

Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum <b>LAIMBURG</b>	<b>WEINLABOR</b>  Reifetest-Bericht	Dok. WL09Re5 Erstellt: 07.09.09 Rev.Nr. 0 Seiten: 1/1
---	---	--

## 5. Reifeverlaufsprüfung 2009

7.9.2009

Versuchszentrum Laimburg

### Situation der Reife

Andreas Sölva, Versuchszentrum Laimburg

In den Tagen vom 31.8.2009 bis zum 6.9.2009 wurden an der Wetterstation Laimburg eine Durchschnittstemperatur von 20,4 °C und eine Niederschlagsmenge von 12 mm gemessen (Tab.1).

Die Zuckerbildung schritt in den Trauben mit einer mittleren, **wöchentlichen Zunahme von 0,8 ‰MW** etwas langsamer als in den Vorwochen voran (Tab. 2, Abb. 1 bis 7). Die **Gesamtsäure sank im Mittel um 0,8 g/L**. Dafür verantwortlich sind auch sicherlich die nun doch kühleren Tages bzw. Nachttemperaturen, welche sich auf die Reife auswirken. Zur 5. Stichprobe des Vorjahres (vom 8.9.2008) beträgt der errechnete Reifevorsprung weiterhin **2,9 ‰MW**, was etwa 14 Tagen entspricht.

Bereits geerntet sind die Anlagen Weißburgunder Terlan Eyrl und Tschermers Guggenberg, Chardonnay Kurtinig Giatl und Salurn Gemeindeteiler, Ruländer Kurtinig Moos und Salurn Pfatten und die Reifetestanlagen Sauvignon Terlan Winkl und Eppan Girlan Naun,

Dieser Reifetest beinhaltet wiederum auch die **HVS-Werte** der Moste der beprobten Reifetestanlagen. Das Ergebnis entspricht der Summe von Alpha-Aminosäurestickstoff (unter Ausschluß von Prolin) und Ammoniumstickstoff.

In den Tabellen 3 und 4 sind die weinbaulichen Beschreibungen der Anlagen zur besseren Interpretation der Daten angeführt.

Tab. 1: Wetterdaten im Vergleich (Meteorologische Station Laimburg)

Datum	Lufttemperatur Mittelwerte (°C)	Niederschläge (mm)	Sonnenstunden (Stunden:Min. )	Globalstrahlung (J/cm <sup>2</sup> )
31.8 - 06.9.2009	20,4	12	55:30	12.756
31.8 - 06.9.2008	21,8	46,3	53:20	11.844

Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum <b>LAIMBURG</b>	<b>WEINLABOR</b>  Reifetest-Bericht	Dok. WL09Re5 Erstellt: 07.09.09 Rev.Nr. 0 Seiten: 2/2
---	---	--

Tabelle 2: Analysenergebnisse für das Probedatum 7.9.2009 .

**Wein-Reifetest 2009**

**Stichprobe Nr. 5**

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>
Eppan	Berg Spalier	131	18,8	3,3	7,4	7,6	2,3
Eppan	Schwarzhaus	136	19,3	3,3	6,8	6,4	2,1

Sorte **Silvaner**

<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>
Brixen	Neustift	113	13,3	3,2	8,9	7,7	3,7

Sorte **Müller Thurgau**

<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>
Villanders	Harbhof	99	16,8	3,4	5,8	7,1	1,8

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	169	19,0	3,5	6,0	7,5	2,0
Tramin	Maratsch	176	20,1	3,6	5,2	7,5	1,7

Sorte **Großvernatsch**

<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>
Bozen	St, Magdalena	94	18,8	3,6	4,5	5,1	2,2
Eppan	Kreid-Sattel	39	15,6	3,3	6,3	5,3	2,9
Kaltern	Barleit	56	16,1	3,4	6,2	5,5	3,0
Kaltern	Seegüter	92	17,5	3,6	4,3	4,5	2,1
Marling	Schickenburg	67	16,4	3,6	4,5	4,5	2,4
Tramin	Plon	63	16,5	3,4	6,0	5,3	3,1

Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum <b>LAIMBURG</b>	<b>WEINLABOR</b>  Reifetest-Bericht	Dok. WL09Re5 Erstellt: 07.09.09 Rev.Nr. 0 Seiten: 3/3
---	---	--

Sorte **Blauburgunder**

<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>
Kastelbell Tschars	Fleck	234	19,9	3,5	7,1	6,9	3,7
Montan	Gehof	209	21,5	3,6	5,0	6,6	2,1

Sorte **Lagrein**

<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>
Auer	Furggl	58	18,9	3,4	6,6	7,0	2,1
Bozen	Hagenbacherhof	97	19,0	3,5	5,3	5,9	2,3

Sorte **Cabernet**

<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>
Kaltern	See	134	17,5	3,4	7,9	8,1	3,0
Margreid	Pfannenstiel	165	17,1	3,3	9,4	8,5	4,2

Sorte **Merlot**

<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>
Kurtatsch	Brenntal	110	20,1	3,6	5,1	6,6	2,2
Meran	Untermais	123	19,1	3,5	5,9	7,9	1,6

### Weißburgunder Eppan Schwarzhaus

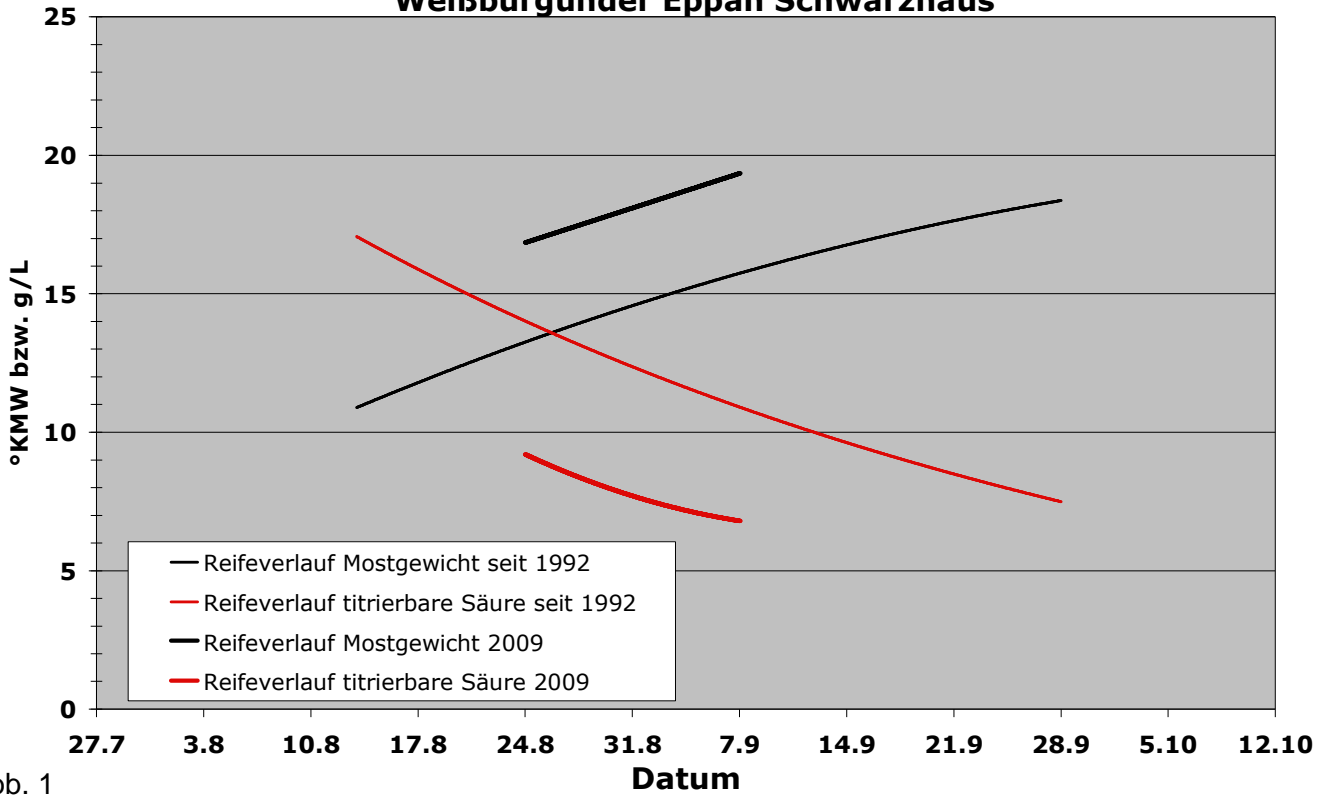


Abb. 1

### Silvaner Brixen

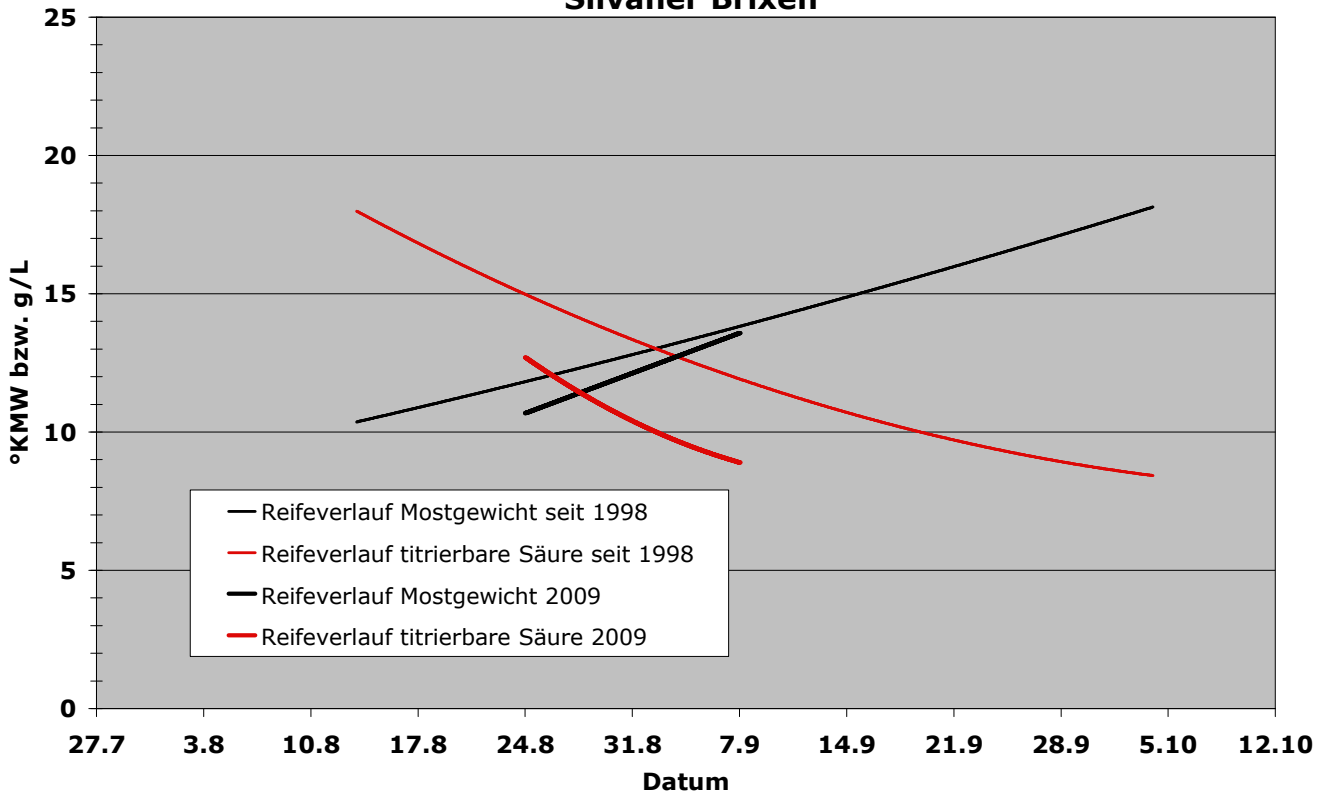


Abb. 2

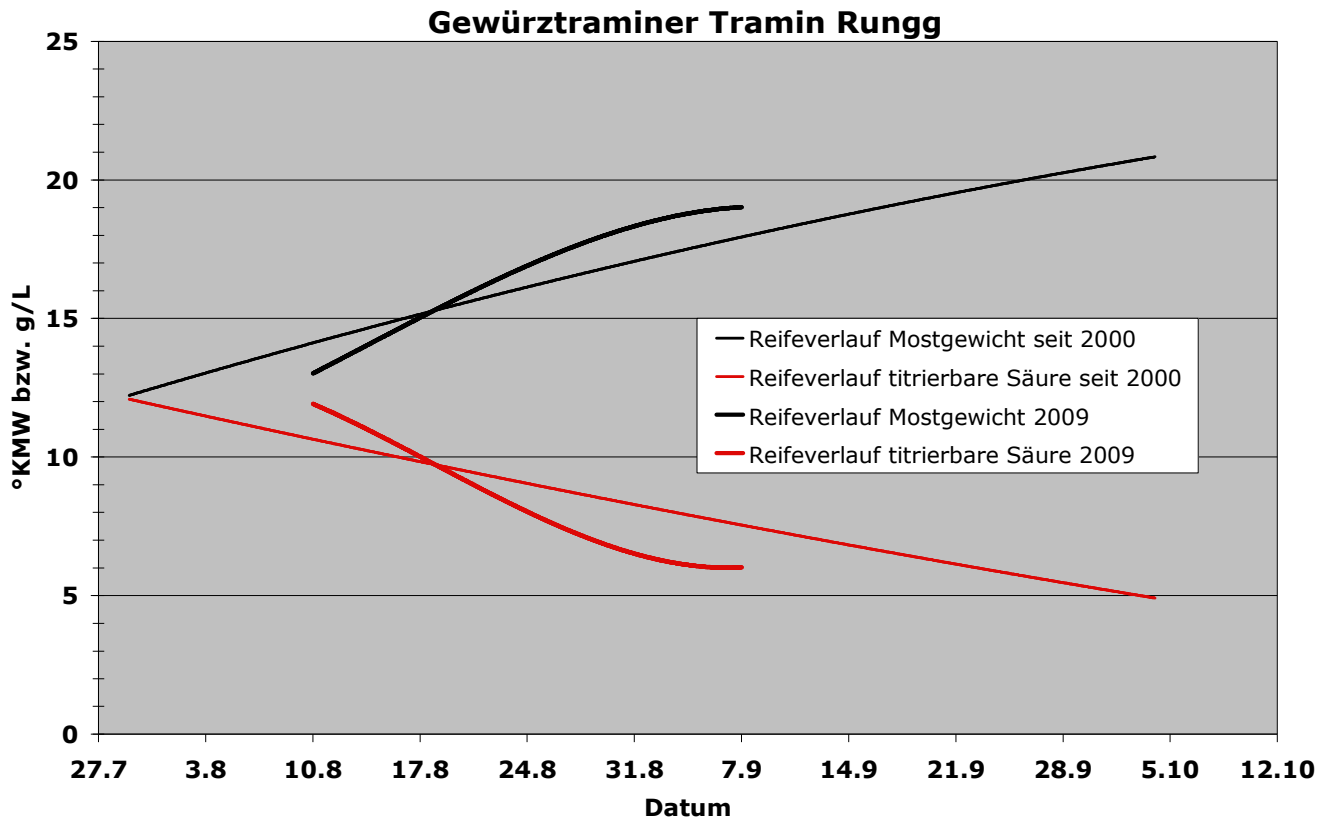


Abb. 3

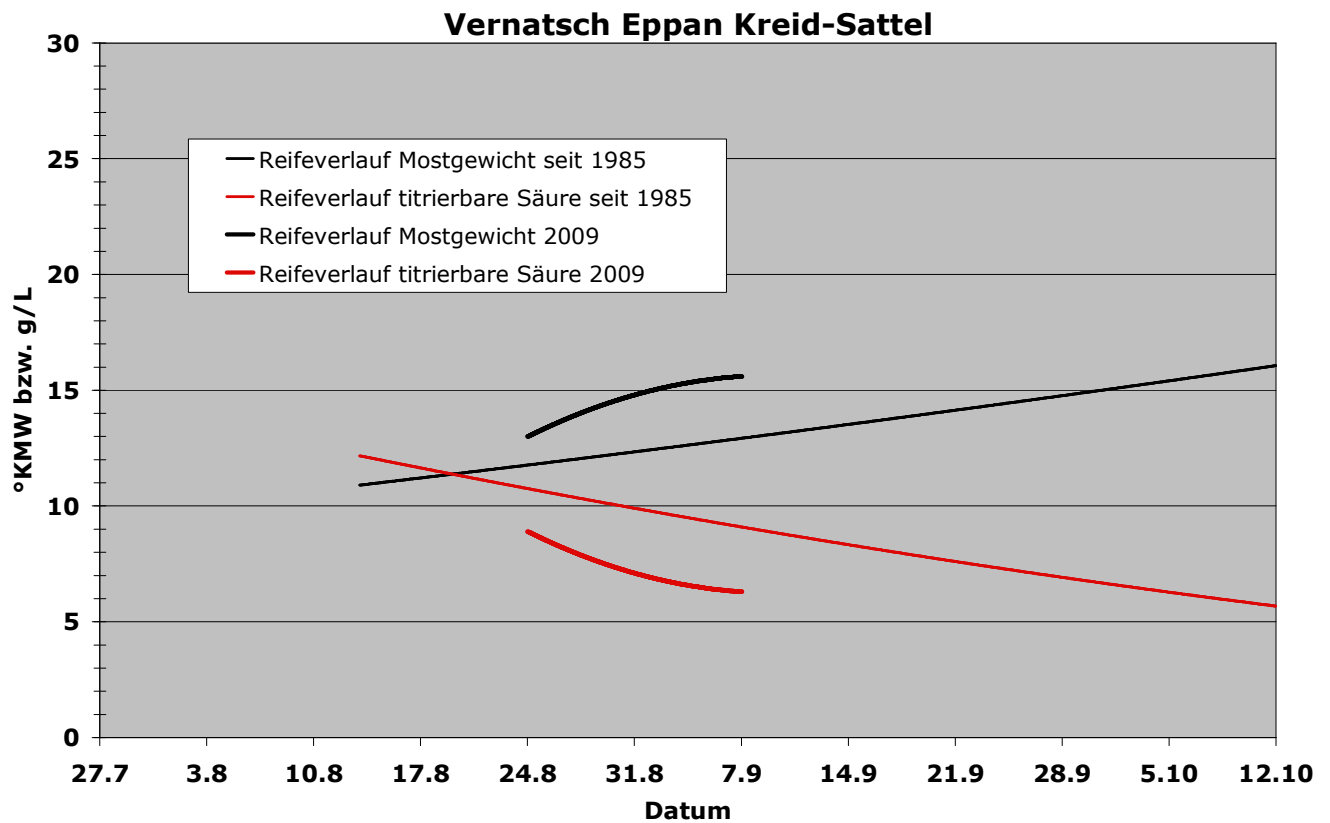


Abb. 4

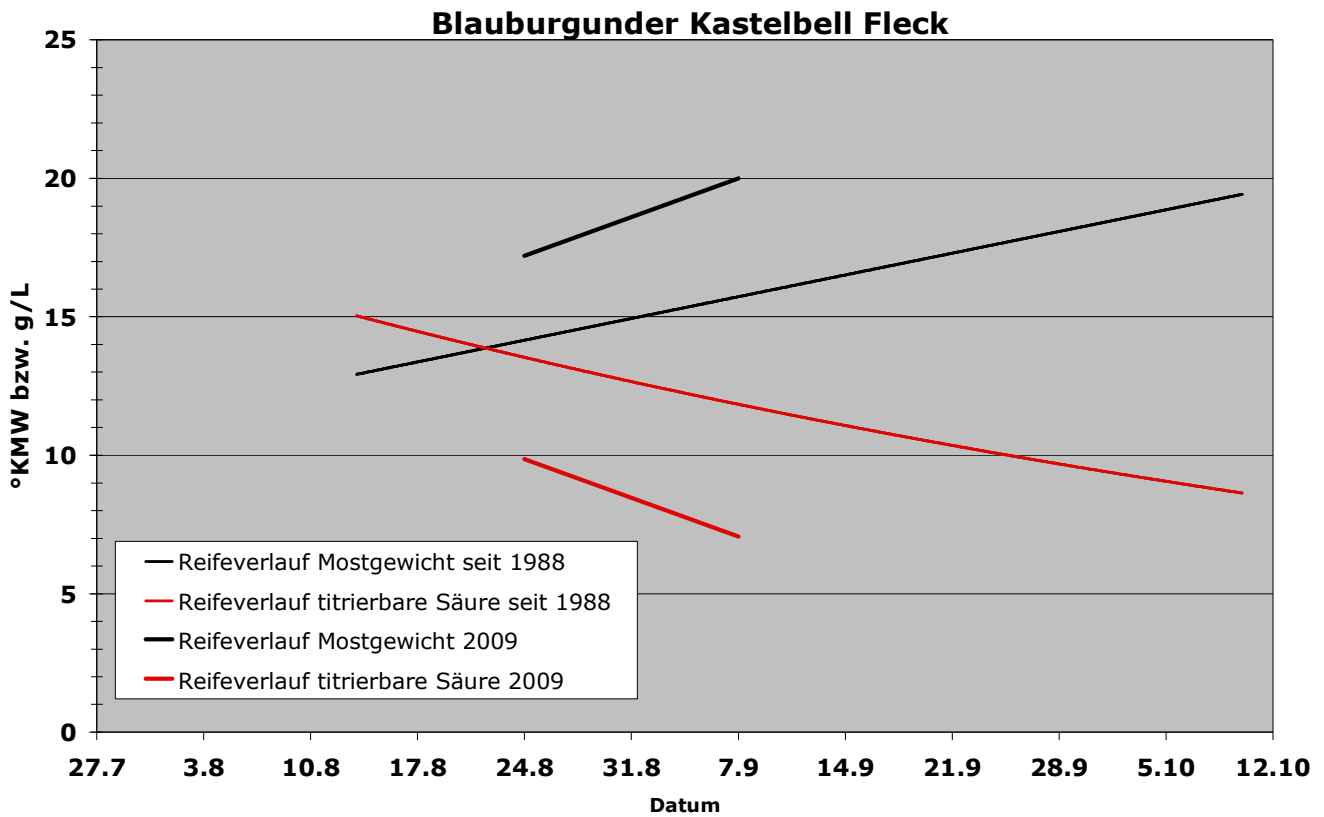


Abb. 5

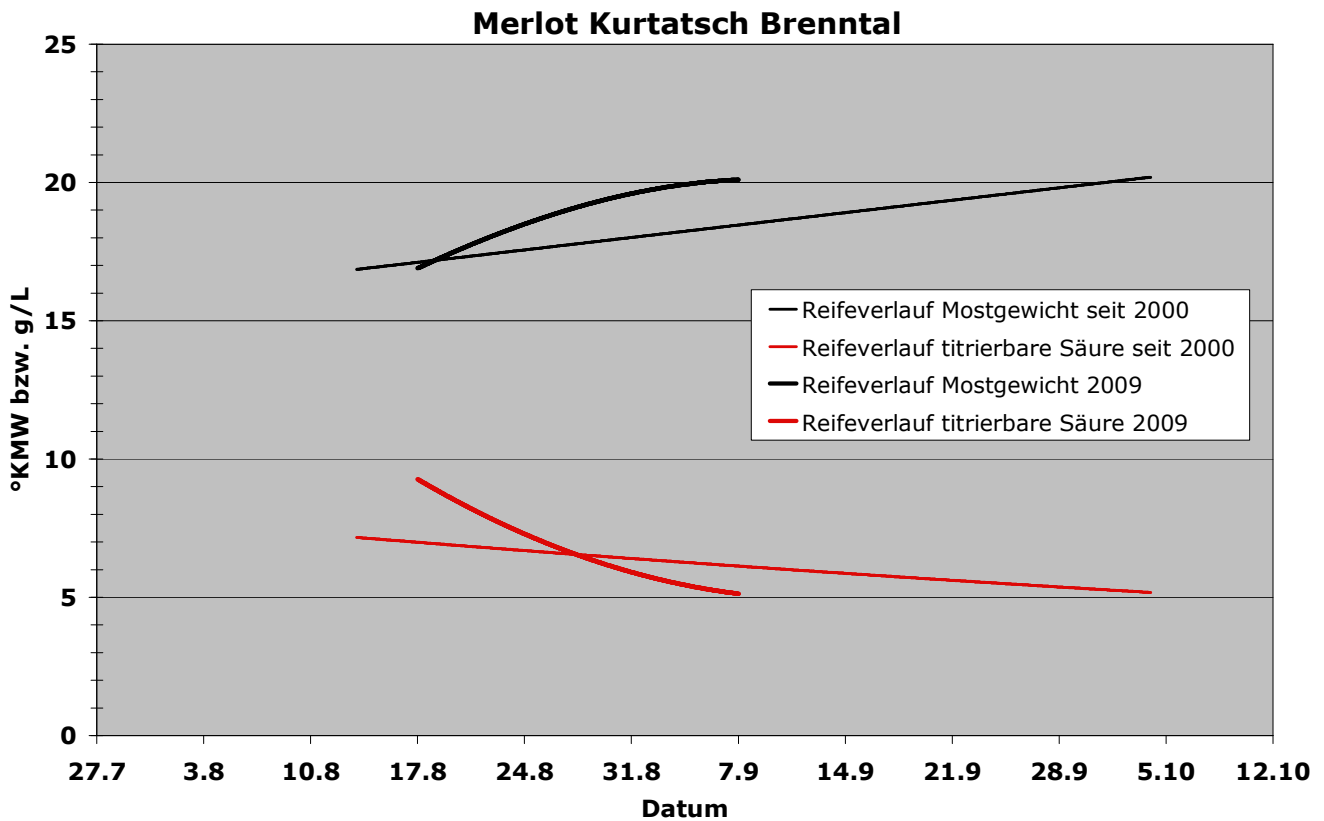


Abb. 6

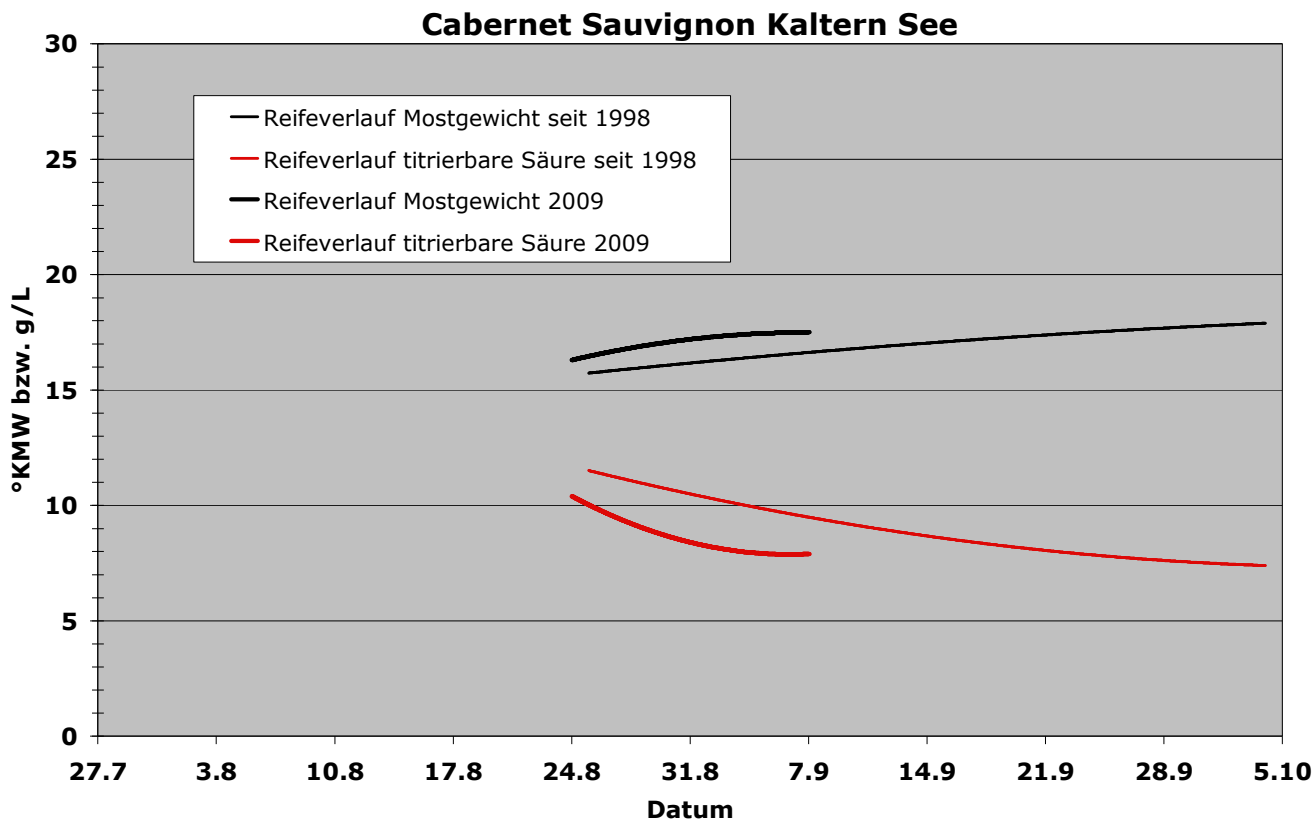


Abb. 7

Tab. 3: Weinbauliche Beschreibung der beprobten Anlagen (Teil 1).

**Erklärung zu den weinbaulichen Erhebungen:**

Evelyn Hanni, VZ Laimburg

Der geschätzte Hektarertrag bezieht sich auf die bepflanzte Fläche, d.h. Fehlstellen, Wendezonen, usw. wurden nicht berücksichtigt (10.000 m<sup>2</sup> eines Hektares sind bepflanzt). Dieser Ertrag wurde zu Beginn der Probenentnahme ermittelt und kann unter Umständen bis zur Lese in einem gewissen Ausmaß zu oder abnehmen.

**Durchführung:**  
In der Rebanlage werden von 15 Stöcken die Trauben gezählt; weiters werden quer durch die Anlage 30 Trauben nach dem Zufallsprinzip eingesammelt und gewogen. Der erhaltene mittlere Stockertrag wird über den Pflanzabstand zum Hektarertrag hochgerechnet.

Bezeichnung der Anlage	Sorte	Lage	Erziehungssystem	Wachstum	Ertragsregulierung	Traubengröße Traubenstruktur	Mittleres Traubengewicht	Geschätzter Hektarertrag	Anmerkung
Auer, Furggl	Lagrein	Ebene	Spalier	mittel-stark	viel-halbiert	groß, locker-mittelmäßig kompakt	290 g	110 dt	
Bozen, Hagenbacherhof	Lagrein	Ebene	Doppelpergl	mittel	halbiert	mittelgroß, mittlere Struktur	185 g	95 dt	
Bozen, St.Magdalena	Großvernatsch	Hang	Einfache Pergl	schwach-normal	stark, halbierte Trauben	groß, mittlere Traubenstruktur	340 g	125 dt	
Brixen, Neustift	Silvaner	Ebene	Spalier	mittel	wenig	groß, mittlere Traubenstruktur	150 g	über 150 dt	
Eppan, Berg	Weißburgunder	leichter Hang	Spalier	normal	normal	mittelgroß, mittlere Struktur	145 g	85 dt	Hagelschaden
Eppan, Kreit-Sattel	Großvernatsch	leichter Hang	Einfache Pergl	mittel	wenig	uneinheitlich, groß-locker	320 g	125 dt	Hagelschaden
Eppan, Schwarzhaus	Weißburgunder	Ebene	Doppelpergl	mittel	wenig	klein, locker	150 g	75 dt	starker Hagelschaden
Girlan, Naun	Sauvignon	Ebene	Spalier	stark	wenig	mittelgroß-groß, kompakt	185 g	125 dt	
Kaltern, Barleit	Großvernatsch	Ebene	Doppelpergl	normal-stark	normal	mittelgroß, mittlere Traubenstruktur	320 g	150 dt	Hagelschaden
Kaltern, Seegüter	Großvernatsch	Ebene	Doppelpergl	stark	normal-teils halbiert	groß, kompakt	505 g	140 dt	Hagelschaden
Kaltern, See	Cabernet Sauvignon	Ebene	Spalier	schwach-normal	normal	klein, locker	135 g	55 dt	Hagelschaden
Kastelbell	Blauburgunder	leichter Hang	Spalier	mittel	wenig	groß, kompakt	160 g	115 dt	
Villanders	Müller Thurgau	leichter Hang	Spalier	mittel	wenig	mittelmäßig kompakt, groß	305 g	150 dt	

Tab. 4: Weinbauliche Beschreibung der beprobten Anlagen (Teil 2).

Bezeichnung der Anlage	Sorte	Lage	Erziehungssystem	Wachstum	Ertragsregulierung	Traubengröße Traubenstruktur	Mittleres Traubengewicht	Geschätzter Hektarertrag	Anmerkung
Kurtatsch, Brenntal	Merlot	Steilhang	Spalier	mittel	normal	mittelgroß, mittelmäßige Traubenstruktur	220 g	135 dt	
Kurtinig, Dorf Giatl	Chardonnay	Ebene	Doppelpergl	normal	wenig	mittlere bis große Trauben, locker	210 g	über 150 dt	Einsatz von GA3
Kurtinig, Moos	Ruländer	Ebene	Doppelpergl	mittel	wenig	mittelgroß - kompakt	180 g	150 dt	
Margreid, Pfannenstiel	Cabernet Sauvignon	Ebene	Einfache Pergl	normal	wenig	groß, relativ kompakt	190 g	über 150 dt	
Marling, Schickenburg	Großvernatsch	Steilhang	Einfache Pergl	mittel	wenig	mittelgroß - kompakt	410 g	über 150 dt	
Meran, Untermais	Merlot	Ebene	Spalier	mittel	normal- stark	klein - mittelgroß, locker	180 g	130 dt	
Montan, Gehof	Blauburgunder	leichter Hang	Spalier	normal	normal, GA3?, teils geteilt	mittelgroß, normal-kompakt	145 g	120 dt	
Neumarkt, Mazzon	Blauburgunder	leichter Hang	Spalier	mittel	wenig	mittelgroß, lockere bis mittelmäßige Traubenstruktur	105 g	60 dt	pneumatisch entblättert, ? Einsatz von GA3
Salurn, Gemeindetoaler	Chardonnay	Ebene	Einfache Pergl	mittel	wenig	mittelgroß, locker	150 g	über 150 dt	Einsatz von GA3
Salurn, Pfatten	Ruländer	Ebene	Doppelpergl	mittel	wenig	mittelgroße Trauben, mittel bis kompakt	195 g	über 150 dt	Einsatz von GA3
Terlan, Eyrl	Weißburgunder	leichter Hang	Einfache Pergl	schwach	teilweise halbiert	groß, kompakt	230 g	130 dt	
Terlan, Winkl	Sauvignon	leichter Hang	Spalier	mittel	wenig	mittelgroß-groß, teils kompakt	175 g	100 dt	
Tramin, Plon (Neue Anlage)	Großvernatsch	leichter Hang	Einfache Pergl	normal	wenig- normal	mittel-groß, kompakt	415 g	über 150 dt	
Tramin, Rungg	Gewürztraminer	leichter Hang	Spalier	stark	wenig-normal	groß - mittelmäßig kompakt	190 g	100 dt	
Tramin, Maratsch	Gewürztraminer	leichter Hang	Spalier	mittel	wenig	mittelgroß, mittelmäßige Traubenstruktur	180 g	90 dt	
Tscherms, Guggenberg	Weißburgunder	Steilhang	Spalier	mittel	mittel	mittel - groß, lockerbeerig	205 g	140 dt	