

Der Weinjahrgang 2015 in der Pfalz

Prof. Dr. Ulrich Fischer und Dr. Jürgen Oberhofer,

Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz in Neustadt a. d. Weinstraße

Der Winter 2014/15 war sehr mild und somit blieben Winterfrostschäden an Reben aus. Die Temperaturen im März und April lagen etwas über dem langjährigen Mittel, sodass der Austrieb in Neustadt an der Weinstraße bei der Rebsorte Riesling am 17. April sechs Tage vor der langjährigen Norm erfolgte. Obwohl nach dem Austrieb mehrmals die Temperaturen nachts und früh morgens leicht ins Minus rutschten, blieb die Pfalz von Spätfrostschäden verschont. Der Mai war 1,2 Grad wärmer als im langjährigen Mittel, folglich setzte die Reblüte am 5. Juni zwar früh, jedoch nicht bereits im Mai wie im Jahr 2007 ein. Bei Blühbeginn betrug der Vegetationsvorsprung gegenüber dem langjährigen Mittel eine Woche. Während der Reblüte war das Wetter warm und sonnig, was einen sehr zügigen Blüteverlauf zur Folge hatte.

Im Sommer wurde die Wasserknappheit zu dem bestimmenden Thema. Bereits in der ersten Jahreshälfte fehlten in Neustadt 82 Liter pro Quadratmeter gegenüber dem langjährigen Schnitt von 327 Litern. So musste ab Anfang Juli insbesondere Jungfelder gegossen werden. Auch der Juli und der August brachten ein Minus von 18% bzw. 13%. Auf sandigen und flachgründigen Böden wurde deshalb häufig - soweit möglich die Tröpfchenbewässerung auch in Ertragsanlagen eingesetzt.

Der Juli und August brachten zudem sehr hohe Temperaturen, was den Wasserstress der Reben noch verstärkte. Die Durchschnittstemperatur lag im Juli um 3,6 Grad und im August um 3,1 Grad über dem langjährigen Mittel. Am 4. Juli wurde in Neustadt mit 38,5 °C die höchste Temperatur gemessen. Trotz mehrere Wochen sengende Sonne zeigten die Trauben nur sehr vereinzelt Sonnenbrandschäden. Die Hitze setzte bereits in einem Entwicklungsstadium der Trauben ein, in dem sie bezüglich des Sonnenbrandes noch recht unempfindlich war, zumal hohe Temperaturen nicht schlagartig auftraten, sondern kontinuierlich anstiegen und die Beeren sich gut an die intensive Sonneneinstrahlung anpassen konnten. Im

Gegensatz zu 2003 wurde die Hitze des Sommers immer wieder durch kühlere Perioden mit Temperaturen unter dem langjährigen Mittel unterbrochen, was entscheidend zu der Fruchtbetonung des Jahrgangs und dem Ausbleiben der Alkoholexzesse in 2003 führte.

Die trockene Witterung 2015 trug dazu bei, dass die Peronospora nur extrem selten in unzureichend behandelten Anlagen aufgetreten ist. Für die Entwicklung von Oidium war die meist trockene Frühjahrs- und Sommerwitterung sehr förderlich. In Anlagen mit letztjährigem Oidium-Befall zeigten sich häufig schon Anfang Mai Zeigertriebe, was frühzeitig zu einem hohen Pilzdruck führte. Die meisten Winzer reagierten frühzeitig mit verkürzten Spritzabständen gegen Oidium und berücksichtigten konsequent das von der Beratung vermittelte Resistenzmanagement. Dadurch ist es gelungen, die Ertragsanlagen weitgehend befallsfrei zu halten. Außerhalb der Pheromongebiete kam es lagenweise zu starker Flugaktivität des bekreuzten und des einbindigen Traubenwickls in der Heu- und Sauerwurmgeneration. Rechtzeitig eingeleitete Behandlungen verhinderten stärkeren Befall. Die Pheromonbehandlung war in der Regel wieder sehr erfolgreich. Nur in Pheromon-Randgebieten, die an Wald, Hecken und unzureichend behandelten Rebanlagen ohne Pheromonbehandlung angrenzen, wurde ein geringer Befall verzeichnet. Im Gegensatz zum Vorjahr befiel die Kirschessigfliege nur vereinzelt und in sehr geringem Maße die Rotweinanlagen und es traten keine wirtschaftlichen Schäden auf.

Aufgrund der beschriebenen Witterung entwickelten sich die Trauben nach der Blüte über den ganzen Sommer rasch weiter. Vereinzelt kam es auf sehr leichten Böden die Traubenentwicklung zum Stillstand. Im Bereich Mittelhaardt setzte in der ersten Septemberwoche die Lese sehr früh ein. Selten zuvor wurde so früh so reifes Lesegut mit bestem Gesundheitszustand eingebracht. Der Mitte September für wenige Tage einsetzende Regen ließ insbesondere die Rieslingbeeren aufplatzen, wobei die sonnenabgewandte Seite der Trauben stärker als die besonnten Beeren betroffen waren. Da gleichzeitig die Temperatur 3°C unter das langjährige Mittel fiel verbunden mit einem kräftigen Wind, trockneten die Trauben rasch ab und die Verbreitung der Botrytis hielt sich in Grenzen. Die hohe Sonneneinstrahlung über den Sommer und Herbst ließen die Rotweitrauben sehr gut durchfärben und

internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo oder Nebbiolo erreichten Mostgewichte über 90 °Oe. Während die Äpfelsäuregehalte so niedrig wie 2011 oder 2003 waren, tendierten die Weinsäuregehalte eher in die Richtung von 2013, so dass die titrierbare Säure bis zu 80% aus Weinsäure bestand. Dies hatte trotz eher geringer Säuregehalte relativ niedrige, und damit mikrobiologisch vorteilhafte pH-Werte zur Folge. Trotzdem wurde gerade bei Müller-Thurgau, Portugieser oder anderen frühreifen Sorten von der Zulassung der Säuerung im Moststadium Gebrauch gemacht.

Nicht zuletzt durch die höheren Kellertemperaturen aufgrund der frühen Lese traten kaum Gärstörungen auf. Niedriger Stickstoffgehalte der Moste wurden entsprechend ausgeglichen oder mit Hefen begegnet, die geringe Stickstoffmengen benötigen. Zur UTA-Prophylaxe wurde vor der Weinschwefelung Ascorbinsäure eingesetzt oder über Maischestandzeiten Gerbstoffgehalte moderat erhöht.

Die Jungweine probieren sich sehr aromatisch und auf der Zunge körperreich und nachhaltig. Die früh terminierte Lese verhinderte zu hohe Alkoholgehalte, die bei moderaten Säure immer die Gefahr einer Bitternote zeitigen. Rotweine zeichnen sich durch eine kräftige Farbausprägung aus, gepaart mit dichten Tanninen, die frühzeitig reif und nicht grün schmecken.

Aufgrund der unterschiedlichen Wasserspeicherfähigkeit der Böden waren die Erträge innerhalb des Anbaugebiets recht heterogen. Insgesamt beträgt die Erntemenge ca. 2,2 Mio. hl, wobei einige Betriebe zum Teil deutlich über dem Qualitätsweinkontingent liegen und Landwein bzw. Grundwein verkaufen, während andere bei Weitem nicht an die Kontingentgrenze herankommen sind. Der Jahrgang 2015 wird mit hochwertigen Weinen und ausgeprägter Sortentypizität aufwarten können, denen man aber die Hitze des Sommers kaum anmerken wird.