

**+++ Sektgrundwein-Lese in den letzten Zügen +++ sehr heterogener Reifezustand +++
erste Leseaktivität in dieser Woche erwartet +++ enges Lesefenster erwartet
+++ Kellerwirtschaftskurs Online 7. Sept, 17.00 – 18.30 Uhr +++ Zusatztermin Infotreff Herbst +++**

Allgemeine Situation:

Ebenso wie die Niederschläge am Wochenende, zeigt sich die Situation über Franken hinweg weiterhin sehr unterschiedlich. Für einige Betriebe hat der Herbst schon in dieser Woche begonnen, da die Sektgrundweine, Frühburgunder oder auch Sauvignon blanc schon die Zielvorgabe erreicht haben oder zum Wochenende hin erreichen. Analog zum Jahrgang 2018 & 2019 wird die Lesereife höchstwahrscheinlich bei vielen Sorten gleichzeitig eintreten! Es wird eine kurze, betriebsame Lese erwartet, passen Sie Ihre Planungen entsprechend an. Neben dem Mostgewicht sollte bei der Leseplanung auch der Säuregehalt sowie der Geschmack der Trauben berücksichtigt werden. Daher ist eine Kontrolle der Anlagen wichtig, um den optimalen Lesezeitpunkt nicht zu verpassen.

Reifemessung

Mit zunehmender Anzahl an Analysen füllt sich die Reifetabelle merklich. Im rechten Teil ist die Differenz zu den Mostgewichts-Werten der Vorwoche zu sehen.

Rebsorte	Anzahl	31.08.						26.08.				
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	30	62	73	80	6	6,4	8	3,0	3,1	3,3	6	-1,1
Müller-Thurgau	51	66	74	82	7	7,7	10	3,0	3,1	3,3	6	-1,9
Silvaner	55	66	77	89	7	8,3	11	3,0	3,1	3,3	10	-2,6
Weißburgunder	5	66	75	89	7	8,7	11	3,0	3,2	3,3	2	-2,8
Acolon	8	71	79	85	8	8,7	9	3,0	3,1	3,3	5	-1,1
Domina	9	70	76	81	6	7,2	9	3,1	3,2	3,4	7	-2,4
Regent	18	76	84	94	6	7,4	9	3,1	3,3	3,5	3	-1,2
Spätburgunder	5	63	79	92	7	9,7	11	3,0	3,1	3,4	5	-3,1

Werte der Weinlabore Castell, Divino Nordheim, Dr. Nilles, GWF und LWG

Der Anstieg des Mostgewichts liegt bei den Rebsorten mit ausreichender Probenanzahl zwischen 2 und 10° Oechsle im Vergleich zum vergangenen Freitag. Der Abbau der Säure bewegt sich in einem moderaten Bereich von 1,1 bis 3,1 g/l.

Die Spanne beim Mostgewicht, von teilweise 20° Oechsle (und mehr), spiegeln auch in diesem Jahr die Heterogenität der einzelnen Anlagen wider. Deshalb ist es wichtig, die eigenen Weinberge zu beproben!

Bereitung von Sektgrundwein

In den letzten Jahren wurde in Franken von Seiten der Beratung immer wieder das Thema „Schaumwein/Sekt“ aufgegriffen, da hier noch ein nicht unerhebliches Potential für fränkische Weingüter vorhanden ist. Sekt-Workshops und Vorträge mit Lehrweinprobe an den fränkischen Weinbautagen sind auf große Resonanz gestoßen. Daher ist es besonders wichtig, diese Erfahrungen jetzt in die Praxis umzusetzen.

Der erste und einer der wichtigsten Schritte bei der Sektbereitung ist der richtige Lesezeitpunkt. Die Trauben für einen Sektgrundwein sollten **ein maximales Mostgewicht von 75 – 80°Oe** aufweisen. Einige Anlagen wurden daher bereits gelesen. Beobachten Sie die von Ihnen vorgesehenen Anlagen genau und führen Sie eigene Reifemessungen durch, um den für IHRE Anlage richtigen Lesetermin zu bestimmen.

Ein Sektgrundwein stellt grundlegend andere Anforderungen an Reifeparameter und Vorgehensweisen, als dies bei einem Stillwein der Fall ist. Diese sind hier kurz aufgeführt:

- Trauben aus Rebanlage ohne (Trocken-) Stress und mit moderatem Ertrag (max. 90 hl/ha)
- **Lesezeitpunkt beachten!**
 - o Maximales Mostgewicht: 80 °Oe
 - o Gesamtsäure > 8 g/l
- Lese per Hand in möglichst kleine Gebinde
- Aufschüttung der Presse schonend, ohne Drehen
- Ganztraubenpressung bis max. 1,2 bar (Ausbeute nur ca. 50 %, bei der Lese beachten!)
 - o pH-Wert-Anstieg während des Pressens erfordert eine Chargentrennung

Dies ist mit der wichtigste Punkt bei der Sektgrundweibereitung!!!
- Leichte SO₂-Gabe in den Most (20 mg/l)
- Scharfe Vorklärung mit vorheriger Enzymierung
- Eisenarmes Bentonit mitvergären (Aufwand abhängig von Rebsorte und Jahrgang)
- Vergärung mit neutraler Hefe, die eine sichere Endvergärung gewährleistet
- Gute Nährstoffversorgung der Hefe
- Wenn BSA erwünscht, dann beimpfen in die abklingende Gärung
- Abstich nach der Gärung, spundvolle Einlagerung je nach Stilistik
 - o Wenn BSA beendet, SO₂-Gabe von max. 50 mg/l
 - o Bei Bedarf 10 g/hl Ascorbinsäure-Gabe
- Kältestabilisierung
- Schönungskontrolle
- EK-Filtration
- zeitnahe Versektung (Januar/Februar)

Zusatztermin Info-Treff Herbst 2022

Wiesenbronn: Mi, 07.09.2022 um 19.30 Uhr

Treffpunkt: Schwarzer Adler, Hauptstr. 21, 97355 Wiesenbronn

Alle Termine s. Anhang!