

Wann sind die Trauben reif ?

Jürgen Wagenitz DLR-RNH Oppenheim



Wann der richtige Zeit-punkt ist die Trauben zu ernten, wird seit alters her diskutiert. Schon der römische Agrarschriftsteller Columella beschäftigte sich in seinem Standardwerk De Re Rustica intensiv mit der Frage "Wann sind die Trauben reif?" Da es zu damaligen Zeiten keine Messmethoden zur Zucker-bestimmung gab, verließ man sich auf die Wahrnehmung. Beerendaroma, Beerenhaut- und Kernfarbe wurden als Reifekriterien herangezogen.

Hier ein kurzer Auszug aus: Columella XI 2, 66-71: "In diesen Tagen wird in den meisten Gegenden die Weinlese durchgeführt. Einige glaubten schon, wenn sie sahen, dass auch nur ein Teil der Trauben

weich wurde, die Zeit der Lese sei gekommen, andere erst dann, wenn sie die Trauben farbig und durchsichtig sahen, wieder andere, wenn sie wahrnahmen, dass das Laub abfiel. Aber das alles kann täuschen. Deshalb suchten manche die Reife durch Geschmacksproben zu ermitteln, indem sie feststellten, ob die Trauben süß oder sauer schmecken. Die Reife ist gegeben, wenn man die Kerne herausdrückt und sie bereits dunkel gefärbt, zum Teil auch fast schwarz vorfindet. Denn nichts kann den Kernen die dunkle Färbung geben, außer der natürlichen Reife selbst."

Lese hängt vom Geschreie des gemeinen Volkes ab

Die Vorteile der späten Lese werden auch seit jeher kontrovers diskutiert. Dies belegt nicht zuletzt folgender Auszug aus den Akten des Mainzerischen Hofkammersekretärs Degenhardt aus den Jahren 1786 bis 1788, worin dieser sich zu einer Qualitätssteigerung durch einen späteren Lesetermin folgendermaßen äußert: "Bis hierher hieng alle Jahre die Lese meistens vom Geschreie des gemeinen Volkes ab und noch herrscht das alte Vorurteil, dass wenn der Gallustag (16. Oktober) einfällt, die Lese müsse vorgenommen werden, dagegen die Lese in dem Fürstlich Fuldischen Weinberge auf dem Johannisberg alle Jahre so lang hinausgeschoben wird, bis alle Trauben im ganzen Lande in die Keller schon eingekeltert sind. Seit dieser Vorteil entdeckt, wodurch sie einen wahren Auszug von Wein erhalten, haben sie nun das spätesen zum Gesetze gemacht. Dies Beispiel nachzuahmen ist ganz unmöglich, solange noch gemeine Weine im Lande erzogen werden, die das spätesen nicht aushalten könnten, und selbst war ich oft Zeuge, dass der kurfürstliche Beamte zu Rudesheim von dem gemeinen Volke wahre Grobheiten und Ungezogenheiten mit Stillschweigen anhören musste, wenn er sich nicht noch größerer Ausgelassenheiten aussetzen wollte, als er damals zum Wohl der Güterbesitzer die Lese im Berge so lange als möglich hinausschobe. Das allgemeine Volk will nur viel, und siehet das Vorteilhafte nicht ein...".

Daran hat sich bis heute nichts geändert. Die Einführung der Mostwaage von Ferdinand Oechsle (1774-1852) im Jahr 1835 half den Zuckergehalt im Most rasch und relativ exakt zu bestimmen. Damit wurde aber die Frage, wann die Trauben ihre optimale Reife erreicht haben nicht vollständig beantwortet. Einer Umfrage unter Weinbauexperten aus den 60iger Jahren ergab ein Reifeoptimum bei Riesling zwischen 85°-95° Oe bei Säurewerten von 8-10 g/l. Physiologisch sind der Zuckereinlagerung sowieso Grenzen gesetzt. So kann die Traube maximal ca. 250 g Zucker pro Liter einlagern, was etwa 100° Oechsle entspricht. Höhere Zuckergehalte kommen nur durch Eintrocknungseffekte zustande.

Während der Reifeentwicklung finden viele Veränderungen in der Traubenzusammensetzung statt. Neben der Zuckerzunahme und dem Säureabbau ändert sich sowohl die Phenolstruktur, der Pektingehalt (Pressbarkeit), Aminosäuregehalt (Hefenährstoffe) wie auch die Zusammensetzung der Aromastoffe.

Es ist deshalb unerlässlich neben der Zucker- und Säurebestimmung, auch die Aromaentwicklung der Trauben und den Gesundheitszustandes der Beeren zu verfolgen.

Stickstoffgehalt nimmt mit steigender Reife zu

Die aus kellerwirtschaftlicher Sicht sehr sinnvolle Bestimmung des Stickstoffgehalts mittels FernN-Wert oder Aminosäure Messung scheitert meist am Zeitaufwand oder den Kosten. Neuerdings liefern die Grapescan-Geräte den NOPA-Wert, einen Summenwert für hefeverwertbaren Stickstoff im Most. Die ermittelten Werte liefern Hinweise über die Notwendigkeit der Nährstoffzugabe zur Unterstützung des Hefewachstums, lassen sich allerdings nicht als Reifeparameter einsetzen. Zu groß sind die Sortenunterschiede und die Jahrgangsschwankungen. Es lässt sich allerdings eine eindeutige Stickstoffzunahme mit steigender Reife feststellen, die mit zunehmendem Botrytisbefall jedoch wieder abnehmen kann.

Im Jahr 2000 wurde die Ertragsentwicklung über den Reifeverlauf in einer Rieslinganlage beobachtet. Es wurde die Zu- und Abnahme der Traubengewichte im Laufe der Reifeentwicklung festgestellt. Dabei wurde deutlich, wie sehr in unserem Klima Witterungsfaktoren und Krankheitsbefall den Lesetermin mitbestimmen. Allerdings ergaben viele Versuchsergebnisse, dass ein Hinauszögern der Lese bei spätreifenden Sorten enorme Qualitätszuwächse ermöglicht. Versuchsergebnisse aus dem Jahr 2004 zeigten, bei nur mäßiger Veränderung von Mostgewicht und Säure, sehr große Unterschiede bei der sensorischen Bewertung der Weine auf. Die spätgelesenen Varianten schnitten deutlich besser ab. Die Weine waren intensiver bei den Attributen Zitrus, Apfel, Pfirsich, tropische Früchte und Mineralität. Zwischen dem späten Leseterminen am 9. November und dem sehr späten Termin am 22. November ergaben sich allerdings nur noch geringe Unterschiede. Der Ertrag ging allerdings bei der sehr spätgelesenen Variante um 30 % zurück.

Zusammenfassung

§ Der optimale Lesetermin ist ein wichtiger Grundstein für die spätere Weinqualität.

- Frühe Lesetermine fördern die Ausbildung von untypischen Alterungstönen.
- Späte Lesetermine erhöhen das Aromapotenzial.
- Späte Lesetermine verringern den Ertrag.
- Der Botrytisbefall ist oft Hemmschuh für die Erzielung der optimalen Traubenreife
- Neben den Oechslegraden sollte vor allem das Beerenaroma berücksichtigt werden.
- Als Faustzahl zum Lesebeginn scheint der Wert Ende der Blüte + 110 Tage für viele unserer Sorten durchaus brauchbar zu sein. Ausnahme Riesling: Blüte + 120 Tage