Analytik Beratung Coaching
Weinlabor Braun

Zwischenbilanz Herbst 2022

Sehr geehrte Kund*innen,
die Weinernte 2022 geht in die Endphase. Durch die teilweise ergiebigen Niederschläge der vergangenen Wochen entwickelt sich die Weinlese zu einem „Turboherbst“. Gerade für den Riesling war der Regen nachteilig. **Hier ist in den letzten Tagen eine deutliche Zunahme der Fäulnis und insbesondere auch Penicillium zu beobachten.** Es gilt jetzt, die Trauben so schnell und gesund wie möglich zu ernten.

Die Trauben weisen in diesem Jahr einen sehr niedrigen Anteil an hefeverfügbaren Stickstoff auf. Dieser Mangel hat sich durch die Niederschläge im Herbst noch verschlechtert. **Eine optimale Versorgung mit Nährstoffen, vor allem mit organischem Nährstoff (wie inaktivierte Hefen) ist in diesem Herbst ein wichtiger Garant für saubere und fruchtige Weine.** In vielen Fällen muss hierzu die Höchstdosis an m_compact (1 kg / 1.000 Liter) bzw. VanoVital (900 g / 1.000 Liter -> für BIO) gegeben werden. Des Öfteren ist sogar eine zusätzliche Gabe von m_extra oder VanoVital Bio spezial (beides rein organische Nährstoffe) erforderlich, damit die Weine einwandfrei durchgären.
Wir hatten bereits einige böcksrige Weine im Labor -> sehr oft ist dies auf eine mangelhafte Versorgung der Hefen mit Nährstoffen zurückzuführen.

Auch die Ansäuerung der Maische bzw. Moste mit L+ - Weinsäure ist beim Jahrgang 2022 ein wichtiges Thema. In den allermeisten Fällen wurde auch mit Augenmaß angesäuert. Nur manchmal wurde über das Ziel hinausgeschossen und zu hoch angesäuert. Ein sehr niedriger pH-Wert (3,0 und weniger) schützt nämlich nicht zu 100% gegen eine biologische Fehltätigkeit, sondern verursacht auch Bittertöne im späteren Wein. Es gibt in diesem Jahr trotz Ansäuerung mehr Weine, die während der Gärung in einen spontanen BSA rutschen. Dies wäre nicht weiter tragisch, wenn die flüchtige Säure nicht deutlich ansteigen würde. Dies kann bis zum Verderb des Weines führen. Bitte kontrollieren Sie Ihre Weine während der Gärung in diesem Jahr etwas genauer und sensibler in Bezug auf eine biologische Fehltätigkeit. **Im Zweifelsfall hilft eine rechtzeitige Analyse im Labor.**

Bei Aroma-Rebsorten (weiss und rosé) ist es in diesem Jahr sinnvoll, am Gärende das **Enzym Lysis Essentia** zuzugeben, um die Aromaausprägung zu steigern und zu stabilisieren.

Die Nachfrage nach Analysen an den vergangenen Samstagen war nicht besonders hoch. **Deswegen haben wir uns entschlossen, dass wir am 24.09.2022 das letzte Mal in diesem Herbst für sie an einem Samstag öffnen werden.** Der zusätzliche Aufwand an Energie (Strom) rechtfertigt keine weitere Öffnung an den darauffolgenden Samstagen. Auch wir fühlen uns verpflichtet, Energie in diesen besonderen Zeiten einzusparen.

Corona ist bei uns im Labor weiterhin gegenwärtig. Dennoch wollen wir versuchen, dass wir in den nächsten Monaten weiterhin Verkostungen zusammen mit Ihnen anbieten können. **Bitte kommen Sie zum Verkostungstermin möglichst allein** (oder falls erforderlich, nur mit einer Begleitperson). Dies ermöglicht es uns hoffentlich, dass wir alle gesund durch die nächsten Monate kommen.

Mit der Hoffnung auf ein gutes Ende der Weinlese verbleiben wir.

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun