

Nachlese zum „Online-Verkostungsworkshop Weinjahrgang 2020“

Am Mittwoch fand der Verkostungsworkshop zum Weinjahrgang 2020 statt, diesmal ganz anders. Nicht die große Runde im Sitzungssaal vom Bezirk Unterfranken und im Sensorikzentrum der LWG in Veitshöchheim, sondern Online. Viele fleißige Hände und kluge Köpfe haben im Vorfeld Jungweine ausgesucht, Vorversuche angesetzt, in 40 ml Fläschchen abgefüllt und versendet.

Durch das Online-Format war die Probenzahl sehr begrenzt und wir mussten uns auf die Problemfälle konzentrieren. Von den 70 Teilnehmern waren die Rückmeldungen meist sehr positiv.

An der Stelle herzlichen Dank für die engagierte Zusammenarbeit.

Liebe Winzerinnen und Winzer, beachten Sie bitte, dass Sie nicht zu viel Energie und Arbeitszeit in die wenigen Problemweine investieren. Die guten Jungweine sollten gepflegt werden, weil sich diese Mühe deutlich mehr rentiert und somit sehr sinnvoll ist.

Jungweine 2020

Mittlerweile liegen uns bereits 5.315 Jungweinanalysen vor. Die Werte sind in einer **Tabelle** zusammengestellt. Diese finden Sie zur besseren Lesbarkeit gemeinsam mit Erläuterungen **auf der letzten Seite**.

Die Spannweiten zwischen den Minimal- und Maximalwerten sind enorm und zeigen einmal mehr die Heterogenität der 2020er Jungweine aus Franken.

Gerade beim Mostgewicht ist der Median für fast alle Rebsorten niedriger als der Mittelwert, was bedeutet, dass ein Großteil der Jungweine durchgegoren oder fast durchgegoren ist.

Vergleichen wir den Mittelwert der Restzuckergehalte mit dem Median stellen wir fest, dass auch fast alle roten Jungweine komplett durchgegoren sind. Wäre das nicht der Fall, könnte beim BSA eine erhebliche Menge an flüchtiger Säure gebildet werden. Aus 3 g/l Restzucker bilden die Milchsäurebakterien bis zu 1 g/l flüchtige Säure.

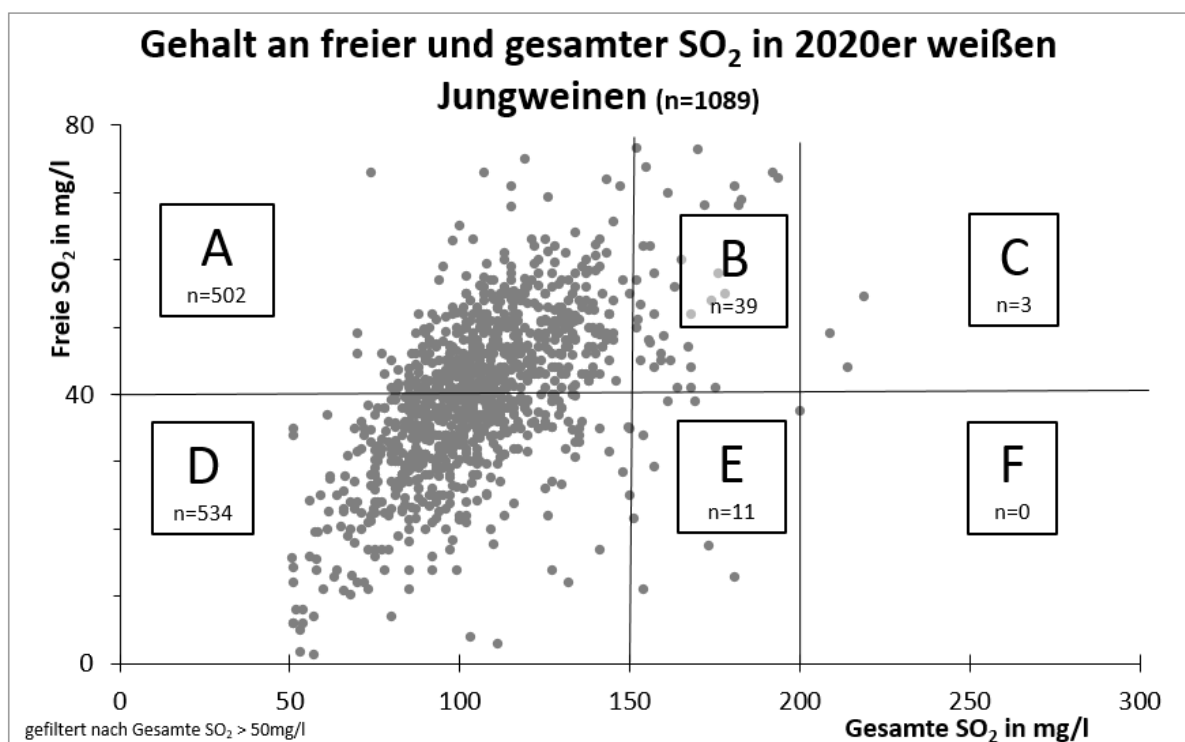
Behalten Sie Ihre Jungweine im Auge, noch besser wäre es den Geruch und Geschmack zu prüfen. Dies gilt insbesondere für Jungweine die geschwefelt auf der Feinhefe lagern. Die sensorische Kontrolle ist in regelmäßigen Abständen zwingend erforderlich. Halten Sie die Gebinde unbedingt spundvoll.

SO₂-Kontrolle - stabile freie SO₂ - Reduktone berücksichtigen

Bitte kontrollieren sie regelmäßig die schweflige Säure.

Ziel sollte eine stabile freie SO₂ (nach Abzug der Reduktone) von über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden, sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO₂ und ein Gehalt an Reduktonen von 50 mg/l berechnet als SO₂ sinnvoll.



Das Diagramm ist in verschiedene Bereiche eingeteilt. Bei Jungweinen die in den Bereichen A, B und C liegen ist aktuell kein Handlungsbedarf. Die in den Bereichen D und E liegenden Jungweine sollten aufgeschwefelt werden. Überschreitungen der Gesamt-SO₂-Grenzwerte zeichnen sich nicht ab.

In der nachfolgenden Tabelle sind die Gehalte der schwefligen Säure und der Reduktone von 823 Jungweinen zusammengestellt.

Rebsorte	Anzahl	freie SO ₂				Reduktone mg/l (ber. als SO ₂) mg/l						gesamte SO ₂			
		mg/l				ber. als SO ₂			ber. als Ascorbinsäure			mg/l			
		MW	Median	min	max	MW	Median	max	MW	Median	max	MW	Median	min	max
Bacchus	124	38	38	4	73	50	56	101	138	154	278	107	104	52	182
Grauburgunder	22	36	40	2	54	38	51	58	105	140	160	100	102	53	141
Kerner	30	41	41	13	97	49	53	122	135	146	336	117	107	51	194
Müller-Thurgau	195	41	41	8	74	54	57	129	149	157	355	109	105	51	214
Riesling	83	36	35	11	65	48	57	85	132	157	234	100	98	58	178
Scheurebe	65	41	40	16	75	50	57	78	138	157	215	106	105	56	200
Silvaner	255	39	40	6	88	51	55	144	140	151	396	102	102	51	219
Weißburgunder	49	41	40	6	69	50	56	190	138	154	523	104	103	51	152

Wie bereits in der ersten Tabelle wurden sowohl die Mittelwerte als auch der Median bestimmt. Für die freie und gesamte SO₂ sind keine signifikanten Unterschiede zwischen dem Mittelwert und dem Median zu erkennen.

Wichtig ist der Gehalt an Reduktionen der natürlicherweise in Weißweinen bis zu 10 mg/l (ber. als SO₂) betragen kann.

Die Umrechnung der Reduktone (als SO₂ bestimmt) in den Gehalt an Ascorbinsäure erfolgt durch Multiplikation mit 2,75.

Bei vielen Jungweinen wurde zur UTA-Prophylaxe Ascorbinsäure zugesetzt. Wir empfehlen bei Jungweinen mit UTA-Potential einen Zusatz an Ascorbinsäure von 150 – 200 mg/l (15 – 20 g/hl). Betrachtet man den Mittelwert der Reduktone würde man zu dem Schluss kommen können, dass unsere Empfehlungen kein Gehör fanden oder ein Teil der zugesetzten Ascorbinsäure bereits oxidiert ist. Wenn wir aber den Median nehmen wird klar, dass in den meisten Fällen die empfohlenen 150 mg/l Ascorbinsäure verwendet wurden.

Liebe Winzerinnen und Winzer,

es ist schön, dass sie das Oenofax gelesen haben. Für uns ist es wichtig, wenn die Hinweise und Empfehlungen Wirkung zeigen. Wir hoffen, unseren Teil dazu beigetragen zu haben, dass die im Weinberg gewachsene Qualität nun in den Kellern liegt und von ihnen noch optimiert wird. Wir wünschen Ihnen, dass sich ihre Mühen auch monetär auszahlen.

Das gesamte Oenofax-Team wünscht Ihnen, wünscht Euch, ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Start ins Jahr 2021.

Hoffentlich ist die Pandemie bald überstanden und die Weine des Jahrgangs 2020 können in geselligen Runden genossen werden.

Erst wenn etwas wie die geselligen Runden und die kulturellen Angebote nicht mehr möglich sind, merken wir, was wichtig ist und aktuell fehlt.

Bleibt gesund und haltet Kontakt zum Weinbauring, der Fachberatung vom Bezirk und der LWG in Veitshöchheim.

Das Oenofax-Team

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus Dichte in °Oe.				Gesamtsäure g/l			vorh. Alkohol %vol			Zucker g/l				Gesamtalkohol %vol		
		MW	Median	min	max	MW	min	max	MW	min	max	MW	Median	min	max	MW	min	max
Bacchus	609	-4	-4	-12	16	6,4	4,0	9,5	11,6	9,2	15,2	10,9	8,8	0,0	49,6	12,3	10,6	15,2
Grauburgunder	105	-7	-8	-12	11	7,1	5,1	10,8	12,9	9,6	15,0	4,0	1,3	0,0	36,7	13,1	11,2	15,3
Kerner	128	-5	-7	-12	8	6,8	4,2	11,6	12,6	10,5	14,5	10,6	7,0	0,0	54,1	13,2	11,4	15,3
Müller-Thurgau	762	-6	-7	-12	13	6,3	4,1	12,6	12,1	9,5	15,0	5,8	3,1	0,0	44,2	12,4	9,6	15,0
Rieslaner	32	1	1	-12	17	7,8	5,2	11,6	13,1	10,0	17,9	22,2	18,7	0,1	62,4	14,4	11,3	18,0
Riesling	443	-4	-6	-13	56	8,0	5,4	12,5	12,1	9,3	13,8	8,8	4,5	0,0	136,0	12,6	10,5	19,6
Scheurebe	312	-5	-6	-11	11	6,7	3,9	13,0	11,9	9,5	14,0	11,0	8,5	0,0	57,7	12,5	10,3	14,6
Silvaner	1518	-7	-8	-13	17	6,7	3,6	12,8	12,7	9,1	15,2	4,8	1,6	0,0	64,9	13,0	10,4	17,3
Traminer	81	-4	-7	-13	36	5,9	3,3	9,8	13,2	10,0	16,8	13,0	3,5	0,0	97,5	13,9	11,4	17,0
Weißburgunder	357	-6	-8	-12	20	7,2	4,7	12,9	12,7	8,9	15,1	5,7	1,7	0,0	61,1	13,1	10,2	15,4
Cabernet Dorsa	21	-2	-3	-6	4	6,3	4,6	8,5	12,7	10,7	14,5	3,2	1,6	0,0	17,6	12,9	10,7	14,7
Domina	273	-4	-4	-12	14	6,3	3,9	10,6	12,7	9,3	14,7	2,1	0,7	0,0	44,6	12,8	9,6	14,8
Dornfelder	154	-5	-6	-10	14	6,4	4,1	8,8	12,4	8,9	14,4	2,4	0,7	0,0	39,6	12,6	9,7	14,6
Portugieser	45	-5	-6	-11	15	5,9	3,9	10,3	12,4	9,9	13,5	3,1	0,8	0,0	42,5	12,6	10,5	13,8
Regent	104	-4	-5	-11	14	6,2	4,0	8,4	12,8	9,2	15,0	2,7	0,9	0,0	38,9	12,9	9,2	15,1
Schwarzriesling	62	-6	-6	-10	7	6,7	4,2	11,3	12,4	10,6	15,0	1,9	0,2	0,0	27,2	12,5	10,6	15,6
Spätburgunder	309	-6	-6	-10	17	6,9	4,4	12,9	13,1	9,2	16,3	2,3	0,8	0,0	58,6	13,2	9,9	16,4

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Nilles und LWG

Der **Mittelwert** gibt die Summe aller Einzelwerte geteilt durch deren Anzahl wieder. Dieser Wert bezieht alle Extremwerte ein und liefert für einige Parameter Ergebnisse, welche die Realität verzerren. Für die Bestimmung vom **Median** werden alle Werte der Größe nach sortiert und genau der Wert, welcher sich in der Mitte der Zahlenreihe befindet, wird angegeben.

Gerade beim Mostgewicht ist der Median für fast alle Rebsorten niedriger als der Mittelwert, was bedeutet, dass ein Großteil der Jungweine durchgegoren oder fast durchgegoren ist.

Vergleichen wir den Mittelwert der Restzuckergerhalte mit dem Median stellen wir fest, dass fast alle roten Jungweine komplett durchgegoren sind. Wäre das nicht der Fall, könnte beim BSA eine erhebliche Menge an flüchtiger Säure gebildet werden. Aus 3 g/l Restzucker bilden die Milchsäurebakterien bis zu 1 g/l flüchtige Säure.