

## 2. Reifeverlaufsprüfung 2012

20.8.2012

Versuchszentrum Laimburg

### Situation der Reife Weinlabor

In den Tagen vom 13.8.2012 bis zum 19.8.2012 wurden an der Wetterstation Laimburg eine Durchschnittstemperatur von 24,4 °C und ein Niederschlag von 18,7 mm gemessen (Tab.1). Mit diesem Probenahmetermin werden dem Reifetest die Anlagen Weißburgunder Eppan Berg, Tscherms Guggenberg, Sauvignon Eppan Girlan Naun, Großvernatsch Bozen St. Magdalena und Blauburgunder Montan Gehof hinzugefügt.

Die Zuckerbildung in den Trauben schritt mit einer mittleren, **wöchentlichen Zunahme von 2,2 °KMW** sehr zügig voran (Tab. 2). Die **Gesamtsäure sank im Mittel um 3,2 g/L**.

Im Vergleich mit der entsprechenden Stichprobe des frühreifen Jahres 2011 beträgt der errechnete Reiferückstand nur mehr **0,8 °KMW**. Die Gesamtsäure liegt im Mittel aller Anlagen um 1,5 g/L höher als im Vorjahr was grundsätzlich als positiv zu bewerten ist.

Dieser Reifetest beinhaltet auch wieder die **HVS-Werte** der Moste der beprobten Reifetestanlagen (Tab.2). Das Ergebnis entspricht der Summe von Alpha-Aminosäurestickstoff (unter Ausschluß von Prolin) und Ammoniumstickstoff.

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

Datum	Lufttemperatur Mittelwerte (°C)	Niederschläge (mm)	Sonnenstunden (Stunden:Min. )	Globalstrahlung (J/cm <sup>2</sup> )
13.8 - 19.8.2012	24,4	18,7	66:15	15.594
13.8 - 19.8.2011	23,4	21,2	61:35	14.682
13.8 - 19.8.2010	19,3	118,7	46:25	11.226

**Tabelle 2: Analyseergebnisse für das Probedatum 20.8.2012**

**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	142	14,8	2,9	13,9	9,8	7,8
Eppan	Schwarzhaus	190	15,3	3,0	13,2	9,2	7,3
Terlan	Eyrl	97	17,6	3,2	7,6	8,2	2,9
Tscherms	Guggenberg	111	17,5	3,1	9,7	9,6	3,7

**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	257	16,9	3,2	11,1	8,5	6,5
Salurn	Gemeindeteiler	206	16,5	3,1	11,2	9,0	5,8

**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	257	16,3	3,2	10,9	9,1	6,0
Salurn	Pfatten	221	15,8	3,2	10,3	8,6	5,4

**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	132	18,2	3,4	7,2	8,6	2,8
Tramin	Maratsch	146	18,2	3,2	8,9	10,4	3,1

**Sorte Sauvignon**

<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	Girlan Naun	146	17,2	3,0	12,7	12,2	5,5
Terlan	Winkl	94	19,3	3,1	9,7	11,5	3,0

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	93	15,8	3,4	5,9	5,9	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>
Montan	Gehof	207	16,9	3,2	10,2	9,4	4,9
Neumarkt	Mazzon	181	18,1	3,3	9,1	9,4	4,1

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	87	19,1	3,3	7,5	9,1	2,5
Meran	Untermais	175	14,1	3,1	12,6	11,8	5,5

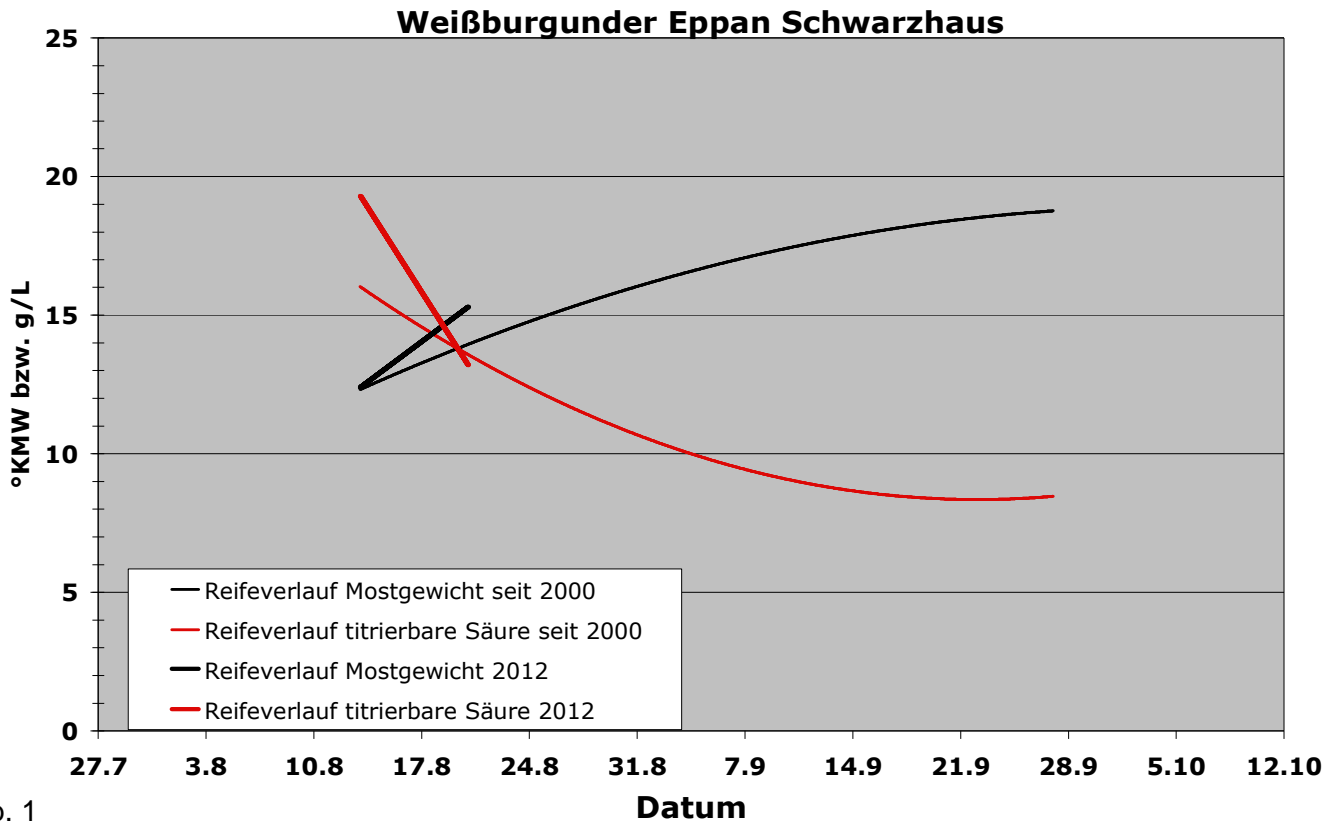


Abb. 1

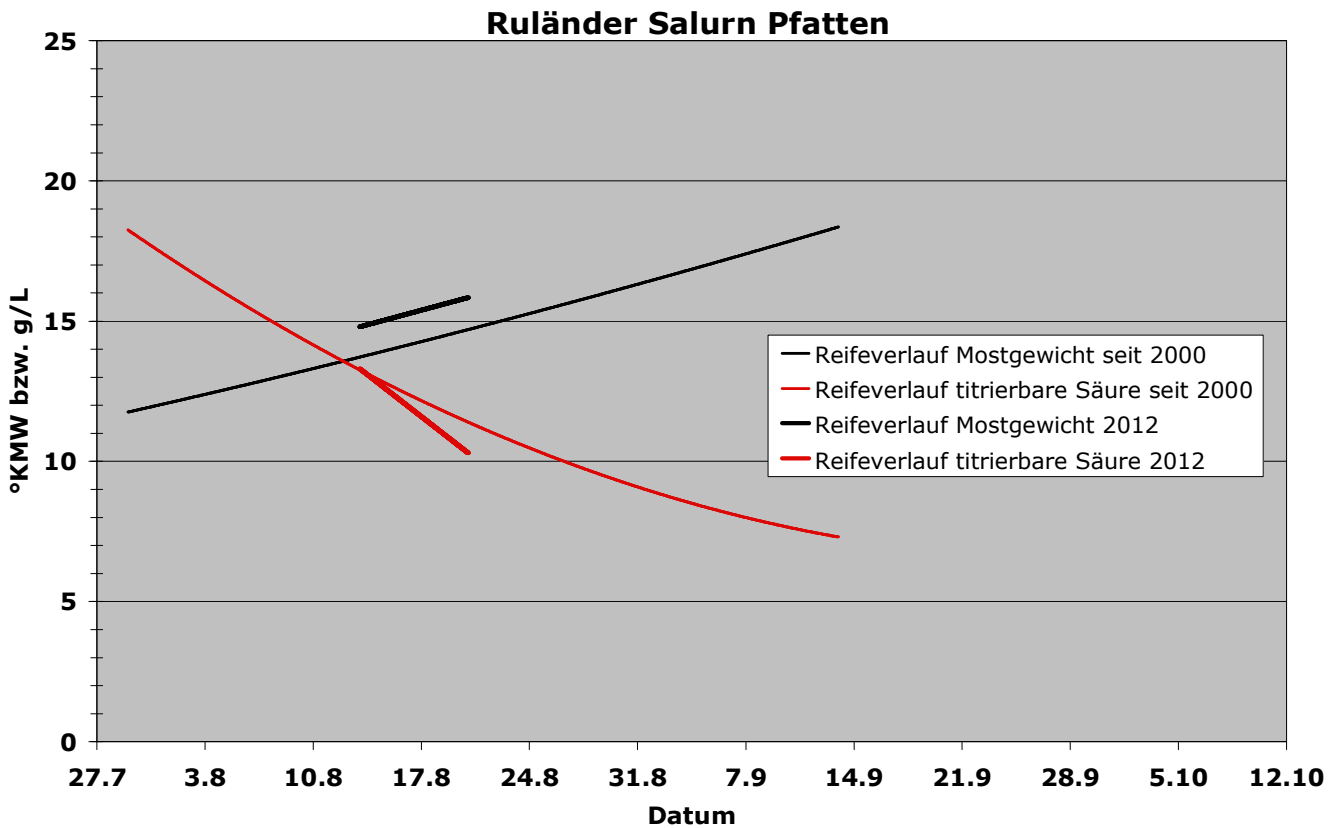


Abb. 2

### Sauvignon Terlan Winkl

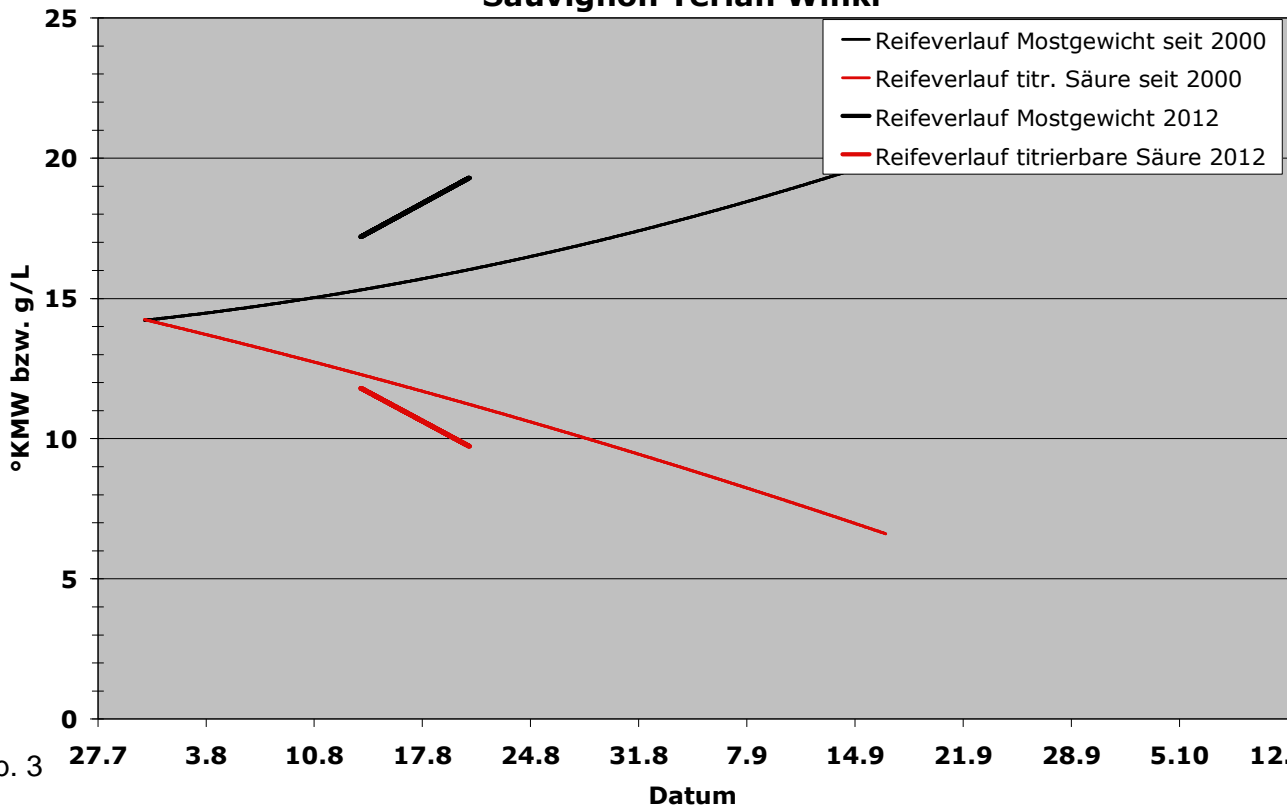


Abb. 3

### Gewürztraminer Tramin Rungg

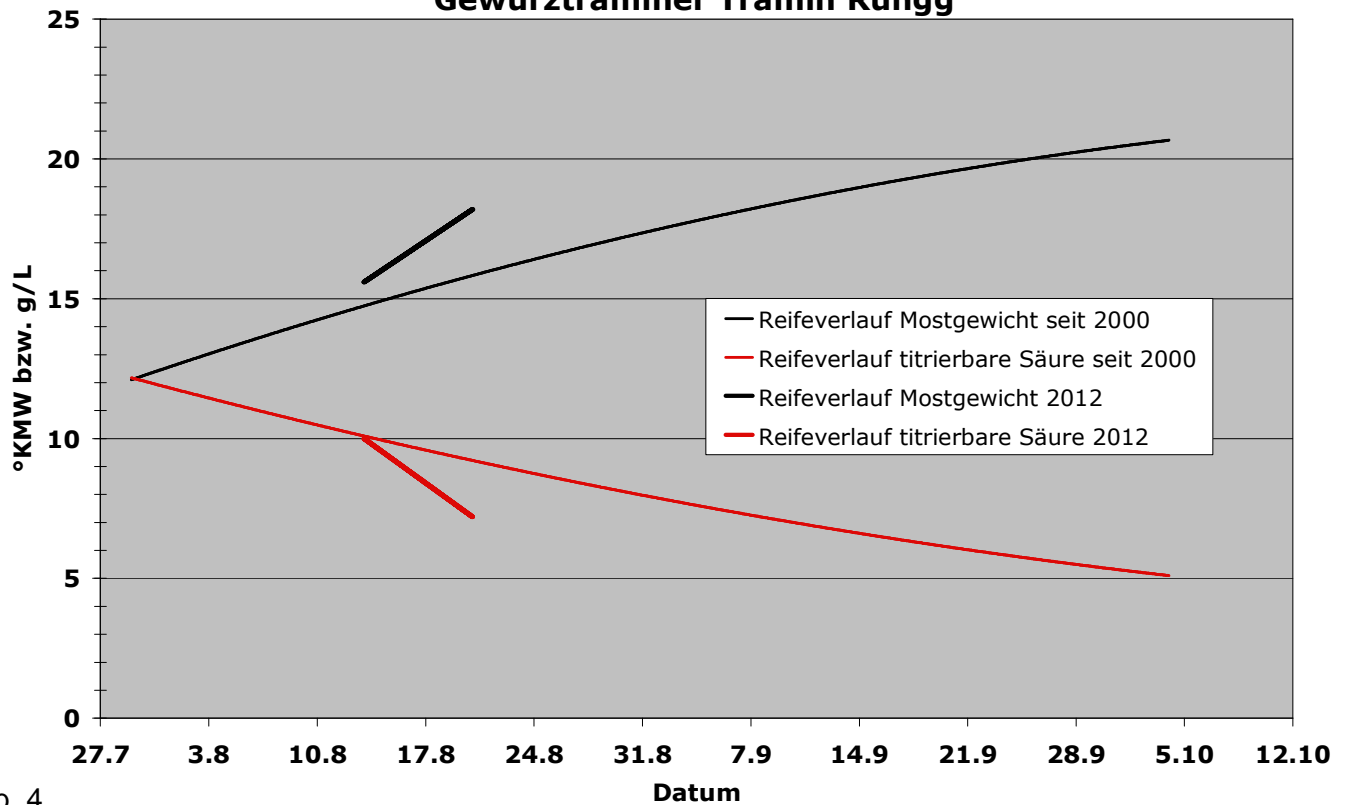


Abb. 4

**Merlot Kurtatsch Brenntal**

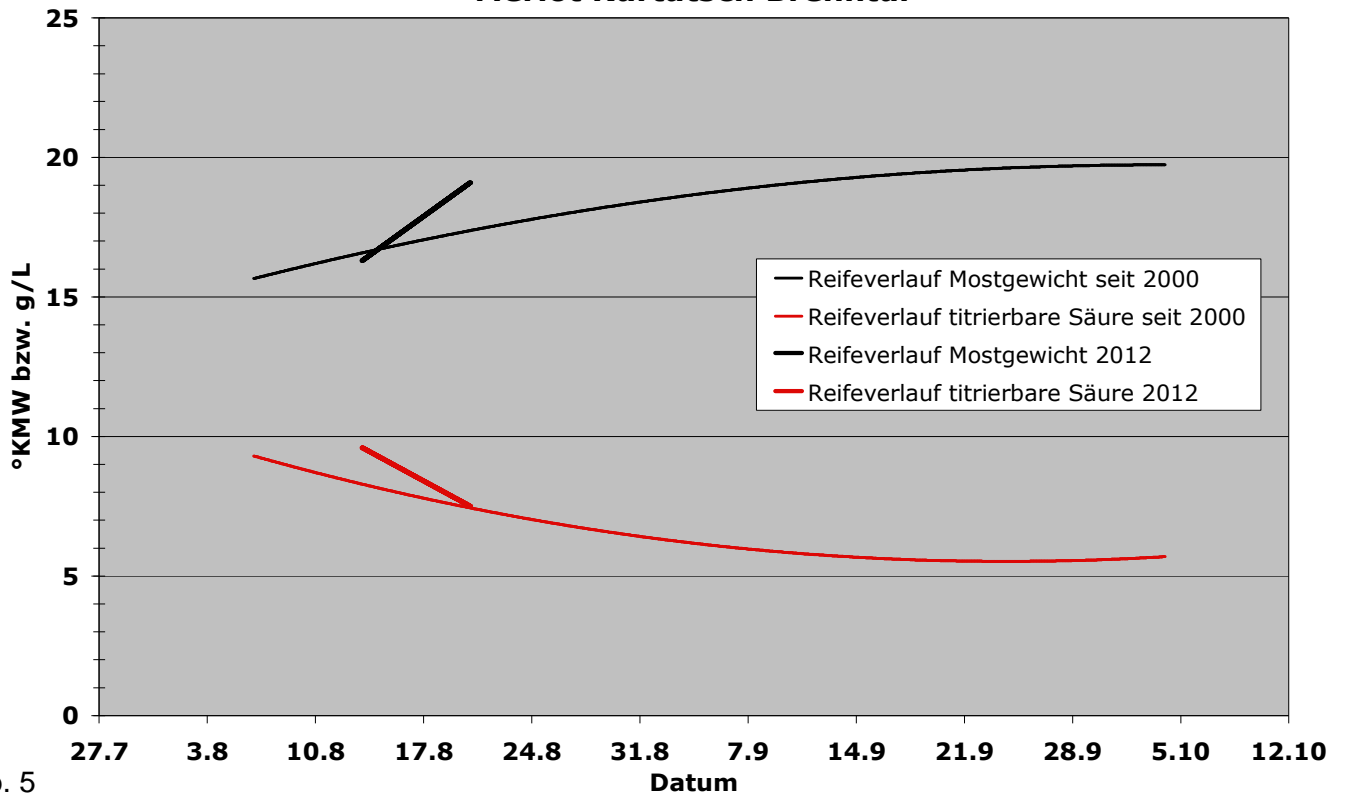


Abb. 5