

+++ Trockene Witterung beruhigt die Gemüter +++ aktuelle Reifemessungen +++ Rotling oder Rosé? – Ziel frühzeitig festlegen +++ Programm für den Kellerwirtschaftskurs steht +++ Säuerung oder Entsäuerung? +++

Allgemeine Situation

Die trockene und warme Witterung der letzten Woche sorgt für ein wenig Entspannung und auch die Niederschläge von gestern und heute werden wieder von ruhigerem Wetter abgelöst. Die Vorbereitungen für die Lese sollten abgeschlossen sein, sodass der Fokus nun voll auf die Reifemessungen und Leseplanung gelegt werden kann. Am Wochenende könnten die ersten Bacchus-Anlagen geerntet werden, dass wird aber eher die Ausnahme sein und betrifft hauptsächlich Anlagen mit geringerem Ertrag. Aktuell gilt es geduldig zu sein und nicht überstürzt zu handeln, da physiologisch reife Trauben das oberste Ziel sein sollten. Dabei sollte aber der Gesundheitszustand ständig im Auge behalten werden. Besondere Gefahr liegt derzeit in Bacchus-Anlagen in Bezug auf Fäulnis und in Rotweinanlagen bezüglich Kirschessigfliege! Einige Rotwein-Anlagen müssen aufgrund von starker Eiablage mit Sicherheit spätestens nächste Woche geerntet werden.

Reifetabelle Jahrgang 2021 KW 36+37

Rebsorte	Anzahl	14.09.									10.09.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	52	59	70	79	8	9,2	11	2,9	3,1	3,2	3	-1,3
Kerner	3	67	72	78	13	14,2	15	2,9	2,9	3,0		
Müller-Thurgau	69	59	69	79	8	9,4	12	2,9	3,1	3,3	5	-2,2
Ortega	7	83	86	89	6	6,4	7	3,3	3,5	3,8		
Riesling	4	61	66	72	12	16,0	19	2,8	2,9	3,0	8	-6,9
Silvaner	92	60	68	80	9	13,5	17	2,9	3,0	3,2	9	-5,3
Weißburgunder	7	70	75	79	10	13,7	16	2,9	3,0	3,1	3	-2,0
Acolon	13	67	77	85	9	11,1	13	2,9	3,1	3,2		
Domina	19	69	74	80	9	12,8	15	2,9	3,1	3,2		
Dornfelder	7	64	71	76	8	10,3	12	3,0	3,0	3,2		
Regent	23	62	70	79	9	9,6	11	3,0	3,2	3,3		
Schwarzriesling	4	69	74	80	11	13,1	15	2,9	3,0	3,1	8	-3,2
Spätburgunder	4	70	74	83	14	15,6	17	2,9	2,9	3,0	11	-4,2

Werte der Weinlabore Castell, GWF, Nilles und LWG

Der Anstieg der Mostgewichte liegt zwischen 3 und 11° Oechsle im Vergleich zum vergangenen Freitag. Die Reifeentwicklung beim Riesling ist besonders auffällig. Zieht man hier die Daten von vor einer Woche hinzu (48° Oechsle, 25,6 g/l Gesamtsäure), beträgt der Anstieg beim Mostgewicht sogar 18° Oechsle und der Abbau der Gesamtsäure 9,6 g/l. Die Unterschiede beim Mostgewicht liegen weiter, für viele Rebsorten aus unterschiedlichen Anlagen, bei bis zu 20° Oechsle.

Säuerung oder Entsäuerung?

Aktuell ist die Säuerung für den Weinjahrgang 2021 in Franken nicht zugelassen, da die Säurewerte und der pH-Wert in den allermeisten Fällen stabil sind. Durch die kontinuierlichen Reifemessungen kann aber jederzeit auf die aktuelle Situation reagiert werden.

Rotling oder Rosé?

Die rosafarbenen Weine nehmen in den letzten Jahren verstärkt zu, hier sollte versucht werden die jeweiligen Profile zu schärfen. Weiter sollte bedacht werden ob alle Rotweinsorten in diesem Jahr die richtigen Voraussetzungen für einen Rotwein mitbringen. Reifezustand, Gesundheitszustand oder Menge sind wichtige Parameter, um eine gezielte Produktion möglich zu machen.

	Rotling	Rosé		
		„Gutswein“	„Ortswein“	„Freestyle“
Traubenmaterial:	Gesundes, reifes Traubenmaterial	Gesundes, reifes Traubenmaterial	Gesundes, vollreifes Traubenmaterial	Gesundes, vollreifes Traubenmaterial
Rebsorten:	<i>Domina, Dornfelder, Acolon, Regent, usw.</i> MTH, Bacchus, Kerner, Scheurebe usw. WW-Anteil ca. 60-80 %	Portugieser, Zweigelt, Spätburgunder, Domina	Burgundersorten, Zweigelt, Merlot	Burgundersorten, Zweigelt, Merlot
Mostgewicht:	< 85 °Oe ≅ 12,0 %vol. vorhandener Alkohol	80 - 85 °Oe ≅ 11,0 - 12,5 %vol. vorhandener Alk.	85 – 90 °Oe ≅ 12,0 - 13,0 %vol. vorhandener Alk.	85 – 90 °Oe ≅ 12,0 – 13,0 %vol. vorhandener Alk.
Ernte:	Vollernter- und/oder Handlese	Vollernter- und/oder Handlese	Handlese	Handlese
Maischezeit:	nein (nur wenn logistisch bedingt)	nein	eher kurz Einsatz von SO ₂	eher kurz Einsatz von SO ₂
Pressen:	Standard wie WW	Ganztraubenpr. Niedriger Druck wenig Scheitern kurze Pressdauer	Ggf. Saftabzug 10-20 % bei der Rotweibereitung (Saignée) Niedriger Druck wenig Scheitern kurze Pressdauer	Ganztraubenpr. Niedriger Druck wenig Scheitern kurze Pressdauer
Vorklärung:	gute Vorklärung, kühle Gärtemp.	sehr gute Vorklärung, kühle Gärtemp.	gute Vorklärung	gute Vorklärung
Gebinde:	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl, Großes Holz, gebrauchtes Barrique	Großes Holz, Tonneaux, Barrique (gebrauchtes)
Vergärung:	Aromahefen (z.B. Lalvin 71 B, Oenoferm X-Thiol), evtl. Gärstopp	RZH (z.B. Lalvin EC 1118, Oenoferm Rosé)	Sponti oder RZH (z.B. Anchor Vin 13, Lalvin CY3079)	Spontangärung
Restzucker:	halbtrocken	trocken	trocken	trocken
BSA:	nein	nein	möglich	ja
Ausbau:	Reduktiver Ausbau	zeitnaher Fülltermin	(Fein-) Hefelager	Fein- und/oder Vollhefelager
Fülltermin:	zeitnaher Fülltermin	zeitnaher Fülltermin	frühestens im Frühjahr nach der Ernte	frühestens im Sommer nach der Ernte

Online – Kellerwirtschaftskurs 2021

Aufgrund der aktuellen Situation wird der Kellerwirtschaftskurs „Von der Traube zum Wein“ in diesem Jahr auch wieder online stattfinden.

Um mit dem Termin möglichst nah am Start der Hauptlese zu sein, hat sich der Dienstag, 21.09.2021 als Optimum herauskristallisiert. Zwar werden vermutlich in den Tagen zuvor erste Bacchus-Anlagen mit niedrigem Ertrag gelesen, aber die Hauptlese wird nicht vor dem 24.09. starten.

Kellerwirtschaftskurs: Dienstag, 21.09.2021, 19.00 – 20.30 Uhr

Themen:

- **Herbst 2021, Phänologische Entwicklung, aktuelle Situation**
 - i. (Beate Leopold, Weinbauring Franken e.V.)

- **Reifesituation, Traubenverarbeitung und Weinbereitung 2021, jahrgangsspezifische Besonderheiten**
- **Pet Nat – Was ist zu beachten?**
 - i. (Johannes Burkert, LWG Oenologie)

- **Aktuelles aus dem Weinrecht**
 - i. (Lydia von Wangenheim, LGL Würzburg)

Anmeldung unter:

<https://www.edudip.com/de/webinar/kellerwirtschaftskurs-2021/1616936>

Die Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann nachträglich über die Homepage der LWG abgerufen werden.