

Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum <b>LAIMBURG</b>	<b>WEINLABOR</b>  Reifetest-Bericht	Dok. WL09Re2 Erstellt: 17.08.09 Rev.Nr. 0 Seiten: 1/5
---	---	--

## 2. Reifeverlaufsprüfung 2009

17. August 2009

Versuchszentrum Laimburg

Andreas Sölva, Armin Kobler Versuchszentrum Laimburg

An der Wetterstation Laimburg wurden in den Tagen vom 10.8.2009 bis zum 16.8.2009 eine Durchschnittstemperatur von 22,9 °C und eine Niederschlagsmenge von 22,1 mm gemessen (Tab.1). Vergleicht man diesen Zeitraum mit dem Weinbaujahr 2008, so liegt der Temperaturmittelwert um 1,5 °C höher.

Mit diesem Probenahmetermin wurden dem Reifetest zwei Blauburgunderanlagen aus Neumarkt und Montan, eine Sauvignonanlage aus Girlan Naun und eine Merlotanlage aus Kurtatsch Brenntal hinzugefügt (Tab. 2).

**Die Zuckerbildung in den Trauben schritt mit einer mittleren wöchentlichen Zunahme von 1,8 °KMW weiter zügig voran, die Gesamtsäure sank im Schnitt aller Anlagen um 1,9 g/L.**

Gegenüber dem späteren Jahr 2008 beträgt der Reifevorsprung im Schnitt aller Anlagen 2,6 °KMW, was ungefähr 10-12 Tagen entspricht. Wenn man die erhobenen Reifedaten mit den Daten der Rebanlagen vergleicht, bei denen mehrjährige Werte (bis 1990) vorliegen, so bestätigt sich der in der ersten Reifeverlaufsprüfung 2009 errechnete Reifevorsprung (Abb. 1 bis 2). Vergleicht man jedoch Messdaten welche sich auf die letzten 10 Jahre beziehen, welche auch die sehr frühreifen Jahre 2003 und 2007 beinhalten, erkennt man, dass es sich heuer um ein Durchschnittsjahr hinsichtlich des Reifeverlaufs handelt (Abb. 3 bis 4).

Tab. 1: Wetterdaten im Vergleich.

Datum	Lufttemperatur Mittelwerte (°C)	Niederschläge (mm)	Sonnenstunden (Stunden:Min. )	Globalstrahlung (J/cm <sup>2</sup> )
10.8.09-16.8.09	22,9	22,1	57:00	14.616
10.8.08-16.8.08	21,4	42,1	53:40	13.428

Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum <b>LAIMBURG</b>	<b>WEINLABOR</b>  Reifetest-Bericht	Dok. WL09Re2 Erstellt: 17.08.09 Rev.Nr. 0 Seiten: 2/5
---	---	--

Tabelle 2: Analysenergebnisse für das Probedatum 17.8.2009.

**Wein-Reifetest 2009      Stichprobe Nr.      2**

Tabelle 2: Analysenergebnisse für das Probedatum 17.8.2009.

Sorte **Weißburgunder**

<b>Gemeinde</b>	<b>Anlage</b>	<b>HVS mg/l</b>	<b>ZK °KMW</b>	<b>pH</b>	<b>GSR g/l</b>	<b>WSR g/l</b>	<b>ASR g/l</b>
Terlan	Eyrl	128	16,0	3,2	7,2	6,8	3,2

Sorte **Chardonnay**

<b>Gemeinde</b>	<b>Anlage</b>	<b>HVS mg/l</b>	<b>ZK °KMW</b>	<b>pH</b>	<b>GSR g/l</b>	<b>WSR g/l</b>	<b>ASR g/l</b>
Kurtinig	Giatl	223	16,1	3,2	11,2	8,0	6,6
Salurn	Gemeindeteiler	153	15,5	3,1	11,1	8,1	6,2

Sorte **Ruländer**

<b>Gemeinde</b>	<b>Anlage</b>	<b>HVS mg/l</b>	<b>ZK °KMW</b>	<b>pH</b>	<b>GSR g/l</b>	<b>WSR g/l</b>	<b>ASR g/l</b>
Kurtinig	Moos	152	15,7	3,1	10,1	8,3	5,1
Salurn	Pfatten	198	14,6	3,1	10,5	7,8	5,9

Sorte **Gewürztraminer**

<b>Gemeinde</b>	<b>Anlage</b>	<b>HVS mg/l</b>	<b>ZK °KMW</b>	<b>pH</b>	<b>GSR g/l</b>	<b>WSR g/l</b>	<b>ASR g/l</b>
Tramin	Rungg	162	15,1	3,1	10,1	8,8	4,6
Tramin	Maratsch	183	16,7	3,2	9,8	9,8	4,0

Sorte **Sauvignon**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	ZK °KMW	pH	GSR g/l	WSR g/l	ASR g/l
Terlan	Winkl	104	17,4	3,1	9,8	10,0	3,8
Eppan	Girlan Naun	219	16,4	3,1	11,2	10,4	4,7

Sorte **Blauburgunder**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	ZK °KMW	pH	GSR g/l	WSR g/l	ASR g/l
Montan	Gehof	187	16,6	3,2	9,3	8,9	4,6
Neumarkt	Mazzon	135	17,7	3,2	8,2	9,1	3,4

Sorte **Merlot**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	ZK °KMW	pH	GSR g/l	WSR g/l	ASR g/l
Kurtatsch	Brenntal	122	16,9	3,3	9,3	9,9	4,2

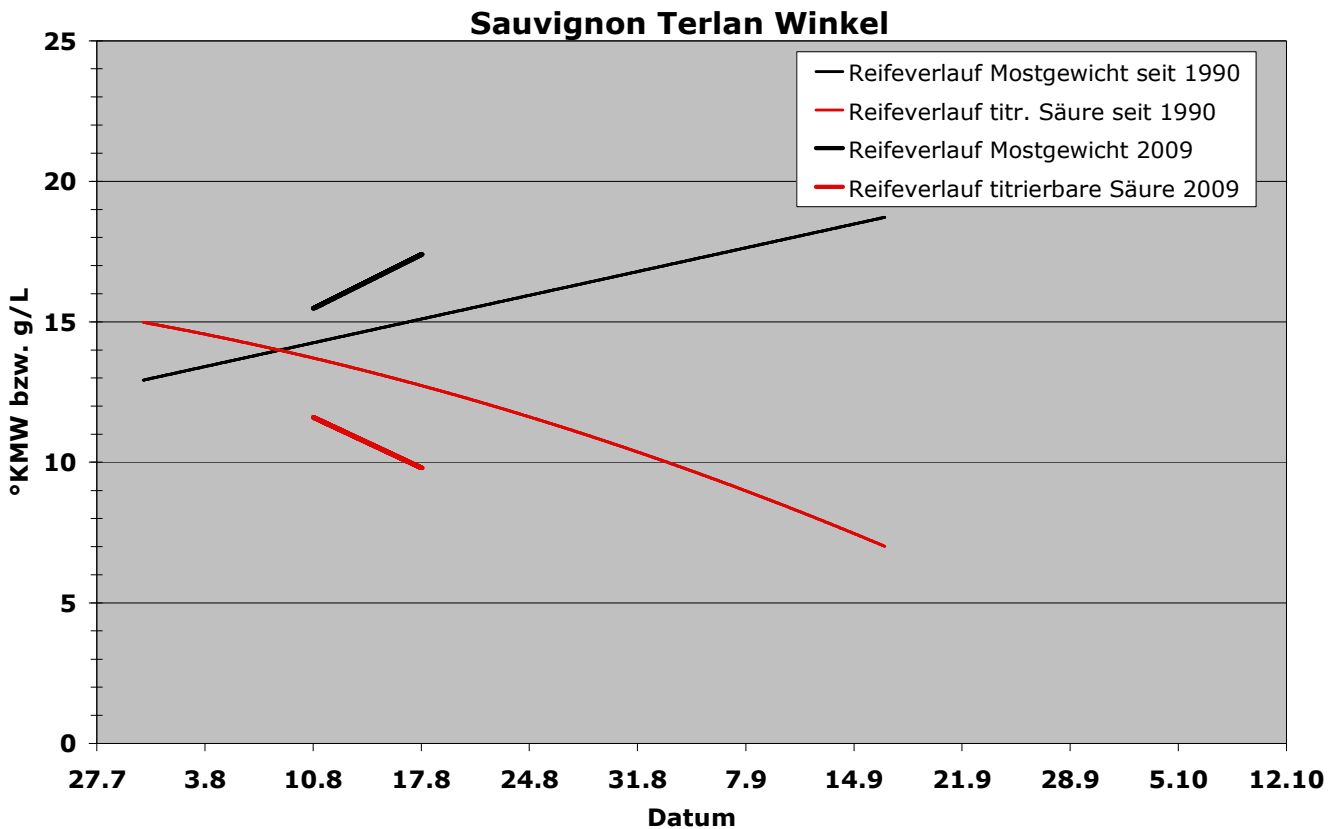


Abb.1

### Ruländer Salurn Pfatten

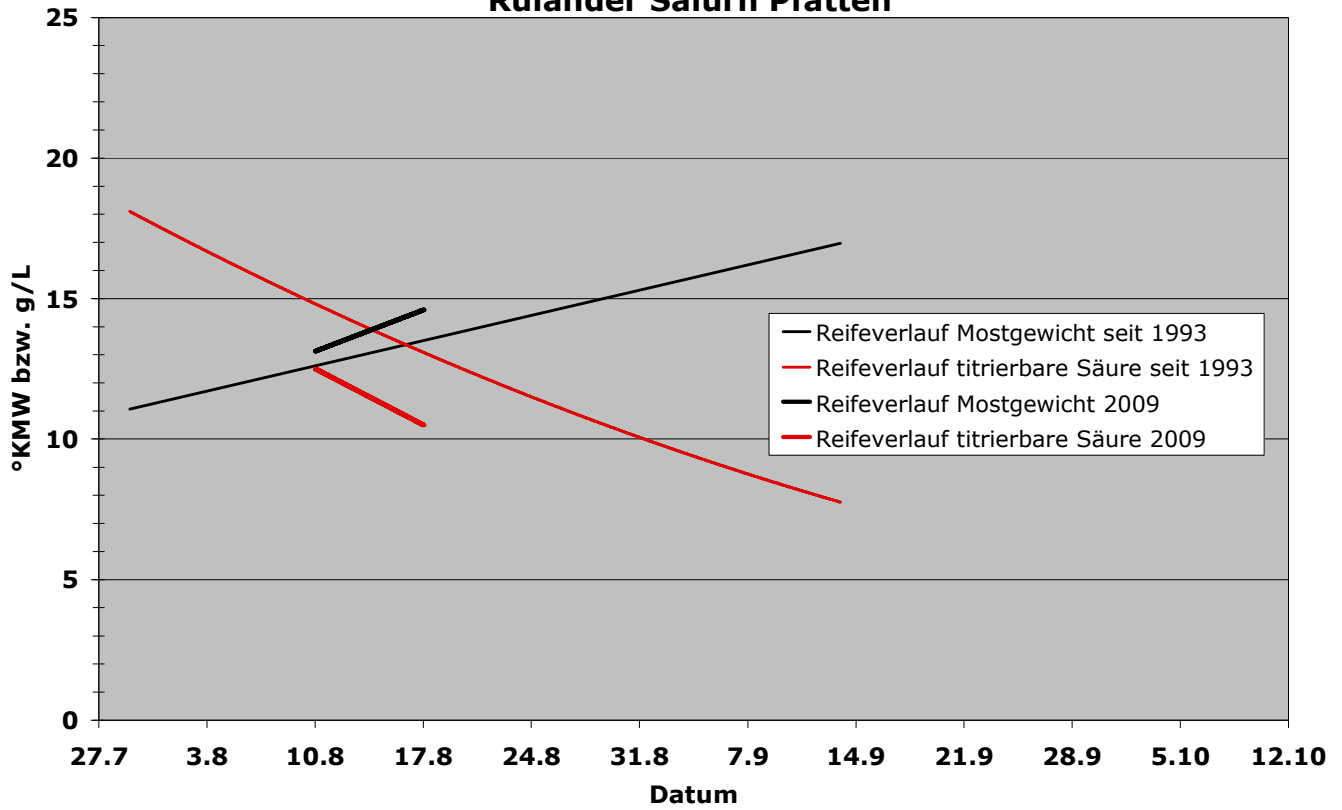


Abb. 2

### Gewürztraminer Tramin Rungg

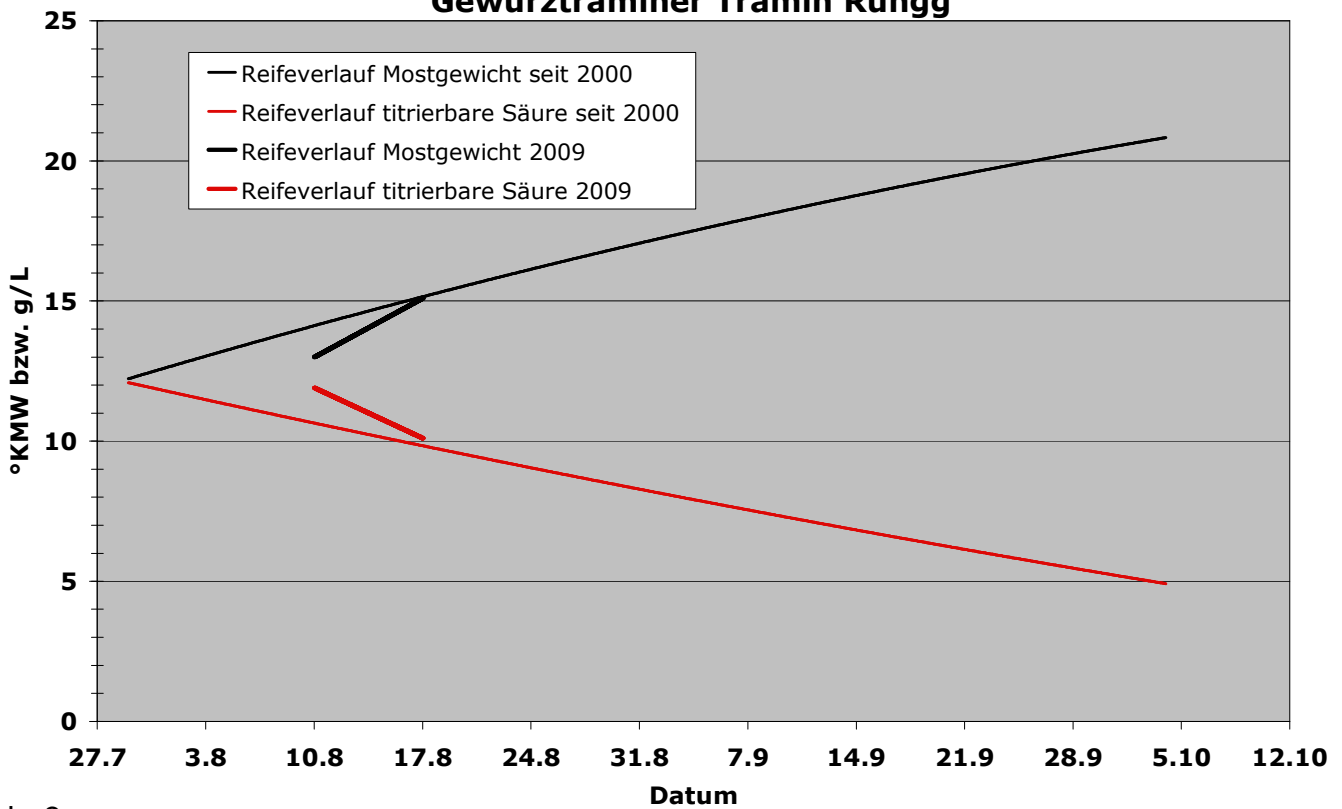


Abb. 3

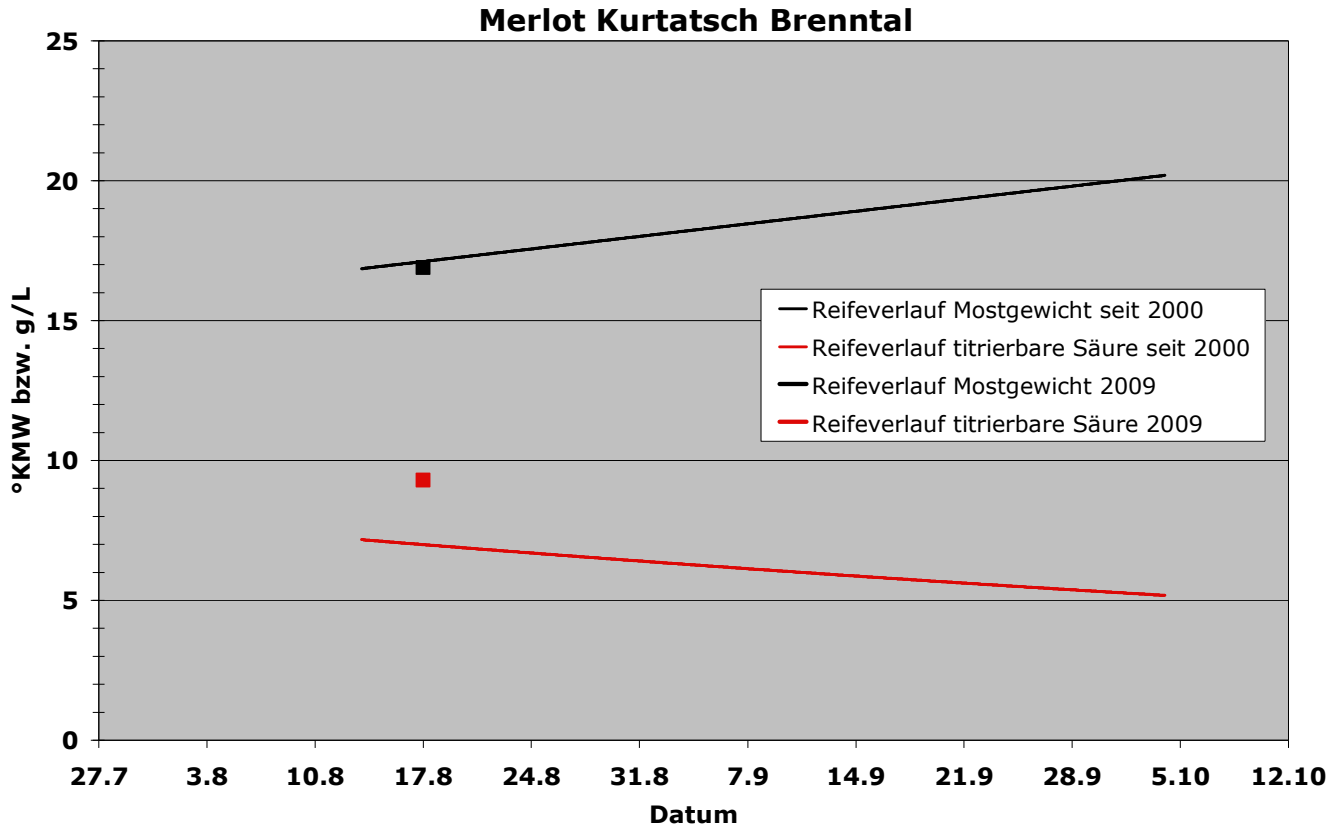


Abb4