

## 2. Reifeverlaufsprüfung 2024

26.08.2024

Versuchszentrum Laimburg

### **Situation der Reife**

Labor für Wein- und Getränkeanalytik

In den Tagen vom 19.08.2024 bis zum 25.08.2024 wurden an der Wetterstation Laimburg eine Durchschnittstemperatur von 24,5 °C und ein Niederschlag von 4,7 mm gemessen.

Mit diesem Probenahmetermin werden dem Reifetest die Anlagen Sauvignon Girlan Naun, Gewürztraminer Tramin Rungg und Tramin Söll und die Anlagen Blauburgunder Montan Gehof und Neumarkt Mazzon hinzugefügt.

Die Zuckerbildung in den Trauben schritt vom 19.08.24-25.08.24 mit einer mittleren **Zunahme von 1,5 °KMW** gut voran (Tab. 2). Die **Gesamtsäure sank im Mittel um 1,3 g/L**.

Vergleicht man die Werte der beprobten Reifetestanlagen mit der entsprechenden Stichprobe des Vorjahres (28.08.2023), so erhält man einen **ähnlichen Reifezustand**. Rechnerisch beträgt der Rückstand auf das Vorjahr 0,3 °KMW, die Gesamtsäure liegt im Mittel aller Anlagen um 0,2 g/L höher als 2023.

Aus den Abbildungen ist ersichtlich, dass sich die derzeitige Reifesituation im Durchschnitt der letzten 10 Jahre befindet. Auffällig in den Grafiken sind v.a. bei den frühen Lagen, die tieferen Säurewerte gegenüber dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre.

Anbei der Auszug eines Artikels um die Problematik der Gesamtsäure nochmals zu beleuchten.

**(Plattner P. (2012). Die Aussagekraft der Gesamtsäure im Most und im Wein. Obstbau Weinbau - Fachmagazin des Südtiroler Beratungsringes 49 (10), 342.)**

**Was sagt die gesamte titrierbare Säure aus?**

Der Wert der „gesamten titrierbaren Säure“, den man umgangssprachlich als „Gesamtsäure“ bezeichnet, ist leider nur ein schwacher Indikator für den Inhalt an organischen Säuren. Versuchsergebnisse in Davis (Prof. R. Boulton) haben gezeigt, dass der Wert der „gesamten titrierbaren Säure“ im Most im Schnitt 68 % der gesamten organischen Säuren ausmacht und im Wein durchschnittlich 74 %.

Bei der Bestimmung der Gesamtsäure werden die abgegebenen H<sup>+</sup>-Ionen mit einer Lauge bis zum Erreichen des pH-Wert = 7 (entspricht der Neutralität) titriert und durch Umrechnung der dafür verwendeten Menge an Lauge, bestimmt. Der sich auf diese Weise ergebende Säurewert wird umgangssprachlich als „Gesamtsäure“ bezeichnet, ist in Wahrheit aber nur die „gesamte titrierbare Säure“ - ausgedrückt in g/l Weinsäure - bis die Lösung neutral (pH=7) ist. Dabei gilt es zu wissen, dass die Säuren im Most und im Wein anstelle der H<sup>+</sup>-Ionen auch andere Kationen (K<sup>+</sup>, Na<sup>+</sup>) an sich binden, die nicht an die wässrige Lösung abgegeben werden und deshalb nicht durch Titration erfasst werden können. Aus diesem Grund ist bei den Analyseergebnissen der Wert der „gesamten titrierbaren Säure“ kleiner als die Summe der einzelnen Säurewerte. Die einzelnen Säurewerte werden nämlich nicht durch Titration mit einer Lauge, sondern mittels enzymatischer Methoden gemessen, bei denen die Kationen keinen störenden Einfluss haben.

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

Datum	Lufttemperatur Mittelwerte (°C)	Niederschläge (mm)	Ø Sonnenstunden pro Tag (Stunden:Min. )	Ø Sonnen- strahlung pro Tag (W/m <sup>2</sup> )
19. bis 25.08.2024	24,5	4,7	06.30	208
19. bis 25.08.2023	27,2	0,3	09.47	255
19. bis 25.08.2022	22,8	1,4	08.48	256

**Tab. 2: Analytische Werte für das Probedatum 26.08.2024**

Sorte **Weißburgunder**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Terlan	Eyrl	142	17,57	3,34	6,16	6,07	1,45

Sorte **Chardonnay**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Kurtinig	Giatl	199	15,56	3,16	8,40	6,15	2,95
Salurn	Stiermoos	178	15,49	3,19	8,32	6,82	3,10

Sorte **Ruländer**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Kurtinig	Castelfeder	182	16,44	3,33	6,46	6,74	1,75
Salurn	Pfatten	225	15,22	3,28	7,95	6,87	3,30

Sorte **Sauvignon**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Terlan	Winkl	69	19,16	3,26	7,33	7,57	1,20
Eppan	Girlan Naun B	108	17,29	3,09	10,25	9,12	2,40

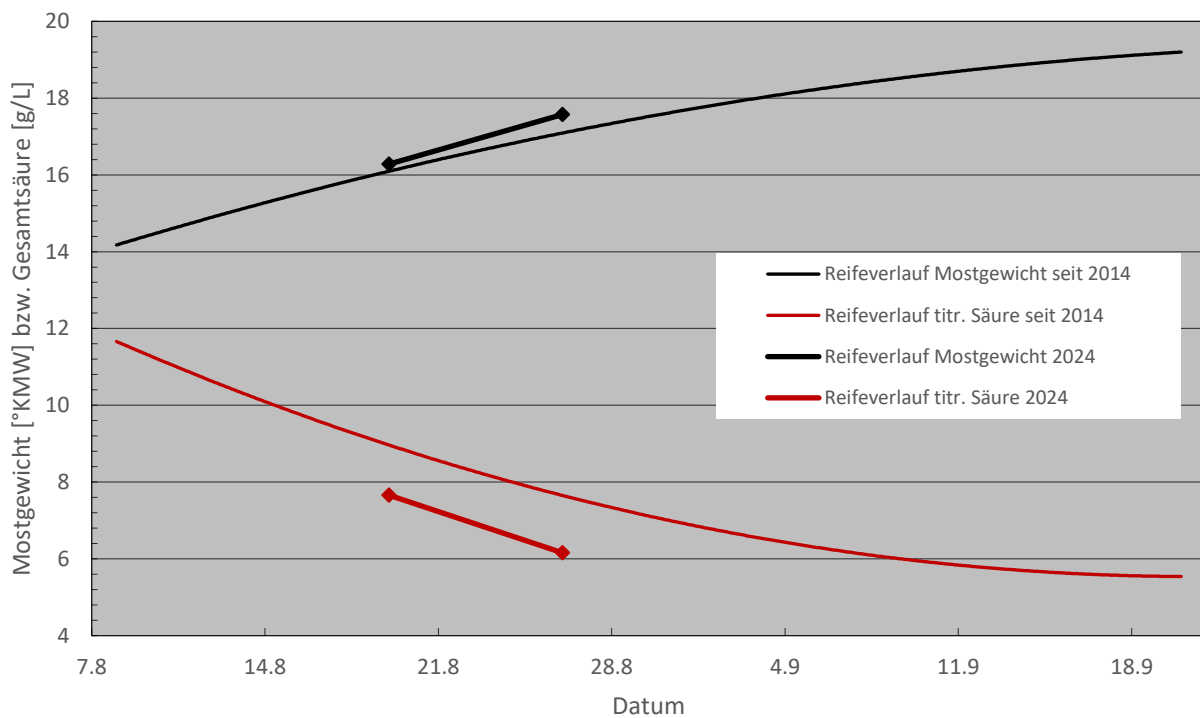
Sorte **Gewürztraminer**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Tramin	Rungg	239	18,15	3,45	7,41	7,92	2,05
Tramin	Söll	224	18,00	3,31	8,07	8,01	2,10

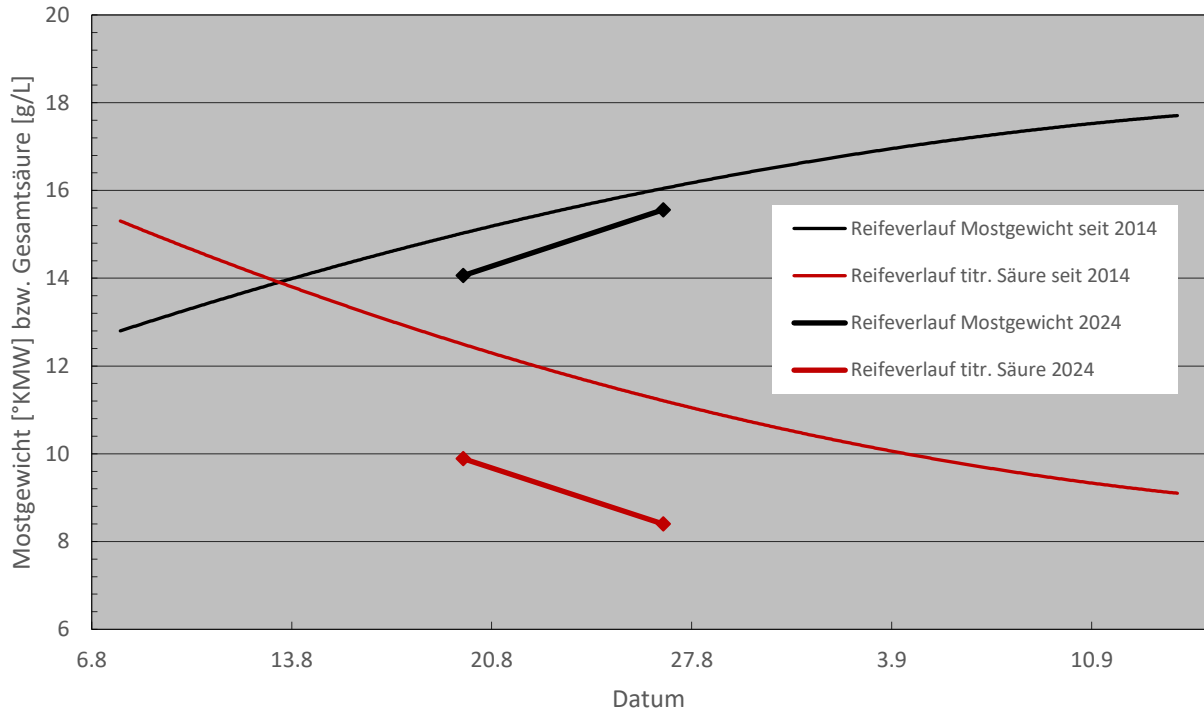
Sorte **Blauburgunder**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Montan	Gehof	173	16,80	3,31	8,32	7,19	3,25
Neumarkt	Mazzon	223	18,76	3,40	7,94	7,61	2,90

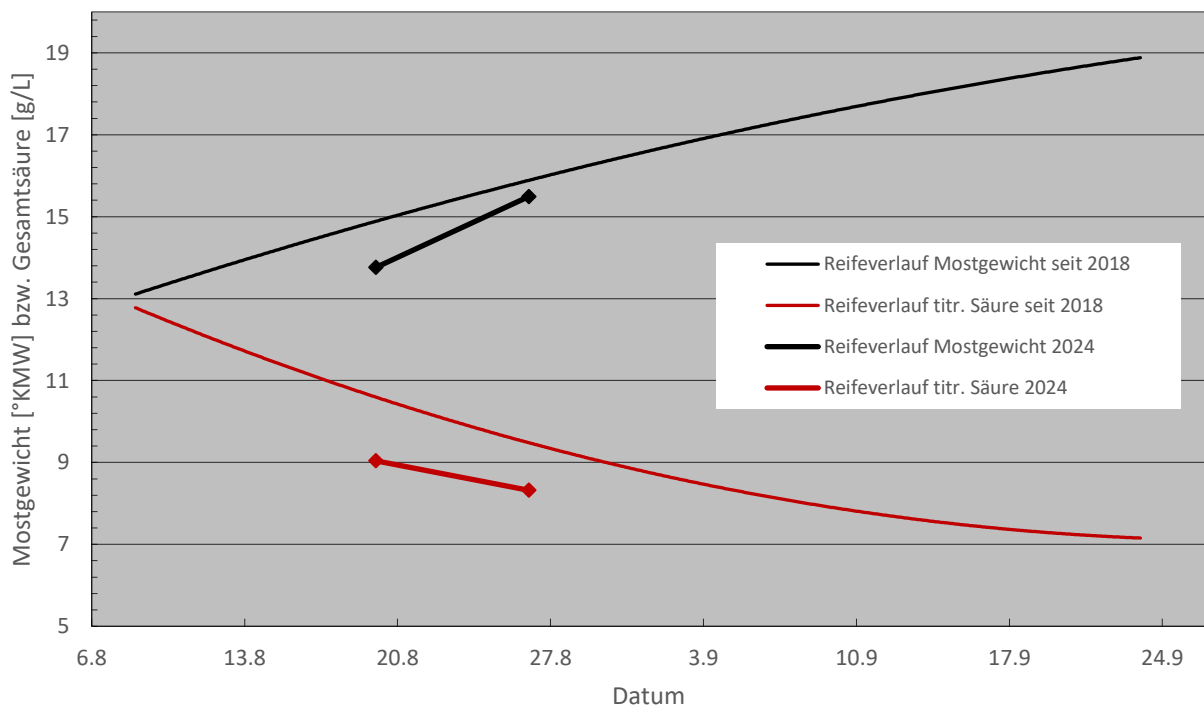
Weissburgunder Terlan Eyrl



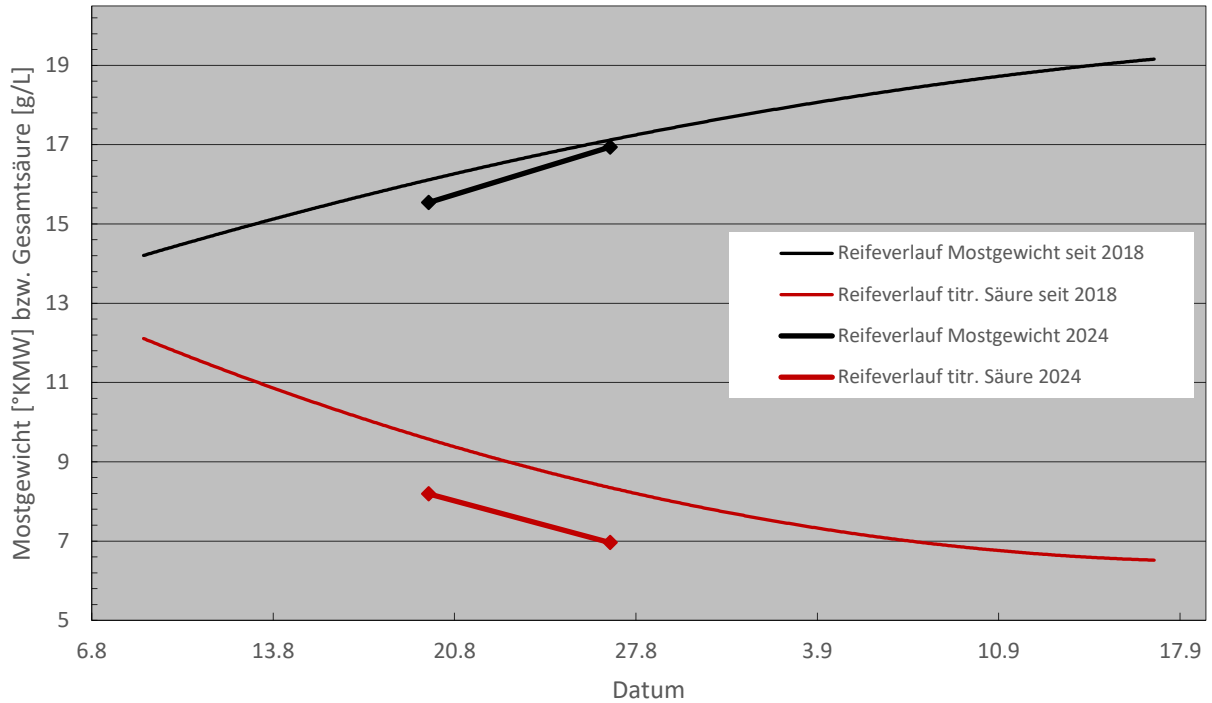
### Chardonnay Kurtinig Giatl



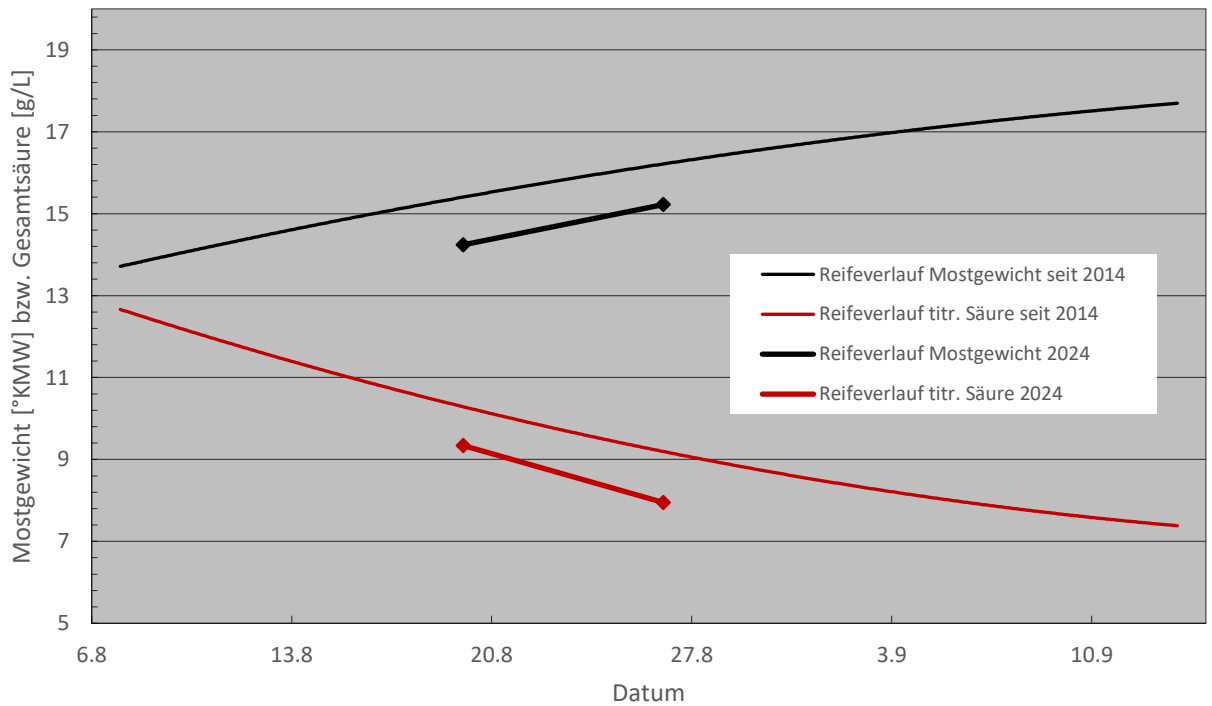
### Chardonnay Salurn Stiermoos



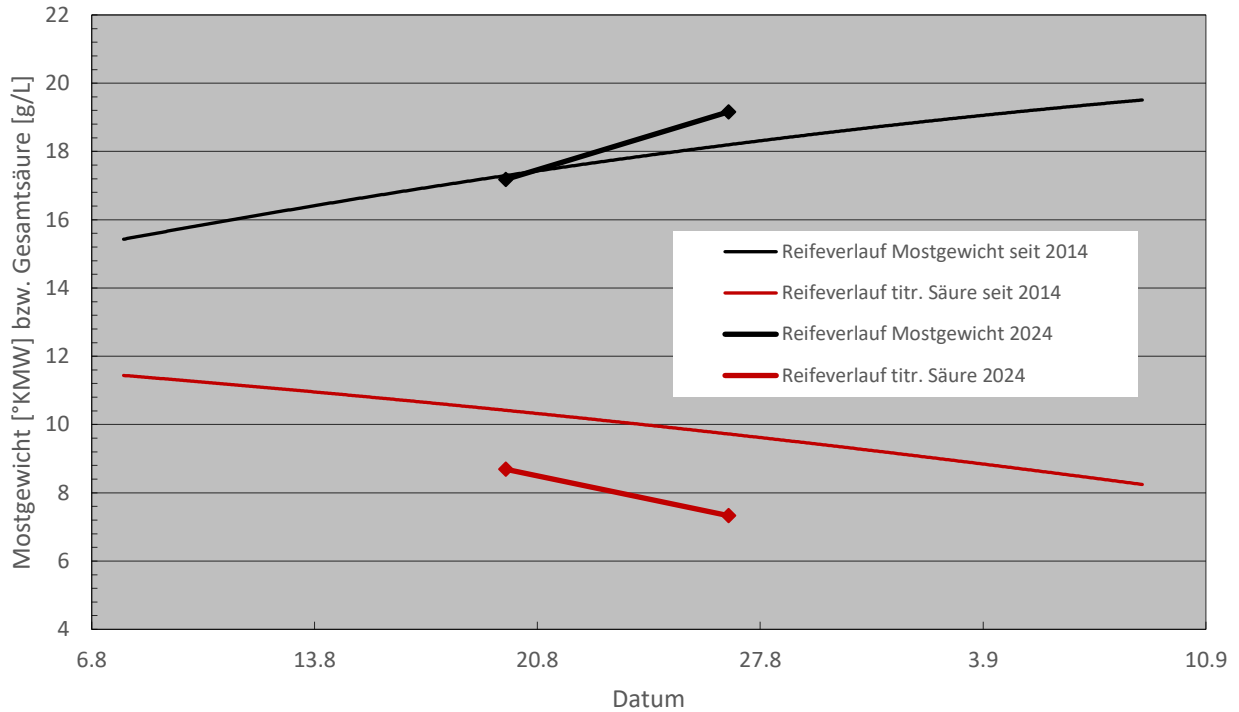
### Ruländer Kurtinig Castelfeder



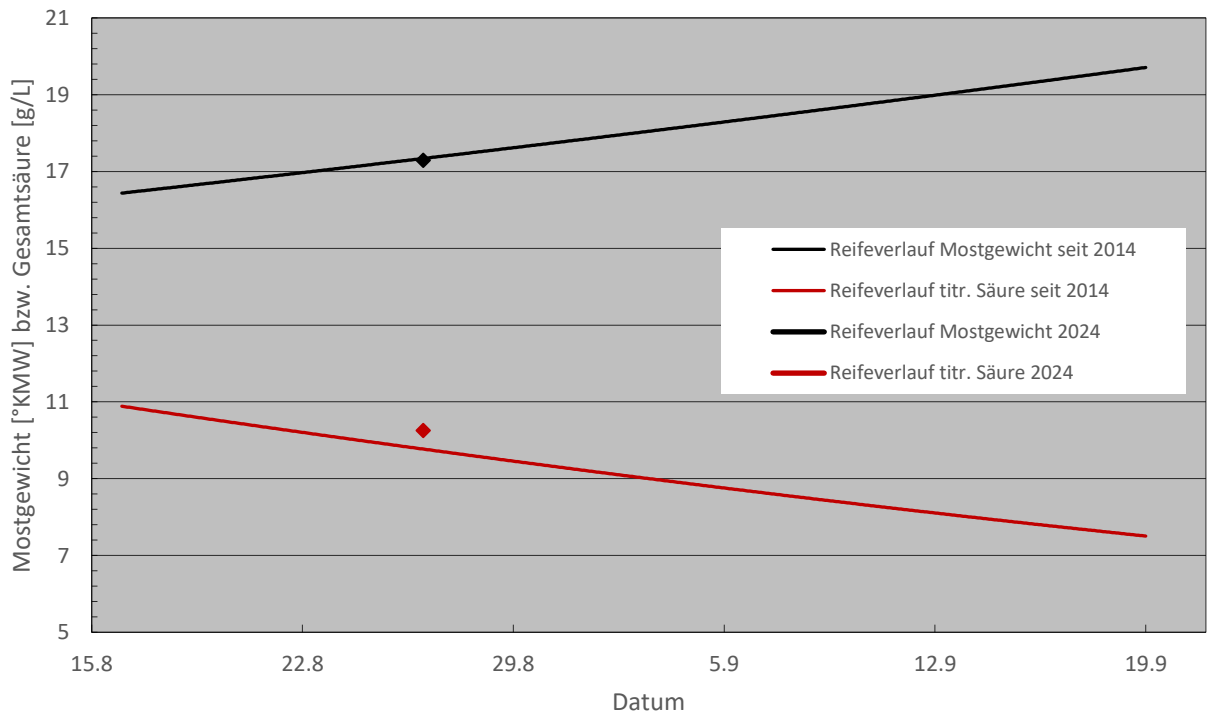
### Ruländer Salurn Pfatten



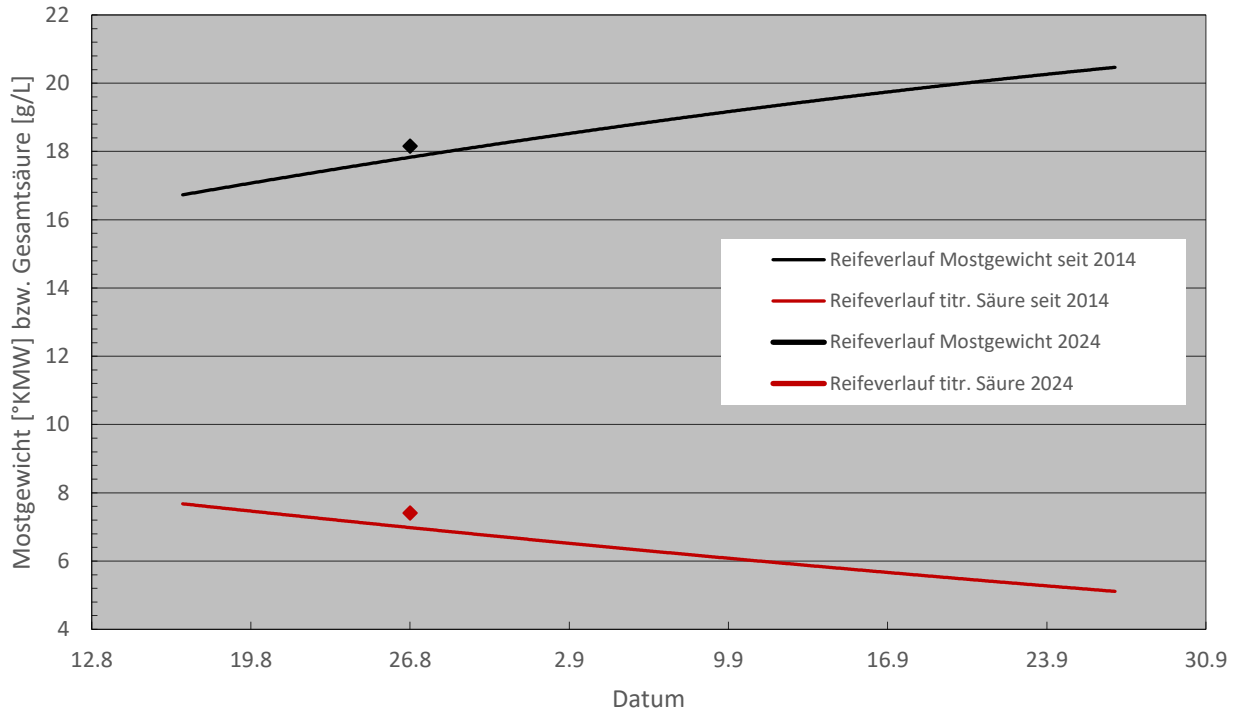
### Sauvignon Terlan Winkl



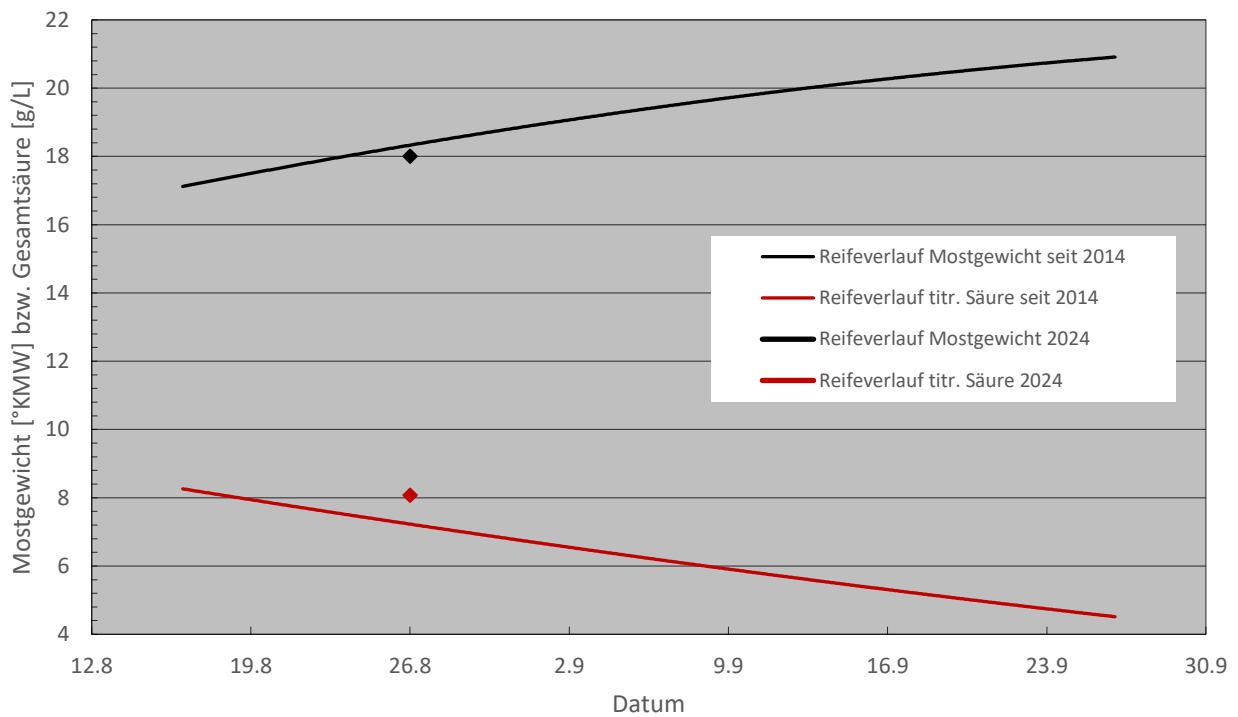
### Sauvignon Giralan Naun



## Gewürztraminer Tramin Rungg

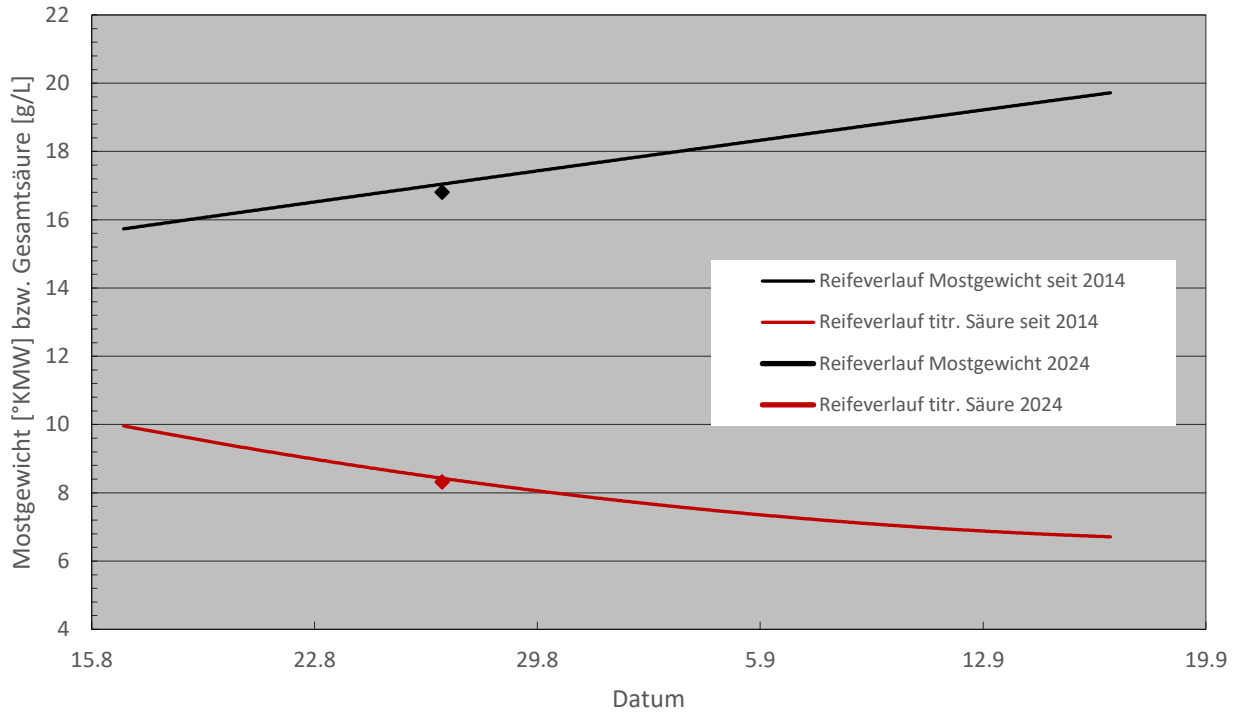


## Gewürztraminer Tramin Söll





### Blauburgunder Montan Gehof



### Blauburgunder Neumarkt Mazzon

