

Ing. Wolfgang Renner

Lesezeitpunkt und Traubenbesonnung beim Blauen Wildbacher

In einem Versuch im Weinjahr 2009 wurde in der Außenstelle Reitereg (Hitzendorf) des Landwirtschaftlichen Versuchszentrums Haidegg die Veränderung der Konzentration wichtiger Inhaltsstoffe in der Schilcherttraube von einem frühen Lesetermin, über einen mittleren bis zu einem späten Lesetermin untersucht. Gleichzeitig wurden Varianten mit und ohne Traubenfreistellung zu Reifebeginn beobachtet. Parallel zum Exaktversuch in der Außenstelle wurden in einem Weingut in Greisdorf die gleichen Untersuchungen unter anderen Standortverhältnissen begleitet.



Der Standort Reitereg ist im Vergleich zum Standort Greisdorf etwas wärmer, die Probenahmen starteten hier früher (28. Sept., 30. Sept. in Greisdorf) und die Lese war um zwölf Tage früher abgeschlossen (15. Okt., 27. Okt. in Greisdorf). Die Freistellung der Traubenzone erfolgte kurz vor Reifebeginn der Beeren (Farbumschlagpunkt), pro Traube wurde ein Blatt manuell entfernt (siehe Abb. 1).



Abbildung 1: Freistellung der Trauben am Versuchsstandort Reitereg

Der folgende Bericht beschränkt sich auf die für den Praktiker wesentlichen Parameter. Die chemischen Analysen wurden im Beratungslabor des Landesweinbauverbandes, im LFZ Klosterneuburg und an der Technischen Universität Graz durchgeführt.

Traubenbeschaffenheit / -gesundheit

Die visuelle Bonitur der Traubenbeschaffenheit ergab nur ganz geringe Unterschiede. Die Trauben der zu Reifebeginn freigestellten Varianten waren beim späten Lesetermin geringfügig lockerbeeriger.

Das Auftreten von Traubenfäulnis war im Jahr 2009 im Allgemeinen gering, auch hier gab es nur beim späten Lesetermin einen Unterschied, an dem die freigestellte Variante eine um etwa 30% geringere Befallshäufigkeit aufwies (Abb. 2).

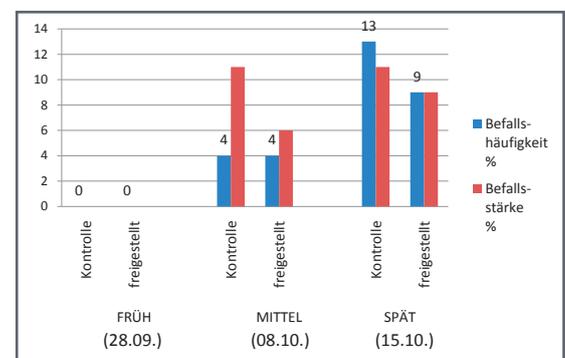


Abbildung 2: Traubenfäulnis (Reitereg)

Beerenfarbe / Saftfarbe / Gerbstoff

Mit zunehmender Beerenreife nahm die Farbintensität naturgemäß zu, die Werte der entblättern und der unbehandelten Variante glichen sich allmählich an. Die Differenz der Farbintensität der Beeren und der daraus erzeugten Weine war beim frühen Lesetermin (28. Sept.) am größten, wobei die freigestellten Trauben den höheren Wert produzierten.

Parallel zur Farbintensität nahm auch der Gerbstoffgehalt mit der Beerenreife zu. Der Gesamtphenolgehalt der freigestellten Varianten war um 9 bis 23% höher als bei den unbehandelten Kontrollvarianten.

Stockertrag und Traubengewicht

Stockertrag und Traubengewicht nahmen vom frühen bis zum späten Lesetermin fast linear ab und lagen beim dritten (späten) Termin um ca. 10 Prozent tiefer als beim ersten (frühen) Termin. Zwischen den Varianten „unbehandelt“ und „entblättern“ konnte kein Unterschied festgestellt werden. (Tab.1)

°KMW und Säuregehalt

Der Anstieg des Refraktometerwertes vom frühen zum mittleren Erntetermin erfolgte zügig und betrug durchschnittlich 1,5°KMW, die weitere Steigerung zum letzten und späten Erntetermin betrug dann nur mehr 0,4°KMW. Diese nicht-lineare Zuckeranreicherung war auf beiden Standorten ident und hat mit der jahreszeitlich bedingten abnehmenden Temperatur und der zunehmenden Alterung und Vergilbung der Blätter zu tun. Die freigestellten Varianten lagen immer um 0,2 bis 0,4°KMW höher. (Tab. 1)

Die Abnahme der Gesamtsäure verhielt sich ähnlich, der Abbau war anfangs stärker und ließ mit zunehmendem Reifegrad nach. Der Rückgang der Weinsäure folgt dem Muster der Gesamtsäure, die Abnahme der Äpfelsäure erfolgt hingegen nahezu linear.

Erntedaten Reitereg

Lesezeitpunkt	Stockertrag kg		Traubengewicht g		°KMW (Refr.)		g/l Säure		pH	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
FRÜH	3,06	3,04	130	125	16	16,4	15,1	14,6	2,86	2,88
MITTEL	2,83	2,59	120	124	17,6	17,8	10,9	10,9	3,06	3,05
SPÄT	2,79	2,71	117	118	18	18,2	8,9	8,7	3,23	3,25

Tabelle 1: Erntedaten Reitereg (A = Kontrolle ohne Traubenfreistellung
B = Traubenfreistellung kurz vor Reifebeginn)

Stickstoff-Verbindungen

Am Beispiel des Standortes Greisdorf (Abb. 3) konnte der Verlauf der Einlagerung von für die Hefe und die Gärung wichtigen Stickstoff-Verbindungen dargestellt werden. Während der Gehalt an Ammonium (NH_4) mit zunehmender Beerenreife abnahm, steigerte sich der Gehalt an Hefe verfügbaren Aminosäuren (=NOPA) kontinuierlich. Diese Tatsache bestätigt die Bedeutung des Erreichens einer guten physiologischen Traubenreife hinsichtlich einer optimalen Nährstoff-Versorgung des Mostes und in weiterer Folge der gärenden Hefe!

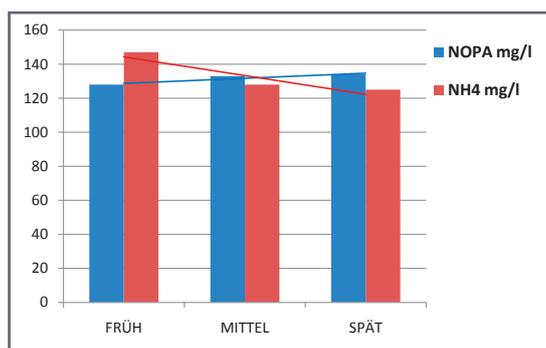


Abbildung 3: Entwicklung des hefeverfügbaren Stickstoffs und des Ammoniumgehaltes am Standort Greisdorf.

Weinqualität

Die Weine aller Varianten wurden unter standardisierten Bedingungen ausgebaut. Dieser Prozess beinhaltete unter anderem eine Maischestandzeit von 16 Stunden bei 12°C, Enzym unterstützte Entschleimung (Rapidase X-Press) auf ca. 50 NTU und Vergärung mit der Standardhefe Lalvin EC1118 bei 17°C.



Die Anlage in Reitereg

Lesezeitpunkt

Die Versuchsweine wurden an drei Terminen von einem geprüften Kostepanel bewertet: März 2010, Juli 2010 und Februar 2011. Die Ergebnisse der sensorischen Prüfungen der unterschiedlichen Termine unterlagen nur geringen Schwankungen. Im Gesamteindruck wurden die Weine des mittleren und späten Lesetermins ähnlich gut bewertet, beide aber signifikant besser als die Weine des frühen Lesetermins.

Daraus kann man schließen, dass die Weine der früh gelesenen Trauben mehrheitlich keinen Gefallen fanden, aber die Meinung über die Weine der mittel und spät gelesenen Trauben auseinander driftet. Diese Meinungen werden wiederum von Philosophien und Vorlieben für bestimmte Schilcher-Typizitäten geprägt. Das ist gut so und fördert die Vielfalt!

Bei genauer Betrachtung der Aromaprofile (Abb. 4) erkennt man sofort das schlankere Profil der „früh“ gelesenen Varianten: weniger Duftintensität, einseitig fruchtig, schlanker. Die Profile der Weine der „mittel“ und „spät“ gelesenen Trauben sind hingegen ausladender: höhere Duftintensität, blumiger, vielseitig fruchtig und körperreicher.

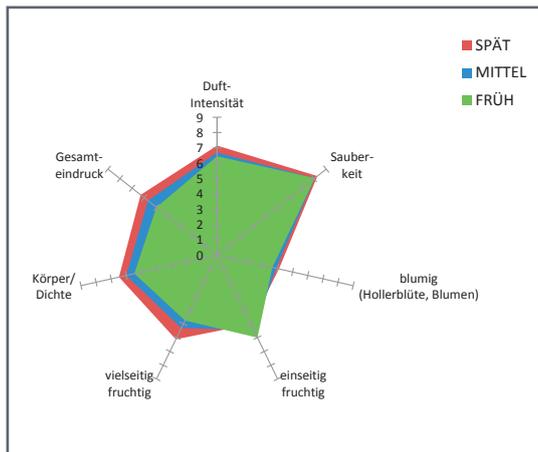


Abbildung 4: Sensorik-Profil - Lesezeitpunkte Reitereg

Traubenfreistellung

Interessant waren die Kostergegebnisse der Versuchsweine aus dem Entblätterungs-Experiment. Je unreifer und früher die Trauben geerntet wurden, desto größer waren auch die sensorischen Unterschiede und desto stärker auch die Präferenz der Verkoster für die „entblätterte“ Variante durch die kräftigere Farbe, das vielseitigere Aroma und mehr Körper (Abb. 5).

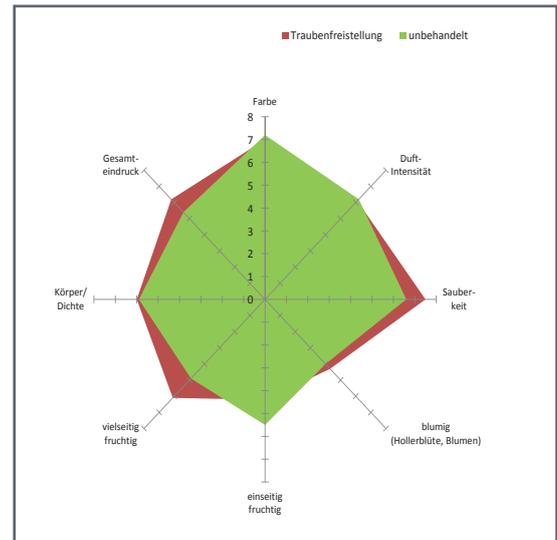


Abbildung 5: Sensorik-Profil - Traubenfreistellung, mittlerer Lesetermin in Reitereg

Fazit

Lässt man den phytosanitären Aspekt außer Acht, dann kann man nach den Ergebnissen des vorliegenden Versuchs eine ähnliche Aussage treffen, wie es beispielsweise auch bei einem gleich angelegten Versuch der Weißweinsorte Sauvignon blanc der Fall war: Je früher die Lese beabsichtigt ist, umso intensiver können die Eingriffe in die Traubenzzone hinsichtlich Entblätterung erfolgen und umso positiver wirkt sich eine bessere Traubenbesonnung auf die Weinqualität aus.

Hat man die Absicht, die „Schilchertrauben“ ordentlich ausreifen zu lassen, spielt die Traubenfreistellung keine entscheidende Rolle. Ein dezenter Eingriff kann aber aus Gründen der Reduktion der Traubenfäulnis empfohlen werden!

