

Weinjahrgang 2013 in der Pfalz

Prof. Dr. Ulrich Fischer und Dr. Jürgen Oberhofer, DLR Rheinpfalz in Neustadt a. d. Weinstraße

Der Weinjahrgang 2013 war bezüglich des Witterungsverlaufs äußerst abwechslungsreich. Der Winter brachte keine Temperaturextreme, so dass ihn die Reben in der Pfalz ohne Frostschäden gut überstanden. Allerdings führte ein recht kaltes und nasses Frühjahr zu einem verspäteten Austrieb, der bei der Rebsorte Riesling in Neustadt an der Weinstraße erst am 2. Mai zu beobachten war und somit zehn Tage nach dem langjährigen Mittel erfolgte. Ein vergleichbar später Austrieb im Mai konnte letztmalig 1987 verzeichnet werden.

Nach dem Austrieb setzte sich die verzögerte Entwicklung fort. Im Mai lag die Durchschnittstemperatur mit 12,8°C deutlich unter dem langjährigen Mittel von 14,1°C, ebenso die Sonneneinstrahlung mit 141 Sonnenscheinstunden gegenüber 207 Stunden im Mittel. Als Konsequenz aus diesem kalten Frühjahr setzte die Blüte bei der Sorte Riesling in Neustadt erst am 22. Juni ein, was einen Rückstand von 11 Tagen zum langjährigen Mittel bedeutete; im Vergleich zum Mittelwert der letzten 10 Jahren sogar um 18 Tage.

Besonders gravierend war der Blüteverzug in der Südpfalz, wo die Blüte erst Ende Juni Anfang Juli einsetzte. Nachdem eine kurze Hitzeperiode Mitte Juni der Vegetation „auf die Sprünge“ half, fielen vom 19. bis 27. Juni die Tagesmittelwerte von 28°C auf 13°C ab. In frühen Weinbergen und bei den Burgundersorten konnte die Blüte innerhalb weniger Tage abgeschlossen werden, während viele spätere Lagen der Pfalz das Stadium „abgehende Blüte“ erst in der ersten Juliwoche erreichten. Dies führte zu maßgeblichen Reifeunterschieden innerhalb einer Traube. Ein ähnlich spätes Ende der Reblüte war innerhalb der letzten 25 Jahre lediglich in den Jahren 1991, 1995 und 1996 zu beobachten.

Das Blühergebnis variierte beträchtlich. Ein höherer Verrieselungsgrad konnte bei starkwüchsigen Riesling- und teilweise auch Burgunderweinbergen beobachtet

werden, die in die kühle Witterung hinein verblühten. Frühe und späte Standorte hingegen, waren ausnahmslos gut.

Nachdem die Monate Januar bis März nur rund 50 Prozent der üblichen Regenmengen gebracht hatten, änderte sich im Mai die Situation deutlich. Mit 105 Millimeter regnete es in Neustadt fast doppelt soviel wie üblich. Der Juli war mit 22° C Durchschnittstemperatur um drei Grad wärmer als der Durchschnitt. Dank der Kombination aus guter Bodenfeuchte und lang anhaltendem warmem Hochdruckwetter im Juli und Anfang August entwickelten sich die Trauben nach der Blüte sehr zügig. Konnten im August noch normale Niederschlagsmengen verzeichnet werden, lag der September bereits über dem Durchschnitt. Im Oktober fiel dann die 2,4-fache Menge des durchschnittlichen Niederschlags. Besonders problematisch waren Niederschlagsereignisse, die zwischen 25 und 50 mm pro Tag lagen.

Als Folge des Witterungsverlaufs kam es zu einer verzögerten Mostgewichtszunahme bei beachtlichen Säurewerten. Betrachtete man die Mostgewichte in der ersten Septemberhälfte, musste man bis in die 80er Jahre zurück gehen, um eine vergleichsweise verzögerte Reifeentwicklung zu finden. Aufgrund der niedrigen Mostgewichte wurde frühzeitig im Gebiet über die Anhebung der Anreicherungsstärke um 0,5% vol. Alkohol diskutiert, die von der EU-Kommission am 12. November auch genehmigt wurde. Die Hauptlese startete erst relativ spät in der letzten Septemberwoche. Die häufigen und ergiebigen Niederschläge im Oktober veranlassten die Betriebe zu einer sehr raschen Lese, die zum Teil nur 3 Wochen dauerte.

Zum Glück blieb es ab dem 10. September bis zum 20. Oktober relativ kühl, so dass die sich ausbreitende Fäulnis ausschließlich auf Botrytis beschränkt war; Sekundärpilze oder Essigfäule suchte man vergebens. Hierzu trugen auch die niedrigen pH-Werte der Moste bei, die auf die hohen Weinsäuregehalte zurückzuführen sind, ein Indiz für die gute Reife im Sommer. Der Temperaturanstieg in der letzten Oktoberdekade führte in einigen Anlagen zum Eintrocknen der Beeren, so dass die Mostgewichte plötzlich nach oben schnellten und sogar edelsüße Weine erzeugt werden konnten.

Ein stark zur Weinsäure verschobenes Verhältnis von Wein-zu-Äpfel-Säure vereinfachte die Mostentsäuerung, da meist mit Standzeiten oder mit einer Einfachentsäuerung im Moststadium das Ziel von maximal 10 g/L Mostsäure erreicht wurde. Die gute Wasserversorgung im Herbst hatte eine überdurchschnittliche Stickstoffversorgung der Trauben zur Folge. Diese gute Hefeernährung führte zu unproblematischen Gärverläufen ohne nennenswerte Gärstörungen.

Der Jahrgang 2013 hat wie wenige zuvor den Winzern alles abverlangt und es gab wohl selten einen Herbst, bei dem sich die Rahmenbedingungen im Weinberg so rasch veränderten wie in 2013. Sowohl im Sommer im Weinberg als auch im Herbst im Keller galt es konsequent und zielorientiert zu Handeln, aktuellstes Wissen einzubringen und rasch die richtigen Entscheidungen zu treffen. Dank des hohen Einsatzes sind die Qualitäten jedoch deutlich besser als erwartet, zumal sich die „saubere“ Botrytis kaum negativ im Wein bemerkbar machte. Die Erntemenge ist allgemein und insbesondere beim Riesling noch etwas geringer ausgefallen als vor dem Herbst erwartet und liegt unter dem Durchschnitt.

Die späte Lese ermöglichte trotz der verzögerten Blüte eine relativ lange Vegetationsperiode, die sich bei der Verkostung der Jungweine positiv zu Buche schlägt: So überzeugen die Weine mit einer ausgeprägten Frucht und Sortentypizität. Die Säure ist geschmacklich besser eingebunden als die analytischen Werte erwarten lassen. Durch gezielte oenologische Maßnahmen wie Saftentzug konnten farbstarke Rotweine erzeugt werden. Naturgemäß liegen die Alkoholgehalte in einem moderaten Bereich, was aber dank der attraktiven Aromenausstattung keinen Eindruck der Unreife vermittelt, sondern vielmehr die Vorfreude auf einen frischen, strukturierten und früh trinkreifen Weinjahrgang 2013 wachsen lässt.