






Freitag: Morgens, bis in die Mittagsstunden meist stark bewölkt, Frühwerte 8 Grad, Mittagswerte bei 9 Grad. Am Nachmittag und am Abend teils wolkig, teils recht sonnig, Höchstwerte 10 Grad, abends um 7 Grad. Nachts wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar, es kühlt auf Werte um 4 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 10 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 4 Grad. Sonntag oft stark bewölkt maximal 11 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	10 / 7	10 / 4	11 / 4	11 / 7	16 / 3
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	30	5	20	30	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	49	49	49	49	44
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	9	9	9	9	9

Lese weitgehend abgeschlossen – analytische und sensorische Kontrolle der Gärung und Endvergärung erforderlich – sensorische Kontrolle der Jungweine - UTA-Potential deutlich erhöht, Ascorbinsäuregabe erforderlich!

Allgemeine Situation

Die Gärungen der Moste aus erster Generation sind weitgehend abgeschlossen. Probleme bei der Endvergärung gibt es nur in wenigen Fällen. Meist liegt es an relativ hohen Alkoholgehalten, dass die Hefen absterben. Erste Jungweine zeigen ein enorm hohes UTA-Potential. Selbst Weine aus alten Rebanlagen mit geringen Erträgen zeigen im UTAfix-Test teilweise hohes UTA-Potential.

Auch die Lese der zweiten Generation an Trauben aus frostgeschädigten Anlagen ist weitestgehend abgeschlossen. Hier zeigt sich, dass es sensorisch eine Herausforderung werden wird, diese Weine in den „grünen Bereich“ zu bringen.

Zweite Generation

Die Einschätzungen zu den Weinen der zweiten Generation bestätigen sich.

Die Hinweise aus dem Oenofax Nr. 11 „Umgang mit der 2. Generation“ und dem Oenofax Nr. 12 „Lese der zweiten Generation/Mostentsäuerung“ gelten weiterhin.

Wichtig ist „das Spiel mit der Hefe“:

- die Wahl der Reinzuchtheffe, um die grünen Komponenten des Lesegutes zu verringern/nicht weiter zu forcieren, d.h. Hefen wählen, die gelbfruchtige oder cremige Noten bringen und keine Sauvignon blanc - Hefen!
- nach Gärende scheinen diese Weine von einer Gärhefengabe (Hefeschönung) aus einer guten Gärung der ersten Generation zu profitieren (auch hier keine Sauvignon blanc-Hefen!)
- Wem ein simultaner BSA während der Vergärung zu unsicher ist, kann auch an die Gärung einen biologischen Säureabbau anschließen, um die Förderung balsamisch-cremiger Komponenten zu erreichen.

Endvergärung und Restzucker

Die Außentemperaturen werden in den nächsten Tagen weiter fallen. Versuchen Sie zu vermeiden, dass der Keller abkühlt, solange noch Gärungen laufen. Andernfalls ist die Gefahr groß, dass es zu Problemen in der Endgärung kommt, besonders bei hohen Alkoholgehalten.

Jungweine 2020

Die ersten Jungweinanalysen liegen vor und sind in nachfolgender Tabelle zusammengestellt.

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus Dichte in °Oe.			Gesamtsäure g/l			vorh. Alkohol %vol			Zucker g/l			Gesamtalkohol %vol		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	71	-1	-9	5	6,5	4,0	8,9	11,5	10,1	13,0	11,9	0,0	34,4	12,3	11,1	14,4
Grauburgunder	4	-10	-10	-10	6,5	6,3	6,9	13,3	13,0	13,9	0,6	0,3	1,3	13,4	13,0	13,9
Kerner	16	-5	-7	-3	7,0	6,5	7,9	12,6	12,0	13,5	15,9	2,3	31,4	13,3	12,0	14,7
Müller-Thurgau	58	-8	-9	-6	6,6	5,7	7,8	12,0	10,8	14,1	7,0	0,0	28,6	12,4	11,1	14,2
Riesling	35	-4	-9	9	9,1	7,6	11,5	11,8	9,6	13,0	6,9	0,0	42,1	12,3	10,5	13,3
Scheurebe	29	-5	-10	-3	6,8	5,9	9,3	11,5	10,6	12,8	16,1	0,0	31,3	12,5	11,9	13,5
Silvaner	153	-6	-12	10	6,7	4,6	10,4	12,6	10,5	14,4	7,6	0,0	49,4	13,0	11,3	14,8
Traminer	4	-11	-11	-11	6,1	5,3	7,0	13,7	12,7	14,4	11,9	0,8	29,8	14,1	13,1	14,5
Weißburgunder	15	-7	-11	-2	7,9	6,6	9,8	12,6	11,5	13,8	5,6	0,0	18,7	13,0	10,9	13,8
Domina	21	-4	-5	-1	6,5	5,1	9,1	12,5	11,4	13,1	3,5	0,0	18,7	12,9	11,4	14,1
Dornfelder	23	-3	-5	2	6,4	4,1	7,4	12,0	9,3	13,5	7,9	0,0	29,4	12,7	11,0	13,9
Regent	7	-5	-5	-5	6,7	6,2	7,6	12,9	12,0	13,4	1,1	0,0	1,6	13,1	12,0	14,0
Spätburgunder	33	-7	-10	-6	6,8	5,0	8,4	13,3	12,5	15,2	2,5	0,0	23,5	13,5	12,3	15,3

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Nilles, "das Weinlabor, Klein Kellereiartikel" und LWG

Aus der Tabelle ist abzulesen, dass die weißen Jungweine der Rebsorten Bacchus, Müller-Thurgau und Silvaner erst bei etwa -9°Oe vollständig durchgegoren sind. Die vollständige Endvergärung bei roten Jungweinen ist meist bei -7°Oe erreicht. Die Gesamtsäuregehalte liegen für die weißen Jungweine in einem sehr weiten Bereich und sind entsprechend der angestrebten Geschmacksrichtung noch zu harmonisieren. Einige der roten Jungweine haben den BSA bereits abgeschlossen.

Entscheidend ist, dass nach abgeschlossener Gärung alle Weine im Keller spundvoll liegen!!!

UTA-Potential – genereller Einsatz von Ascorbinsäure bei Weißwein, Rosé und Rotling!

Die Trockenstress-Jahre 2018, 2019 und 2020 in Folge führen zu einem deutlich erhöhten UTA-Potential bei Weißweinen, Rosé und Rotling. Auch Jungweine aus ertragsreduzierten, alten Anlagen haben deutliches UTA-Potential. Denken Sie deshalb nach der Gärung an den Einsatz von bis zu 25 g/hl Ascorbinsäure mit der ersten Schwefelgabe, um die Bildung von UTA zu vermeiden.

Eine Ascorbinsäuregabe auf die Maische oder in den Most bewirkt keine UTA-Verhinderung! Allerdings sollte die Zugabe nach der Gärung auf 150 mg/l beschränkt werden, wenn im Maischestadium bereits Ascorbinsäure gegeben wurde, da unter Umständen noch Reste vorhanden sind und sonst der Grenzwert überschritten wird!

Der Zugabezeitpunkt für die Ascorbinsäure ist bei vorhandenem UTA-Potential enorm wichtig. Daher sollte bei Jungweinen mit UTA-Potential direkt bei der ersten SO₂-Gabe auch Ascorbinsäure zugegeben werden. Denn mit der ersten SO₂-Gabe startet die Bildung von 2-AAP („UTA-Aroma“) und sollte sofort unterbunden werden.

Der Zusatz von Ascorbinsäure ist bei der Bestimmung von freier SO₂ als Reduktone zu berücksichtigen.

Terminvorankündigungen:

Mittwoch, 21.10.2020; 18.00 – 18.45 Uhr:

Online – Seminar „Aktuelles zum Jahrgang 2020“

LWG Veitshöchheim und Bezirk Unterfranken

Anmeldung und Teilnahme über folgenden Link:

<https://www.edudip.com/de/webinar/aktuelles-zum-jahrgang-2020/470682>

Jahrgangsworkshop mit Verkostung:

Achtung, Terminverschiebung!

Die letzte Woche für den 05.11.2020 angekündigten Workshops müssen aufgrund der Räumlichkeiten **auf**

Freitag, 06.11.2020 verschoben werden!

06.11.2020; 09.00 – 12.00 Uhr: Jahrgangsworkshop 2020

06.11.2020; 15.00 – 18.00 Uhr: Jahrgangsworkshop 2020

Bezirk Unterfranken und LWG Veitshöchheim

*Der Workshop am Vormittag ist identisch zum Workshop am Nachmittag. Aufgrund der aktuellen Situation muss die Teilnehmerzahl deutlich verringert und die Veranstaltung deshalb geteilt werden. Abhängig von der Corona-Lage Anfang November kann es unter Umständen zur kurzfristigen Absage der Veranstaltung kommen, falls erforderlich. Wir bitten dies zu beachten.

Nähere Informationen folgen in Kürze!

Beilage:

- *Fachpraktikanten Georgien Info Webinar_Oktober2020.pdf*
 - *Bezirk Unterfranken – Workshop Spätburgunder - Pinot*
-