



Weinjahrgang 2019 - September entscheidet über die Qualität?

Liebe Winzerinnen und Winzer,
liebe Kunden,

25. August 2019

waren die Aussichten auf einen guten Weinjahrgang bis zum Sommer hervorragend, so muss durch Rekordhitze, Trockenheit und aktuell vereinzelt Hagelgewitter noch einmal tief durchgeatmet werden. In den nächsten Wochen entscheidet der Gesundheitszustand der Trauben über Erntetermin, Zucker- und Säurewerte und folglich über die spätere Weinqualität. Solange es keine Essigfäulnis ist, kann mit einem geringen Botrytisbefall kellerwirtschaftlich besser gearbeitet werden als mit unreifen Trauben. Leider deuten die Säurewerte im Moment eher auf einen säurebetonten Jahrgang hin.

Welche Themen können für den 2019er Jahrgang aktuell werden?

➤ Reifezustand

Da die Säurewerte noch hoch liegen, ist eher mit einer Entsäuerung zu rechnen. Solange die Weinsäurewerte es zulassen, ist eine spätere, einfache Reduzierung mit KHC (Kaliumbicarbonat) ausreichend. Bei Gesamtsäuregehalten über 10 g/l bringt die Doppelsalzsäuerung im Most Vorteile.

➤ Gesundheitszustand

Höhere Botrytisgehalte erfordern eine Maische-/Mostschwefelung und Kohlebehandlung im Preßmost. Rechtzeitiges und gutes Klären sowie anschließendes zügiges Angären sind wichtig. Eine Vitamingabe bei höherem Botrytisanteil (max. 0,6g/1000 Liter! Thiamin) ist vorteilhaft. Gegen essiggeschädigtes Lesegut gibt es leider keine Behandlung, es bleibt nur das Herausschneiden der befallenen Trauben.

➤ Gärung

Durch Trockenstress, Erntemenge und Nährstoffmangel ist es in den letzten Jahren immer häufiger zu Durchgärschwierigkeiten gekommen. Grundsätzlich ist die Auswahl einer gärstarken Hefe, die gleichzeitig einen niedrigen Nährstoffbedarf hat, eine wichtige Voraussetzung für eine vollständige Vergärung. Im Fall von Nährstoffmangel ist eine frühzeitige Stickstoffgabe mittels Gärnsalz (DAP) empfehlenswert, spätestens nach ca. 1/4 der Gärung, bei deutlicher Gärverlangsamung eventuell 2. Gabe nach spätestens ca. 50% Vergärung. Zusätzlich unterstützt werden kann die Hefe bei zu erwartenden Gärschwierigkeiten (Temperatur, Ertrag, Mostgewicht) durch eine Rehydratisierungshilfe (z.B. GOFerm). Viele weitere Hilfsmittel wie Aminosäuren, inaktivierte Hefen und Hefeautholsate sind meist nicht notwendig und nur im Einzelfall sinnvoll.

➤ Bitterstoffe

Trockenstress und sonnenbrand- bzw. hagelgeschädigte Trauben können in vielen Fällen zu erhöhtem Gerbstoffgehalt führen. Wo es möglich ist, sollten bei hohem Befall die geschädigten Trauben aussortiert werden, in anderen Fällen kann durch eine moderate Gerbstoff-Schönung im Preßmost durch vegane Mittel wie pflanzliche Eiweiße oder PVPP die Bitternote etwas reduziert werden.

➤ Hefeauswahl

Die Anzahl der Hefen hat in den letzten Jahren eine enorme Entwicklung genommen. Heute gibt es für viele Anwendungsbereiche „Spezialisten“. So können exotische Aromen deutlich intensiviert werden, thiolische Verbindungen bei Scheurebe und Sauvignon blanc extrahiert werden. Die Betonung von Fruchtaromen ist genauso möglich wie mittlerweile eine Steigerung der Fülle u.a. durch Erhöhung des Glyceringehaltes.

➤ Neu – Weinhefe-Shop

Damit die richtige Hefeauswahl etwas leichter fällt, gibt es ab sofort einen Weinhefe-Shop. Hier lassen sich auf übersichtliche Art z.B. die Hefen für die ideale Rebsorte, den Weincharakter oder die Vergäraktivität finden. Unter www.schoeller-wein.de/shop gibt es die aktuellen Angebote.

Fragen Sie uns zu weiteren Neuerungen, Herbstthemen oder individuellen Lösungen oder besuchen Sie uns persönlich im Labor. Die aktualisierten Infos finden Sie ab Ende August auch wieder im Internet unter www.schoeller-wein.de/aktuelles

Nun wünschen wir Ihnen zunächst noch eine lange Schönwetterperiode, möglichst reife und gesunde Trauben und entspannte Erntetage.

Ihr Laborteam von
SCHÖLLER Wein & Analytik

ANSCHRIFT

SCHÖLLER - WEIN & ANALYTIK
ENGGASSE 8
D-55294 BODENHEIM

FINANZEN

FINANZAMT MAINZ-SÜD
ST.-NR. 28 23 40 44 70

BANKVERBINDUNG

SPARKASSE MAINZ
IBAN DE 29 550 501 20 01 38 001 201
SWIFT / BIC MALADE51MNZ

KONTAKT

TEL +49 (0) 61 35 - 52 96
FAX +49 (0) 61 35 - 95 00 82
INFO@SCHOELLER-WEIN.DE