



REIFEMESSUNG, DORNFELDER, SÄUERUNG, HERBSTTAGUNG 31.08.17

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 28. August 2017 - RHEINESSEN									
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	55-74	68	60	52	60	7,6-10,3	8,5	10,4	11,8
Grauburgunder	57-81	72	62	57	63	11,0-15,1	12,3	17,2	16,6
Müller-Thurgau	58-82	74	66	55	62	7,1-10,3	8,9	11,3	12,9
Portugieser	54-69	64	56	47	54	7,4-11,6	9,4	12,9	13,9
Regent	54-81	73	66	65	72	7,8-9,9	8,8	10,7	10,6
Riesling	53-77	68	58	44	57	14,7-20,5	17,1	23,6	22,2
Silvaner	54-82	68	56	45	56	10,9-16,3	14,0	19,4	18,8
Spätburgunder	62-88	73	63	56	66	10,6-19,3	14,2	18,9	18,5
Weißburgunder	60-85	70	60	52	62	9,9-16,1	13,2	19,0	20,0

* Mittelwerte 2002 - 2016

Aktuelle Lage:

Das Wetter der letzten Woche hat die Entwicklung und die Leseaktivitäten beschleunigt. Hagelbetroffene Gebiete müssen zügig handeln (siehe auch KIS 3). Aber auch an anderen Standorten hat sich bei den frühen Sorten die Lage z.T. nochmals verschärft. Entscheidungen müssen zügig getroffen werden. Eine „Stabilisierung“ ist im Moment bei den spätreifenden Sorten Riesling und Silvaner zu registrieren.

I. Reifeentwicklung

Die **Reifeentwicklung** in der letzten Woche hat einen deutlichen Mostgewichtsanstieg gebracht. Es sind Zunahmen bis zu 10°Oe und mehr (1,5 ° Oe/Tag) zu registrieren. Für diese Reifephase ist das aber kein außergewöhnlicher Wert im Vergleich zu den letzten Jahren. Die Säure hat sich bei allen Rebsorten drastisch reduziert – siehe auch Säuerung Punkt III.

Der **Müller-Thurgau** mit 74° Oe verzeichnete eine Zunahme von 8°Oe, und liegt auch gegenüber der Norm bereits 12°Oe voraus. Im Bereich südlicher Wonnegau ist die Ernte in vollem Gange, bzw. die Müller-Thurgau Lese fast abgeschlossen. Im Bereich der Säure liegen wir bei 8,9 g/l im Mittel. Jedoch wurden auch 7,1 g/l bei einer Anlage gemessen.. Eine Vor-Ort-Kontrolle ist wichtig. Die Terminierung des geeigneten Lesezeitpunktes im Hinblick auf die Fäulnisentwicklung muss dringend getroffen werden.

Grau- und Weißburgunder liegen auf einem ähnlichen Niveau mit 72, bzw. 70°Oe im Mittel. Wir liegen weiterhin fast 20 °Oe vor der Norm und 10 °Oe vor 2016!! Begünstigte Weißburgunder liegen schon bei 85°Oe. Die Gesamtsäure von 12,2 und 13,2 g/l liegt bereits auf niedrigem Niveau. Im Hinblick auf diese Reifeentwicklung muss die

Sektgrundweinerzeugung in den nächsten Tagen überdacht werden! Vor allem frühe und begünstigte Standorte sind zu kontrollieren, aber auch hier sind bei den Ernteplanungen Ruhe und Sorgfalt angebracht.

Silvaner und **Riesling** mit 68° Oe liegen am unteren Ende der Mostgewichtsmessungen, jedoch schon 20°Oe über 2016. Hier hat die letzte Woche wieder eine Turboentwicklung hingelegt. Auch bei diesen beiden Rebsorten hat die Gesamtsäure bereits eine starke Reduktion erfahren. Beide Rebsorten zeigen einen guten Gesundheitszustand bei punktueller Fäulnisbelastung. Sie haben sich aber durch das Wetter der letzten Woche stabilisiert und könnten zu Gewinnern werden. In begünstigten Lagen könnte sogar bei Riesling schon an die Sektgrundweinerzeugung gedacht werden.

Der **Dornfelder** (siehe auch Anpassung vom Mindestmostgewicht) präsentiert sich bisher in vielen Anlagen noch in einem gesunden Zustand, bei 68 °Oe im Mittel. Die Gesamtsäure von 8,5 g/l im Mittel zeigt die Balance und lässt einiges erwarten. Ungünstige Standorte, mangelnde Pflege haben der KEF punktuell eine Eintrittspforte geboten. Einige Anlagen wurden daraufhin in den letzten Tagen bereits abgeerntet. Hier muss dann die Balance zwischen Mostgewicht, KEF-Befall und Erntetermin gefunden werden. Hier ist dann wieder die Schlagkraft der Betriebe von entscheidender Bedeutung. Eine regelmäßige Kontrolle ist zwingend angebracht!!

Die frühreifende Sorte **Regent** hat weiterhin den geringsten Vorsprung gegenüber 2016. Es sind 73 °Oe im Mittel zu registrieren. Eine gute Ausfärbung der Trauben ist in den meisten Standorten mittlerweile gegeben. Auch hier ist eine regelmäßige Kontrolle wichtig, um den richtigen Erntetermin festzulegen.

Der **Spätburgunder** mit 73 °Oe und 14,2 g/l Gesamtsäure zeigt eine gute Entwicklung. Kompakte Klone quetschen sich tendenziell immer mehr ab, vereinzelt ist die Botrytis fortgeschritten.

Fazit: Die Ernte steht unmittelbar bevor. Verpassen Sie nicht den richtigen Erntezeitpunkt durch ein Aufschieben der Lese. Anstehende Hoffeste sollten kein Hinderungsgrund sein, um nicht punktuell bereits zu ernten. Es ist auch damit zu rechnen, dass die Mostgewichte weiterhin stark anstiegen, sodass auch im Zuge eines moderaten Alkoholgehaltes an eine „frühe“ Lese gedacht werden kann.

II. Mindestmostgewicht für Dornfelder im Jahrgang 2017 landesweit abgesenkt

Wissing ermöglicht früheren Lesebeginn für Dornfelder: „Als Reaktion auf die Unwetter am vergangenen Wochenende und die weithin schwierige Wetterlage hat Landwirtschaftsminister Dr. Volker Wissing ein Maßnahmenpaket zur Unterstützung der Winzer auf den Weg gebracht. 2017 ist ein schwieriges Jahr für Landwirtschaft und Weinbau. Hagel und Starkregen am Wochenende sowie weithin feuchtes Wetter erfordern eine schnelle Lese.“. Das Mostgewicht für Dornfelder wird rückwirkend landesweit von 68 auf 65 Grad Oechsle gesenkt. „Beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird sich nichts ändern. Die erforderlichen Wartezeiten müssen weiterhin beachtet werden.“

III. Säuerung:

Die Säuerung für den Jahrgang 2017 wurde durch die Arbeitsgemeinschaft der Weinbauverbände beantragt und wird nach der Veröffentlichung im Staatsanzeiger rückwirkend für den neuen Jahrgang gelten. Wir werden zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Allgemeinverfügung eine Sonderinformation herausgeben.

Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK erhältlich (www.lwk-rlp.de → Weinbau → Meldung der önologischen Verfahren). Spätestens am 2. Tag

nach Abschluss der ersten Maßnahme, ist die **Säuerung** zu **melden**. Die Meldung kann auch vorab, pauschal für alle Säuerungen erfolgen.

Der Säuerungsumfang im Most und Jungwein darf maximal 1,5 g/l und im Wein weitere 2,5 g/l betragen.

Säuerung und Anreicherung sowie Säuerung und Entsäuerung ein und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Traubenmost und Jungwein sind nach Auffassung der EU-Kommission nicht als ein und dasselbe Erzeugnis anzusehen, weshalb die Anreicherung von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung von Jungwein möglich sind. Wenn im Moststadium gesäuert wird, darf die Anreicherung aus rechtlichen Gründen erst nach Gärbeginn erfolgen. Falls der Most angereichert wird, darf dementsprechend die Säuerung erst später erfolgen. Im Moststadium steht vor allem die pH-Absenkung im Vordergrund, daher ist die Weinsäure als Säuerungsmittel zu bevorzugen.

Zugelassene Säuerungsmittel und Aufwandmengen

	Trauben, Maische und Most (max. 1,5 g/l berechnet als Weinsäure)	Wein (max. 2,5 g/l berechnet als Weinsäure)
Weinsäure	1,5 g/l	2,5 g/l
Äpfelsäure	1,34 g/l	2,23 g/l
Milchsäure	2,25 g/l = 1,88 ml/l	3,75 g/l = 3,13 ml/l 80%

IV. Herbsttagung

Die traditionelle Herbsttagung des DLR RNH Oppenheim zusammen mit dem Weinbauverband Rheinhessen findet statt am:

Donnerstag, den 31. August 2017

Ort: Nieder-Olm – Ludwig-Eckes-Festhalle

Beginn: **14.00 Uhr**

Programm:

Begrüßung

Otto Schätzel

Aktuelle Weinbaupolitik

Ingo Steitz, Weinbaupräsident Rheinhessen

Weinbauliche Empfehlungen zur Kirschessigfliege

Dr. Bernd Prior

Oenologische Hinweise zum Herbst 2017

Jörg Weiland, Dr. Marbé-Sans