

Oenofax Nr. 5

Herausgegeben am
Donnerstag, 29. August 2024

**+++ Lese Sektgrundwein und Federweißer +++ Reifeentwicklung auch abhängig von Menge +++
Gesundheitszustand: KEF beobachten +++ Leitfaden für „Schäumendes – entalkoholisiert“ +++
Kellerwirtschaftskurs 4. Sept. 17 Uhr – anmelden +++**

Allgemeine Situation:

Für Spezialitäten wie Traubensaft, Federweißer oder Sekt hat je nach Ertragsniveau bereits die Lese begonnen. Kontrollieren Sie die Reife in Ihren Anlagen nicht nur „wie immer“, sondern beachten Sie auch die unterschiedliche Reifeentwicklung bei geringer Traubenzahl.

Für diejenigen, die Stillwein bereiten, heißt es Gesundheitszustand beobachten, Reife kontrollieren, letzte Vorbereitungen treffen und den Wetterbericht verfolgen. Beobachten Sie bei gefährdeten Anlagen die Entwicklung der Kirschessigfliege (KEF). Aktuell schwanken die Fangzahlen und die Eiablage je nach Reife und dem damit verbundenen Einfärben der Trauben. Befallene Parzellen sollten zeitnah geerntet werden und je nach Traubenmaterial evtl. nicht zur Rotweinaufbereitung herangezogen werden. Als Alternative bietet sich die Verarbeitung zu Rosé an.

Im Allgemeinen sieht die Wetterprognose recht gut aus mit sehr warmen Temperaturen und trocken. Beachten Sie dies auch bei der Leseplanung, damit die Trauben möglichst kühl reinkommen.

4. Sept 2024: Kellerwirtschaftskurs 2024 - Online

17.00 – 18.30 Uhr

Themen:

- **Herbst 2024, Phänologische Entwicklung, aktuelle Situation**
➤ (Beate Leopold, Weinbauring Franken e.V.)
- **Traubenverarbeitung und Weinbereitung 2024, jahrgangsspezifische Besonderheiten**
➤ (Johannes Burkert/Felix Baumann, LWG Oenologie)
- **Alkoholausbeute und Restzuckerberechnung**
➤ (Bernhard Schandelmaier, DLR Rheinland)
- **Zutatenverzeichnis und Nährwertkennzeichnung bei Weinerzeugnissen**
➤ (Dr. Teresa Müller, LGL Würzburg)

Anmeldung unter:

<https://stmelf-events.webex.com/webex/register/rde8c6cf9f2f6bfe8804f2e78890655cb>

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

Reifemessung

Die Reifetabelle bietet nur einen Anhaltspunkt, da die Reifeentwicklung (1. & 2. Generation) durch die Wetterereignisse 2024 (Frost, Hagel, etc.) sehr unterschiedlich ist. Eine Kontrolle ihrer Rebanlagen, um den besten Lesezeitpunkt festzulegen, ist in diesem Jahr besonders wichtig.

Rebsorte	Region	Anzahl	28.08.									23.08.	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	12	58	69	81	7	9,0	12	3,0	3,1	3,2	5	-1,3
	Mainviereck	2	67	71	74	8	8,5	9	3,0	3,1	3,1		
	Maindreieck	12	58	69	81	7	9,0	12	3,0	3,1	3,2	5	-1,3
	Steigerwald	3	68	75	81	7	8,8	12	3,0	3,1	3,2		
Grau- burgunder	Franken	2	68	69	71	8	10,0	11	3,2	3,2	3,3		
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	68	69	71	8	10,0	11	3,2	3,2	3,3		
	Steigerwald												
Müller- Thurgau	Franken	18	57	69	80	8	10,4	15	2,9	3,1	3,2	13	-7,0
	Mainviereck	2	64	65	65	12	11,8	12	3,0	3,0	3,1		
	Maindreieck	18	57	69	80	8	10,4	15	2,9	3,1	3,2	13	-7,0
	Steigerwald	3	67	74	80	8	7,9	9	3,1	3,1	3,1		
Rieslaner	Franken	1	70	70	70	18	18,2	18	3,0	3,0	3,0	13	-5,4
	Mainviereck											0	
	Maindreieck	1	70	70	70	18	18,2	18	3,0	3,0	3,0	13	-5,4
	Steigerwald											0	
Riesling	Franken	1	58	58	58	22	22,2	22	2,8	2,8	2,8	15	-3,5
	Mainviereck												
	Maindreieck	1	58	58	58	22	22,2	22	2,8	2,8	2,8	15	-3,5
	Steigerwald												
Scheurebe	Franken	1	57	57	57	18	18,1	18	2,9	2,9	2,9	16	-6,3
	Mainviereck												
	Maindreieck	1	57	57	57	18	18,1	18	2,9	2,9	2,9	16	-6,3
	Steigerwald												
Silvaner	Franken	14	52	64	71	12	14,8	19	2,9	3,1	3,1	15	-7,4
	Mainviereck	3	52	59	64	13	15,2	18	3,0	3,0	3,1		
	Maindreieck	14	52	64	71	12	14,8	19	2,9	3,1	3,1	15	-7,4
	Steigerwald	1	69	69	69	12	12,3	12	3,1	3,1	3,1		
Weiß- burgunder	Franken	5	69	74	76	12	14,2	18	2,9	3,1	3,1	10	-3,4
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	69	74	76	12	14,2	18	2,9	3,1	3,1	10	-3,4
	Steigerwald												
Cabernet Dorsa	Franken	2	69	72	75	8	11,2	14	3,0	3,1	3,2	1	-1,6
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	69	72	75	8	11,2	14	3,0	3,1	3,2	1	-1,6
	Steigerwald												
Domina	Franken	1	71	71	71	17	16,7	17	3,0	3,0	3,0	20	-13,0
	Mainviereck												
	Maindreieck	1	71	71	71	17	16,7	17	3,0	3,0	3,0	20	-13,0
	Steigerwald												
Regent	Franken	8	63	77	84	8	10,0	15	3,1	3,3	3,4	4	0,1
	Mainviereck	1	63	63	63	15	15,4	15	3,1	3,1	3,1		
	Maindreieck	8	63	77	84	8	10,0	15	3,1	3,3	3,4	4	0,1
	Steigerwald	1	83	83	83	9	9,3	9	3,2	3,2	3,2		
Spät- burgunder	Franken	4	73	73	74	14	14,0	15	3,0	3,1	3,2	9	-2,0
	Mainviereck												
	Maindreieck	4	73	73	74	14	14,0	15	3,0	3,1	3,2	9	-2,0
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore Divino Nordheim, GWF und LWG

Leitfaden zur Erzeugung von Grundweinen zur Herstellung von einem „Schäumenden Getränk aus entalkoholisierem Wein“

Grundsätzliche Voraussetzung:

- Keine Anreicherung!
- Säuregehalt 1 – 2 g/L unter üblichem Wert
- Maximum an Aroma (v.a. Terpene) → gezielte Sortenwahl
- Kein natürlicher Restzucker
- Volumenverlust von 12 – 20 % einkalkulieren
- Deklaration als „Bio“ seit 2023 nicht mehr möglich (Änderung in Aussicht)

Fahrplan:

- Gezielte Rebsortenauswahl für Aroma-Optimierung (Muskateller, Riesling, Müller-Thurgau, ...)
- Lesezeitpunkt: reif, fürs Aroma (nicht zu früh!)
- Reduktives Arbeiten mit SO₂ zur Förderung der Aromen
- Maischestandzeit zur Erhöhung der Terpene und für ausreichend Phenole
- Scharfe Vorklärung
- Eiweißstabilität durch Bentonit-Mitvergären
- Kühle Vergärung mit fruchtbetonter Hefe und ausreichend Nährstoff für eine gute Aromatik
- Durchgärung anstreben
- Zeitnaher Abstich mit SO₂ und Ascorbinsäure
- Filtration
- Entalkoholisierung, Verperlung und Füllung bei Lohnunternehmer
 - o Kohlensäuregehalt von bis zu 11,5 g/L (keine Schaumweinsteuer)
 - o Füllung mittels DMDC (= Velcorin, Deklarationspflicht!) oder Pasteurisierung zwecks Produktsicherheit
 - o Süßung mit Saccharose oder RTK

Wichtige rechtliche, deklarationstechnische Hinweise:

- Bei „Schäumendem Getränk aus entalkoholisierem Wein“ kein QR-Code für Nährwert und Zutatenliste erlaubt (Lebensmittelrecht!)
- Bezeichnung „Weingut“ auf dem Etikett nicht erlaubt
- Bei der Verwendung des Begriffs „Alkoholfrei“ muss immer die Angabe „< 0,5 %vol.“ mit da-beistehen (außer, der tatsächliche Alkoholgehalt liegt unter 0,05 %vol.)
- Das Produkt kann alternativ auch als „*Entalkoholisierter Perlwein mit zugesetzter Kohlen-säure*“ bezeichnet werden. Allerdings unterliegt es dann dem Weinrecht und unterliegt deut-lich anderen rechtlichen und deklarationsmäßigen Vorgaben! Hier ist beispielsweise die Sü-ßung mit Saccharose verboten! Ein QR-Code wäre dann möglich, es würde aber auch Schaumweinsteuer anfallen.
- Weitere Informationen zur Deklaration und zur Etikettierung finden Sie unter:

https://www.vitipendium.de/Weinrecht_f%C3%BCr_Schule_und_Praxis_in_Rheinland-Pfalz