



# Rückblick Reifeverlauf 2002

Luca D'AMBROSIO, Andreas SÖLVA, Armin KOBLER, Versuchszentrum Laimburg

Seit fast zwanzig Jahren werden im Weinlabor des Versuchszentrums Laimburg die Reifeverlaufsprüfungen der Keltertrauben durchgeführt. Dabei werden ab Mitte August wöchentlich Proben aus in- zwischen 60 Anlagen des gesamten Wein- baugebiets der Provinz Bozen entnommen und innerhalb weniger Stunden analysiert, so dass der Analysenbericht am darauffol- genden Tag fertiggestellt ist.

Die interessierten Kellereien können über die Telefonnummer des Weinlabors (0471/969584) den "Reifetest" verlangen, der dann wöchentlich - jeweils am Dienstag Nachmittag - als E-Mail oder Fax zugesandt wird. Der Unkostenbeitrag beträgt 10,33 Euro für alle Berichte (6-7 pro Saison). Einen Tag später erscheinen alle Reifetest- Berichte kostenlos im Internet ([http://www.provinz.bz.it/laimburg/3301/reifetest2002\\_d.htm](http://www.provinz.bz.it/laimburg/3301/reifetest2002_d.htm)). Auf derselben Homepa- ge befindet sich auch der aktuelle Trocken- reinzuchtheft-Test ([http://www.provinz.bz.it/laimburg/index\\_d.asp](http://www.provinz.bz.it/laimburg/index_d.asp)).

Durch die überdurchschnittlichen Tempe- raturen im Juni und der günstigen Witterung bis Ende August war die Reife der weißen Trauben am 19. August bereits sehr fort- geschritten. Die Sonnenscheinstunden der Jahre 2001 und 2002 liegen in allen darge- stellten Sommermonaten deutlich über dem Durchschnitt.

Die chemischen Reifeparameter gehen

Hand in Hand mit den Wetterdaten: Der Reifeverlauf 2002 ähnelt mehr dem Vorjahr als dem Durchschnitt der letzten 19 Jahre. Tatsächlich lagen zu Beginn der Erhebun- gen, am 19. August, die Säurewerte im Durchschnitt um 2,8 g/l höher und die Zuckergradationen fast gleich, nämlich um nur 0,1 °KMW höher als am ersten Probe- nahmeterrin des Vorjahres. Die Gegenüber- stellung mit den langjährigen Durchschnitts- werten zeigt für das Jahr 2002 hingegen einen deutlichen Vorsprung von 1,3 °KMW und um 0,5 g/l höhere Säurewerte. Die Daten dieser Anfangsphase müssen jedoch vorsichtig interpretiert werden, da zum Bei- spiel eine Schlechtwetterperiode das Bild stark verändern kann, und in der Vergan- genheit ähnliche Vorsprünge schnell einge- büßt wurden. Der Witterungsverlauf war bis zum 2. September von schönem Wetter geprägt. An diesem Zeitpunkt lagen die Zuckergradationen in allen 60 Testanlagen im Vergleich zum Vorjahr um 0,1 °KMW höher, was wiederum einer dem Jahrgang 2001 sehr ähnlichen Reife entspricht, aber gegenüber dem langjährigen Mittel einen Reifevorsprung von 1,1 °KMW bedeutet (4 bis 5 Tage). Die bis Anfang September auffallenden analytischen und weinbaulichen Besonderheiten des Jahrgangs 2002 sind die vorteilhaften hohen Säuregehalte, aber auch ein hoher Anteil an Winterfrost- schäden und Essigfäule in vielen Anlagen.

## Die Verarbeitung von essig- faulem Traubengut

Die häufigen, zum Teil ergiebigen Nie- derschläge im Juli und August hatten u.a. ein übermäßiges Beerenwachstum zur Folge. Besonders bei engbeerigen Sorten wie Ruländer, Weiß- und Blau- burgunder platzen viele Beeren, da sie keine Ausdehnmöglichkeiten in der Traube mehr finden.

Auf dem austretenden zuckerreichen Beerensaft vermehren sich die natürlich auf der Beerenhaut vorkommenden Wildhefen. Der von diesen Mikroorga- nismen gebildete Alkohol wird von Bak- terien zu Essigsäure oxidiert, die Bee- renhaut weist in der Folge die charakteristische ausgewaschene Farbe auf, Essiggeruch verbreitet sich in der Anlage.

Bei der Lese muss darauf geachtet wer- den, dass die essigfaulen Traubenteile ausgeschnitten werden; stärker befallene Trauben müssen zur Gänze auf den Boden geschnitten werden. Nachdem der Besatz an Wildhefen in solcherma- ßen betroffenen Anlagen sehr hoch ist, muss das Lesegut so schnell wie mög- lich verarbeitet werden, beim Trauben- transport muss zudem unnötiger Saft- austritt vermieden werden.

Die Schwefelmenge sollte 50 bis 100 mg/l (10 bis 20 g Bisulfit/hl) betragen, das Entschleimen sollte bei möglichst niederen Temperaturen erfolgen.

Um die Wildhefen-Population schnell zu überwachen und den Essigsäurebak- terien den Sauerstoff zu nehmen, ist es sinnvoll, die doppelte Menge Trocken- reinzuchtheft zu verwenden.

Alternativ dazu können auch stark gä- rende Anstellmoste verwendet werden.

Tabelle: **Mittelwert, Minimum- und Maximumwerte der Zucker- und Gesamt- säurekonzentration der einzelnen Sorten, gemessen am 2.9.02.**

Sorte	Zucker (Minimum) °KMW	Zucker (Maximum) °KMW	Zucker (Mittelwert) °KMW	Gesamtsäure (Minim.) g/l	Gesamtsäure (Maxim.) g/l	Gesamtsäure (Mittel.) g/l
Weißburgunder	14,9	17,4	15,8	8,1	13,5	10,8
Chardonnay	16,0	16,4	16,2	10,4	12,8	11,5
Ruländer	16,0	16,8	16,3	7,9	11,3	9,6
Müller Thurgau	12,6	15,0	13,8	7,5	11,2	9,1
Silvaner	13,2	14,6	13,9	12,6	14,7	13,6
Gewürztraminer	16,4	17,4	17,0	8,7	9,7	9,3
Sauvignon	16,0	18,8	17,8	8,3	14,4	10,1
Großvernatsch	11,2	15,6	13,5	7,0	11,8	9,1
Blauburgunder	15,0	17,6	16,8	9,1	11,2	10,5
Lagrein	13,4	14,6	14,2	10,8	13,8	11,7
Cabernet	14,6	16,2	15,6	11,3	13,8	13,1
Merlot	16,4	17,8	17,1	7,8	8,1	8,0