

Arbeiten im Rebberg und Keller

Beobachtungen im Herbst 2013

Das diesjährige Rebjahr hat viele Winzer auf eine harte Probe gestellt. Später Austrieb, schlechte Blühbedingungen, Hagel, Pilzdruck, später Farbumschlag und nass-kühler Spätsommer sind die Schlagworte. Es schien fast alles verloren, wenn da nicht ein veröhnlich stimmender Herbst gewesen wäre. Wer Geduld hatte und die Trauben vom Gesundheitszustand her hängen lassen konnte, wurde mit sehr guter Qualität belohnt. Allerdings fiel die Ernte in der Deutschschweiz vielerorts 20 bis 30% geringer aus als normal.

Hohe Säurewerte

Auffällig sind 2013 die hohen Säurewerte und demzufolge tiefen pHs, vergleichbar mit 2010. Das gilt auch für das Verhältnis von Weinsäure zu Äpfelsäure (Tabelle). Beeindruckend ist bei den Blauburgundern die Farbintensität, gegenüber dem vergangenen Jahr eine wahre Freude! Bei manchen Klonen mag es am Verrieseln liegen. Oder sind es die tiefen Erträge und hohen Säurewerte oder gar die späte Reife? Die Gesundheit der Blauburgunder war – wieder im Gegensatz zu 2012 – grösstenteils hervorragend, was sicher auch auf die dicken Beerenhäute zurückzuführen ist. Kaum Botrytisbefall, der die Farbe bereits am Rebstock beeinträchtigte. Bei Müller-Thurgau war die Situation nicht ganz so gut. Mengenmässig unter dem langjährigen Mittel trat hier Fäulnis auf.

Was auch auffällt im Vergleich zum letzten Jahr: Der biologische Säureabbau (BSA) hat nicht bereits in der Gärung oder kurz danach eingesetzt. Und das nicht nur bei den bekannten «Problemkindern» wie Chardonnay. Er lässt sich fast überall Zeit. Bestimmt ist dieses Jahr eine Beimpfung mit BSA-Kulturen empfehlenswert. Alles in allem: Ein schwieriger Jahrgang mit Happy End.

Mostentsäuerung?

Die Äpfelsäure wird in reifenden Trauben bei Temperaturen von 20 bis 30 °C veratmet und zum Teil über die sogenannte Gluconogenese in Traubenzucker verwandelt. Sie wird auch beim BSA von den Milchsäurebakterien (Oenococcen, Pediococcen und Lactobacillen) in Milchsäure und Kohlensäure umgewandelt, wobei aus 4 g Äpfelsäure zirka 2.5 g Milchsäure entstehen. Eine weitere Abbaumöglichkeit für Äpfelsäure ergibt sich im gärenden Traubensaft, wo sie von *Saccharomyces cerevisiae* stammspezifisch bis zu einem Drittel abgebaut und insbesondere von der Spaltheefe *Schizosaccharomyces pombe* verstoffwechselt werden kann. Bei diesem L-Malat-Abbau entstehen Alkohol und CO₂. Die Gesamtsäure nimmt damit im Verlauf der Gärung ab. Deshalb steht man heute der Mostentsäuerung kritisch gegenüber. Besonders auch, weil der pH-Wert über 3.4 steigen könnte und dann unerwünschte Milchsäurebakterien (Pediococcen und Lactobacillen) zum Zuge kommen.

EXTENSION WEINBAU, AGROSCPE ■

Säurevergleich (Most) in Wädenswil bei den Sorten Blauburgunder und Müller-Thurgau 2010 bis 2013.

Blauburgunder	pH	Tit. Ges.säure	Weinsäure	Äpfelsäure
2010	2.99	13.9	5.0	10.9
2011	3.25	8.0	3.4	4.0
2012	3.19	8.2	2.6	3.4
2013	2.93	11.6	5.3	9.1
Müller-Thurgau				
2010	3.12	7.7	4.2	4.2
2011	3.19	6.4	5.8	2.6
2012	3.38	5.9	4.8	2.5
2013	3.17	7.7	4.2	5.2



Blauburgunder Klon 2/45.
(FOTO: WERNER SIEGFRIED,
AGROSCPE)