

+++ Peronosporabefall und Verschorfungen an Trauben +++ Sektgrundwein: Anforderungen an Reifeparameter und Vorgehensweise +++ aktuelle Reifemessungen +++ Termin für den Kellerwirtschaftskurs steht fest +++ Verschorfungen an Beeren – Umfrage mit Rückmeldung an den Rebschutzdienst +++

Allgemeine Situation

Was tun mit Peronospora befallenen Trauben?

Eine Frage, die sich viele Winzer in diesem Jahr stellen (müssen). Hier gilt es grundsätzlich zu unterscheiden, wann die Infektion stattfand. Die „Frühinfektionen“ im Juni sind durch die warme Witterung fast vollständig eingetrocknet, sodass diese eigentlich kein Problem für die Kellerwirtschaft darstellt. Ähnlich wie bei mit Sonnenbrand belastetem Lesegut, lassen sich die verholzten Traubenteile gut von den intakten Beeren trennen. Kommt der Vollernter zum Einsatz, sollte die Entrappung genutzt werden, um möglichst wenig eingetrocknete Kämme in der Maische zu haben. Bei der „Spätinfektion“, welche ab Mitte Juli zu verorten ist, gestaltet sich die Sache etwas schwieriger. Hier ist das Stielgerüst geschädigt (braun), aber die Beeren sind häufig noch grün und hängen relativ stabil an den Rappen. Ob diese bis zur Ernte noch vollständig eintrocknen, ist zu bezweifeln. Ein Ausschneiden der befallenen Trauben oder Traubenteile ist fast nicht möglich und zielführend, da eben häufig nur einzelne Teile befallen sind und die Gefahr besteht, gesunde Beeren zu verletzen. Der weitere Witterungsverlauf wird hier in den nächsten 7-10 Tagen entscheidend sein, um eine Empfehlung hinsichtlich Maische- oder Mostbehandlung zu geben. Oberstes Ziel muss es natürlich sein, durch Peronospora geschädigte Beeren nicht im Lesegut zu haben. Dass dies in manchen Fällen nicht ganz zu realisieren sein wird, liegt auf der Hand. Infos zur Verarbeitung bei derartiger Situation folgt im nächsten Oenofax.

Verschorfungen an Trauben

Durch die immer wieder langen Nasszeiten in der Vegetation zeigt sich, vor allem in den biologisch bewirtschafteten Anlagen, verstärkte Schorfbildung an den Beeren. Diese sind in ihrem Wachstum stark gehemmt und im Vergleich zu Beeren ohne Schorf, in der Reifeentwicklung deutlich verzögert. Da in den meisten Fällen der Schorf nur auf einer Seite der Traube (teilweise der Beeren) sitzt, könnte sich eine gestaffelte (Vor-) Lese als schwierig erweisen. Ein Kompromiss wäre, den Lesetermin soweit wie möglich nach hinten zu schieben, das Maximum an Reife für die befallenen Trauben generieren und dann die Flächen komplett zu ernten. Hier fehlen leider die Erfahrungswerte, da diese massive Schorfbildung, analog zum Peronosporabefall in den letzten 30 Jahren noch nicht aufgetreten ist. Da in den meisten Anlagen die Lesereife in der nächsten Woche noch nicht erreicht ist, sollte abgewartet und nicht überstürzt gehandelt werden. Die kommende Woche bietet die Möglichkeit, weitere Daten zu sammeln, um im nächsten Oenofax detaillierter auf die möglichen Behandlungsmaßnahmen einzugehen.

Bereitung von Sektgrundweinen

In den letzten Jahren wurde in Franken von Seiten der Beratung immer wieder das Thema „Schaumwein/Sekt“ aufgegriffen, da hier noch ein nicht unerhebliches Potential für fränkische Weingüter vorhanden ist. Sekt-Workshops und Vorträge mit Lehrweinprobe an den fränkischen Weinbautagen sind auf große Resonanz gestoßen. Daher ist besonders wichtig, diese Erfahrungen jetzt in die Praxis umzusetzen.

Der erste und einer der wichtigsten Schritte dabei ist der richtige Lesezeitpunkt. Die Trauben für einen Sektgrundwein sollten ein maximales Mostgewicht von 75 – 80°Oe aufweisen, was bei einigen Rebsorten, die in Frage kommen, in der nächsten Woche erreicht werden könnte. Beobachten sie die vorgesehenen Anlagen genau und führen eigene Reifemessungen durchzuführen, um den für IHRE Anlage richtigen Lesetermin zu bestimmen.

Da ein Sektgrundwein doch grundlegend andere Anforderungen an Reifeparameter und Vorgehensweisen stellt, als dies bei einem Stillwein der Fall ist, sind diese hier kurz aufgeführt:

- Trauben aus Rebanlage ohne (Trocken-) Stress und mit moderatem Ertrag (max. 90 hl/ha)
- **Lesezeitpunkt beachten!**
 - o Maximales Mostgewicht: 80 °Oe
 - o Gesamtsäure > 8 g/l
- Lese per Hand in möglichst kleine Gebinde
- Aufschüttung der Presse schonend ohne Drehen
- Ganztraubenpressung bis max. 1,2 bar (Ausbeute nur ca. 50 %, bei der Lese beachten!)
 - o pH-Wert-Anstieg während dem Pressen erfordert eine Chargentrennung
- **Dies ist mit der wichtigste Punkt bei der Sektgrundweinbereitung!!!**
- Leichte SO₂-Gabe in den Most (20 mg/l)
- Scharfe Vorklärung mit vorheriger Enzymierung
- Eisenarmes Bentonit mitvergären (Aufwand abhängig von Rebsorte und Jahrgang)
- Vergärung mit neutraler Hefe, die sichere Endvergärung gewährleistet
- Gute Nährstoffversorgung der Hefe
 - o Wenn BSA erwünscht, dann beimpfen in die abklingende Gärung
- Abstich nach der Gärung, spundvolle Einlagerung je nach Stilistik
 - o Wenn BSA beendet, SO₂-Gabe von max. 50 mg/l
 - o Bei Bedarf 10 g/hl Ascorbinsäure-Gabe
- Kältestabilisierung
- Schönungskontrolle
- EK-Filtration
- zeitnahe Versektung (Januar/Februar)

Reifetabelle Jahrgang 2021 KW 35+36

Rebsorte	Anzahl	07.09.									03.09.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	40	56	64	74	9	11,0	13	2,9	3,0	3,1	6	0,3
Kerner	1	64	64	64	18	18,0	18	2,8	2,8	2,8		
Müller-Thurgau	46	53	62	73	9	11,7	14	2,9	3,0	3,1	5	-0,3
Ortega	1	84	84	84	7	7,4	7	3,4	3,4	3,4	14	-3,2
Riesling	5	44	48	62	22	25,6	27	2,6	2,7	2,8	2	-5,6
Sauvignon blanc	1	74	74	74	22	22,0	22	2,8	2,8	2,8		
Scheurebe	1	42	42	42	23	22,6	23	2,8	2,8	2,8		
Silvaner	74	49	59	70	13	18,8	23	2,8	2,9	3,0	8	-5,4
Traminer	1	68	68	68	15	14,7	15	3,0	3,0	3,0		
Weißburgunder	6	59	64	68	13	19,1	22	2,8	2,9	2,9	6	-2,5
Acolon	9	63	71	78	11	12,8	14	2,9	3,0	3,1	1	1,4
Domina	12	62	67	77	13	16,9	21	2,9	3,0	3,1		
Dornfelder	4	61	66	71	10	10,6	12	2,9	3,0	3,0		
Frühburgunder	1	86	86	86	10	9,5	10	3,3	3,3	3,3	8	-0,6
Portugieser	1	54	54	54	14	13,9	14	3,1	3,1	3,1		
Regent	14	53	62	72	11	11,7	13	3,0	3,1	3,2	3	-0,9
Rondo	2	65	68	70	10	11,7	13	3,0	3,0	3,1		
Spätburgunder	1	63	63	63	20	19,8	20	2,8	2,8	2,8	9	-3,8

Werte der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Nilles und LWG

Ortega hat innerhalb von 4 Tagen wieder einen deutlichen Fortschritt in der Reifeentwicklung gemacht. Die meisten anderen Sorten entwickeln sich noch verhaltener. Die große Spanne der Mostgewicht und Säurewerte, die aus den Minimal- und Maximal- Werten ersichtlich sind, spiegelt die große Heterogenität der Anlagen wider.

Kellerwirtschaftskurs – Von der Traube zum Wein

Zwar wäre es seit letzter Woche gesetzlich wieder möglich, eine Präsenzveranstaltung durchzuführen, aber wir halten dies nicht für sinnvoll. Bei der Anwesenheit einer einzigen infektiösen Person, wäre die Weinlese in ganz vielen fränkischen Betrieben gefährdet. Daher haben wir uns dazu entschlossen, den Kellerwirtschaftskurs wieder online durchzuführen. Dies erspart Ihnen gleichzeitig wertvolle Zeit bei der Anreise und ermöglicht Ihnen bei Terminkollision nachträglich die Aufzeichnung anzusehen.

Termin für den Online-Kellerwirtschaftskurs:

Dienstag, 21.09.21, 19:00 – 20:00 Uhr

Themen sind wie gewohnt die phänologische Entwicklung, die Reifesituation, der Umgang mit geschädigtem Lesegut (Peronospora, Verschorfungen), neue oenologische Erkenntnisse, sowie wichtige weinrechtliche Neuigkeiten.

Nähere Details sowie den Link zur Anmeldung finden Sie im nächsten Oenofax.

Verschorfungen an den Beeren

Ab Mitte Juli sind in Weinbergen bräunliche bis schwärzliche Verschorfungen auf der Beerenhaut (Bilder) aufgetreten. Hauptsächlich betroffen ist die Sorte Silvaner. Die Symptome deuten auf eine Phytotox durch Kupfer hin. Daher bitten wir **nochmals** betroffene Betriebe, um Mitteilung ihrer Spritzfolge. Aus den Meldungen möchten wir herausfinden, ob bestimmte Präparate oder Mischungen die Verschorfungen stärker verursacht haben. Da sich andeutet, dass diese Verschorfungen starke Reifeverzögerungen und Wuchsdepressionen der Beeren verursachen, wäre eine genauere Kenntnis über die Ursache auch für die Zukunft von Bedeutung.

Bitte melden Sie uns ihre Spritzfolge mit allen Anteilen der Spritzbrühe (alle Mittel mit Aufwandmenge, Wasseraufwand, auch Zusatzstoffe wie Haftmittel, Blattdünger und ähnliches). Geben Sie bitte auch in etwa die Stärke der Schädigung anhand der Bilder an.

Meldung bitte an rebschutz@lwq.bayern.de.

Da bei der Umfrage im Juli nur eine geringe Anzahl an Betrieben gemeldet hat, starten wir die Umfrage erneut und hoffen jetzt auf eine stärkere Beteiligung. Betriebe, die bereits gemeldet haben, brauchen nicht mehr teilnehmen.



Starke Berostungen an vielen Trauben



Nahaufnahme der Berostungen



Überwiegend schwächere Berostungen an den Trauben

Anhang:

- *Coronavirus in Bayern - Aktueller Status und Informationen zur Krankenhausampel* ([Link](#))