

ERGEBNISSE DER MOSTUNTERSUCHUNGEN DES JAHRGANGES 1949

DIE DURCHSCHNITTSWERTE

Angesichts der diesjährigen Fehlernte wurde eine geringere Anzahl Moste als üblich durch Weinbaustation und Weinkontrolle Remich entnommen, um auf spezifisches Gewicht und Säuregehalt untersucht zu werden. Es war übrigens kein Leichtes, die Proben derart zusammenzutragen, dass zahlenmässig das Verhältnis zur wirklichen Erntemenge allorts gewahrt blieb. Bei vielen erfrorenen Bännen konnten, besonders in bezug auf den abnorm hohen Säuregehalt non Nachtrauben bei minimen Mengen nur wenige Proben in Anrechnung kommen, um bei der Ermittlung der Durchschnittswerte das Bild nicht zu fälschen. Im allgemeinen konnte die übliche Richtlinie, eine Mindestmostmenge von einem halben Fuder je Probeentnahme betreffend, nur in wenigen Orten eingehalten werden.

Dreihundert Proben wurden bei der Errechnung der nachstehenden Mittelwerte, Minima und Maxima unseres Weinbaugebietes herangezogen.

Elbling

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 75 Proben mit einem Mostgewicht von 58-80 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,1-15,4 Promille.

Mittlere Mostgewichte: 69,5 Grad;
Mittlerer Säuregehalt: 10,4 Promille.

Klassifizierung

a) Nach Mostgewichten:

Bis 60 Grad = 5%)
Von 60 – 65 Grad = 8%)
Von 65 – 70 Grad = 45%)
Von 70 – 75 Grad = 30%)
Von 75 – 80 Grad = 12%)

Über 70 Grad = 42 Prozent.

b) Nach der Gesamtsäure:

Von 8,1-9,0 Promille = 12%)
Von 9,1-10,0 " = 27%)
Von 10,1-11,0 " = 36%)
Von 11,1-12,0 " = 22%)
Von 12,1-13,0 " = 1,5%)
Über 13,0 " = 1,5%)

Bis 10 Promille = 39 Prozent.

Riesling / Sylvaner

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 69 Proben mit einem Mostgewicht von 61 – 62 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 6,2 – 11,6 Promille.

Klassifizierung

a) Nach Mostgewichten

Von 60-65 Grad	= 7 %)	
Von 65-70 Grad	= 20 %)	Über 70 Grad
Von 70-75 Grad	= 48 %)	= 73 Prozent
Von 75-80 Grad	= 21 %)	
Über 80 Grad	= 4 %)	

b) Nach der Gesamtsäure

Von 6,1- 7,0 Promille	= 13 %)	
Von 7,1- 8,0 Promille	= 45 %)	
Von 8,1- 9,0 Promille	= 20 %)	Bis 10 Promille
Von 9,1-10,0 Promille	= 12 %)	= 90 Prozent
Von 10,1-11,0 Promille	= 6 %)	
Über 11,0 Promille	= 4 %)	

Riesling

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 57 Proben mit einem Mostgewicht von 70 - 90 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7,7 - 12,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 80,9 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 10,4 Promille

Klassifizierung

a) Nach Mostgewichten

Von 70-75 Grad	= 13 %)	
Von 75-80 Grad	= 30 %)	Über 70 Grad
Von 80-85 Grad	= 40 %)	= 100 Prozent
Von 85-90 Grad	= 17 %)	

b) Nach der Gesamtsäure

Bis 8,0 Promille	= 4 %)	
Von 8,1- 9,0 Promille	= 10 %)	
Von 9,1-10,0 Promille	= 25 %)	Bis 10 Promille
Von 10,1-11,0 Promille	= 28 %)	= 39 Prozent
Von 11,1-12,0 Promille	= 23 %)	
Über 12,0 Promille	= 10 %)	

Sylvaner

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 23 Proben mit einem Mostgewicht von 62 - 86 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7,0 - 14,0 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 76,3 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 10,4 Promille

Pinot

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 11 Proben mit einem Mostgewicht von 66 - 87 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7,3 - 13,7 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 77,7 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 10,7 Promille

Auxerrois

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 27 Proben mit einem Mostgewicht von 67 - 86 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 6,0 - 11,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 78,7 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 8,4 Promille

Ruländer

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 25 Proben mit einem Mostgewicht von 76 – 90,5 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 6,7 - 13,7 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 84 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 9,8 Promille

Traminer

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 13 Proben mit einem Mostgewicht von 82 – 105,5 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 4,1 - 9,8 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 91,5 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 6,9 Promille

G E S A M T Ü B E R S I C H T

	<u>Grad Oechsle</u>		<u>Gesamtsäure, Promille</u>	
	Mittel	Min. Max.	Mittel	Min. – Max.
Elbling	69,5	58 – 80	10,4	8,1 – 15,4
Rieslg.x Sylv.	72,5	61 – 62	8,1	6,2 – 11,6
Sylvaner	76,3	62 – 86	10,4	7,0 – 14,0
Pinot	77,7	66 – 87	10,7	7,3 – 13,7
Auxerrois	78,7	67 – 86	8,4	6,0 – 11,9
Riesling	80,9	70 – 90	10,4	7,7 – 12,9
Ruländer	84	76 – 90,5	9,8	6,7 – 13,7
Traminer	91,5	82 – 105,5	6,9	4,1 – 9,8

Unter genauer Berücksichtigung des Mengenverhältnisses jeder einzelnen Traubensorte bei der diesjährigen Mosternte ergeben sich für das gesamte Einbaugebiet folgende

Jahrgangs-Mittelwerte:

Mostgewicht: 73,5 Grad;

Gesamtsäure: 9,5 Promille

Während einem $\frac{3}{4}$ Jahrhundert brachte nur der Jahrgang 1876 ein ebenbürtiges Durchschnittsresultat, allerdings ausschliesslich durch die Sorte Elbling. Nur der Jahrgang 1921 überbietet mit einem Durchschnitt von 83 Grad bei 10,2 Promille Säure beide Vergleichsjahre. Ausser letzterem gelten in dem laufenden Jahrhundert als Durchschnittsbestzahlen:

1934	65,5 Grad / 9,7 Promille;
1943	65,8 Grad / 10,3 Promille;
1945	70,4 Grad / 9,8 Promille;
1947	66,5 Grad / 7,5 Promille

Zuckergehalt und Säure sind bei den einzelnen Sorten sehr verschiedenartig in der nachfolgenden Graduierung gelagert. Die einzelnen Positionen zwischen Minimum und Maximum innerhalb derselben Sorte wechseln mit den Jahrgängen. Der Fettdruck gibt hier an, wie der Schwerpunkt dieses Jahr jeweils verlagert ist.

M O S T G E W I C H T E 1 9 4 9

Sorte	Bis 70	Von 70-75	75-80	80-85	Über 85 Grad
Elbling	58 %	30 %	12 %	-	-
Rieslg.x Sylv.	27 %	48 %	21 %	4 %	-
Sylvaner	8 %	40 %	36 %	8 %	8 %
Pinot	19 %	10 %	50 %	20 %	10 %
Auxerrois	3 %	11 %	55 %	20 %	11 %
Riesling	-	13 %	30 %	40 %	17 %
Ruländer	-	-	24 %	36 %	40 %
Traminer	-	-	-	15 %	85 %

Bei den Säuren wird man infolge der durch den Frost vom 10. Mai verursachten Nachtrauben und Geiztrauben bei den meisten Sorten einen unregelmässigen prozentualen Verlauf am äusseren Ende der Skala erkennen, d.h. für die Hauptmenge der Moste fällt bei zunehmender Säure auch der Prozentsatz während die relative unreifen Moste ein zweites Maximum erstreben oder die fallende Kurve weitgehend verlängern.

G E S A M T S Ä U R E N 1 9 4 9

Sorte	Bis 7%	7,1-8	8,1-9	9,1-10	10,1-11	11,1-12	Über 12%
Pinot	-	10 %	10 %	26 %	10 %	26 %	18 %
Sylvaner	4 %	4 %	13 %	22 %	26 %	14 %	17 %
Riesling	-	4 %	10 %	25 %	28 %	23 %	10 %
Elbling	-	-	12 %	27 %	36 %	22 %	3 %
Ruländer	4 %	8 %	12 %	45 %	15 %	8 %	8 %
Auxerrois	14 %	48 %	15 %	3 %	-	20 %	-
Riesl.x Syl.	13 %	45 %	20 %	12 %	6 %	4 %	-
Traminer	55 %	15 %	8 %	22 %	-	-	-

VERGLEICHE:

Zwischen den mostanalytisch besten Jahrgängen der letzten 50 Jahre
(Der Jahrgang 1921 bleibt ausser Vergleich)

Elbling

Die Besten Durchschnittsmostgewichte

1949	Mittel	69,5	Von 58 – 80 Grad;
1904		69	57 – 80
1900		68	?
1917		67	54 - 80
1937		66,5	53 – 81,5
1933		66	54 – 78,5
1945		66	52 - 78
1934		65	48 - 80
1911		64,8	53 - 77
1914		64,2	48 - 78
1942		63,7	50 - 75
1915		63,5	53 - 78
1948		63,4	51 - 73
1920		63	52 - 75
1947		62,7	53,5 – 73

Der Niedrigste Durchschnitts-Säuregehalt

1947	Mittel	8,3	Von 6,2 – 10,5 %
1904		9,5	7,0 – 12,5
1934		9,8	7,0 – 13,5
1911		10,2	7,8 – 14,7
1949		10,4	8,1 – 15,4
1929		10,7	8,7 – 15,8
1933		10,8	8,0 – 14,7
1945		10,9	8,2 – 14,6
1943		11,7	8,7 – 14,9
1915		11,7	8,6 – 16,3

Riesling x Sylvaner

	Grad Oechsel		% Gesamtsäure	
	Mittel (von – bis)		Mittel (von – bis)	
1934	71,5	(65 – 82)	7,1	(5,4 – 9,5)
1937	69,4	(60 – 78)	7,8	(6,3 – 10,1)
1941	71	(58 – 80,5)	8,1	(5,6 – 12,5)
1942	72,8	(62 – 87)	8,1	(6,2 - 9,9)
1943	66,8	(51 – 80)	7,4	(5,0 – 10,8)
1945	72,3	(59 – 89)	7,8	(6,6 – 10,0)
1947	69	(57 – 83)	6,1	(4,4 - 7,8)
1949	72,5	(61 – 82)	8,1	(6,2 – 11,6)

Sylvaner

	Grad Oechsel		% Gesamtsäure	
	Mittel (von – bis)		Mittel (von – bis)	
1934	67,5	(59 – 78)	8,7	(7,1 – 10,8)
1937	67,5	(58 – 77)	10,0	(8,5 – 12,6)
1942	70	(59 – 79)	10,9	(7,6 - 14,1)
1943	67,2	(59 – 75)	10,1	(7,9 – 13,4)
1945	74,2	(63 – 91)	8,9	(5,4 – 11,3)
1947	68,3	(58 – 78)	6,5	(5,2 - 7,5)
1949	76,3	(62 – 86)	10,4	(7,0 – 14,0)

Riesling

	Grad Oechsel		% Gesamtsäure	
	Mittel (von – bis)		Mittel (von – bis)	
1934	74,5	(62 – 89)	9,6	(7,2 – 12,7)
1937	75	(61 – 84)	11,9	(8,5 – 16,6)
1943	72,9	(60 – 83)	11,5	(8,9 - 14,6)
1945	80,5	(66 – 90,5)	10,1	(7,4 – 14,3)
1947	70,2	(60 – 85)	7,9	(5,7 – 9,9)
1948	73,2	(60 – 85)	11,0	(8,5 - 14,3)
1949	80,9	(70 – 90)	10,4	(7,7 – 12,9)

Pinot

	Grad Oechsel		% Gesamtsäure	
	Mittel (von – bis)		Mittel (von – bis)	
1934	77,5	(69 – 89)	8,2	(6,6 – 9,9)
1937	76	(60 – 84)	9,7	(7,3 – 11,5)
1943	75	(64 – 87)	9,1	(6,9 - 11,1)
1945	78,2	(70,5 – 88)	9,9	(6,8 – 15,5)
1947	75,7	(64 – 87)	6,5	(5,2 – 7,7)
1949	77,7	(66 – 87)	10,7	(7,3 - 13,7)

Auxerrois

	Grad Oechsel		% Gesamtsäure	
	Mittel (von – bis)		Mittel (von – bis)	
1934	77	(71 – 92)	7,2	(5,3 – 9,2)
1935	76	(71 – 82,5)	8,6	(7,9 – 10,0)
1937	77	(69,5 – 91)	8,1	(5,0 - 11,1)
1945	78,4	(72,5 – 82)	7,5	(7,0 – 8,1)
1947	76,6	(66 – 93)	5,8	(4,6 – 7,5)
1949	78,7	(67 – 86)	8,4	(6,0 - 11,9)

Ruländer

	Grad Oechsel		% Gesamtsäure	
	Mittel (von – bis)		Mittel (von – bis)	
1934	80,5	(71 – 95)	8,5	(7,1 – 10,5)
1942	80,4	(71 – 90)	9,3	(6,3 – 11,5)
1943	81,1	(71 – 86,5)	9,5	(7,4 - 11,2)
1945	84,4	(78 – 93,5)	9,1	(7,1 – 12,5)
1947	81,2	(73 – 100)	6,3	(5,1 – 7,7)
1949	84	(76 – 90,5)	9,8	(6,7 - 13,7)

Traminer

	Grad Oechsel		% Gesamtsäure	
	Mittel (von – bis)		Mittel (von – bis)	
1937	86,3	(79,5 – 92)	7,3	(5,0 – 9,5)
1942	83,4	(81 – 90)	7,2	(6,5 – 8,2)
1943	85,3	(77 – 94)	7,0	(4,6 - 8,8)
1945	84,3	(69 – 91)	7,2	(5,8 – 8,6)
1947	83	(73 – 95)	4,7	(3,5 – 6,0)
1949	91,5	(82 – 105)	6,9	(4,1 - 9,8)