

## Arbeitskalender im Weingarten

Ing. Karl Thurner-Seebacher



Auch heuer gab es wieder einen Hitze-Rekord-Sommer. Wir werden uns auf solche Verhältnisse und damit neue Herausforderungen im Weinbau wohl oder übel einstellen müssen. Auf Grund der Witterung im Mai allerdings ist heuer – Gott sei Dank – die Lese doch später als im Vorjahr.

Im Hinblick auf eine qualitativ hochwertige Verarbeitung der Trauben sei in diesem Artikel nochmals auf einige grundlegende Dinge hingewiesen.

Eine schonende und schnelle Verarbeitung der Trauben ist erstrebenswert. Vor allem bei warmer Lesewitterung und gefaultem oder geschädigtem Traubenmaterial muss man lange Standzeiten der Trauben vermeiden und versuchen, eine rasche Verarbeitung des Lesegutes zu gewährleisten. Bei gefaultem Traubenmaterial ist eine Vorlese bzw. Selektion unumgänglich, um dementsprechend gute Qualitäten zu erzielen. Das Lesen in kleinere Gebinde bedingt eine geringere Beanspruchung des Traubenmaterials und weniger Saftaustritt und trägt somit zur Vermeidung vieler Probleme (Oxidation, Essigsäurebildung,...) bei. Wird in Boxen gelesen, die während der Lese laufend entleert und wieder befüllt werden, sollte man nach jeder Entleerung diese Boxen auswaschen und etwas Schwefel auf den Boden einstreuen. Damit ist ein Schutz der untersten und meist zerdrückten Trauben und auch des austretenden Saftes gegeben. Es sei aber angemerkt, dass KPS im Wasser (nasse Lesebox) keine Wirkung zeigt, d.h. die Boxen müssen eine kurze Zeit getrocknet werden!

Treten häufig Wespen auf, kann man Flaschen mit gesüßtem Essig aufhängen (ca. 50 Flaschen/ha). Nach Regenfällen und von Zeit zu Zeit sollte



Lesereife bei Müller Thurgau und Zweigelt



man den Inhalt erneuern. Um ein Brechen der Flaschen im Winter zu verhindern, müssen diese rechtzeitig entfernt werden. Essig muss in die Flaschen kommen, damit sich keine Bienen in die Fallen verirren.

### Reifeindikatoren – der richtige Lesetermin, einfache Reifemessungen

Der Zuckergehalt der Trauben (°KMW) und die Säure stellen die Hauptparameter dar – sie sind jedoch nicht alleinverantwortlich für den optimalen Lesetermin. Die Trauben sollten ihre **physiologische Reife** erreichen, d. h. alle Inhaltsstoffe (Zucker, Säure, Gerbstoffe, Farbstoffe, Aromastoffe,...) sind in einem ausgewogenem Verhältnis ausgebildet. Nur aus physiologisch reifen Trauben kann qualitativ hochwertiger Wein erzeugt werden.

*Einige wichtige Kennzeichen von physiologisch reifen Trauben:*

- Butzenanteil nimmt ab (Verkostung) – der Butzen löst sich von den Kernen
- Braunfärbung der Kerne (je brauner desto reifer)
- Verholzung des Stielgerüsts am Beerenansatz (Trenngewebe)

Natürlich hängt der Lesetermin auch von vielen anderen Faktoren ab, wie z.B. angestrebtes Produkt (Traubensaft, Sektgrundwein, Prädikatsweine,...), Witterung, Gesundheitszustand der Trauben, Lesepersonal, Verarbeitungsmöglichkeiten im Keller, usw.

Um den Reifeverlauf im Weingarten feststellen zu können, sammelt man besten ca. 100 Beeren aus dem Weingarten – gut verteilt in der gesamten Anlage – presst diese aus und misst den Säuregehalt und anschließend mit dem Refraktormeter die Dichte bzw. den Zuckergehalt. Man erhält somit wesentliche Informationen über den Reifefortschritt (bei guter Witterung ist eine Steigerung von 1-3°KMW pro Woche möglich) und zusätzlich eine wichtige Hilfestellung zur Festlegung des richtigen Lesezeitpunktes. Der Lesezeitpunkt hat einen großen Einfluss auf den Aminosäuregehalt und damit auch auf die Nährstoffversorgung und die Aromatik der Moste. Zu frühes Lesen bedingt nicht nur unreifere Trauben, sondern auch niedrigere Aminosäuregehalte, da zuletzt noch Aminosäuren eingelagert werden und sich

die Blätter zugunsten der Beeren „entleeren“.

Es sei allerdings angemerkt, dass der ideale Lesezeitpunkt bestimmter Sorten (z.B. Müller Thurgau, Welschriesling) nicht im Stadium der Vollreife, sondern im Stadium der Bukettreife (bei diesen Sorten ca. 15°KMW) liegt. In dieser Phase hat bei diesen Sorten das Bukett nämlich seine volle Entwicklung erreicht, außerdem muss auch auf den Säuregehalt geachtet werden!

### Freistellen der Traubenzone vor der Lese

Ein mehr oder weniger starkes Freistellen der Traubenzone einige Tage vor der Lese bringt eine bessere Aromaausbildung. Das Blatt-Frucht-Verhältnis ist zu diesem Zeitpunkt nicht mehr so wichtig, außerdem besteht keine Sonnenbrandgefahr mehr. Kombiniert werden könnte diese Arbeit mit dem Vorlesen. Außerdem trocknen die Trauben nach Regenfällen besser ab und die Lese kann schneller erfolgen.

In diesem Sinne wünsche ich allen eine erfolgreiche Weinlese 2019! ■