



**REIFEMESSUNG, TRAUBENSAFT, HERBSTTAGUNG**

**Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 5. September 2016 - RHEINHESSEN**

Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	48-67	58	52	64	66	7,5-11,8	9,1	11,8	7,6
Grauburgunder	53-76	63	57	75	73	9,1-15,4	12,6	16,6	10,0
Müller-Thurgau	53-74	61	55	71	69	8,1-11,4	9,8	12,9	8,3
Portugieser	42-56	50	47	64	61	7,8-16,2	10,3	13,9	7,0
Regent	61-74	68	65	78	79	7,9-9,5	8,7	10,6	7,6
Riesling	42-71	54	44	66	65	13,5-22,3	16,8	22,2	15,9
Silvaner	43-64	54	45	71	66	11,5-18,2	13,6	18,8	10,5
Spätburgunder	57-73	65	56	77	74	12,1-17,4	13,6	18,5	11,9
Weißburgunder	52-72	60	52	71	70	11,2-17,7	14,0	20,0	11,9

**I. Aktuelle Lage:**

Die aktuelle Reifemessung vom 05. September zeigt den positiven Trend der Traubenentwicklung, trotzdem zeigen die Mostgewichte weiterhin einen Rückstand von 10 Tagen (ca. 10°Oe) zur Norm auf. In vielen Anlagen ist die Qualitätsweingrenze noch nicht erreicht, andere Anlagen liegen schon über der Qualitätsweingrenze. Im Schnitt liegen die meisten Rebsorten jedoch noch unter der Qualitätsweingrenze. Wie in jedem Jahr sind betriebsbedingte Reifemessungen unerlässlich. Neben den Reifeindexdaten (Mostgewicht und Säure) ist weiterhin die geschmackliche Komponente der Beeren von großer Bedeutung. Hier zeigen sich bereits zum jetzigen Stadium, bei einigen Rebsorten und Standorten, sehr positive Aromausprägungen der Beeren aus. Die Ernte der Trauben sollte deshalb nicht nur nach Mostgewichten und Säuregehalten festgelegt werden, sondern auch im Einklang der Geschmacksausprägung und der gewünschten Weinstilistik des Endproduktes (Traubensaft, Perlwein, Sektgrundwein und andere Kategorien).

Erfreulicherweise reduzierte sich die Gesamtsäure bei allen Rebsorten sehr deutlich, was auf Grund der Witterung auch zu erwarten war. Blickt man nach vorne, so könnte es in diesem Jahr ein ausgewogenes Mostgewicht/Säureverhältnis bei den spätreifenden Sorten geben. Höhere Säurewerte, bei niedrigeren pH-Werten als in 2015, bringen hier auch eine mikrobiologische Stabilität bei der Vergärung mit.

Die Reifeentwicklung im Einzelnen:

**Müller-Thurgau** hat die starken Sonnenstrahlen gut verkräftet. Es sind nur sehr geringe Schäden zu registrieren. Eine Zunahme um 6 °Oe in der letzten Woche bei einer gleichzeitigen Säurereduzierung um fast 3 g/l lassen weiterhin auf fruchtige und harmonische Weine hoffen. An frühen Standorten, mit einer zügig durchlaufenden Blüte sind bereits 74°Oe zu registrieren. Hier zeigen die Trauben bereits einen entsprechenden „Glanz“ und probieren sich aromatisch. Ernte für Traubensaft und/oder Federweißer könnte überlegt werden.

Der **Silvaner** hat in der letzten Woche einen deutlichen Mostgewichtssprung von 1,5 °Oe/Tag gemacht. Er liegt im Mittel der Werte (54°Oe) immer noch deutlich hinter der Norm zurück, holt jedoch stetig auf. Erfreulicherweise ist eine starke Säurereduktion von 5 g/l in der letzten Woche zu registrieren. Potential für die nächsten Wochen ist vorhanden. Auch sind wenig, bzw. kaum Sonnenbrandschäden bei dieser Rebsorte zu erkennen.

**Riesling** liegt im Mostgewicht bei 54 °Oe und ist weiterhin am stärksten von den Sonnenbrandschäden betroffen. Diese sind in der letzten Woche schon sehr stark eingetrocknet, jedoch belasten sie noch immer das Traubenmaterial. Stark eingetrocknete Beeren lösen sich z.T. schon vom Stilgerüst. Das Hochdruckwetter der kommenden Tage wird auch die restlichen Schäden/Beeren noch eintrocknen lassen. Für die Erzeugung hochwertiger Produkte mit Maischestandzeit, wird eine selektive Lese notwendig sein! Die Säurewerte von 16,8 g/l im Mittel liegen fast auf dem Niveau des Vorjahres.

Auch **Weiß- und Grauburgunder** zeigen weiterhin deutliche Sonnenbrandschäden. Sie liegen im Mittel auf einem fast ähnlichen Niveau von 63°Oe (Grauburgunder), bzw. 60°Oe (Weißburgunder). Gerade bei Grauburgunder ist an Hand der Verfärbung zu erkennen, dass die Reife der Beeren an der Traube sehr unterschiedlich ist. Potential ist auf jeden Fall bei beiden Rebsorten vorhanden. Bei beiden Rebsorten hat sich die Gesamtsäure um 4 g/l reduziert und liegt weiterhin auf einem stabilen hohen Niveau.

**Regentanlagen** sind auf vielen Standorten vollständig durchgefärbt bei Mostgewichten von 68° Oe im Mittel. Die letzte Woche ergab nur eine geringe Zunahme für diese Rebsorte. Auf frühen Standorten und fortgeschrittener Entwicklung kann die Lese in den nächsten 10 Tagen sicher ins Auge gefasst werden. Die Gesamtsäure von 8,7 g/l liegt weiterhin leicht vor 2014.

**Dornfelder** liegt mit 58° Oe im Mittel noch leicht hinter der Norm und dem Vorjahr zurück. Die Anlagen zeigen sich bereits gut durchgefärbt. Das Verhältnis Säure zu Mostgewicht nähert sich der Norm, wenn man den Entwicklungsrückstand von 10 Tagen berücksichtigt.

**Spätburgunder** liegt mit 65 °Oe immer noch vor Dornfelder. Die Ausfärbung der Trauben ist vom Standort und Ertragspotential abhängig. Weniger gefärbte Beeren können jetzt für qualitätsfördernde Maßnahmen noch weggenommen werden.

Der **Portugieser** hat die Qualitätsweingrenze in keiner der beprobten Anlagen erreicht, und hat auch nur eine mäßige Zunahme von 3°Oe in der letzten Woche zu verzeichnen.

**Frühburgunderanlagen** sind zeitweise schon geerntet worden.

### **Fazit:**

Die Hochdruckwetterlage lässt die Reifeentwicklung der Trauben stetig voranschreiten und aufholen, was im Juli und August nicht so zu erwarten war. Auf frühreifen Standorten zeigen sich die Beeren schon aromatisch und positiv entwickelt. Die kühlen Nächte sorgen weiterhin für eine gemäßigte „Nachtreife“. Überdenken Sie frühzeitig das angestrebte Weinsegment (Traubensaft, Sektgrundwein,...) im Betrieb, um rechtzeitig reagieren zu können.

## **II. Traubensaft**

### **1. Herstellung**

Beschaffenheitsmerkmale:

Bei der Herstellung von Traubensaft darf nur gesundes Lesegut verwendet werden.

Die Anforderungen an Traubensäfte

- das Mindestmostgewicht liegt bei 55 Oe
- der Gehalt an der Gesamtsäure darf nicht niedriger sein als 5,0 g/l
- der vorhandene Alkohol darf nicht höher sein als 0,38 vol% = 3,0 g/l
- der Gehalt an flüchtige Säure darf nicht höher sein als 0,4 g/l
- der Gehalt an Milchsäure darf nicht höher sein als 0,5 g/l
- der Gehalt an Gesamt SO<sub>2</sub> darf nicht höher sein als 10 mg/l
- Hydroxymethylfurfural (HMF) darf nicht höher sein als 20 mg/l
- der Gehalt an Sulfat darf nicht höher sein als 350 mg/l

Traubensaft darf nicht missfarben sein (braun), kein artfremdes Aroma besitzen, keinen artfremden Geschmack aufweisen und soll den fruchttypischen Geschmack aufzeigen.

## Zur Herstellung von Traubensaft sind folgende Stoffe erlaubt:

- Ascorbinsäure „Quantum satis“ (beliebig viel, technologisch erforderliche Menge)
- Citronensäure max. 3 g/l
- Calciumcarbonat „Quantum satis“
- Kaliumtartrat „Quantum satis“
- pektolytische Enzyme
- Speisegelantine, Tannin, Bentonit, Kohle

## Zur Herstellung von Traubensaft sind nicht erlaubt:

- die Zugabe von Saccharose (Zucker)
- die Zugabe von Kaliumhexacyanoferrat (Blauschönung)
- die Zugabe von Kupfersulfat
- die Zugabe von Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>)
- die Zugabe von Süßreserve
- die Zugabe von Weinsäure (Ausnahme 2003, 2009, 2011, 2014, 2015)
- die Zugabe von Metaweinsäure

## 2. Kennzeichnung

**a. Verkehrsbezeichnung:** Deutscher Traubensaft rot oder weiß

**b. Name oder Firma und Anschrift des Herstellers oder Verpackers / Abfüllers oder Verkäufers**

**c. Zutatenverzeichnis** z. B. Zutat Citronensäure

„Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel Citronensäure“

z. B. Zutat Vitamin C (mind. 90 mg/l Ascorbinsäure)

„Zutaten: Traubensaft, Vitamin C oder Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“

**d. Mindesthaltbarkeitsdatum** Beispiel: „mindestens haltbar bis Ende ...“  
empfohlen wird zwischen 12 und 18 Monaten

**e. Nährwertkennzeichnung** 100 ml enthalten:

Brennwert ... kJ (...kcal)

Eiweiß ... g

Kohlenhydrate ... g

Zucker ... g

Fett ... g

gesättigte Fettsäuren ... g

Salz ... g

Vitamin C ... mg (entspricht .. % der empfohlenen Tagesdosis)

Die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung ist bis zum 13.12.2016 ausgesetzt

## **f. Loskennzeichnung**

Unter Voranstellung des Buchstaben „L“ wählt man eine Buchstaben und /oder Zahlenkombination. Die Losnummer kann entfallen bei Angabe des Tages und des Monats

Beispiel: „mindestens haltbar bis 01.01.2018

## **g. Füllmenge**

zulässige Nennfüllmengen: 0,125 l, 0,20 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,7 l (Mehrwegfl.), 0,75 l, 1,0 l, 1,5 l, 2,0 l

## **h. Weitere Angaben**

- Rebsorte (nur bei 100 % einer Rebsorte)
- Herkunftsangaben b. A. Gebiet ist erlaubt, Einzellage (nicht erlaubt)
- „ohne Zuckerzusatz“ ; „ohne Konservierungsstoffe“ (nicht erlaubt)
- Prädikatsangaben oder Erzeugerabfüllung (nicht erlaubt)
- Traubensaft muss wie Wein in die Kellerbuchführung eingetragen werden.
- Der Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch zu Wein zugesetzt werden.
- Süßreserve darf nicht zu Traubensaft weiterverarbeitet werden.
- Traubensaft fällt unter das Kontingent „Grundwein“ also 20000 l/ha

### **3. Nährwertdeklaration**

Zur Erinnerung: ab dem 13.12.2016 ist auf Traubensaftbehältnissen (Flaschen, Tetrapack, bag in box, usw.) eine Nährwertdeklaration aufzubringen.

Von dieser Nährwertdeklaration ausgenommen sind:

- A. Hersteller von Traubensaft, die direkt den Traubensaft in kleinen Mengen an den Endverbraucher (Hofverkauf) oder über einen selbst betriebenen Marktstand oder anderen Verkaufsfilialen abgeben.
- B. Abgebende Herstellerbetriebe, bei denen es sich um Kleinstunternehmen (Kleinstunternehmen sind Betriebe mit weniger als zehn Beschäftigten und mit weniger als 2 Millionen Jahresumsatz) handelt.

Achtung!!! Wird bei der Traubensaftkennzeichnung in der Zutatenliste oder fakultativ die Begriffe wie: „Zusatz von Vitamin C“ oder „reich an Vitamin C“ oder ähnliche Begriffe verwendet, muss auf jeden Fall eine Nährwertdeklaration vorgenommen werden. Diese Deklaration wird ergänzt durch die Angaben des Vitamin C in mg/100 ml.

Fällt der Betrieb nicht unter die Ausnahmeregelung, (siehe oben A oder B), dann ist eine Nährwertdeklaration unabdingbar.

Die Deklaration sollte demnach wie folgt auf die Behältnisse für Traubensaft aufgebracht werden:

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	282 kJ/66 kcal
Fett	0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	16,2 g
Davon Zucker	16,2 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Bestimmte Werte, die bei Traubensaft als geringfügig erachtet werden, können wie z. B. die Angaben Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz, mit 0 g angegeben werden.

Es werden also nur die vorhandenen Kohlenhydrate und der vorhandene Zucker, in Gramm und die daraus resultierenden Kilojoule und Kilokalorien angegeben.

#### **Beispiel für die Berechnung der Zucker- / Kohlenhydratwerte und die daraus resultierenden Kilokalorien / Kilojoule (ohne Analyse):**

Der zu füllende Traubensaft wird auf 72<sup>o</sup> Oe bestimmt. Laut Tabelle (Umrechnung Oechsle / Alkohol / Zucker / Volumenprozent) ergeben 72<sup>o</sup> Oe dann 162 g/L Zucker. Dementsprechend sind dies 162 g/L Kohlenhydrate. Multipliziert man jetzt den Wert der Kohlenhydrate mit dem Faktor 4,1 ergibt dies 664,2/L Kilokalorien (kcal). Um die Kilojoule zu berechnen wird der Wert 664,2 mit dem Faktor 4,25 multipliziert und Sie erhalten 2823 Kilojoule/L (aufgerundet). Die ermittelnden Werte werden dann noch durch 10 dividiert um den Bezug auf 100 ml herzustellen.

Quelle: LUA Koblenz: Information zur Herstellung und Kennzeichnung von Traubensaft

### **III. Herbsttagung:**

Die traditionelle Herbsttagung des DLR RNH Oppenheim, zusammen mit dem Weinbauverband Rheinhessen findet statt am: **Donnerstag, den 08. September 2016**

Ort: Nieder-Olm – Ludwig-Eckes-Festhalle, Beginn: **14.00 Uhr**

Programm:

- Weinbauliche Empfehlungen zum Stand der Kirschessigfliege  
Dr. Georg Hill
- Oenologische Hinweise zum Herbst 2016  
Jörg Weiland, Dr. Dietrich Marbe-Sans
- Aktuelle Weinbaupolitik  
Ingo Steitz, Weinbaupräsident Rheinhessen