

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
 Gruppe Oenologie
 Telefon Zentrale 0671 / 820 -0
 -3200,-3211,-3213,-3215,-3216
 Labor -3240
 Infodienst Rufnummer: 0671-8203210
 www.dlr-rnh.rlp.de



Rheinland-Pfalz
 DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
 LÄNDLICHER RAUM
 RHEINHESSEN-NAHE-
 HUNSRÜCK

**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
 INFORMATIONSSERVICE (KIS)
 Rheinhessen 2024**

Nr. 10 24.09.2024

**WETTERPROGNOSE, REIFEMESSUNG, GÄRINTENSITÄT,
 HEFEZELLZAHL, PET NAT, KRISENHOTLINE**

I. Wetter Rheinhessen

Vorhersage: Windiges und regnerisches Herbstwetter!

Rheinland-Pfalz liegt in dieser Woche im Einflussbereich eines sich von den Britischen Inseln bis nach Skandinavien erstreckenden Tiefdruckkomplexes, der für unbeständiges Wetter sorgt. Dabei bleibt es vorerst mild, erst ab Freitag gehen die Temperaturen deutlich zurück.



Bis Dienstagabend zieht zeitweise schauerartiger Regen durch, in der Nacht lassen die Niederschläge nach. Am Mittwoch regnet es bei dichten Wolken nur gelegentlich etwas, der Südwestwind frischt auf. In der Nacht zum Donnerstag kommt rasch anhaltender und kräftiger Regen auf. Der Donnerstag bringt schauerartige, teils auch intensive Regenfälle, dabei lebt der Südwestwind in Böen stark bis stürmisch auf. Am Freitag wechseln sich dichte Wolken mit einzelnen Schauern und Auflockerungen ab, zudem weht der Südwestwind in Böen stürmisch! Der Samstag gestaltet sich wechselnd bewölkt und spürbar kühler mit nur noch einzelnen Schauern, der Nordwestwind lässt allmählich nach. Am Sonntag überwiegt der Sonnenschein, in den Nächten zu Sonntag und Montag ist in Bodennähe stellenweise leichter Frost möglich! Am Montag und Dienstag ziehen vermehrt Wolken durch, die gelegentlich etwas Regen bringen können, es wird wieder milder.

Prognosesicherheit: Die Vorhersage gilt bis Sonntag als weitgehend sicher, ab Wochenbeginn nehmen die Unsicherheiten rasch zu.

Vorhersagetag	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
vorherrschende Witterung tagsüber							
Höchst-/Tiefsttemperatur 2 m [°C]	18 / 13	19 / 14	18 / 13	15 / 7	15 / 3	16 / 3	17 / 8
Niederschlag [mm]	2 - 5	10 - 20	2 - 5	< 2	0	0	1 - 3
Wind - Richtung/ Geschwindigkeit [m/s]	morgens SW / 4 mittags SW / 5 abends SW / 3	SW / 6 SW / 7 SW / 5	SW / 8 SW / 9 SW / 6	W / 4 NW / 5 NW / 3	W / 2 S / 3 SO / 3	O / 3 SO / 4 SO / 3	S / 3 SW / 4 SW / 3

Reifemessung Rheinhessen vom 23.09.2024

	Reifeentwicklung: Mittelwerte vom					23. Sep 24	RHEINHESSEN			
	° Oechsle					Säure (g/L)				
Rebsorte	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	
Silvaner	72-89	80	75	89	76	8,3-10,4	9,2	9,6	8,4	
Riesling	72-89	79	73	81	75	10,1-14,1	12,8	12,9	9,8	
Weißburgunder	78-101	90	85		79	7,2-10,5	9,3	9,5		
Spätburgunder	77-102	91	87		84	8,0-12,4	10,3	9,5		
	* Mittelwerte von 2009 - 2023									

Die Lese hat seit dem letzten Wochenende an Fahrt aufgenommen, sicher auch mit dem Hintergrund der befürchteten Niederschläge, die bisher aber glücklicherweise geringer ausgefallen sind, als erwartet. So wurden alle notwendigen Anlagen beerntet. Weiterhin wird oft von Lesepausen gesprochen, entweder weil auf Mostverkäufe (wenige und zögerlich) gewartet wird oder weil der Reifezustand oftmals noch zu wünschen lässt. Ein Abwägen ist möglich, weil innerhalb kürzester Zeit große Flächen abgeerntet werden können durch die Verarbeitungskapazitäten in den Betrieben.

Die Mittelwerte werden aus 10 Standorten berechnet. Nicht mehr aufgeführte Rebsorten wurden bereits geerntet oder es sind nur noch weniger als 5 Standorte in der Beprobung.

II. Reifeentwicklung

Beim **Spätburgunder** liegen die Mostgewichte der beprobten Anlagen von 77°Oe bis 102°Oe, im Mittel bei 91°Oe. Das entspricht einer Zunahme von 4°Oe in der letzten Woche, wie auch bereits eine Woche zuvor. Für die Weißherbst- oder Roséweinabereitung sollte bei entsprechendem Mostgewicht (ca. 85°Oe) an die Lese gedacht werden. Die Durchfärbung der Beeren liegt oft bei 100% und zeigt den positiven Reifeverlauf dieser Rebsorte. Die Gesamtsäure liegt bei 10,3 g/l.

Silvaner hat im Mittel der Anlagen 80°Oe erreicht. Die Trauben zeigen sich sehr kompakt und liegen in der Säure noch bei 9,2 g/l. Stärkere Fäulnisnester sind bereits zu erkennen. Weitere Niederschläge werden dem Silvaner mit seiner dünnen Beerenhaut schaden. Die Anlagen müssen beobachtet werden.

Weißburgunder liegt im Mittel bei 90°Oe. Die Gesamtsäure liegt bei 9,3 g/l im Mittel. Neben gesunden Anlagen sind auch bereits Anlagen mit Fäulnisnestern zu entdecken. Auffallend ist der hohe „Saftanfluss“ bei der Vollerntelese. Die Abtrennung von Blättern mit dem Gebläse ist oft schwierig, weil sehr viele Saftanteile daran haften. Auf eine gute Einstellung der Lesemaschine muss geachtet werden. Diese Problematik betrifft aber alle Burgundersorten.

Riesling liegt bei 79° Oe und 12,8 g/l Gesamtsäure im Mittel. Die kühlen Nächte haben die Säureabnahme verlangsamt. Die Anlagen präsentieren sich sehr unterschiedlich bezüglich Gesundheitszustand. Mit steigendem Mostgewicht ist eine Aromareife zu registrieren. Probieren Sie Ihre Trauben und bestimmen Sie den Lesezeitpunkt nicht nur nach dem Mostgewicht, sondern auch an Hand der sensorischen Reife. Auch wird oftmals eine Entsäuerung im Most notwendig sein. Starke Fäulnisnester sind Parzellenweise zu registrieren, die im Auge behalten werden müssen. Eine saubere, leichte Botrytis schadet dieser Rebsorte in bestimmten Vermarktungssegmenten nicht.

III. Gärintensität und -verlauf

Der Ernteverlauf in 2024 kann, wie oben beschrieben als ruhig, überlegt und bei kühlen Nachttemperaturen durchgeführt werden, im Gegensatz zur Ernte 2023.

Festzustellen ist zum derzeitigen Erntestadium, dass die Vorklärmaßnahmen (Sedimentation, Flotation, Hefefilter) in 2024 sehr unproblematisch sind. Der gewünschte

Klärgrad, also niedrige NTU-Werte, kann erreicht werden. Das hängt natürlich auch mit dem Gesundheitszustand der Trauben zusammen.

Rückmeldungen bestätigen, dass die Gärung bisher problemlos läuft, den Einsatz der entsprechenden Hefe, Hefemenge und Nährstoffe je nach Vorklärgrad vorausgesetzt. Oftmals ist jedoch eine schnelle, teilweise stürmische Gärung ($> 20^{\circ}\text{Oe} / \text{Tag}$) zu registrieren, aufgrund der guten Nährstoffversorgung der Moste und hoher Hefeinsaatmengen. Finden Sie einen Kompromiss zwischen Gärgeschwindigkeit, Gärtemperatur, Hefe- und Nährstoffeinsatzmenge. Denken Sie zuerst punktuell über eine Reduzierung der Hefemengen nach, und beobachten Sie die Gärphase.

Eine Mostgewichtsabnahme von ca. $6 - 10^{\circ}\text{Oe} / \text{Tag}$ ist in der Hauptgärphase anzustreben um Gärstockungen zu vermeiden. Gerade bei problematischem Lesegut sollte eine zügige Vergärung und Endvergärung angestrebt werden. Eine Spontangärung oder Abstoppen in der Endgärphase muss gut überdacht werden. Oftmals muss nur punktuell an der **Temperaturschraube** gedreht werden. Zum Ende der Gärung, bei geringer täglicher Mostgewichtsabnahme unter 5°Oe sollte die Gärtemperatur wieder hochgefahren werden (20°C), um Gärstockungen zu vermeiden. Zum Ende der Gärung können die Fässer bereits beigefüllt werden, wenn nicht bereits spundvoll vergoren wurde. Das gilt gerade für früh gelesene Sektgrundweine.

IV. Hefezellzahlbestimmung:

Um auf Nummer sicher zu gehen können Sie Ihre Gärungen mikroskopisch untersuchen lassen. Dies bietet sich 3-4 Tage nach der Hefedosage an. Hierdurch kann überprüft werden, ob die Hefe sich ausreichend vermehrt hat, oder ob weitere Maßnahmen nötig sind.

Das Analyselabor des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück bietet diese Untersuchung im Labor in Oppenheim an und unterstützt Sie gerne.

V. Pet Nat:

Keine bekannte Definition für „Pétillant Naturel“. Die Konsumenten sind tendenziell experimentierfreudig, suchen neue Produkte, haben Interesse am Thema Wein, sowie Naturwein und erfreuen sich an einem neuen Geschmackserlebnis. Die Betriebe gehen auch hier neue Wege. Der Ausbau und die Intension dieser Weine ist sehr vielfältig und differenziert.

Egal ob weiss, rot oder rosé, die Weine sind dank unfiltrierter Abfüllung oft trüb. In der Regel arbeiten Pét-Nat-Produzenten sehr naturnah, biologisch oder gar biodynamisch. Gerade dank dem Einsatz von natürlichen Hefe und der Flaschengärung zeigen Pét-Nat-Weine vielfältige und spannende Aromen.

Pét-Nats stehen für authentisches Winzerhandwerk in meist kleinen Mengen und für einen natürlichen Umgang mit Wein.

Rechtliche Grundlagen:

Bezeichnung:

- a) max. 2,5 bar -> Perlwein
- b) > 3 bar Schaumwein
- c) Ist keine Methode rurale!!

Bsp: Deutscher Perlwein

- Hinweis auf unfiltriert
- Keine ggA möglich
- Restzuckerangaben wie bei Perlwein
- Keine Angabe Weingut, Erzeugerabfüllung, sondern Abfüller
- Angabe Pet Nat freiwillig
- Flaschengärung, geht nicht

Bsp: Schaumwein:

- Hinweis auf unfiltriert, Hefetrübung, wenn vorhanden, auch notwendig!
- Qualitätsschaumwein oder Sekt geht nicht
- Angabe Pet Nat freiwillig
- Wenn Schaumwein, dann mit entsprechendem Verschluss
- Bezeichnung Flaschengärung, geht nicht
- Sektsteuer muss entrichtet werden

VI. Krisenhotline

Eine schwierige Marktlage, dies belastet nicht nur die rein finanzielle, sondern auch die seelische Situation von Betriebsleitern und deren Familien. „Die Sorge um den Betrieb, Stress am Arbeitsplatz, Konflikte in der Familie, kritische Lebensereignisse – irgendwann wird es einfach zu viel, um mit Belastungen alleine fertig zu werden“, das zeigt die SVLFG auf und bietet eine Krisenhotline an. Hier können sich Betroffene in solchen Situationen Hilfe einholen: Tel: 0561 785-10101