

2B Praxistipps: Lesestart 2022

Aktuelles zum Herbstgeschehen



Viele stehen jetzt in den Startlöchern für die Lese 2022. Pünktlich dazu haben wir für Sie die derzeitige Situation in den Reben zusammengefasst, mit praktischen Infos zur Kellerwirtschaft.

Lesen Sie jetzt, wie dieser Jahrgang nach erfolgreicher Arbeit im Rebberg im Keller vollendet werden kann.

Das fordert der Jahrgang 2022 von uns:

- aufmerksame Beobachtung der Traubenreife und -merkmale ist äußerst wichtig,
- gute fachliche Praxis (die "5 S" der Kellerwirtschaft),
- kühle und zügige Lese sowie Traubenverarbeitung,
- angepasster Schutz von Trauben, Maische und Most bei Standzeiten durch schonende Verarbeitung, Kühlung, SO₂ (Tannin, Asco),
- dem Lesegut angepasste Maische- und Mostbehandlung durch moderne Kellerwirtschaft (angepasste Phenol-Extraktion, geringe Trubentstehung, niedrige Kalium-Auslaugung),
- in den meisten Fällen frühzeitige Säuerung/pH-Reduzierung der Moste,
- aktiv abgestimmte und begleitete Gärung (Stichwort: **Gärmanagement 3.0**),
- eine gezielte Einlagerung aromatischer Weine als Verschnittpartner in diesem hitzegeprägten Jahrgang, kann der Joker für Frische und Spannung sein.



Zeitfenster für die Lese 2022

- Der Erntetermin wird sich über die Sorten sehr zusammenschieben und mit einem schnellen Herbst ist zu rechnen.
 - Je nach angestrebtem Weintyp, ist bei der aktuellen Witterung insbesondere der davoneilende Alkoholgehalt im Auge zu behalten.
 - Eine Orientierung kann am besten an den reifsten Beeren erfolgen, um überreife Noten zu vermeiden.
 - Die Aromatik wirkt in vielen Fällen nur dezent. Auf eine ausreichende Aromenextraktion und -schutz sollte explizit geachtet werden.
-

Sektgrundwein-Lese

- Vielerorts ist die Sektgrundweinlese bereits abgeschlossen und die Grundweine gären in den Kellern.
- Hier ist, je nach angestrebten Sekt-Typ, auch in diesem Jahr ein BSA - ob simultan oder sequentiell - für die MiBi-Stabilität und Aromenkomplexität das Mittel der Wahl.

Kelterung

Erste Most- und Jungweinanalysen zeigen - wie zu erwarten - folgende Parameter:

- unterschiedlichste Mostgewicht-Entwicklung, bei moderaten Erträgen, Tendenz: rasant nach oben,
- eine Qualitätsbeeinträchtigung durch Sonnenbrand geschädigtes Lesegut ist zu beachten; durch den frühen Zeitpunkt der Schädigung sind die betroffenen Beeren meist eingetrocknet und mumifiziert; das Herausschneiden stark geschädigter Trauben/-teile ist eine mögliche Qualitätsmaßnahme (betriebswirtschaftlich schwierig),
- der Anteil traubenfremder Bestandteile ("Material other than Grapes = MOG") wie Esca oder Sonnenbrandmumien, Blattstiele, Blätter und Rappen, sollte möglichst gering gehalten werden; bei längeren Standzeiten sind auch hier teilweise grüne, bitter-phenolische Veränderungen möglich,
- Gesamtsäure-Werte: relativ niedrig (im Bereich des Jahrgangs 2018),
- Weinsäure-Äpfelsäure-Verhältnis: bereits im Bereich 60 - 80 % der Weinsäure,
- erhöhter Eiweißgehalt der Grundmoste und Jungweine,
- hefeverfügbarer Stickstoff: je nach Wasserversorgung der Pflanzen eher gering und oft am unteren Limit für eine erfolgreiche Gärung,
- phenolische Belastung durch Trockenstress (Verhältnis Beerenschale zu -inhalt), UV-Strahlung und Sonnenbrand,
- moderat angepasste Maische-Standzeiten können die Aromaintensität bei terpenhaltigen Sorten erhöhen,
- eine getrennte Verarbeitung von reduktivem Vorlauf- und eher oxidativ verarbeitetem Nachlauf-Most, ist eine Überlegung wert,
- mikrobiologische Situation: zur Zeit relativ stabil (teilweise gefährdet z. B. durch Verunreinigung von Ohrwürmern),
- kompakte Sorten/Trauben sind bei den momentanen Temperaturen sehr fäulnisgefährdet ("Es kann schnell gehen!"),
- vereinzelt Belastung durch mit Oidium befallenem Lesegut, das nur sehr schwer sensorisch sauber auszubauen ist und daher streng aussortiert werden sollte.

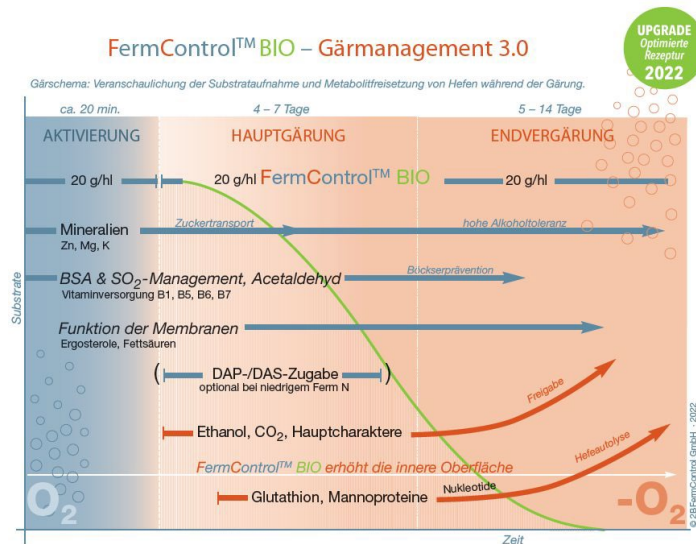


Mostbehandlung

- Eine Enzymierung ist zur Erhöhung der Ausbeute und einer dadurch schonenderen Kelterung in den meisten Fällen notwendig.
- Wie vorher erwähnt, sind Oidium, Sonnenbrand und andere Stress-Symptome bei den Trauben zu beobachten. Entsprechend ist eine Phenol- und Störstoffreduktion mit einem **adäquaten Behandlungsstoff** (z. B. **ClearUp BIO**) mit Sicherheit von Vorteil. Das teilweise zu erwartende Pinking bei Grauburgunder durch Leucoanthocyane sollte bereits im Mostbereich behandelt werden. Sensorisch wahrnehmbare, bittere Noten durch monomere Catechine und kurzkettige Tannine sind nur schwer zu greifen. Mostoxidation und Hefeanlagerung wirken hier reduzierend.
- Eine Bentonit-Zugabe zur Klärung und Eiweißreduktion ist durchaus von Vorteil. Die Zugabe sollte zeitversetzt zum pektolytischen Enzym erfolgen. Eine Wirkung gegen Oxidasen ist allerdings nicht vorhanden. Für die Hefe wichtige B-Vitamine werden nicht reduziert.
- Die Abreicherung von Catechin aus gestresstem Lesegut oder unvorteilhafter Kelterung ist frühestmöglich anzustreben.
- KZE/Flash-Pasteurisierung: reduziert den Bentobedarf und verbessert zum Teil den Nährstoff-Aufschluss. Trubstabilisierung mit allen bekannten Vor- und Nachteilen. Inaktivierung von Oxidasen und mögliche Effekte bei der UTA-Prävention (geringere "Petrol"-Neigung bei Rieslingen).

pH- und Säure-Management

- Eine frühestmögliche Säuerung in Bezug auf pH-Wert-Reduzierung ist im Jahrgang 2022 unverzichtbar.
 - Auch ist ein hoher Weinstein-Ausfall von bis zu 2 Gramm pro Liter Gesamtsäure zu erwarten.
 - Hier empfehlen wir eine **kombinierte Säuerung** mit 60 % Weinsäure und 40 % L-Äpfelsäure für ein natürliches Gleichgewicht, den Erhalt der Frische, und als Stimulanz für Gärung und BSA, sowie teilweisen Schutz des Kaliums für mehr Mineralik. Im Rotweinbereich dient die kombinierte Säuerung zur Sicherung einer samtig-warmen Sensorik durch einen sauberen BSA und dessen Nebenprodukte.
 - Hinweis: Die oft verwendete Grape-Scan-Analytik benötigt eventuell eine angepasste Kalibrierung. Bei angesäuerten Mosten differiert der Säure- und pH-Wert mit der FTIR-Technik sehr stark.
 - BSA ist bei hochwertigen und/oder langlebigen Weinen, trotz geringer Säurewerte, eine Option. Die Ansäuerung ist dann anzupassen. Der spätere SO₂-Gehalt ist meist niedriger, die Komplexität der Weine erhöht und auch eine UTA-Prävention ist möglich.
 - Ein BSA ist aufgrund der eher geringen Äpfelsäurewerte 2022 voraussichtlich weniger von typischen laktischen Noten geprägt. Je nach Weinstilistik kann, wahlweise simultan oder sequentiell, mit **BSA-Kulturen** beimpft werden (z. B. **MaloBacti™** Starterkulturen).
-

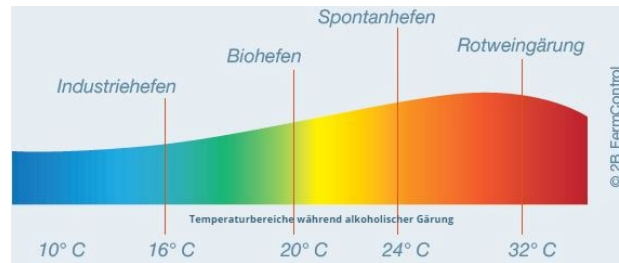


Hefeernährung / Gärmanagement 3.0

- Durch den Witterungsverlauf zu erwarten - und von der Analytik inzwischen bestätigt - sind die Ausgangswerte für den hefeverwertbaren Stickstoff (NOPA) meist sehr niedrig und teilweise durch Konzentrations- und Verdunstungs- bzw. Verdünnungseffekte sehr heterogen.
- Die Grundlage der **Hefeernährung** geht ursprünglich vom Weinberg und dessen Bewirtschaftung, der Witterung und der Kelterung aus. Im Jahr 2022 ist eine optimale Hefeernährung sehr zu empfehlen. Die Basis bilden der Mostsauerstoff, organische Nährstoffe, eventuell ergänzt durch mineralische. Hier ist der Zusatz von DAP/DAS neben der Hefeernährung eher als Stilmittel für Primärfrucht (kurzlebig) und Esther-Fruchtigkeit zu sehen (Thiol-Ausprägung).
- Eine optimale organische Nährstoffversorgung sorgt eher für tiefgründige, komplexe, langlebigere Weine (Empfehlung: **FermControl™ BIO - Upgrade 2022**).

Hefeauswahl

- Die **Hefeauswahl** sollte auf die Moststruktur und spätere Weinstilistik abgestimmt werden. Hier sind auch die Ansprüche der Hefe hinsichtlich Nährstoffbedarf, Schwefelbildung (BSA-Förderung/-Hemmung) zu berücksichtigen.
- Meist sind eigene Erfahrungen, betriebsspezifische Abläufe und sensorische Ziele verlässliche Auswahlkriterien.
- Beim überwiegenden Teil der Einlagerungsmenge ist zuerst auf eine ausreichende Gärsicherheit zu achten.
- Zu Beginn der Lese wird meist von guten Gärverläufen berichtet. Die Euphorie nimmt oft im Herbstverlauf mit steigenden Mostgewichten und sinkenden Temperaturen ab!
- Im Verlauf der Lese sollte zunehmend auf gärstarke Hefen gesetzt werden.
- Hefen mit erhöhter Thiol-Ausprägung können bei reifen Traubenstrukturen und spezifischer Aromatik von Vorteil sein.
- Hefen mit ausgesprochener Autolyse-Eigenschaft können Schmelz und Länge verbessern und 2022 die eine oder andere Phenol-Note und erhöhten Alkoholgehalt maskieren. (Empfehlung: **VitiFerm™ BIO Aktivhefen**)



Gärführung

- Bei geringen Ausgangs-Nährstoffgehalten, sollte man über eine erhöhte Zugabe von Reinzuchthefer nachdenken, um den Stickstoffverbrauch in der Vermehrungsphase zu reduzieren und den Gärstart zu beschleunigen (Empfehlung: die üblichen 10 - 20 Gramm pro Hektoliter erhöhen auf 40 - 50 Gramm pro Hektoliter).
- Eine ordentliche Aktivierung/Rehydrierung und auch ein Gäransatz sind von Vorteil.
- Angepasste Gärgeschwindigkeit und etwas reduzierte Gärtemperatur (nicht unter 16 Grad Celsius) zur Erhaltung einer eleganten Weinstilistik und Bockser-Prävention sollte angestrebt werden. Die Gärtemperatur und damit -geschwindigkeit ist der Spagat zwischen Estherbildung, Fruchterhalt, Durchgärung und Autolyse.
- Bei bekannt gärschwachen Mosten kann man über einen Vorabstich nach Angärung nachdenken, um weitere Störstoffe im Sediment, bereits oxidierte Phenole und denaturiertes Eiweiß abzutrennen. Auch hilft die zusätzliche Sauerstoffaufnahme bei der Hefevermehrung und dem späteren Durchgärvermögen. Dadurch wird das spätere Feinhefelager bei Lagerung auf der Vollhefe frischer und jünger.

Endvergärung und Hefearbeit

- Je nach Gärverlauf und Textur des werdenden Jungweins, kann über die weitere Hefelagerung nachgedacht werden.
- In diesem Bereich ist eine aktive sensorische Begleitung sehr wichtig.
- Zum Fruchterhalt sollte nach Möglichkeit bereits in abklingender Gärung entsprechend beigefüllt werden.
- Je nach Zustand und Sensorik des Hefegelägers, kann über eine Voll- oder Feinhefelagerung entschieden werden.
- Besonders Thiole sind sehr oxidationsempfindlich und müssen durch reduktive Arbeitsweise geschützt werden.
- Bei Terpen haltigen Rebsorten ist die Zugabe eines Aroma-Enzyms in die abklingende Gärung eine Option.
- Bei der Tendenz zu UTA-Noten, aber auch zunehmend Licht-Geschmäckern (Stichworte: Entblätterung/Riboflavin), ist die Zugabe von Ascorbinsäure bei Weiß- und Roséwein eine Option. Eine Zugabe sollte ein bis zwei Tage vor der ersten SO₂-Gabe erfolgen.