






**Freitag:** Morgens und im Verlauf des Vormittages sonnig Frühwerte 8 Grad, am Vormittag bei 15 Grad. Während der Mittagsstunden gering bewölkt, bei Mittagstemperaturen von 19 Grad, Im Lauf des Nachmittages und gegen Abend wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar, dabei am Nachmittag um 20, abends bei 16 Grad. In der Nacht zunächst wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Gegen Mitternacht gering bewölkt. Danach meist wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Es kühlt auf Werte um 10 Grad ab.

**Die weiteren Aussichten:** Samstag gering bewölkt. Höchstwerte 21 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 9 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 17 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
<b>Wetter</b>					
<b>TMax / TMin [°C]</b>	20 / 8	21 / 10	17 / 9	16 / 12	19 / 9
<b>Niederschlag [mm]</b>	0	0	0	4	0
<b>Regenrisiko [%]</b>	20	5	20	50	20
<b>Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe</b>	59	54	54	54	54
<b>Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]</b>	13	14	13	13	13

## Reife Jahrgang 2017 KW 38

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	10	80	69	89	7,9	6,2	10,7	3,25	3,10	3,33
Grauburgunder	7	86	81	90	9,2	7,5	11,2	3,12	3,03	3,24
Johanniter	3	80	74	86	9,7	8,4	11,0	3,05	2,99	3,10
Kerner	12	85	80	91	10,1	9,3	11,6	3,07	2,98	3,25
Müller-Thurgau	76	78	73	85	8,3	6,4	11,4	3,18	2,98	3,41
Rieslaner	1	84			14,6			3,04		
Riesling	25	82	75	89	12,6	7,7	14,6	2,96	2,85	3,12
Scheurebe	12	78	75	82	9,9	9,1	10,7	3,09	3,00	3,17
Silvaner	101	82	63	93	10,0	7,3	12,2	3,11	3,00	3,28
Traminer	7	89	87	91	7,8	4,3	8,8	3,38	3,21	3,68
Weißburgunder	22	83	76	91	9,7	7,6	11,5	3,07	2,96	3,17
Cabernet Dorsa	5	84	79	86	9,0	8,1	9,5	3,25	3,06	3,65
Domina	13	84	77	88	9,1	7,7	11,0	3,25	3,10	3,40
Dornfelder	7	77	67	85	7,9	6,3	9,1	3,31	3,09	3,57
Portugieser	3	71	66	80	8,8	6,5	10,2	3,39	3,20	3,49
Schwarzriesling	6	84	79	91	9,8	8,2	11,1	3,19	3,15	3,29
Spätburgunder	17	86	81	95	11,0	8,5	14,3	3,14	3,00	3,22

Das lang ersehnte Hoch ist da +++ späte Sorten gewinnen +++ Frühsorten geerntet +++ kaum Gärprobleme +++ erste Jungweine zeigen viel Aroma, am Gaumen eher schlank, dezent vegetabil, leicht zartbitter

## Reifeverlauf

Von den Messungen der KW 37 zur KW 38 haben die Mostgewichte nur wenig Grad Oechsle zugenommen. Die Abnahme der Gesamtsäure in einer Woche betrug maximal 1,4 g/l und das war bei der Rebsorte Spätburgunder, wo zurzeit noch ausreichend Säure vorhanden ist. Dennoch ist die Lage weiterhin sehr unterschiedlich.

Bei Bedarf sollten Sie von der Option der Säuerung Gebrauch machen. Von der Entsäuerung im Most ist abzuraten.

## Allgemeine Situation

Die ausgiebigen Niederschläge vom Donnerstag führten auch zu einem Reifeschub.

Die Beerenhaut wird zunehmend gelb, der Pektinabbau, die Versaftung in der Beere, die Mostgewichtszunahme, der Säurerückgang und alles in allem die Sensorik der Beeren, sind positive Merkmale.

Nichts desto trotz bleibt die Situation sehr unübersichtlich im Hinblick auf Homogenität in der Reife und dem Gesundheitszustand. Die klassische Erntefolge nach frühen oder späten Rebsorten vermischt sich in frühreifen Jahrgängen immer mehr. Die permanente Kontrolle der einzelnen Parzellen auf Gesundheit und Reife ist extrem wichtig. Dies in Zusammenhang mit dem gewünschten Weinprofil bringt uns dann den richtigen Lesetermin.

Im Anbetracht der günstigen Witterungsentwicklung sollte ab sofort nur noch die Reife und das gewünschte Weinprofil den Lesezeitpunkt bestimmen. Für diese Weinqualitäten kann man auf die "Lesebremse" drücken, um die notwendige Reife zu erlangen. Neben dem Mostgewicht und dem Gesamtsäuregehalt, kann auch der Äpfelsäuregehalt zur Bestimmung der optimalen Lesereife herangezogen werden. Ausschlaggebender Faktor ist jedoch immer der Gesundheitszustand und die Sensorik der Beeren.

## Nährstoffversorgung der Moste

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein Defizit an. Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen (z.B. DAP) ist erforderlich. Auf diese Situation wurde bereits im Oenofax Nr. 3 hingewiesen.

Der Zusatz an Thiamin ist wegen der Senkung des SO<sub>2</sub>-Bedarfs immer sinnvoll. Bei faulem Lesegut sollte die zulässige Maximalmenge von 0,65 mg/l (65 mg/hl) zugegeben werden. Die Zugabe dieser geringen aber notwendigen Mengen Thiamin ist schwierig. Die Verwendung einer wässrigen Thiaminlösung erleichtert die exakte Dosierung.

### **Herstellen einer Thiaminlösung:**

- 65 g Thiamin (Thiamin-Dichlorhydrat) in 1 Liter kaltem Wasser lösen (kein warmes Wasser!).
- Lösung in einer dunklen Flasche im Kühlschrank aufbewahren.
- 10 ml der Lösung auf 1000 Liter Most entspricht der Maximaldosage von 0,65 mg/l.
- Die Lösung mit der Pipette oder mit dem Messbecher zum Most geben.

Bei kühler und dunkler Lagerung ist die Lösung über den Herbst haltbar.

## Anreicherungsspanne

Anreicherungsspanne für **WBZ A** liegt bei **max. 3 %vol** (23,7 g/l) Alkohol maximaler Zuckerzusatz überschlägig 5,5 kg zu 1 hl Most

Anreicherungsspanne für **WBZ B** liegt bei **max. 2 %vol** (15,8 g/l) Alkohol; maximal überschlägig 3,7 kg Zucker zu 1 hl Most

Mindestmostgewicht für Qualitätswein ist 63°Oe

Anzustrebender Alkoholgehalt bei Qualitätsweinen

Weißwein 12 %vol = 95 g/l Gesamtalkohol

Rotwein 13 %vol = 103 g/l Gesamtalkohol

## Abstoppen der Gärung zur Erzeugung restsüßer Weine

Die ersten Moste sind nahezu durchgegoren. Gerade bei den Frühsorten im Basissegment ist die Erhaltung der natürlichen Restsüße ein elegantes Stilmittel zur Erzeugung von Weinen mit leichter Restsüße. Fructose schmeckt deutlich süßer als Glucose und Weine mit natürlichem Restzuckergehalt schmecken harmonischer und besitzen häufig eine feinere Aromatik.

## Durchführung:

- Regelmäßige Kontrolle des Zuckergehaltes, um den gewünschten Restzuckergehalt zu erreichen
- Zur groben Einschätzung des noch vorhandenen Restzuckergehaltes lassen sich über folgende Faustformeln **Anhaltswerte** ermitteln:
  - Refraktometer:  $(\text{Refraktionszahl} - 26) \times 3 = \text{g/l Restzucker}$
  - Mostspindel/Biegeschwinger:  $(\text{°Oe (gespindelt)} + 5) \times 2 = \text{g/l Restzucker}$
  - Bei hochgradigen Mosten verweisen wir auf die **Tabellen aus dem Oenofax Nr. 3 2017**, deren Werte genauere Bestimmung des Restzuckers ermöglichen
- Starke Abkühlung des Weines ( $< 8 \text{ °C}$ ) beim gewünschten Restzuckergehalt. Durch die schnelle Abkühlung stellen die Hefen die Gärtätigkeit i.d.R. ein. Ist eine schnelle Kühlung nicht möglich, sollte gleich abgestochen bzw. filtriert werden.
- Abstich und Spundvoll legen
- Schwefelgabe von ca. 7-9 g/hl in Abhängigkeit vom pH-Wert und Temperatur
- Bei niedrigen pH-Werten  $< 3,4$  sind bei kalter Lagerung ca. 35 mg/l freie  $\text{SO}_2$  ausreichend
- Bei pH-Werten  $> 3,4$  sollten ca. 55 mg/l freie  $\text{SO}_2$  angestrebt werden

Ein Abstoppen durch eine hohe Schwefelgabe sollte aufgrund der hohen Konzentration an Bindungspartnern (v.a. Acetaldehyd) **nicht durchgeführt werden!**

## Ascorbinsäure zum ersten Abstich

Bei Weinen aus gestressten Anlagen ist eine **Ascorbinsäuregabe zusammen mit der ersten Schwefelung** zu empfehlen. Übliche Dosagen liegen im Bereich von ca. 10 - 15 g Ascorbinsäure pro hl Jungwein.

## Der biologische Säureabbau

Die Gärung der ersten Rotweine befindet sich in der Endphase. Hier sollte über das Einleiten des biologischen Säureabbaus nachgedacht werden.

Es ist absolut erforderlich, dass am Ende des BSA kein vergärbare Zucker mehr vorhanden ist, da die Bakterien nach der L-Äpfelsäure die Zitronensäure und dann den Zucker zu flüchtiger Säure abbauen. Hierbei entstehen aus 3 g Zucker ca. 1 g flüchtige Säure!

Die meisten BSA-Stämme führen bei pH-Werten unter 3,3 keinen Säureabbau durch, deshalb kann es in einigen Fällen erforderlich sein, dass der pH-Wert durch eine chemische Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk ( $\text{CaCO}_3$ ) leicht angehoben wird.

Der Erfolg eines biologischen Säureabbaus hängt von sehr vielen Faktoren ab. Ist nur einer dieser Faktoren im kritischen Bereich, läuft der BSA häufig nicht ab.

In kleineren Betrieben stellt die Kontrolle des BSA eine gewisse Schwierigkeit dar. Dazu folgende Hinweise:

- Je nach äußeren Bedingungen setzt der BSA ca. 8 – 14 Tage nach dem Zusatz der Starterkultur ein. Von Einfluss sind Temperatur, pH-Wert, gesamte  $\text{SO}_2$  (aus Maischeschwefelung) und freie  $\text{SO}_2$  sowie der Alkoholgehalt; der Jungwein sollte generell ungeschwefelt sein.
- Die Freisetzung von Kohlensäure gibt einen Hinweis auf die Aktivität der Bakterien, kann aber auch noch von der Entbindung von Gärungskohlensäure kommen.
- Der Wein muss erkennbar knistern (Hörprobe am Füllstutzen).
- Im Weinglas zeigen sich feine Bläschen an der Kontaktfläche zwischen Weinoberfläche und Glas.
- Das Geschmacksbild des Weins ändert sich, er wird milder und runder. Um auch denkbare Fehlentwicklungen rechtzeitig erkennen zu können, sind 2-3 Verkostungen pro Woche sinnvoll.
- Die regelmäßige Bestimmung der Gesamtsäure ist hilfreich. Da der Farbumschlag in Rotwein schwer zu erkennen ist, sollte die Probe durch Kohle entfärbt werden. Nach deren Abtrennung kann die Bestimmung erfolgen. Bei Rotweinen eignet sich hier die Verwendung eines pH-Meters zur Endpunktbestimmung der Gesamtsäuretitration.
- Präzise Aussagen liefert die Ermittlung der L-Äpfelsäure im Fachlabor.
- Das häufig empfohlene Zuwarten mit der ersten Schwefelung nach dem BSA stammt aus einer Zeit, als noch keine Starterkulturen auf dem Markt waren. Ein sensorisch einwandfreier Wein kann (je nach Weinstil!) unmittelbar nach dem BSA geschwefelt werden, wodurch unnötige Risiken vermieden werden. Falls trotz Starterkultur käsige Noten auftreten, sollte die Fachberatung oder ein Fachlabor zu Rate gezogen werden.

- Eine zeitversetzte, erste Schwefelung nach dem BSA fördert die Farbstabilisierung und Phenolpolymerisierung, erfordert aber die regelmäßige sensorische Kontrolle. Mögliche negative Folgen durch unerwünschte Keime müssen frühzeitig erkannt werden.
- **Differenzierung des Ausbaus je nach Rotweinstil:**
  - o Fruchtbetonte, gerbstoffarme, frische Rotweine werden frühzeitig abgezogen, geschwefelt, im Tank unter Ausschalten von Sauerstoff ausgebaut und ohne zu lange Reifezeit geklärt, filtriert, stabilisiert und abgefüllt.
  - o Gerbstoff- und farbstoffreiche Rotweine mit längerer Schalenkontaktzeit werden nach dem BSA zeitversetzt geschwefelt, lagern auf der Feinhefe im Holzfass, erhalten evtl. zusätzlichen Sauerstoffeintrag und können längere Zeit reifen.

Auftretende Böckser sollten noch vor dem BSA beseitigt werden, ein Zuwarten kann zur Intensivierung und Stabilisierung dieses Fehlers führen.

## Die LWG Informiert:

### Fehlende Weinbestandsmeldungen

Bei der investiven Förderung im Weinbau (WBB) ist der Nachweis erforderlich, dass alle gesetzlichen Meldungen rechtzeitig abgegeben werden. Es fehlt immer noch eine erhebliche Zahl von Weinbestandsmeldungen. Bei einem Antrag auf Förderung einer investiven Maßnahme wird geprüft, ob alle erforderlichen Meldungen rechtzeitig bei der LWG eingegangen sind. Ist dies nicht der Fall, wird der Antrag abgelehnt. Prüfen Sie daher bitte, ob Sie Ihre Bestandsmeldung rechtzeitig abgegeben haben.

Schwingenschlögl, LWG



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau



### **Bayerisches Programm zur Stärkung des Weinbaus Teil A Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen (WBA)**

Ab **25.08.2017** können wieder Anträge zur Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen bei der LWG gestellt werden. Die Antragstellung ist allerdings nur bis **30.09.2017** möglich.

**Aufgrund der sehr kurzen Antragsfrist folgende Informationen zum neuen Antragsverfahren:**

**Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein!**

Mit der Maßnahme darf erst begonnen werden, sobald dem Antragsteller eine Zustimmung der LWG zum vorzeitigen Maßnahmenbeginn vorliegt.

Wegen den durchzuführenden Vor-Ort-Kontrollen dürfen auf den Flächen mit der beantragten Maßnahme Sortenumstellung **keine Veränderungen** vorgenommen werden. Nur bei beantragter Maßnahme Umstrukturierung (Veränderung der Zeilenbreite) können die einjährigen Triebe abgeschnitten und der Drahtrahmen bereits entfernt werden. **Alle Stöcke müssen unbedingt stehen bleiben!**

Wird festgestellt, dass mit der Maßnahme bereits begonnen wurde, wird das Vorhaben auf dem betreffenden Feldstück abgelehnt.

Die entsprechenden Unterlagen zum Antrag auf Unterstützung sind im Förderwegweiser unter [www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser](http://www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser) (Link: Weinbau – Teil A: Umstellung und Umstrukturierung von Rebflächen)

Steht kein Internetzugang zur Verfügung können die Antragsunterlagen bei der LWG angefordert werden.

**Aufgrund des sehr kurzen Antragszeitraums empfehlen wir dringend, sich bei Fragen und Unklarheiten sich mit den zuständigen Mitarbeitern vorab zu besprechen.**

Für Auskünfte zum Programm erreichen Sie uns unter  
Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter