

Oenofax Nr. 4

Herausgegeben am
Donnerstag, 22. August 2024

+++ Traubengesundheit im Auge behalten +++ erste Reifemessungen +++ Sektgrundwein – was ist zu beachten +++ Termine Info-Treff Herbst +++ Kellerwirtschaftskurs 4. September +++

Allgemeine Situation:

Die Reifeentwicklung ist über Franken hinweg sehr unterschiedlich, was nicht nur mit dem Frostereignis zusammenhängt. In einigen Flächen zeigt sich als Folge der Hitzetage Sonnenbrand an unbeschatteten Trauben. Kontrollieren Sie aufmerksam Ihre Anlagen und die Traubengesundheit. Es wurden erste aufgeplatze Beeren (aufgrund der guten Wasserversorgung), erster Wespenfraß, Oidiumbefall und erste Eiablage der Kirschessigfliege gemeldet. Möglicherweise ist je nach Reifeentwicklung eine schnelle Maßnahme notwendig.

Das Lesefenster für Traubensaft ist bei vielen Rebsorten geöffnet. Die Sektgrundweinlese ist je nach Lage und Sorte ab Ende der nächsten Woche möglich: *Reifemessung LWG 19.8.2024: Weißer Burgunder 56°Oe, Spätburgunder 62°Oe, Chardonnay 49°Oe; weitere Sorten und Entwicklung s.u.*

Reifemessung

Erste Messergebnisse der LWG am Standort Veitshöchheim zeigen die Reifeentwicklung der letzten Wochen (*ausgewählte Rebsorten, nicht repräsentativ wegen Frost*):

Datum	Sorte	°Oe	Differenz	Säure g/l	Differenz
29.07.2024	Bacchus	26		33,8	
05.08.2024	Bacchus	42	16	24,8	-9
13.08.2024	Bacchus	57	15	15,3	-10
19.08.2024	Bacchus	67	10	10,8	-5
29.07.2024	Müller-Thurgau	27		34,0	
05.08.2024	Müller-Thurgau	41	14	27,1	-7
13.08.2024	Müller-Thurgau	60	19	16,3	-11
19.08.2024	Müller-Thurgau	65	5	12,8	-4
29.07.2024	Silvaner	20		34,7	
05.08.2024	Silvaner	22	2	36,0	1
13.08.2024	Silvaner	35	13	27,5	-9
19.08.2024	Silvaner	49	14	19,8	-8
29.07.2024	Frühburgunder	44		27,0	
05.08.2024	Frühburgunder	57	13	18,8	-8
13.08.2024	Frühburgunder	68	11	11,8	-7
19.08.2024	Frühburgunder	74	6	9,5	-2

Einladung Info-Treff Herbst 2024

Info-Treffen zu aktuellen kellerwirtschaftlichen Themen rund um den Herbst 2024. **Im Anhang erhalten Sie eine Aufstellung der Termine und Treffpunkte.**

Kellerwirtschaftskurs 2024 - Online

4. Sept 2024 (voraussichtlich): 17.00 – 18.30 Uhr

Anmeldung und Themen im nächsten Oenofax

Bereitung von Sektgrundwein

Das Thema „Schaumwein/Sekt“ bietet ein nicht unerhebliches Potential für fränkische Weingüter. 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!** Beobachten Sie die vorgesehenen Anlagen genau und führen Sie eigene Reifemessungen durch, um den für IHRE Anlage richtigen Lesetermin zu bestimmen.

Oenologischer Fahrplan

Burgunder/ Aroma/ Riesling - Sektgrundwein

- Trauben aus Rebanlagen ohne (Trocken-) Stress und mit moderatem Ertrag (max. 90 hl/ha)
- **Lesezeitpunkt beachten!**
 - o **Mostgewicht: 76 - 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 einer der wichtigsten Punkte bei der Sektgrundweinbereitung!!!
- 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
 - o auf Hefe mit Killerfaktor verzichten → 2. Gärung!
- Gute Nährstoffversorgung der Hefe (Hefeaktivatoren wie GoFerm, VitaDrive, etc)
 - o 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
- Schönungskontrolle
- Kältestabilisierung
- EK-Filtration
- zeitnahe Versektung (Januar/ Februar)

Abgeleitet aus den in den letzten Jahren durchgeführten Versuchs- und Verkostungsreihen, wollen wir Ihnen in diesem Jahr einen Fahrplan des *Arbeitskreis Kellerwirtschaft des fränkischen Weinbauverbandes* an die Hand geben.

Diese Empfehlung ist ausschließlich auf die *Rebsorte Silvaner* ausgelegt.

Oenologischer Fahrplan

Silvaner – Sektgrundwein

- Gesunde und vitale Rebanlage
- Ertrag: 70 – 90 hl/ha
- Gesunde Trauben
- **Mostgewicht: 75 – 80 °Oe (unreife Silvaner neigen leicht zu UTA)**
- Schonende Handlese in kleine Kisten (kein Saftaustritt) bei möglichst kühlen Temperaturen, da auf SO₂ verzichtet werden soll.
- Kein SO₂-Einsatz auf Trauben, Maische oder Most. Phenoxidation ist gewünscht!
- Händisches Befüllen der Presse (oder mit Förderband)
- Ganztraubenpressung möglichst ohne Scheitern (bis Anstieg des pH-Wertes oder der Leitfähigkeit), je nach Pressenausführung sind einzelne Umdrehungen zur Auflockerung möglich sein
- Vorklärung über Sedimentation mit vorheriger Enzymierung
- Mitvergären von Bentonit zur Eiweißstabilisierung
- Auswahl einer Reinzuchtheefe mit geringem Nährstoffbedarf
- Bei Bedarf zusätzliche Nährstoffgabe
- Kontrollierte Gärung (analytisch und sensorisch)
- Bevorzugt simultaner, unter Umständen auch sequentieller biologischer Säureabbau
 - o Mit speziellen Kulturen, die für niedrige pH-Werte geeignet sind
- Spundvolle Lagerung mit **max. 20 mg/L freie SO₂**, bis zur Versektung, wenn möglich ohne SO₂
- Filtration (bei externer Versektung EK-Filtration)
- **Weinsteinstabilisierung über Kälte und Kontaktweinstein**

Grundsätzlich gilt:

- geringer bis kein Einsatz von SO₂ bis zur Füllung
- Herstellung einer Süßreserve aus demselben Lesegut für die zweite Gärung, falls die Alkoholausbeute höher als erwartet war

Einladung Info-Treff Herbst 2024



Bezirk
Unterfranken

Die Fachberatung für Kellerwirtschaft des Bezirk Unterfranken lädt zum ersten Info-Treff Herbst ein. Beim ersten Treffen geht es um aktuelle Themen zum Herbst 2024 (Lesetermin, Umgang mit Traubenmaterial, mögliche Herausforderungen beim Weinausbau...). Die Zusammenkünfte finden wieder in Zusammenarbeit mit den jeweiligen örtlichen Weinbauvereinen statt und richten sich an alle Interessierten aus den jeweiligen Regionen.

- **Erlenbach/Main** **Di 27.08.2024** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Weinbau Werner Ott
Dr.-Strube-Platz 27, 63906 Erlenbach a. Main
- **Oberschwarzach** **Do 29.08.2024** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Abt-Ludwigs-Hütte,
97516 Oberschwarzach
- **Alzenau** **Fr 30.08.2024** **13.00 Uhr**
Treffpunkt: Weingut Klaus Gündling,
Goldberghof 1, 63755 Alzenau
- **Donnersdorf/Falkenstein** **Mo 02.09.2024** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Hauptkreuzung in der Lage Donnersdorfer Falkenberg,
bei Falkenstein
- **Weigenheim** **Mo 02.09.2024** **18.30 Uhr**
Treffpunkt: Winzerhof Klaus Markert
Hauptstraße 12, 97215 Weigenheim
- **Dettelbach** **Di 03.09.2024** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Winzerhof Göb,
Schweinfurter Straße 23, 97337 Dettelbach
- **Wiesenbronn** **Di 03.09.2024** **18.30 Uhr**
Treffpunkt: Weinbergshütte des Wiesenbronner Winzervereins
(Wachhügelhütte)
- **Hammelburg** **Do 05.09.2024** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Weingut Ruppert,
Obere Stadtmauer 15, 97762 Hammelburg

Ansprechpartner:

<i>Ralf Schwarz</i>	<i>Stefan Kraus</i>	<i>Jochen Körber</i>
Tel. 0931-7959 1810	Tel. 0931-7959 1813	Tel. 0931-7959 1812
Mobil: 0159-06332556	Mobil: 0160-98508499	Mobil: 0151-54861325
r.schwarz@bezirk- unterfranken.de	s.kraus-wein@bezirk- unterfranken.de	j.koerber@bezirk- unterfranken.de

Weinbruderschaft Franken



Sehr geehrte Winzerin, sehr geehrter Winzer,

2024 ist wieder ein Jubiläumsjahr für den Silvaner. Die wichtigste Rebsorte in Franken feiert ihren 365. Geburtstag seit der erstmaligen urkundlichen Erwähnung in Castell. Der Winzerehrenpreis von 2024 nimmt deshalb die fränkische Leitsorte in den Fokus.

Somit vergibt die Weinbruderschaft Franken den **Winzer-Ehrenpreis**

2024 an den besten trockenen Premium-Silvaner in Franken/Bayern.

Mit dem Preis, einer Skulptur aus Glas und Muschelkalk wird die enge Verbindung der Ziele von Weinbruderschaft und Winzerschaft in Franken zum Ausdruck gebracht. Zugleich wird dem modernen, hochwertigen Frankenwein ein Forum geboten. Der Siegerwein wird traditionell sowohl bei der WeinGala des Fränkischen Weinbauverbands als auch beim Festabend der Weinbruderschaft Franken im CCW Würzburg geehrt. Das diesjährige Thema lautet:

Premium-Silvaner trocken, Jahrgang 2021 oder älter

Voraussetzungen:

- Jahrgang 2021 oder älter
- Herkunft Franken / Bayern
- Rebsortenangabe Silvaner
- trocken (Säure +2; max. 9 g/l Restzucker)

Termin:

Anmeldung bis 09.09.2024

Anlieferung:

Fachberatung für Kellerwirtschaft beim Bezirk Unterfranken
Silcherstraße 5, 97074 Würzburg
Bitte nutzen Sie dazu das angehängte Anmeldeformular.

Teilnehmen können **alle weinerzeugenden Betriebe in Bayern bzw. Franken**. Prämiiert wird der Wein, der nach Beurteilung der Jury im Sinne der Ausschreibung qualitativ herausragt. Vorsitzender dieser Jury ist Hermann Mengler, Kellermeister unserer Weinbruderschaft. Ferner gehören ihr Mitglieder der Weinbruderschaft und weitere externe Verkoster an.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie an dem Wettbewerb teilnehmen und einen oder mehrere geeignete Weine beim Bezirk Unterfranken in der Silcherstraße anstellen (Schraubverschluss zwei 1/1 Flaschen pro Wein, bei Korkverschluss drei 1/1 Flaschen).

Mit freundlichen Grüßen und bestem Dank im Voraus für Ihre Teilnahme

Peter Schwappach

Bruderschaftsmeister

Hermann Mengler

Kellermeister der Weinbruderschaft

P.S.: Ausschreibung und Satzung für den Ehrenpreis sind auch im Internet abrufbar unter **www.weinbruderschaft-franken.de**

Satzung: Ehrenpreis der Weinbruderschaft Franken

Ziel und Zuständigkeit:

Die Weinbruderschaft Franken vergibt jährlich einen Ehrenpreis für einen herausragenden Wein (themenbezogen) an einen Erzeugerbetrieb. Zweck ist die besondere Würdigung der Erzeugung eines außergewöhnlichen Weines. Damit soll auch ein Beitrag zur Förderung hochwertiger Weinqualität in Franken geleistet werden.

Teilnehmer:

Teilnahmeberechtigt sind alle fränkischen sowie bayerischen Erzeugerbetriebe

Zulassung:

Zugelassen sind alle Land (g.g.A) und Qualitätsweine (g.U.), die nach dem Weingesetz produziert wurden und den dazugehörigen Bundes- und LänderVO entsprechen

Herstellungsbasis: Guts- und Erzeugerabfüllung

Herkunft: Franken/Bayern

Flaschengrößen: 0,75 ltr.

Flaschenbestände

Mindestvorrat: 300 Flaschen

Anmeldeverfahren: Anmeldung bis 09.09.24

Auswahlverfahren:

Die Ausschreibung erfolgt durch die Weinbruderschaft.

Die Anmeldung der Weine erfolgt durch die Betriebe direkt. Vorschläge können auch von anderen Personen abgegeben werden.

Der Siegerwein wird in zwei Schritten ermittelt: erstens Vorauswahl und anschließend die Endrunde.

Die Kommission setzt sich aus Mitgliedern der Weinbruderschaft und Externen unter der Leitung des Kellermeisters der Weinbruderschaft zusammen.

Wiederholbarkeit:

Der Ehrenpreis kann nur alle 3 Jahre an den gleichen Betrieb vergeben werden.

Preisverleihung:

Die Verleihung des Ehrenpreises erfolgt am Festabend des Weinbauverbandes.

Veröffentlichung der Ergebnisse: erfolgt durch die Weinbruderschaft.

Die Zweit- und Drittplazierten werden mittels einer Urkunde ausgezeichnet.

Preis: Glas-Skulptur auf Muschelkalk-Sockel (siehe Bild Mitte rechts)

Werbung mit dem Ehrenpreis:

Die Werbung ist freiwillig und zulässig mit Ehrenpreis, Anhänger sowie textlichen Hinweisen.

Anmeldung zum Winzerehrenpreis der Weinbruderschaft Franken 2024

Name und Anschrift des Betriebes:

Angaben zum Wein

Jahrgang: _____
Rebsorte: Silvaner _____
Qualitätsstufe: _____
Alter der Reben _____
Lesedatum: _____
Mostgewicht: _____

Besondere oenologische Maßnahmen

Maischestandzeit _____
Reinzuchthefer(n) _____
Spontangärung _____
Gärtemperatur _____
Sur Lie _____
Edelstahl _____
Holz (Stück/Doppelstück) _____
Barrique: _____
Verschnittanteile in %: _____
Säuerung _____
Ascorbinsäure _____
Stabilisierung _____

analytische Werte

vorh. Alkohol g/l _____
ges. Alkohol g/l _____
Restzucker: _____
Gesamtsäure: _____
freie SO₂ _____
Gesamte SO₂ _____

A.P.Nr: _____

Was Sie uns noch zu Ihrem Wein mitteilen möchten

Ort

Datum

Unterschrift