

**+++ hohe Temperaturen erwartet +++ Fäulnisnester +++ Anlagen kontrollieren
+++ Kellerwirtschaftskurs am 07.09.2023 +++**

Aktuelle Situation

Die Lese der Sektgrundweine sollte bis Ende dieser Woche über ganz Franken hinweg abgeschlossen werden. Das aktuelle Wetter und die zu erwartenden hohen Temperaturen lassen die Mostgewichte in dieser Woche voraussichtlich rasant ansteigen. Daher ist mit einem Beginn der Hauptlese in der nächsten Woche zu rechnen.

In vielen Anlagen haben sich in den letzten Tagen massiv Fäulnisnester durch aufgeplatzte Beeren und Abquetschungen gebildet, die zum Teil bereits nach Essig riechen. Von „Weitem“ sehen die Anlagen häufig noch sehr gesund aus. Geht man in die Anlagen hinein, kann man vermehrt Flugaktivität verschiedener Insekten, v.a. von Essigfliegen, feststellen. **Kontrollieren Sie daher ihre Anlagen genau, um bereits jetzt eine Priorisierung für den anstehenden Lesestart festzulegen.**

Nutzen Sie die Zeit in dieser Woche noch, alle Anlagen zu beproben und auf den Gesundheitszustand zu prüfen!

Ansonsten gelten die Hinweise vom Donnerstags-Fax.

Alle aktuellen Informationen gibt es am Donnerstag beim „Online-Kellerwirtschaftskurs“ um 17.00 Uhr. Informationen und Anmeldung s. Anhang.

Kellerwirtschaftskurs 2023 - online

Aufgrund der positiven Rückmeldungen der vergangenen Veranstaltungen wird der Kellerwirtschaftskurs „Von der Traube zum Wein“ in diesem Jahr auch wieder online stattfinden.

Um mit dem Termin möglichst nah am Start der Hauptlese zu sein, hat sich anhand der aktuellen Reifemessungen der Donnerstag, 07.09.2023 als Optimum herauskristallisiert. Die aktuelle Reifesituation und der Gesundheitszustand der Trauben sind über Franken verteilt sehr unterschiedlich, v.a. bedingt durch die uneinheitlichen Niederschläge.

Kellerwirtschaftskurs: Donnerstag, 07.09.2023, 17.00 – 18.30 Uhr

Themen:

- **Herbst 2023, Phänologische Entwicklung, aktuelle Situation**
 - (Beate Leopold, Weinbauring Franken e.V.)
- **Reifesituation und Traubeninhaltsstoffe**
 - (Dr. Martin Geßner, LWG Analytik)
- **Traubenverarbeitung und Weinbereitung 2023, jahrgangsspezifische Besonderheiten**
 - (Johannes Burkert/Felix Baumann, LWG Oenologie)
- **Zutatenverzeichnis und Nährwertkennzeichnung bei Weinerzeugnissen**
 - (Dr. Teresa Müller, LGL Würzburg)
 - Bei konkreten Fragen zu diesem Thema, diese bitte im Voraus bis spätestens 04.09.23 per Mail an Frau Dr. Müller senden, dass im Vortrag direkt darauf eingegangen werden kann:
oenologie@lwg.bayern.de

Anmeldung unter:

<https://stmelf-events.webex.com/weblink/register/ef3635654b33fcbd0c70ac46be5787bba>

Die Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann nachträglich über die Homepage der LWG abgerufen werden.