






Mittwoch: Morgens, vormittags und bis zum Nachmittag hin weitgehend Nebel / Hochnebel Frühtemperaturen bei 2 Grad, Höchstwerte später bei 4 Grad. Am späten Nachmittag und zum Abend hin dicht bewölkt mit Regen. Abendtemperaturen um 4 Grad. Während der Nacht meist dicht bewölkt mit Regen. Später, in den Frühstunden Nebel / Hochnebel. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 3 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Die Topwerte liegen am Donnerstag um 6 Grad. Dabei dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen. Nachts Tiefstwerte bei 3 Grad. Am Freitag zumeist stark bewölkt Temperaturen zum Mittag und Nachmittag um 6 Grad.

© www.weather365.net	Mi	Do	Fr	Sa	So
Wetter					
TMax / TMin [°C]	4 / 2	6 / 3	6 / 3	3 / 1	4 / 1
Niederschlag [mm]	2	12	1	0	0
Regenrisiko [%]	50	80	30	30	30
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	98	102	102	98	93
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	3	4	4	4	3

Stimmen zum Jahrgang 2017

Schneller Herbst, für schlagkräftige Betriebe war es einfacher schnell und richtig zu handeln.

Die traditionelle Lesereihenfolge gab es für den 2017er nicht in allen Fällen.

Differenzierte Lesearbeit war erforderlich, eine gute Selektion spiegelt sich in den Jungweinen wieder und macht den Ausbau leichter. Pilzige Noten sind aus Jungweinen nur unzureichend und schwer zu entfernen.

Gut aber nicht Spitze - unkomplizierte Weine - Weine des Basissegmentes sind eher schlank - Herausforderungen angehen, da schwache Weine eher schwächer werden - über der Pflege der Basisweine, nicht die Kontrolle der höherwertigen Produkte vergessen - kritische sensorische Kontrolle - schweflige Säure einstellen und wo notwendig Ascorbinsäure (bis 250 mg/l) zusetzen - hochwertige Produkte auf der Feinhefe reifen lassen.

2017er Jungweine

In den nachfolgenden Tabellen sind Werte von 4667 fränkischen Jungweinen angegeben. Als Selektionskriterium für die Jungweindaten der Weinlabore Arauner, Dr. Nilles, GWF, Jordan, Klein und der LWG Veitshöchheim wurde vorhandener Alkohol über 70 g/l und Gesamtalkohol unter 125 g/l gewählt. Damit sind noch nicht vollständig vergorene Weine und hochwertige Auslesen ausgeblendet.

Rebsorte	Anzahl	Gesamtsäure g/l			pH-Wert			Weinsäure g/l			Äpfelsäure g/l			vorh. Alkohol g/l			Zucker g/l			Gesamtalkohol %vol		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	558	7,0	4,0	10,1	3,41	3,14	3,90	2,8	1,6	4,2	3,6	0,0	6,5	91,5	70,5	109,6	8,6	0,0	50,1	12,1	9,4	14,2
Grauburgunder	65	7,7	4,5	9,9	3,44	3,23	3,89	2,9	1,9	3,8	3,7	0,0	6,0	99,3	84,8	121,3	2,5	0,0	31,0	12,7	11,1	15,4
Kerner	135	7,9	6,0	9,5	3,27	3,02	3,70	3,3	2,3	4,8	3,7	1,8	5,3	94,2	70,5	114,3	9,5	0,0	65,7	12,5	11,0	14,6
Müller-Thurgau	803	6,6	3,9	9,4	3,40	3,09	4,15	2,8	0,8	4,6	3,2	0,0	5,4	92,2	71,0	110,3	5,0	0,0	115,6	12,0	9,0	17,7
Rieslaner	47	9,7	6,7	12,8	3,50	3,14	4,21	2,3	1,2	3,7	6,4	4,2	8,7	94,1	70,7	119,4	36,6	0,0	115,6	14,1	11,9	16,2
Riesling	234	8,9	5,3	14,6	3,24	2,80	3,72	3,6	1,5	5,7	4,3	0,0	6,7	93,4	70,3	113,4	9,8	0,0	120,9	12,4	10,8	16,1
Scheurebe	165	7,8	2,3	10,8	3,38	2,98	4,32	2,8	0,5	4,2	4,5	0,0	6,8	91,5	72,9	112,0	6,2	0,0	78,0	12,0	9,7	15,6
Silvaner	1002	7,6	3,7	13,5	3,43	3,00	3,95	2,7	1,0	4,5	4,1	0,0	6,6	94,6	70,5	126,7	4,5	0,0	98,2	12,2	9,4	19,8
Traminer	42	6,7	4,9	9,4	3,53	3,27	3,79	2,4	1,7	3,8	3,3	0,1	5,1	96,4	72,9	108,8	9,4	0,0	68,2	12,8	11,2	14,3
Weißburgunder	217	7,6	4,8	11,7	3,40	2,90	3,87	2,8	1,7	4,7	3,3	0,0	7,1	98,9	71,8	135,1	3,2	0,0	43,0	12,7	10,6	18,9
Cabernet Dorsa	54	6,6	4,6	9,4	3,70	3,41	3,97	3,2	1,8	5,0	1,8	0,0	6,0	98,5	79,3	108,0	2,2	0,0	17,7	12,6	10,3	14,0
Domina	476	7,3	3,7	11,0	3,79	3,30	4,47	3,1	0,8	5,7	2,9	0,0	7,7	96,4	70,6	110,6	1,9	0,0	51,2	12,3	9,0	14,8
Domfelder	204	6,5	3,6	9,3	3,65	3,36	4,25	3,4	1,3	5,4	1,8	0,0	5,6	96,3	70,0	119,3	3,9	0,0	55,8	12,4	8,9	15,5
Portugieser	76	6,3	4,1	8,6	3,67	3,34	4,05	2,7	1,4	4,4	2,3	0,0	5,6	94,9	70,3	111,3	5,9	0,0	58,1	12,4	9,0	14,6
Regent	124	6,2	3,8	12,7	3,81	3,44	4,22	3,1	2,0	5,3	2,0	0,0	5,5	96,5	70,9	111,2	2,9	0,0	59,8	12,5	9,8	14,2
Schwarzriesling	124	7,0	4,5	12,6	3,63	3,15	4,07	2,9	1,9	4,7	2,6	0,0	6,6	96,4	70,9	113,9	2,9	0,0	64,4	12,4	9,5	14,5
Spätburgunder	341	7,3	4,5	11,8	3,58	2,90	4,00	2,9	0,4	5,1	2,7	0,0	6,5	97,7	70,2	119,2	2,2	0,0	54,7	12,5	9,6	15,3

Gehalte an schwefliger Säure

Bei den Gehalten der freien und gesamten schwefligen Säure ergibt sich ein sehr heterogenes Bild. Dies spiegelt den sehr unterschiedlichen Gesundheits- und Reifeszustand des Lesegutes wieder.

Die auf dem Diagramm angegebenen Bereiche sind folgendermaßen zu beurteilen:

A: alles in Ordnung, vertretbare Menge an gesamter SO₂ bei ausreichender freier SO₂.

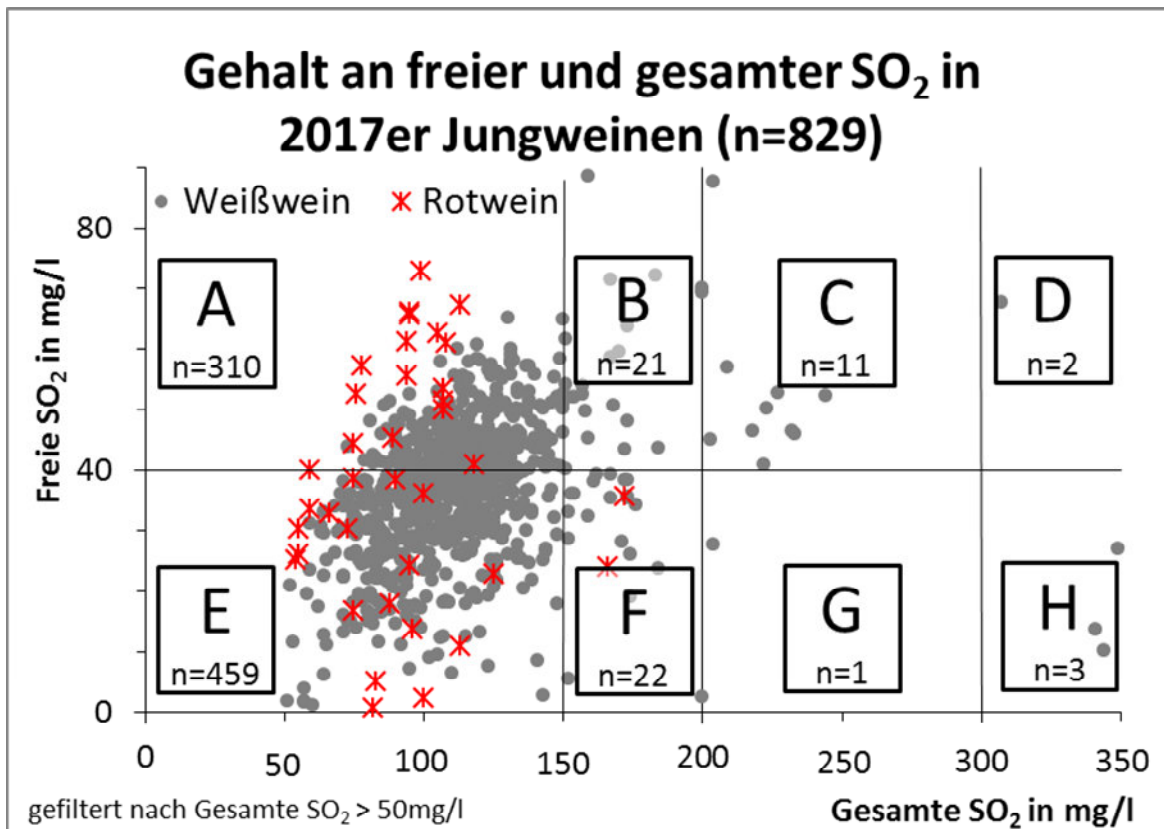
B: Vorsicht, erhöhte Menge an gesamter SO₂ bei ausreichender freier SO₂.

C und D: Vorsicht, gesamte SO₂ im Grenzbereich oder bereits darüber.

E: Freie SO₂ kontrollieren und aufschwefeln.

F: Vorsicht, erhöhte Menge an gesamter SO₂ bei nicht ausreichender freier SO₂. Auf stabile freie SO₂ von ca. 40 mg/l einstellen.

G und H: Vorsicht, gesamte SO₂ im Grenzbereich oder bereits darüber. Trotzdem auf stabile freie SO₂ von ca. 40 mg/l einstellen.



Workshop-Nachlese

Am Samstag den 2.12.2017 fand ein Workshop zum Jahrgang 2017 in den Räumen vom Bezirk Unterfranken in Würzburg und am Montag den 4.12.2017 der gleiche Workshop im Sensorikzentrum der LWG in Veitshöchheim statt. Mit 24 Teilnehmern in Würzburg und 22 Teilnehmern in Veitshöchheim waren beide Kurse ausgebucht.

Wichtige Themenbereich der beiden Workshops zum Jahrgang 2017 waren das Säuremanagement, der Umgang mit pilzigen Noten und Aromaveränderung, aber auch die Harmonisierung der Jungweine.

In dem ersten Dreieckstest sollte die Fragen der Unterscheidung der Entsäuerung mit Kohlensäure Kalk (CaCO_3) und Kalinat (KHCO_3) geprüft werden. Die Variante mit Kalinat wurde 2 Tage bei 4°C kältestabilisiert. Als Ausgangswein wurde ein 2017er Silvaner mit 96,5 g/l vorhandenem Alkohol, 0,2 g/l vergärbarem Zucker, 7,2 g/l Gesamtsäure, 3,41 pH-Wert, 1,92 g/l Weinsäure, 1118 mg/l Kalium und 77 mg/l Calcium verwendet.

Var.	Beschreibung der Variante	Gesamtsäure g/l	pH-Wert	Weinsäure g/l	Kalium mg/l	Calcium mg/l
1.1	Entsäuerung 1,0 g/l Gesamtsäure mit Kalk	6,1	3,55	1,18	1118	116
1.2	Entsäuerung 1,0 g/l Gesamtsäure mit Kalinat und Kältestabilisierung	6,3	3,57	1,20	1153	76
1.3	Entsäuerung 1,0 g/l Gesamtsäure mit Kalinat und Kältestabilisierung	6,3	3,57	1,20	1153	76

Bei beiden Jahrgangworkshops konnte die abweichende Probe im ersten Dreieckstest nicht mit einer statistisch abzusichernden Wahrscheinlichkeit erkannt werden. Was aufgrund der Analysenwerte auch zu erwarten war.

Für die Praxis gilt somit, wenn ich bis zur Füllung ausreichend Zeit (mind. 6 Wochen) habe kann ich mit dem billigeren Kohlensäure Kalk entsäuern und einige Wochen zur Calciumstabilisierung warten. Wie die Analyseergebnisse zeigen ist der Calciumgehalt mit 116 mg/l eine Woche nach der Entsäuerungsmaßnahme als leicht erhöht zu beurteilen. In diesem Fall muss noch gewartet werden bis die Calciumtartratfällung vollständig abgeschlossen ist. Steht die Füllung in kurzer Zeit bereits an, wäre Kalinat zu verwenden und die Weinsteinausscheidung durch Kälte zu forcieren.

In dem zweiten Dreieckstest sollte die Fragen geklärt werden, ob es Sinn macht die doppelte Menge an Kalinat zu verwenden um das Entsäuerungsziel sofort zu erreichen und auf eine Kältestabilisierung durch Zugabe von CMC zu verzichten.

Es wurde der gleiche Ausgangswein wie bei dem ersten Dreieckstest verwendet.

Var.	Beschreibung der Variante	Gesamtsäure g/l	pH-Wert	Weinsäure g/l	Kalium mg/l	Calcium mg/l
2.1	Entsäuerung 1,0 g/l Gesamtsäure mit Kalinat ohne Kältestabilisierung	6,6	3,57	1,83	1331	75
2.2	Entsäuerung 1,0 g/l Gesamtsäure mit Kalinat ohne Kältestabilisierung	6,6	3,57	1,78	1329	76
2.3	Entsäuerung 1,0 g/l Gesamtsäure mit doppelter Kalinatmenge und CMC	6,2	3,69	1,90	1580	77

Bei beiden Jahrgangworkshops konnte die abweichende Probe im zweiten Dreieckstest nicht mit einer statistisch abzusichernden Wahrscheinlichkeit erkannt werden obwohl sich die Gesamtsäuregehalte und die pH-Werte deutlich unterschieden.

Für die Praxis ist die Variante doppelte Menge an Kalinat zu verwenden um das Entsäuerungsziel schnell zu erreichen nicht sinnvoll.

Gründe: Bei Verwendung von Kalinat kann ich durch Kältestabilisierung (was bei den aktuellen Temperaturen ökonomisch und ökologisch sinnvoll möglich ist) das gewünschte Entsäuerungsziel in wenigen Tagen erreichen. Die Verwendung der doppelten Menge an Kalinat kostet doppelt so viel und auch mit CMC ist die dauerhafte Kristallstabilität nicht gegeben.

Der Schwerpunkt der anderen Verkostungsreihen im Workshop lag im Säuremanagement, in Strategien zur Bockserbekämpfung und der Beseitigung von dumpfen, pilzig-muffigen Noten.

Insbesondere bei den pilzig-muffigen Noten zeigte sich eine klare Tendenz, dass Maßnahmen wie Kohleschönung und die Behandlung mit anderen adsorptiven Stoffen häufig nicht zum gewünschten Ziel führen. Das Versäumnis der selektiven Lese kann somit in vielen Fällen nicht ausgeglichen werden, die Noten sind weiterhin wahrnehmbar!

Eine andere Verkostungsreihe zeigte eindrücklich, dass die Wirksamkeit von Kupferpräparaten und Silberchlorid ebenfalls begrenzt und nicht immer zielführend ist.

Feedback

Das Oenofax-Team Artur Baumann, Johannes Burkert, Martin Geßner, Ines Kolb, Stefan Kraus, Hermann Mengler, Matthias Muth und Michael Zänglein hat sich in kollegialer Zusammenarbeit mit den Anforderungen des Jahrgangs 2017 auseinandergesetzt und Strategien zur oenologischen Bewältigung der Herausforderungen entwickelt.

Die von den Weinlaboren Arauner, Beck, Jordan, Klein, Dr. Nilles und der LWG sowie den Betrieben Castell, Divino Nordheim und GWF zur Verfügung gestellten Reife- und Analysendaten sind eine wichtige Informationsgrundlage für das Oenofax-Team. Herzlichen Dank für die sehr gute Zusammenarbeit und zeitnahe zur Verfügungsstellung der Analysenwerte!

Wir wollen Gutes noch besser machen und sind deshalb auf Ihre Anmerkungen und Anregungen angewiesen.

Bitte füllen Sie den beiliegenden Bewertungsbogen aus und senden ihn an

Ines.Kolb@lwg.bayern.de

Wir versuchen ihre Anregungen natürlich auch für den Weinjahrgang 2018 umzusetzen.

Übrigens ist Lob eine tolle Motivation für das Jahr 2018.

Mit diesem Oenofax, dem letzten für 2017, wünscht Ihnen das Oenofax-Team eine frohe Weihnacht und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr!

***„Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung
bitte diese Woche bei der LWG abgeben!“***