






**Freitag:** Am Morgen wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar Frühtemperaturen bei 14 Grad. Im Laufe des Vormittages und am Mittag sonnig. Auch zum Nachmittag ändert sich daran wenig, Höchstwerte bei 26 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 11 Grad ab.

**Die weiteren Aussichten:** Samstag gering bewölkt. Höchstwerte 28 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 13 Grad. Sonntag oft heiter maximal 29 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
<b>Wetter</b>					
<b>TMax / TMin [°C]</b>	26 / 13	28 / 12	29 / 13	31 / 13	31 / 14
<b>Niederschlag [mm]</b>	0	0	0	0	0
<b>Regenrisiko [%]</b>	5	5	0	0	0
<b>Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe</b>	29	29	29	24	24
<b>Bodentemp 40cm Tiefe [°C]</b>	16	16	17	17	17

### Allgemeine Situation

Riesige Mostgewichtssprünge durch sommerliche Temperaturen – Bacchus bricht vielerorts zusammen – Anlagen jetzt genau beobachten!

### Reife Jahrgang 2020; KW 37

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	28	<b>77</b>	65	87	<b>7,7</b>	5,3	17,0	<b>3,1</b>	2,91	3,37
Grauburgunder	2	<b>90</b>	83	97	<b>9,2</b>	9,0	9,3	<b>3,1</b>	3,06	3,13
Kerner	5	<b>74</b>	66	80	<b>11,4</b>	9,8	13,0	<b>3,0</b>	2,81	3,09
Müller-Thurgau	74	<b>78</b>	68	85	<b>7,5</b>	4,6	10,1	<b>3,2</b>	2,99	3,52
Riesling	4	<b>80</b>	76	85	<b>13,6</b>	12,3	14,7	<b>2,9</b>	2,82	3,01
Sauvignon blanc	2	<b>91</b>	90	92	<b>11,3</b>	9,8	12,8	<b>3,1</b>	3,06	3,07
Silvaner	60	<b>79</b>	65	90	<b>9,6</b>	6,6	15,0	<b>3,1</b>	2,97	3,33
Traminer	2	<b>88</b>	83	92	<b>7,1</b>	5,4	8,7	<b>3,3</b>	3,19	3,45
Weißburgunder	5	<b>78</b>	65	87	<b>12,0</b>	7,3	18,8	<b>3,1</b>	2,86	3,26
Acolon	8	<b>79</b>	73	86	<b>8,9</b>	8,1	10,1	<b>3,1</b>	3,00	3,36
Cabernet Dorsa	3	<b>84</b>	80	90	<b>7,6</b>	7,4	7,8	<b>3,2</b>	3,07	3,26
Domina	18	<b>84</b>	77	94	<b>8,8</b>	7,1	11,2	<b>3,3</b>	3,03	3,35
Dornfelder	8	<b>77</b>	71	82	<b>7,5</b>	5,1	10,6	<b>3,1</b>	2,99	3,25
Portugieser	3	<b>69</b>	68	71	<b>5,9</b>	5,3	7,0	<b>3,3</b>	3,11	3,53
Regent	18	<b>85</b>	69	96	<b>8,6</b>	6,8	13,6	<b>3,3</b>	3,01	3,38
Schwarzriesling	4	<b>82</b>	77	88	<b>10,0</b>	8,5	11,8	<b>3,1</b>	2,98	3,27
Spätburgunder	3	<b>81</b>	74	83	<b>10,0</b>	8,7	12,3	<b>3,1</b>	3,01	3,12

\*MW = Mittelwert

Werte der Weinlabore Divino, GWF und LWG

Von den Spätfrösten waren einige Lagen extrem betroffen. Die Trauben an den wieder ausgetriebenen Reben sind in ihrer Entwicklung noch weit zurück.

Die „Reifemessungen“ dieser Trauben sind in nachfolgender Tabelle angegeben.

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	2	54	36	71	22,7	13,2	32,1	2,6	2,47	2,78
Silvaner	6	34	20	65	34,8	23,7	38,5	2,6	2,52	2,79
Frühburgunder	3	60	47	76	17,3	11,4	23,2	2,8	2,66	2,96

### Frühsorten jetzt lesen

Besonders die Frühsorten haben unter den Regenfällen von vorletztem Wochenende gelitten. Aufquellen der Beeren und Haarrisse haben zur Bildung von Botrytis geführt. Anlagen, die letzte Woche noch 100% gesund waren, zeigen jetzt teilweise einen hohen Botrytisbefall auf. Besonders stark betroffen ist die Rebsorte Bacchus, teilweise auch schon Müller-Thurgau. Der Befall ist (je nach Niederschlagsverteilung) regional sehr unterschiedlich. Auf einigen Gemarkungen wird (hoffentlich) der Bacchus bis zum Wochenende gelesen sein! Aber auch andere Rebsorten müssen aufgrund des Mostgewichtes in den nächsten Tagen gelesen werden. Gut gepflegte und bewässerte Anlagen zeigen vereinzelt bereits über 100°Oe (Burgunder/Sauvignon blanc)! Hier ist der „ideale“ Lesezeitpunkt wahrscheinlich schon überschritten...

**Daher gilt: Alle Anlagen genau im Auge behalten!** Das Mostgewicht wird aufgrund der hochsommerlichen Temperaturen der nächsten Tage explosionsartig ansteigen!

### Gerbstoffgehalt

Einige Anlagen müssen jetzt aufgrund von Botrytis gelesen werden, auch wenn sie physiologisch noch nicht wirklich reif sind. Es besteht daher die Gefahr, dass der Gehalt an Phenolen recht hoch ist. Auch bei Trauben aus trockengestressten Anlagen oder bei relativ hohen Erträgen sind vermehrt Bittertöne zu erwarten. Versuche haben gezeigt, dass eine moderate Mostoxidation mindestens genauso effektiv ist, wie eine Schöpfung mit diversen Produkten zur Gerbstoffreduzierung. Mostgelatine, Erbsenproteine, Kasein, PVPP und diverse Kombinationen führen alle zu einer analytisch nachweisbaren Phenolreduzierung im Wein. Zwischen den verschiedenen Varianten konnte im Versuch kein signifikanter Unterschied festgestellt werden.

### Nährstoffversorgung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg **ein deutliches Defizit** an. Nur in bewässerten Anlagen kann, bei moderatem Ertrag, von einer guten Nährstoffversorgung ausgegangen werden.

Die Konzentration der hefeverwertbaren Stickstoffverbindungen wird nicht mehr ansteigen. Zur Vergärung von Mosten benötigt die Hefe hefeverwertbaren Stickstoff und dieser Bedarf steigt mit zunehmendem Mostgewicht an.

Mostgewicht des Gärguts	Stickstoffbedarf (NOPA + NH <sub>4</sub> -N)
ca. 89°Oe	200 mg/l
ca. 98°Oe	250 mg/l
ca. 107°Oe	300 mg/l

Um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten, erscheint der Zusatz von Hefenährsalz und auch von Kombipräparaten mehr als sinnvoll.

Ein Mangel kann zur Bockbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen. Eine DAP-Gabe von 50 g/hl zu Gärbeginn ist in den meisten Fällen notwendig, um den natürlichen Mangel an hefeverwertbarem Stickstoff auszugleichen.

### Säuerung von Mosten

Die Säuerung von Most und Wein für den Jahrgang 2020 ist zugelassen. In vielen Fällen ist eine Säuerung absolut notwendig, vereinzelt aber auch nicht. Also sehen sie die Säuerung als Option und nicht als Pflicht, nur weil sie zugelassen ist.

Empfehlung zur Säuerung von 2020er Most

- Wenn der **pH-Wert** bei weißen Rebsorten über 3,4 liegt, ist der Zusatz von L-Weinsäure (weinbaulichen Ursprungs) im Moststadium sinnvoll.
- Durch die Säuerung (Absenkung des pH-Wertes unter 3,4) wird unerwünschtes Mikroorganismenwachstum vermindert und die Wirksamkeit der schwefligen Säure erhöht.
- Im Moststadium sollte L-Weinsäure verwendet werden, weil damit die stärkste pH-Wert-Absenkung zu erreichen ist. Die Absenkung des pH-Wertes bleibt auch trotz Weinsteinausfall erhalten.
- Die Säuerung sollte Priorität vor der Anreicherung haben.

- Hefenährsalz (DAP) erst nach der Säuerung oder Angärung zugeben, da der pH-Wert durch die Zugabe von DAP leicht steigt.
- Gesundes Lesegut kann auch mit einem pH-Wert von über 3,4 reintönig ausgebaut werden.

Die nachfolgenden Tabellen sollen als Orientierungshilfen dienen.

Gesamtsäure in g/l	Zusatz an L-Weinsäure in g/l
< 5,0	1,5 g/l = 150 g/hl
5,0 - 5,5	1,0 g/l = 100 g/hl
5,5 - 6,0	0,5 g/l = 50 g/hl

pH-Wert	Zusatz an L-Weinsäure in g/l
> 3,55	1,5 g/l = 150 g/hl
3,45 - 3,55	1,0 g/l = 100 g/hl
3,40 - 3,45	0,5 g/l = 50 g/hl

Wichtig ist immer die Betrachtung beider Parameter (pH-Wert und Säure)! Sollte der pH-Wert über 3,4 liegen, die Säure aber ebenfalls sehr hoch sein, ist von einer Säuerung abzuraten. Denn die spätere Sensorik darf nicht aus den Augen verloren werden, nur weil der pH-Wert einen bestimmten Wert übersteigt!

Säuerung ist meldepflichtig. Formulare sind auf der Internetseite der Reg. v. Ufr. zu finden.

### **Online – Kellerwirtschaftskurs 2020**

Corona-bedingt bieten wir in diesem Jahr den Kellerwirtschaftskurs als Online-Seminare an.

Die ersten beiden Seminare haben bereits am 8.9. und 9.9.2020 stattgefunden.

Es haben sich viele Winzerinnen und Winzer eingeloggt. Die von Ihnen über den Chat gestellten Fragen wurden nach den Vorträgen sofort beantwortet.

Die Präsentationen von den beiden Seminaren sind auf der Homepage der LWG zu finden.

[https://www.lwg.bayern.de/weinbau/oenologie\\_kellerwirtschaft/253169/index.php](https://www.lwg.bayern.de/weinbau/oenologie_kellerwirtschaft/253169/index.php)

Der dritte Teil des Online-Kellerwirtschaftskurses findet am

**Dienstag, 15.09.2020, 10.30 Uhr und 19.00 Uhr** (identische Veranstaltung) statt.

- aktuelle Situation zu Lesebeginn (LWG Oenologie)
- Rechtliche Fragen (v.a. in Bezug auf Zukauf/Verkauf von Trauben, Most und Wein; Bezeichnungrecht bei „Deutscher Wein“) (Ralf Schwarz, LGL Würzburg)
- Anmeldung unter: <https://www.edudip.com/de/webinar/online-kellerwirtschaftskurs-aktuelle-situation-zu-lesebeginn-weinrechtliche-fragen-2020/418066>

Während des Online-Seminars haben Sie die Möglichkeit über den Chat Fragen an die Referenten zu stellen. Diese werden dann im Anschluss an den Vortrag beantwortet. Die Unterlagen zum jeweiligen Seminar können Sie im Anschluss an die Veranstaltung auf der Homepage der LWG downloaden.

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

Die Bayerische Staatsregierung teilt mit, dass ab **29.07.2020** Anträge zur Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen gestellt werden können. Die Antragstellung ist wie im letzten Jahr bis **30.09.2020** möglich.

Es können wieder Maßnahmen zur Umstrukturierung der Zeilenbreite und Sortenumstellung von Rebflächen beantragt werden. Ebenso die Installation von Tropfbewässerungsanlagen.

Auch die Förderung einer Querterrassierung von Steillagen ist möglich.

### **Wichtige Informationen zur Antragstellung:**

- **Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein. Alle Stöcke müssen unbedingt stehen bleiben!**
- **Mit der Maßnahme darf erst begonnen werden, sobald dem Antragsteller eine Zustimmung der LWG zum vorzeitigen Maßnahmenbeginn vorliegt.**
- **Eine Antragstellung per Mail ist nicht rechtsgültig! Reichen Sie den Antrag per Brief oder Fax (0931/9801-150) an der LWG ein.**

Bitte beachten Sie alle weiteren Informationen zum Förderverfahren im aktuellen [Merkblatt](#).

Die entsprechenden Unterlagen zum Antrag auf Unterstützung finden sie im Förderwegweiser des StMELF 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 der momentanen Situation bitten wir, persönliche Besuche an der LWG vorher telefonisch abzustimmen.

**Bei Fragen und Unklarheiten wenden sie sich bitte an:** Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter