



Moststatistik.

1
9
6
2
.....

VEROFFENTLICHUNG
DER STAATLICHEN
WEINBAUSTATION
UND DER
WEINKONTROLLE
IN REMICH

Lesedaten vom 1962er Herbst.

Traubensorte	Lesebeginn. *	Periode der Hauptlese	Leseschluss *
Rivaner (Riesl. x Sylv.)	3. Oktober	8. Oktober - 12. Oktober	15. Oktober
Auxerrois	11. Oktober	17. Oktober - 23. Oktober	27. Oktober
Ruländer	11. Oktober	15. Oktober - 20. Oktober	26. Oktober
Pinot blanc	11. Oktober	16. Oktober - 20. Oktober	22. Oktober
Elbling	11. Oktober	15. Oktober - 23. Oktober	27. Oktober
Traminer	16. Oktober	19. Oktober - 22. Oktober	30. Oktober
Sylvaner	24. Oktober	25. Oktober - 26. Oktober	26. Oktober
Riesling	29. Oktober	5. November - 12. November	19. November

* Unter Ausschluss von bedingten Sonderfällen

Lesedauer

1962	3. Oktober - 19. November = 48 Tage
1961	25. September - 21. November = 58 Tage
1960	22. September - 11. November = 51 Tage
1959	14. September - 16. Oktober = 33 Tage
1958	29. September - 19. November = 52 Tage

E r g e b n i s s e

der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1962.

D u r c h s c h n i t t s w e r t e

Von der Weinbaustation und der Weinkontrolle in Remich, wurden insgesamt 804 Moste auf spezifisches Gewicht und Säuregrad untersucht. Davon bilden 742 Proben die Basis bei der Errechnung der nachfolgenden Minima, Maxima sowie der Mittelwerte unseres Weinbaugesbietes.

R I V A N E R

(RieslingxSylvaner)

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 258 Proben mit einem Mostgewicht von 55 bis 77 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7,5 bis 11,5 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 68,3 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 9,2 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten:

Bis	60 Grad incl.	=	6,6 %
ab 60	- 65 Grad "	=	34 %
ab 65	- 70 Grad "	=	45 %
ab 70	- 75 Grad "	=	12,8 %
Ueber	75 Grad	=	1,6

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	8 Promille	=	3,1 %
Von 8,1	- 9 Promille	=	40,3 %
Von 9,1	- 10 Promille	=	38,8 %
Von 10,1	- 11 Promille	=	15,5 %
Ueber	11 Promille	=	2,3 %

E L B L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 174 Proben mit einem Mostgewicht von 48 bis 70 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 12,2 bis 18,6 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 57,4 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 15,6 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten :

Bis	50 Grad	inßl. =	2,2 %
ab 50	- 55 Grad	" =	32,2 %
ab 55	- 60 Grad	" =	45 %
ab 60	- 65 Grad	" =	17,8 %
ab 65	- 70 Grad	" =	2,8 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis	13 Promille	=	2,3 %
Von 13,1	- 14 Promille	=	10,4 %
Von 14,1	- 15 Promille	=	23,6 %
Von 15,1	- 16 Promille	=	29,3 %
Von 16,1	- 17 Promille	=	22,4 %
Von 17,1	- 18 Promille	=	8 %
Ueber	18 Promille	=	4 %

A U X E R R O I S

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 90 Proben mit einem Mostgewicht von 60 bis 78 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,5 bis 13,7 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 68,3 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 10,6 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten:

Von 60	- 65 Grad	inßl. =	23,3 %
ab 65	- 70 Grad	" =	38,9 %
ab 70	- 75 Grad	" =	31,1 %
Ueber	75 Grad	=	6,7 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis	9 Promille	=	5,5 %
Von 9,1 - 10	Promille	=	35,6 %
Von 10,1 - 11	Promille	=	35,6 %
Von 11,1 - 12	Promille	=	15,5 %
Von 12,1 - 13	Promille	=	4,5 %
Ueber	13 Promille	=	3,3 %

R I E S L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 152 Proben mit einem Mostgewicht von 58 bis 82 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 11,2 bis 17,4 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 71,1 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 13,8 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten :

Bis	60 Grad incl.	=	2,6 %
ab 60 - 65 Grad	"	=	8,6 %
ab 65 - 70 Grad	"	=	29,6 %
ab 70 - 75 Grad	"	=	42,1 %
ab 75 - 80 Grad	"	=	16,5 %
Ueber	80 Grad	=	0,6 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis	12 Promille	=	8,6 %
Von 12,1 - 13	Promille	=	17,8 %
Von 13,1 - 14	Promille	=	21,7 %
Von 14,1 - 15	Promille	=	30,9 %
Von 15,1 - 16	Promille	=	17,1 %
Von 16,1 - 17	Promille	=	3,3 %
Ueber	17 Promille	=	0,6 %

R U L Ä N D E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 29 Proben mit einem Mostgewicht von 66 bis 97 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,8 bis 14 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 77,3 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 11,6 Promille

P I N O T B L A N C

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 18 Proben mit einem Mostgewicht von 63 bis 80 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 10,3 bis 15,6 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 71,6 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 13,1 Promille

S Y L V A N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 11 Proben mit einem Mostgewicht von 63 bis 73 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 11,5 bis 12,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 68,6 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 12 Promille

T R A M I N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 10 Proben mit einem Mostgewicht von 69 bis 84 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,1 bis 12,5 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 75,4 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 10,3 Promille

+++++

G E S A M T Ü B E R S I C H T

S o r t e	<u>Grad Oechsle</u>			<u>Gesamtsäure Promille</u>		
	Mittel	Minima	Maxima	Mittel	Minima	Maxima
E i b l i n g	57,4	48	70	15,6	12,2	18,6
S y l v a n e r	68,6	63	73	12	11,5	12,9
R i v a n e r (Riesl.xSylv.)	68,3	55	77	9,2	7,5	11,5
A u x e r r o i s	68,3	60	78	10,6	8,5	13,7
P i n o t b l a n c	71,6	63	80	13,1	10,3	15,6
R u l ä n d e r	77,3	66	97	11,6	9,8	14
R i e s l i n g	71,1	58	82	13,8	11,2	17,4
T r a m i n e r	75,4	69	84	10,3	8,1	12,5

Die Mosternernte 1962
=====

A) Rebeareal

In Hektar	Produktiv	Junganlagen	Gesamtfläche	in %
Genossenschaften	789	50	839	68,3
Privatbetriebe	368	23	391	31,7
T o t a l	1 157	73	1 230	100
Weinbergsdrieschen und nicht bepflanzte Flächen		--	32 1 262	

B) E r n t e

S o r t e	Hektar	Ertrag Fuder/ha	Fuder Most
Elbling und gleichwertige	367,0	13,3	4 800
Rivaner (R X S.)	450,5	11,2	5 050
Sylvaner	15,0	5,3	80
Riesling	155,5	6,2	970
Auxerrois	108,5	8,4	915
Ruländer	29,8	5,3	160
Pinot blanc	14,5	5,6	82
Traminer	13,2	2,6	35
Muscat und andere	3,0	2,7	8
	1 157,0	10,4	12 100

Gemäss dem mengenmässigen Anteil der einzelnen Sorten an der Gesamternte konnten folgende Mittelwerte errechnet werden.

Mittleres Mostgewicht aller Sorten :	64,4 Grad Oechsle
Mittlere Gesamtsäure aller Sorten :	12,3 Promille *

Mittelwerte aller Sorten, ausschliesslich Elbling

E r n t e	7 3 0 0 F u d e r
Mostgewicht :	68,9 Grad Oechsle
Gesamtsäure :	10,1 Promille *

* Promille nach Weinsäure berechnet

Die Erntemengen seit 1951.

Erntejahr	In Fuder zu 1000 Liter
1951	9 500
1952	10 000
1953	10 350
1954	10 600
1955	11 200
1956 (Winterfrost)	6 300
1957 (Frühjahrsfrost)	4 300
1958	13 100
1959	14 400
1960 (Frühjahrsfrost) nur regional	12 300
1961	10 850
1962	12 100
<hr/>	
5 jähriges Mittel 1958 - 1962	12 550 *
10 jähriges Mittel 1953 - 1962	10 550
15 jähriges Mittel 1948 - 1962	10 500
(* Leichte Zunahme der produktions- fähigen Rebfläche.)	

Die Mosternte der letzten 5 Jahre,
aufgeteilt nach Traubensorten.

(in Fuder zu 1000 Liter)

	1958	1959	1960	1961	1962
Elbling und gleichwertige	4 900	5 900	4 900	3 400	4 800
Rivaner (RxS.)	5 250	5 100	4 600	5 000	5 050
Sylvaner	200	190	130	110	80
Riesling	1 400	1 400	1 350	1 175	970
Auxerrois	840	1 130	875	820	915
Ruländer	280	400	175	190	160
Pinot blanc	120	140	150	95	82
Traminer etc.	110	140	120	60	43
	13 100	14 400	12 300	10 850	12 100

Die Mosternernte 1958 - 1962.

Mengenmässige und verhältnismässige Aufstellung.

Sorten-Gruppe	1958		1959		1960		1961		1962	
	Fuder	%	Fuder	%	Fuder	%	Fuder	%	Fuder	%
Elbling und wertgleiche	4 900	37,4	5 900	41,0	4 900	40,0	3 400	31,3	4 800	39,7
Rivaner und Sylvaner	5 450	41,6	5 290	36,7	4 730	38,4	5 110	47,0	5 130	42,4
Pinotsorten	1 240	9,4	1 670	11,6	1 200	9,8	1 105	10,2	1 157	9,6
Riesling	1 400	10,7	1 400	9,7	1 350	10,8	1 175	10,9	970	8,0
Andere Sorten	110	0,9	140	1,0	120	1,0	60	0,6	43	0,3
	13 100		14 400		12 300		10 850		12 100	

Der Anbau der Rebsorten

Anteil der einzelnen Sorten am Gesamtareal in Prozent.

Sorten	1955	1959	1960	1961	1962
Elbling	38,5 %	33 %	32,8 %	31,5 %	31,3 %
Rivaner	29	36,8	36,9	38,8	40
Riesling	15,2	13,4	13,3	13,2	13
Auxerrois, Ruländer und Pinot blanc	13	13,4	13,6	13,4	13,1
Sylvaner	2,5	1,7	1,6	1,4	1,2
Traminer und andere	1,8	1,7	1,8	1,7	1,4
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Gegenüberstellung
von mostanalytischen Durchschnittswerten
der letzten Herbstes, 1958 - 1962

A

{ Einfluss der jährlich geernteten Masse an Most der Konsumweinsorte Elbling, -trotz ihrer Minorität im Anbau den andern Sorten gegenüber auf ein dadurch geschwächtes Mittelmostgewicht (und eine erhöhte Gesamtsäure des Weinbaugebietes.

- a) = Ponderierte Jahrgangsmittelwerte der gesamten Weinbauregion.
 b) = Mittelwerte aller Sorten, ausschliesslich der Konsumweinsorte Elbling.

Jahr	Grad Oechsle	a) zu b) Minus an Graden	Gesamtsäure Promille	a) zu b) Plus an Säure
1958	a) 60,5 } b) 63,7 }	- 3,2°	12,5 } 10,7 }	+ 1,8 ‰
1959	a) 75,3 } b) 79,5 }	- 4,2°	7,9 } 7,1 }	+ 0,8 ‰
1960	a) 60,8 } b) 64,8 }	- 4,0°	12,3 } 10,6 }	+ 1,7 ‰
1961	a) 66,0 } b) 67,5 }	- 1,5°	9,2 } 8,1 }	+ 1,1 ‰
1962	a) 64,4 } b) 68,9 }	- 4,5°	12,3 } 10,1 }	+ 2,2 ‰

Die Abstände verschiedener Jahresmittel beim Most.

Differenz zwischen der Sorte Elbling und den übrigen Sorten.

a) Minus an Oechslegraden.

	Gegenüber dem Mittel der lux. Mosel	Gegenüber dem Mittel aller Sorten, ohne Elbling
1958	- 5,6 Grad	- 8,8 Grad
1959	- 6,0 Grad	- 10,2 Grad
1960	- 6,0 Grad	- 10,0 Grad
1961	- 3,6 Grad	- 5,1 Grad
1962	- 7,2 Grad	- 11,5 Grad

b) Plus an Gesamtsäure.
(berechnet nach Weinsäure)

1958	+ 2,9 Promille	+ 4,7 Promille
1959	+ 1,0 Promille	+ 1,8 Promille
1960	+ 2,7 Promille	+ 4,4 Promille
1961	+ 2,5 Promille	+ 3,6 Promille
1962	+ 3,3 Promille	+ 5,5 Promille

Bemerkung: Es darf hierbei nicht ausseracht gelassen werden, dass der prozentuale Anteil des üblichen "Vin de table" Elbling, im Inlande stellenweise sogar stark begehrt, im Anbau von 1955 zum Jahr 1962 von 38,5 % auf 31,3 % fiel, während die Sorte Riesling x Sylvaner, welche heute berufen ist, sich als "Rivaner" vorzustellen und einzuführen, den gewaltigen Aufschwung in derselben Zeitspanne von 29 % zu 40 % nahm.

Weil diese beiden mengenmässig am stärksten vertretenen Konsumweinsorten sich in bezug auf Säure und Zuckergehalt so ziemlich diametral entgegen stehen, sind, allerdings, wenn auch nur zu einem gewissen Teil, die vorerwähnten Minus- und Plus-Differenzen etwas verständlich.

Vergleichbare mostanalytische Zahlenwerte
mit früheren Jahrgängen.

Die Aufstellung geeigneter Vergleiche ist diesmal wieder schwierig und bleibt schliesslich zum Teil im Bereiche der Theorie, zumal bei uns, wie übrigens auch in den Nachbarländern die kritische Prognose des "Neuen" sich nur nach dem spezifischem Gewicht und dem Säuregrad im Herbst richtet, obwohl die Moste der verschiedenen Sorten unter grundverschiedenen Witterungsverhältnissen zustande kamen.

Die Parallelen entstehen von selbst, aber nur spätere Erfahrung wird dem Jahrgang dem ihm gebührenden Stempel aufdrücken können.

Und man gibt sich in Fachkreisen der angenehmen Hoffnung hin, dass der fertige 1962er Wein trotz seiner relativ höheren Säure, auf Grund anderer guten Eigenschaften seinem Vorgänger die Stange halten wird, und imstande ist, ihn in verschiedenen Sorten sogar zu übertreffen.

Durchschnittswerte nach Traubensorten.

Jahr	Sorte	Mittel	
		Mostgewicht Grad	Gesamtsäure Promille
1941	Elbling	55,5	15,2
1951	"	58,1	15,9
1957	"	56,7	15,5
1958	"	54,9	15,4
1960	"	54,8	15,0
1962	"	57,4	15,6
<p>Es ist eine bemerkungswerte,vielleicht ernste Tatsache, dass für die Traubensorte Elbling nahezu fast jedes Erntejahr als Vergleich dienen kann.</p>			
1952	Rivaner (R x S)	66,3	8,7
1955	"	66,1	8,9
1960	"	65,2	9,3
1962	"	68,3	9,2
1938	Riesling	69,2	14,2
1955	"	64,6	13,6
1958	"	65,4	14,4
1962	"	71,1	13,8
<p>Es ist eigenartig,dass für den Jahrgang 1962 beim Riesling sehr wenige Vergleiche herangezogen werden können.</p>			
1938	Auxerrois	69,6	9,9
1941.	"	65,0	10,7
1955	"	66,0	10,1
1958	"	65,1	10,6
1962	"	68,3	10,6

Jahr	Sorte	Mittel	
		Mostgewicht Grad	Gesamtsäure Promille
1938	Pinot blanc	68,0	12,2
1941	"	66,2	12,6
1955	"	68,4	12,3
1960	"	66,7	12,5
1962	"	71,6	13,1
1935	Ruländer	75,3	11,2
1938	"	73,5	11,0
1955	"	73,8	12,6
1962	"	77,3	11,6
1938	Traminer	77,0	10,4
1955	"	77,4	9,6
1958	"	74,7	10,5
1962	"	75,4	10,3