

Auswirkung unterschiedlicher Erntezeitpunkte auf die Weinqualität

Wein- und Obstbauschule Krems, 2018/2019/2020

Versuchseinrichtung:	Amt der NÖ Landesregierung Gruppe Kultur, Wissenschaft und Unterricht Abteilung K4-Schulen Tor zum Landhaus, Wiener Straße 54, Stiege A 3109 St. Pölten
	Wein- und Obstbauschule Krems Wienerstraße 101, 3500 Krems/Donau
Versuchsverantwortliche/r:	Ing. E. Kühner / Ing. C. Gabler
Versuchsdurchführende/r:	Ing. C. Gabler / Ing. E. Kühner / E. Huth
Versuchsauswertende/r und Autoren:	Ing. E. Kühner / Ing. C. Gabler
Auftraggeber:	Wein- und Obstbauschule Krems

Praxisversuch zur Unterstützung der WinzerInnen

Inhaltsverzeichnis

Versuchsziel:	2
Versuchsanlage und Design:	2
Zusätzliche Erhebungen	2
Erntejahr 2018	3
Wetterdaten.....	3
Erntedatenauswertung	3
Mostanalyse.....	4
Weinanalyse.....	4
Kostauswertung April 2019	4
Kostauswertung August 2019	4
Zusammenfassung 2018.....	4
Erntejahr 2019	5
Wetterdaten.....	5
Erntedatenauswertung	6



Mostanalyse.....	6
Weinanalyse.....	6
Kostauswertung Juli 2020.....	6
Zusammenfassung	7

Versuchsziel:

In diesem Versuch soll festgestellt werden welche Auswirkung ein unterschiedlicher Erntetermin auf die Weinqualität – in diesem Fall der Sorte Grüner Veltliner – hat. Zu beachten ist dass die Witterung im jeweiligen Jahr auch einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität hat.

Versuchsanlage und Design:

Die Ernte erfolgt ein einer Rebfläche der Wein- und Obstbauschule Krems. Als Sorte wurde Grüner Veltliner Genotyp A1-4 auf der Unterlage SO4 ausgewählt Das Pflanzjahr war 2007.

Der Standort der Rebanlage ist Krems – Landersdorf.

In der Anlage wurden Parzellen randomisiert festgelegt welche zu 3 unterschiedlichen Zeitpunkten beerntet wurden.

Es wurde nur gesundes Erntematerial verarbeitet. Faule Beeren wurden aussortiert.

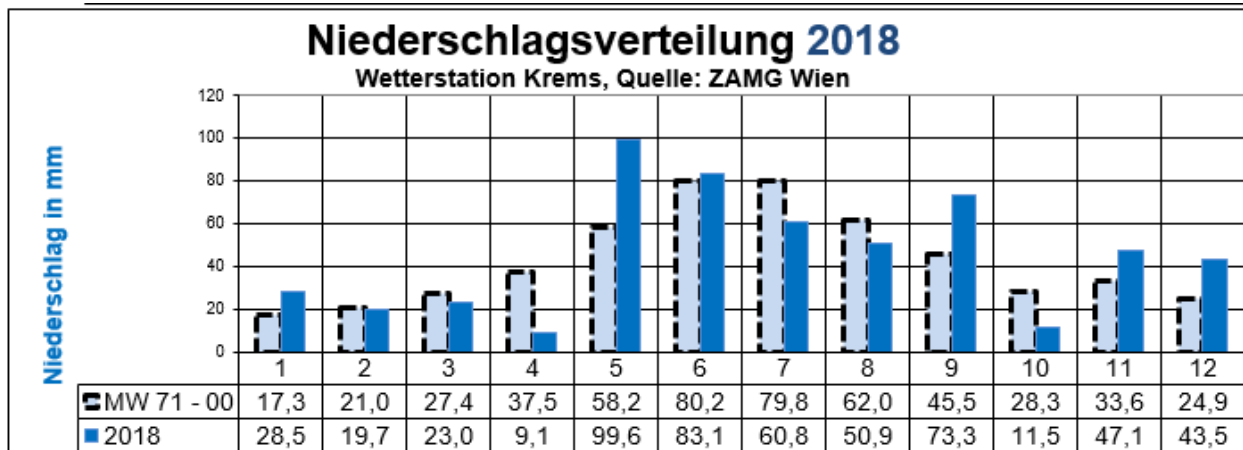
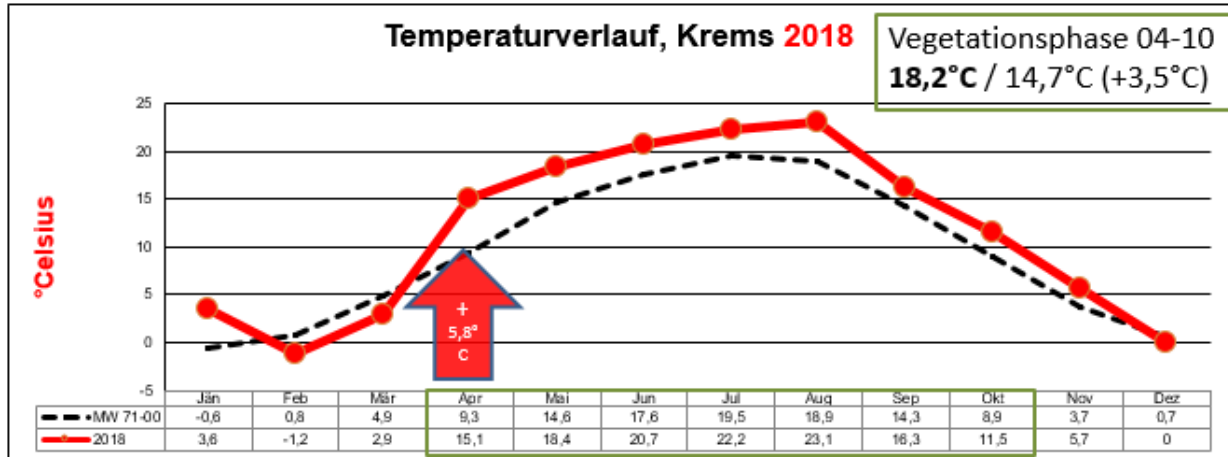
Zusätzliche Erhebungen

- Erntedatenauswertung
- Mostanalytik
- Gärverlauf
- Weinausbau

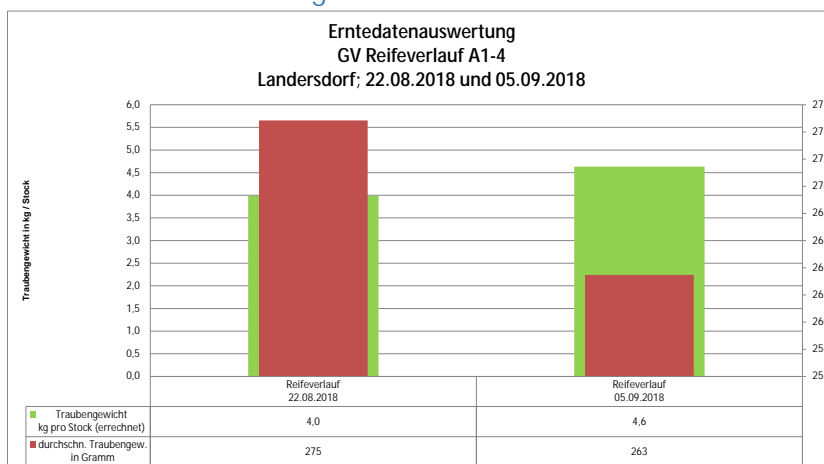
(durch Wein- und Obstbauschule Krems)

Erntejahr 2018

Wetterdaten



Erntedatenauswertung



Eine Erntedatenauswertung des dritten Erntetermins am 02.10.2018 war aufgrund eines sehr hohen Botrytisbefalls nicht mehr möglich. Es konnte keine vollständige Traube verwogen werden.

Mostanalyse

ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Material aus:	Lesedatum	Mostwerte						
						Traubenzustand	%KMW	%o Säure	pH Wert	WS	AS	N
V2018_001	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 22.08.2018	Landersdorf	22.08.2018	1	17,3	6,6	3,4	8,4	2,6	196
V2018_014	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 05.09.2018	Landersdorf	05.09.2018	1	17,5	4,5	3,6	6,7	1,3	179
V2018_103	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 02.10.2018	Landersdorf	02.10.2018	2	21,1	4,7	3,74	6,7	1,4	188

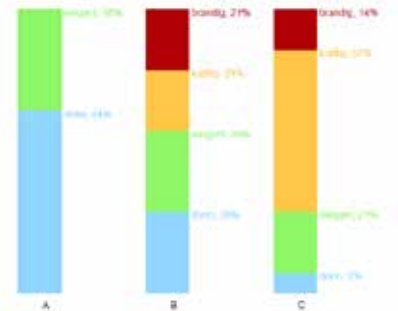
Weinanalyse

ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Material aus:	Weinanalyse									
					Dichte	Alkohol	Red Z	T Sre.	pH	Fl. Sre	Wsre	ÄSre	Milchsäure	Zitr.Säure
V2018_001	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 22.08.2018	Landersdorf	0,993	11,2	0,5	5,8	3,3	0,3	2,9	1,4	0,4	0,3
V2018_014	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 05.09.2018	Landersdorf	0,992	12,1	0,5	4,5	3,5	0,4	2,3	0,8	0,5	0,3
V2018_103	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 02.10.2018	Landersdorf	0,992	14,6	1,8	5,2	3,6	0,8	1,9	1,4	0,7	0,1

Kostauswertung April 2019

Auswertung: Versuchsweinkost WB Serie 1, Stillistik, Reifeverlauf vom 30.04.2019
Bewertung der Versuchsreihe (Reifeverlauf) aus dem Jahrgang 2018

A: V2018_001 Grüner Veltliner 001, GV - Reifeverlauf 22.08.2018
B: V2018_014 Grüner Veltliner 014, GV Reifeverlauf 05.09.2018
C: V2018_103 Grüner Veltliner 103, GV Reifeverlauf 02.10.2018
Gesamt: 14



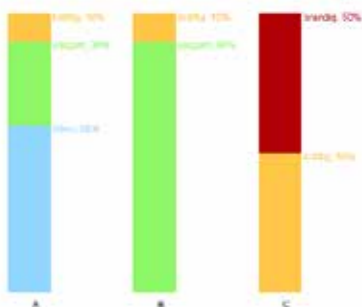
Die erste Versuchsweinkost erfolgte am 30.04.2019. Es waren 14 Verkoster anwesend. Als Kostschema wurde eine stilistische Beurteilung gewählt.

Festgestellt wurde in der ersten Kost dass die Ernte am 05. September einen eleganten bis kräftigen Wein hervorbrachte. Je weiter der Erntezeitpunkt nach hinten geschoben wurde desto kräftiger war die Weinstilistik

Kostauswertung August 2019

Auswertung: Versuchsweinkost WB Serie 1, Stillistik, Reifeverlauf vom 27.08.2019
Bewertung der Versuchsreihe (Reifeverlauf) aus dem Jahrgang 2018

A: V2018_001 Grüner Veltliner 001, GV - Reifeverlauf 22.08.2018
B: V2018_014 Grüner Veltliner 014, GV Reifeverlauf 05.09.2018
C: V2018_103 Grüner Veltliner 103, GV Reifeverlauf 02.10.2018
Gesamt: 10



Die zweite Versuchsweinkost erfolgte am 27.08.2019. Es waren 10 Verkoster anwesend. Als Kostschema wurde eine stilistische Beurteilung gewählt.

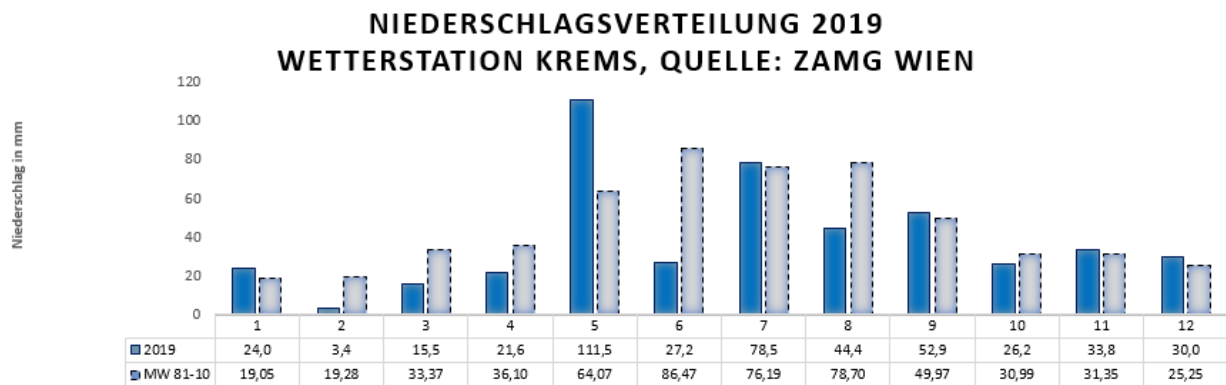
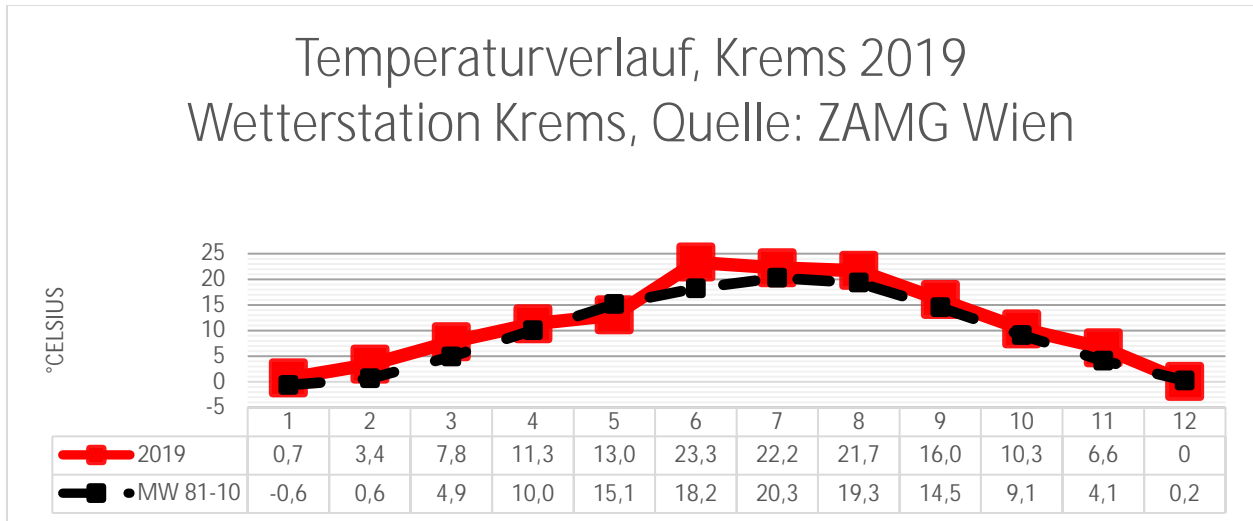
Auch bei der zweiten Kost wurde der Wein von der Ernte 05.09. am besten und elegantesten bewertet. Der früh geerntete Wein wurde wiederum als zu dünn und der spät gelesene Wein als zu kräftig oder bereits deutlich brandig beschrieben.

Zusammenfassung 2018

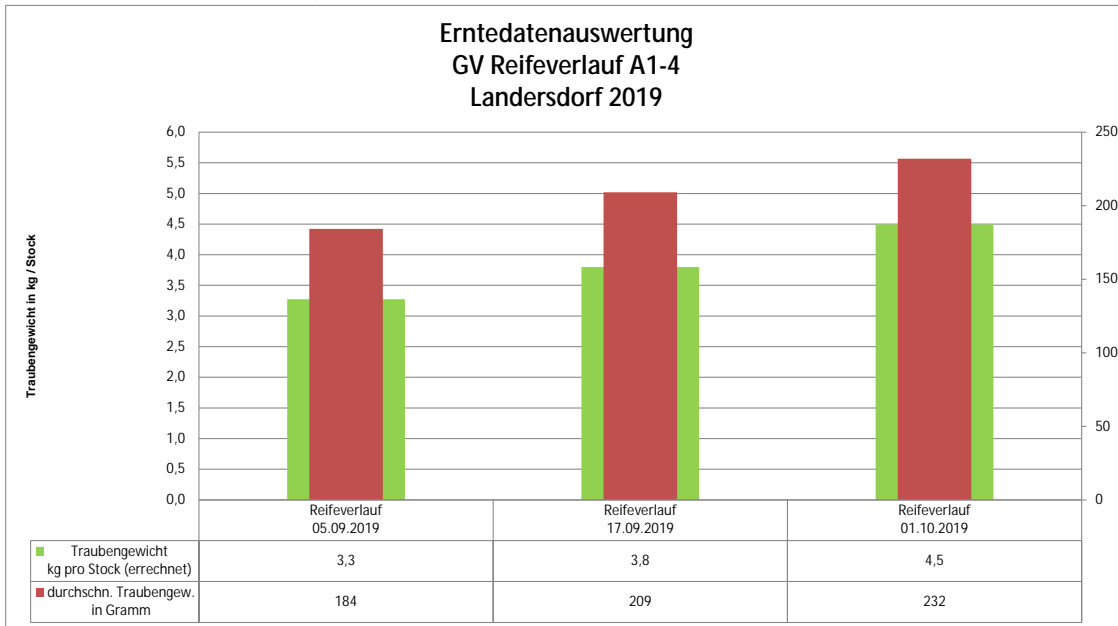
Im Schnitt über alle Verkoster konnte festgehalten werden, dass eine Ernte um den 05. September eine sehr gute Weinqualität hervorbrachte. Eine zu frühe oder zu späte Lese beeinflusste den Wein Grüner Veltliner in Kremstal - Landersdorf im Jahr 2018 negativ.

Erntejahr 2019

Wetterdaten



Erntedatenauswertung



Aufgrund von Niederschlägen im September und der Aufnahme des Wassers in die Trauben nahm das durchschnittliche Traubengewicht etwas zu.

Mostanalyse

ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Material aus:	Lesedatum	Traubenqualität	Mostwerte					
							°KMW	%o Säure	pH Wert	WS	AS	N
V2019_001	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 05.09.2019	Landersdorf	05.09.2019	1	17,7	6,2	3,4	8,4	1,8	214
V2019_022	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 17.09.2019	Landersdorf	17.09.2019	1	18,6	5,4	3,5	7,1	1,8	190
V2019_073	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 01.10.2019	Landersdorf	01.10.2019	1	21,0	5,4	3,5	6,7	1,2	225

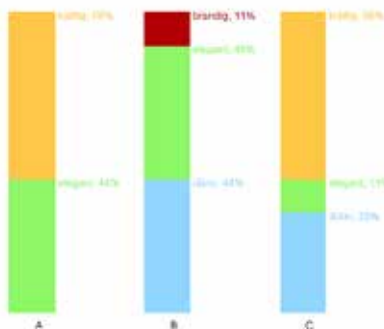
Weinanalyse

ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Material aus:	Lesedatum	Analysewerte Weinuntersuchung													
						Dichte	Alkohol	Fructose	Glucose	Red Z	T Sre.	pH	Fl. Sre	Wsre	ASre	Milchsäure	Zitr. Säure	G-Extrakt	Zuckerfreier Extrakt
V2019_001	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 05.09.2019	Landersdorf	05.09.2019	0,9923	12,2	0,6	0	0,6	5,6	3,3	0,1	3,2	1,3	1	0,2	21,7	21,1
V2019_022	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 17.09.2019	Landersdorf	17.09.2019	0,9916	12,9	0,6	0,2	0,8	5,3	3,4	0,1	3,3	1	1,5	0,2	21,9	21,1
V2019_073	Grüner Veltliner	Reifeverlauf	Reifeverlauf 01.10.2019	Landersdorf	01.10.2019	0,9900	14,6	1,2	0,1	1,3	5,1	3,6	0,30	2,4	1,2	1,1	0,3	22,7	21,4

Kostauswertung Juli 2020

Auswertung: Versuchskost Juli 2020 Serie 1. Stilistik, Reifeverlauf vom 05.07.2020
Bewertung der vinotastischen Wertigkeit des Jahrgang 2019

A: V2019_073 Grüner Veltliner 2019, Reifeverlauf Reifeverlauf 01.10.2019
B: V2019_001 Grüner Veltliner 2019, Reifeverlauf 05.09.2019
C: V2019_022 Grüner Veltliner 2019, Reifeverlauf Reifeverlauf 17.09.2019
Gesamt: 8



Die erste Versuchswinekost erfolgte am 06.07.2020. Es waren 9 Verkoster anwesend.

Aufgrund der Einschränkungen durch Corona konnte keine zweite Kost in diesem Jahr stattfinden. Als Kostschema wurde eine stilistische Beurteilung gewählt.

Bei der Kost wurde der Wein vom spätesten Erntetermin (1.10.2019) am besten bewertet. Bei den früheren Erntetermin war die Aromatik noch zu wenig ausgeprägt und der Wein wurde von den Kostern als zu dünn bewertet.



Zusammenfassung

Für eine gute Weinqualität spielt der richtige Erntezeitpunkt eine wesentliche Rolle. Es kann jedoch kein exakter Zeitpunkt über die Jahre hinweg festgelegt werden da die Witterung über die Saison, die Traubengesundheit und die Erntemenge einen großen Einfluss auf die Qualität haben. Eine exakte Beobachtung und eine regelmäßige Qualitäts- und Reifekontrolle in der Rebfläche ist für die Festlegung des Erntezeitpunktes von enormer Bedeutung.