

Weinjahrgang 2014 in der Pfalz

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

Das Weinjahr 2014 war zunächst durch einen sehr frühen Austrieb gekennzeichnet. Der Austrieb der Rebsorte Riesling erfolgte in Neustadt an der Weinstraße am 4. April und somit 18 Tage vor dem langjährigen Mittel. Es war der früheste Austrieb seit Aufzeichnungsbeginn am DLR Rheinpfalz. Dies bedeutete aber auch eine sehr große Spätfrostgefahr. In drei Nächten im April und Mai sanken die Temperaturen bis an die kritische Grenze ab und die Winzerschaft ergriff unterschiedliche Maßnahmen zur Frostbekämpfung. Es traten glücklicherweise keine nennenswerten Schäden auf. Die Maitemperaturen entsprachen dem langjährigen Mittel, so dass die Reblüte zwar immer noch früh (4. Juni) jedoch nicht schon im Mai, wie beispielsweise 2007, begann. Mit Blühbeginn setzte über Pfingsten eine extrem heiße Witterungsperiode ein und die Reben verblühten sehr zügig. Die Trauben entwickelten sich anschließend rasch weiter. Im Juni wurde Wasserknappheit vorübergehend zum bestimmenden Thema. In der ersten Jahreshälfte lag der Niederschlag mit 186 Liter um 133,9 Liter je Quadratmeter unter dem langjährigen Mittel. Bereits Ende Juni mussten Jungfelder gegossen werden. Im Juli fielen jedoch mit 95,2 Liter je Quadratmeter ergiebige Niederschläge, so dass Trockenheit kein limitierender Faktor mehr war.

Mit zunehmender Reife wurde die Kirschessigfliege zu einem wichtigen Thema des Jahrgangs 2014. Insbesondere die frühen Rotweinsorten wie Regent, Acolon, Frühburgunder, Dunkelfelder und ganz besonders der Dornfelder waren zum Teil stark betroffen. Besonders gefährdet waren Weinberge in unmittelbarer Nachbarschaft zu Beerenobstplantagen, aber auch ein einzelner Kirschbaum oder Brombeerhecken innerhalb des Weinbergsgeländes reichten in der Regel aus, um den Befallsdruck deutlich zu erhöhen. Bereits Ende Juli wurde über den Rebschutzwarndienst auf die erhöhte Gefahr durch die Kirschessigfliege aufmerksam gemacht. Noch Mitte August, als bereits mehrfach auf den neuen Schädling hingewiesen war, unterschätzten viele Praktiker die Gefahr, da bisher keinerlei Erfahrungen über das Schadpotential der Kirschessigfliege vorlagen. Ferner war das einzige zur Bekämpfung der Kirschessig-

fliege zugelassene Pflanzenschutzmittel (Spintor) nur bedingt verfügbar, so dass nur vereinzelt Gegenmaßnahmen ergriffen werden konnten. Nicht zuletzt aufgrund einer laufenden Doktorarbeit in der Abteilung Phytomedizin war bekannt, dass die Kirschessigfliege lichtempfindlich ist und beschattete Trauben für die Eiablage bevorzugt. Die Betriebe, die diese Beratungsempfehlung zur „Entblätterung der Traubenzone bei Rotweinsorten“ konsequent umsetzten, verzeichneten einen deutlich geringeren Befall. Da gerade beim Dornfelder das Freistellen der Traubenzone in vielen Betrieben noch keine übliche Praxis darstellt, setzte bei den frühen Rotweinsorten bereits in der ersten Septemberwoche die Lese blitzartig ein. Es begann ein Wettlauf mit der Zeit. Die Betriebe, die frühzeitig bei ausreichendem Mostgewicht ernteten, konnten einwandfreies Lesegut einbringen. Mit jedem Tag des weiteren Zuwartens wurde der Anteil nicht mehr verkehrsfähigen Lesegutes immer höher. So konnte ein nicht unerheblicher, aber nicht genau zu beziffernder Teil der potentiellen Erntemenge, insbesondere bei der Rebsorte Dornfelder, nicht in die Keller eingebracht werden.

Nachdem die Lese der frühen Rotweinsorten innerhalb weniger Tage sehr zügig vonstatten ging, schloss sich die Lese der weißen Rebsorten ohne Unterbrechung an. Erfreulich war die Tatsache, dass generell die weißen Rebsorten nicht von der Kirschessigfliege befallen wurden, mit Ausnahme bereits verletzter Trauben sowie stark rot gefärbter Gewürztraminer und Grauburgunder. Gleiches galt für die Mehrheit der Spätburgunder und später reifenden Rotweinsorten.

Betriebe, die durch geeignete Bestands- und Bodenführung den Botrytisbefall gut im Griff hatten, konnten gute bis sehr gute Qualitäten ernten. Hier zahlten sich der frühe Vegetationsbeginn und die ausreichende Wasserversorgung im Juli bis September aus, was unter anderem an den bereits verholzten Kernen erkennbar war. Warme Nachttemperaturen und immer wieder lokal auftretende Niederschläge ließen die Botrytis rasch fortschreiten und führten zu einem zügigen Ernteabschluss nach der ersten Oktoberwoche. Wenn man also von den frühen Rotweinsorten einmal absieht konnten überdurchschnittliche Qualitäten eingebracht werden und diese Weine stellen das Rückgrat eines vielversprechenden Jahrgangs dar.

Bei Weinen, die auf leichten Böden wuchsen, wurde bei niedrigen Säurewerten und hohen pH-Werten zur Verringerung des Befalls von Mikroorganismen, allen voran der Essigsäurebakterien, von der erlaubten Säuerung zur pH-Wertabsenkung Gebrauch

gemacht. Neben der frühzeitigen Ernte bedurfte es in vielen Anlagen einer Negativauslese vor der Vollernterlese, um sowohl den Fäulnisbefall, als auch die flüchtige Säure im Lesegut in einem akzeptablen Bereich zu halten. Es war auffallend, wie rasch in Rotweinanlagen nach Befall der Kirschessigfliege die flüchtige Säure anstieg und es zu einer Totalverflüssigung des Beerenfleisches kam.

Berichte aus den Weinlabors sowie eigene Versuche zeigen, dass die im Most gemessenen Werte an flüchtiger Säure über die Vergärung stabilisiert oder sogar abgesenkt werden konnten. Frühzeitig wurde die Möglichkeit der Beantragung einer Versuchsgenehmigung zur Entfernung der flüchtigen Säure geschaffen und kommuniziert, so dass verkehrsfähigen Weinen im Rahmen dieser Versuche die flüchtige Säure entzogen werden kann.

Die Jungweine probieren sich in der Aromatik und Sortentypizität gut entwickelt. Gärstörungen traten kaum auf, da die Keller aufgrund der anhaltenden warmen Witterung nicht auskühlten.

Trotz der Ernteauffälle aufgrund der Kirschessigfliege und anderer tierischer Schädlinge konnte eine mit geschätzten 2,3 Mio. hl gute und marktkonforme Erntemenge eingebracht werden. Ausfälle im Rotweimbereich konnten durch gute Erträge insbesondere beim Riesling kompensiert werden. Qualitativ wird der Jahrgang überdurchschnittlich einzustufen sein, weil gute aber nicht überhöhte Mostgewichte realisiert werden konnten, die, verbunden mit einer lebendigen Säure, den Weinen Frische, Trinkfluss und Balance verleihen werden.