



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz

## Institut für Weinbau und Oenologie

Herzlich Willkommen zu „Keller digital“!

26. August 2021 - 16 Uhr

Programm:

Bernd Weik: **Herbstvorbereitungen –praktisch und mental**

Ulrich Fischer: Lese und Grundweinbereitung -  
der Schlüssel zum Erfolg für hochwertige Sekte



# Herbstvorbereitungen 2021

Bernd Weik

# Aktuelle Entwicklung



Die Reifeentwicklung liegt im Verhältnis zu allen Vergleichsperioden deutlich zurück

Stand derzeit auf Reifeentwicklung 2016

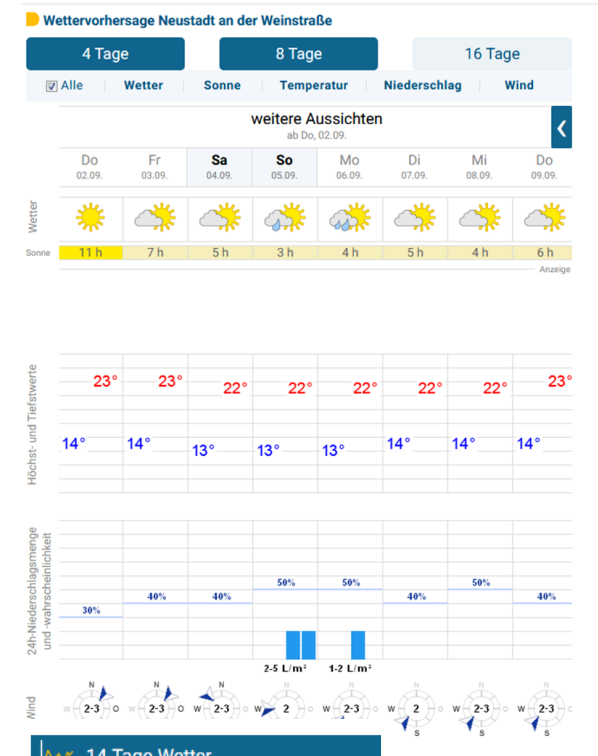
Es bleibt zu kühl für deutliche Zuckerzunahme

Aber wahrscheinlich relativ trocken

Vorschäden Pero, Oidium, Hagel - 5%?

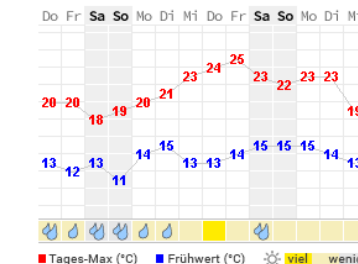
Hohes Infektionspotential

Kirschessigfliege kommt  
Botrytis auch



## 14-Tage-Wetter

Neustadt an der Weinstraße Hamburg Berlin Köln München



# Witterung bis Juli



**Tabelle 1:** Witterungsvergleich verschiedener Jahre zu 2021 am Standort Neustadt.

Jahr	Ø-Temp. 01. Mai – 31. Juli	Nieder- schlag 01. Mai – 31. Juli	Sonnen- stunden 01. Mai - 31. Juli
<b>2021</b>	<b>17,5° C</b>	<b>178,1 mm</b>	<b>696 h</b>
2020	18,1° C	123,0 mm	829 h
2019	18,8° C	128,2 mm	796 h
2018	20,3° C	133,7 mm	833 h
2017	19,5° C	119,9 mm	723 h
2016	18,2° C	215,1 mm	611 h
2013	17,5° C	191,9 mm	672 h
<b>30-jähr. Mittel</b>	<b>18,1° C</b>	<b>177,3 mm</b>	<b>706 h</b>
1991	16,4° C	97,0 mm	683 h

2021 späte,  
verzögerte  
Reife



# Witterungstabelle September

Vergleich der Monatsmittelwerte September verschiedener Jahre in Neustadt/Weinstrasse

Jahr	Monat	Temp 2 m	Wind	Ns mm	Wasserbilanz mm	Sonnenstun- -den	Strahlung Kw/m <sup>2</sup>
2020	September	17,0	1,0	21,5	-49,2	221	111
2019	September	15,9	1,3	45,0	-26,5	220	112
2018	September	17,0	0,6	44,7	-21,1	251	120
2017	September	14,2	0,6	67,7	14,6	182	99
2016	September	18,3	0,2	19,4	-38,5	223	111
2013	September	15,3	0,3	57,6	7,2	170	96
2010	September	14,0	0,3	67,6	17,4	187	99
2008	September	13,7	0,7	72,7	24,4	150	86

# Aktuelle Reifemessungen



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz

Ortega																			
Müller-Thurgau																			
Weißburgunder																			
Grauburgunder																			
Riesling																			
Sauvignon Blanc																			
Cabernet blanc																			

Der Jahrgang bietet so viel Chancen wie Risiken

Ertrag und mit eher geringerer Qualität retten - 75 ist  
sind die neuen 90

Weinberge selektieren für Premium – geht immer, aber  
es braucht Stehvermögen

Je nach personellen Ressourcen: sehr frühe Lese,  
negative Vorlese, Handlese, gestaffelte Lese

Ob es eine kurze Lese gibt, hängt von den  
Witterungsbedingungen ab

Der Jahrgang bietet so viel Chancen wie Risiken

Ertrag und mit eher geringerer Qualität retten - 75 ist  
sind die neuen 90

Weinberge selektieren für Premium – geht immer, aber  
es braucht Stehvermögen

Je nach personellen Ressourcen: sehr frühe Lese,  
negative Vorlese, Handlese, gestaffelte Lese

Ob es eine kurze Lese gibt, hängt von den  
Witterungsbedingungen ab





Auf mehr Menge und längere Erntezeiten einstellen

Tankkapazitäten prüfen

Rosewein statt Rotwein

Ein Jahr für Sektgrundweine

Lesedauer ungewiss

# Allgemeine Herbstvorbereitungen



Letzte Weine füllen

Ernteschätzung Betrieb

Reifekontrollen

Erntehelfer und Vollernter organisieren

Maschinen Funktionskontrolle

Zucker

Entsäuerungskalk, Doppelsalzkalk

Aktivkohle

SO<sub>2</sub> Flasche

Analytische Geräte überprüfen (pH Meter, Titrationsreagenzien)

Behandlungsmittel

Hefen einkaufen/vorbestellen

Milchsäurebakterien

Barriques sind bereits geordert

Reinigungsmittel/ Desinfektionsmittel besorgen

Zur verbesserten Kellerhygiene sollte der gesamte Weinstein aus Tanks und Fässern entfernt werden und die Schläuche und Pumpen gereinigt werden.

In folgenden 4 Verfahrensstufen:

- 3 kg Natronlauge (fest, nicht flüssig) in 100 Liter heißem Wasser (50° C) lösen und um-pumpen zur Weinsteinentfernung
- 1 kg Natronlauge (fest, nicht flüssig) in 100 Liter heißem Wasser (50° C) lösen und um-pumpen zur Schlauchreinigung
- Mit Zitronensäure-Lösung (2 kg in 100 Liter) nachspülen. Wenn die Lösung am Ausgang des Tanks oder Schlauch sauer schmeckt, kann die Spülung beendet werden. Mehrfach um-pumpen
- Gründlich mit Wasser nachspülen

Eine Sterilisierung der Behälter kann anschließend mit Peressigsäure (z.B. Hydrosan-cinq) im Umpump-Verfahren mit einer 0,5 bis 1,0 % igen Peressigsäurelösung durchgeführt werden.

# Wirkungsspektrum und pH –Abhängigkeit ausgewählter Desinfektionsmittel



Desinfektionsmittel	Reaktionsgeschwindigkeit	optimaler pH-Bereich							Wirkung gegen:						Beeinflussung durch das Milieu			
		3	4	5	6	7	8	9	Sporen	vegetative Formen	Mykobakterien	gram.neg. Bakt.	Hefen	Pilze		Viren		
Natriumhypochlorit	s																	stark
Chlorabspalter	s																	stark
Peroxyessigsäure	s																	stark
Alkohole	s																	stark
Guanidine	s																	stark
Phenol und Derivate	s																	gering
Formaldehyd	l																	stark
Formaldehydabspalter	ll																	stark
Glutaraldehyd	s																	stark

Wirksamkeit: gut mäßig unwirksam selektiv

Quelle: FDW Bericht 2006  
Agroscience



# Desinfektionsbad für Geräte und Gefäße





Eines ist gewiss...

....der Herbst kommt schneller als man denkt.



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz



# Beispiel



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz



# ALTERNATIVER ZWISCHENTITEL FÜR DIE SW-DRUCKVERSION