



Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Oenologischer Hinweis Nr. 8 vom 16.09.2015

Oenologische Hinweise zum Herbst 2015

Einem späten Austrieb 2015 folgte eine schnelle Entwicklung der Triebe und die Blüte Anfang Juni. Die folgende warme, teils heiße Wetterphase führte zu ersten weichen und gefärbten Beeren Ende Juli. Im Rheingraben von Baden-Baden bis Basel gab es im Juni und Juli wenige Niederschläge, die in den anderen Bereichen Badens sogar noch kärglicher ausfielen. Zwar bestand auch in Südbaden ein Niederschlagsdefizit, aber die Trockenschäden beschränken sich meist auf Jungfelder, jüngere Ertragsanlagen und flachgründige Standorte. Die Niederschläge im August konnten das Defizit in einigen Regionen deutlich verringern. Durch die jüngsten Niederschläge Mitte September hat sich der Botrytisdruck deutlich erhöht. Mit dem Aufplatzen der Beeren und nachfolgender Infektion mit Botrytis und anderen Erregern muss gerechnet werden. In solchen Fällen sollten die betroffenen Anlagen zügig und selektiv geerntet werden.

Lese

Zurzeit stehen nahezu alle Rebsorten gleichzeitig zur Lese an. In sehr frühen Lagen und bei geringen Erträgen erreichen die Burgundersorten derzeit problemlos Mostgewichte um 100 °Oe. Soweit weinbaulich möglich, sollten die Trauben aus trocken geschädigten Anlagen länger nachreifen, um die zu erwartenden Bittertöne zu minimieren und die Einlagerung von Zucker, Aromen und hefeverfügbarem Stickstoff zu erhöhen. Diese Trauben sollten getrennt verarbeitet und eingelagert werden, da bei solchem Lesegut auch eine erhöhte UTA-Neigung zu erwarten ist. In einigen Rebanlagen findet sich Oidiumbefall. Solche Trauben sind vor der Ernte auszusortieren. Der Anteil oidiumbefallener Trauben im Lesegut sollte jedenfalls unter 5 % liegen.

Verarbeitung

Je nach Traubenzustand und Witterungssituation entscheidet der Oenologe über Stand- und Presszeiten. Kühle, gesunde, reife Trauben lassen alle Optionen offen. Bei mangelndem Gesundheitszustand bleibt nur eine Erntesicherung mit schwefliger Säure, schnellem Verarbeiten, intensiver Vorklärung und gäraktiven Hefen. Warme Trauben (> 20 °C) sind schnellstens zu verarbeiten und Maische oder Most zu kühlen.



Säuerung

Auf die ausnahmsweise Zulassung der Säuerung von Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost. Jungwein und Wein des Jahrgangs 2015 wurde bereits mit dem [Oenologischen Hinweis Nr. 7/2015](#) hingewiesen. Aus Gründen der mikrobiellen Sicherheit sollte speziell bei pH-Werten über 3,4 eine Säuerung von Maische oder Most erfolgen.

Anreicherung

Nur bei wenigen Mosten ist heuer eine Anreicherung erforderlich. Für den Rückverschnitt von sehr alkoholbetonten Partien (z. B. von Weiß- oder Grauburgunder) ist eine Reserve an leichten Kabinettweinen zu empfehlen. Viele Betriebe wundern sich über die hohe Alkoholausbeute in manchen Jahren und bei verschiedenen Weintypen. Die traditionellen Tabellen führen hier oft zu einer falschen Prognose, da sie auf zu hohen Extraktgehalten und einer geringen Alkoholausbeute basieren. Diese Tabellen sollten daher besonders in säure- und extraktarmen Jahrgängen mit Vorsicht verwendet werden. Das WBI Freiburg empfiehlt stattdessen folgende Formeln:

- $[\text{Grad Oechsle} \times 2,5 - \text{zuckerfreier Extrakt}^* \text{ (g/l)}] \times 0,465 =$
natürlicher Alkoholgehalt (g/l)
- $\text{Gewünschter Gesamtalkohol (g/l)} - \text{natürlicher Alkoholgehalt (g/l)} =$
Anreicherungsspanne (g/l)
- $\text{Anreicherungsspanne (g/l)} \times \text{Anreicherungsfaktor (2,1 g/l Saccharose)}^{**} =$
Saccharose (g/l bzw. kg/1000 l)

**) Der zuckerfreie Extrakt variiert je nach Rebsorte, Gesundheitszustand und Gesamtsäure-Gehalt. Beispiele:*

- Müller-Thurgau gesund, 6,5 g/l Gesamtsäure: 20 g/l zuckerfreien Extrakt ansetzen
- Weißherbst mit Botrytis, 10 g/l Gesamtsäure: 28 g/l zuckerfreien Extrakt ansetzen

***) Bei warmer, stürmischer Gärung von Rotwein kann statt 2,1 g/l mit dem Anreicherungsfaktor 2,4 g/l Saccharose gerechnet werden.*

Gärunterstützung

Weniger als 200 mg/l (bei höheren Mostgewichten auch schon weniger als 250 - 300 mg/l) hefeverfügbarer Stickstoff muss durch eine Dosage von **Diammoniumhydrogenphosphat** (DAP) und evtl. zusätzlich mit organischen Stickstoff-Präparaten ausgeglichen werden. In Most aus trockengestresstem Lesegut ist dies besonders wichtig,

das WBI Freiburg hat dort teils sehr geringe Stickstoff-Gehalte bis unter 70 mg/l (!) gemessen. Die gestaffelten DAP-Gaben erfolgen nach Gärbeginn (ca. 10 °Oe vergoren), nach dem ersten Gärdrittel und ggf. in der Mitte der Gärung. 30 g/hl DAP bringen einen Zuwachs von 64 mg/l hefeverwertbaren Stickstoff. Zur Hefeernährung stellen die Zulieferer auch komplexe Mischungen zur Verfügung. Beim Auftreten von Böckern hilft oft eine kleine DAP-Dosage, bei Rotwein auch eine Belüftung. Zur Hefeernährung und Reduzierung des SO₂-Bedarfs der Weine sollte besonders bei kritischem Lesegut generell auch Thiamin eingesetzt werden.

Bentonit

Die heiße Witterung im Sommer 2015 lässt einen hohen Eiweißgehalt und damit einhergehend einen entsprechend hohen Bentonitbedarf erwarten. Die aktuelle Qualität (eisenarmer) Bentonite lässt das Mitvergären zu, die Dosage erfolgt nach der Vorklärung. Dies vereinfacht den Betriebsablauf, weil Bentonit nicht zusammen mit Enzymen und eiweißhaltigen Schönungsmitteln dosiert werden sollte. Außerdem entfällt ein zusätzlicher Abstich, da der Schönungstrub mit der Hefe entfernt wird. Allerdings sollte die Kühlkapazität im Betrieb ausreichen, da der höhere Trubgehalt die Gärung beschleunigen kann.

Premiumprodukte

In vielen Betrieben besteht Bedarf an hochwertigen Produkten und Auslesen. Auf einzelnen Flächen könnte man abwarten und in selektiven Lesedurchgängen die vollreifen oder überreifen Trauben herauslesen.

Reduktive Weintypen

Typischen Sauvignon Blanc erhält man nur bei reduktiver Arbeitsweise, die mit der Traubenschwefelung beginnt. Spezialhefen mit Thiolbildung, optimale Hefeernährung, kühle Gärung, frühes Beifüllen, die Anwendung von Ascorbinsäure und Schutzgasen sowie rechtzeitige Abfüllung mit gasdichten Verschlüssen sind Empfehlungen für diesen Typ. Der Gehalt des reduktiv wirkenden und damit aromaschützenden Glutathions kann durch Produkte der Hefeernährung gesteigert werden.

gez. Herbert Krebs, Dr. Jürgen Sigler