

Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg



Seit 15. Jänner dürfen Gebietsweine aus allen drei DAC-Gebieten zur Prüfnummer eingereicht werden. Dementsprechend hoch ist auch der Andrang im Bundesamt. Abgesehen von Frühfüllungen startet für viele mit Februar auch die Füllsaison. Um einen Wein füllfertig zu machen gibt es einiges zu beachten. Im Wesentlichen sind es zwei Themen, mit denen man sich befassen sollte: Stabilität und Harmonie. In diesem Arbeitskalender soll es um letzteres gehen.

Verschnitt

Der Verschnitt ist ein wichtiges Werkzeug, um das Geschmacksbild zu optimieren. Sofern mehrere Chargen einer Sorte vorhanden sind, kann hier bereits ein erster Harmonisierungsschritt vorgenommen werden. Der Verschnitt sollte möglichst früh erfolgen und steht am Anfang noch vor der Stabilisierung und weiteren Harmonisierung. Diese Vorgehensweise ergibt sich, da das Mischen (Verschneiden) von Weinen Instabilitäten (Weinstein, Eiweiß) hervorrufen kann, selbst wenn diese in den einzelnen Weinen bereits stabil waren. Obwohl eine weitgehende Verschnittfreiheit besteht, muss immer der bezeichnungrechtliche Rahmen beachtet werden, in dem gearbeitet wird. Auch bei Verschnitten ist es zu empfehlen, Vorversuche anzustellen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Säurekorrektur

Ein wichtiger Parameter zur Harmonisierung ist der Säuregehalt. Hier muss aber im Kopf behalten werden, dass der Gehalt an titrierbarer Säure nicht immer mit dem (sauren) Geschmack eines Weines einhergeht. Wieviel Säure einem Wein „steht“ ist individuell und muss unbedingt durch Vorversuche ermittelt werden.

Bei der **Säuerung** sind sowohl Weinsäure, Äpfelsäure als auch Milchsäure zugelassen und bis zu einem Zusatz von 2,5 g/l (berechnet als Weinsäure) erlaubt. Hier ist zu beachten, dass diese drei Säuren bei gleicher Dosage im Wein verschieden sauer wirken. Um den Gehalt an titrierbarer Säure um 1 g/l zu heben sind 1 g/l Weinsäure; 0,9 g/l Äpfelsäure und 1,2 g/l Milchsäure notwendig. Diese Tatsache muss auch bei den Vorversuchen beachtet werden, um vergleichbar arbeiten zu können.

Es empfiehlt sich mit einer 10%igen Säurelösung zu arbeiten. 1 ml dieser Lösung auf einen Liter Wein erhöht den Säuregehalt um 0,1 g/l. Gerade bei Vorversuchen mit Weinsäure sollten die angestellten Proben eine Nacht ruhen.

Eine Reduktion der Säure kann mit einer chemischen **Entsäuerung** erreicht werden. Wenn Korrekturen um mehr als 0,5 g/l gemacht werden, sollte dies möglichst vorzeitig passieren. Bei einer normalen Kalkentsäuerung zumindest 8 Wochen und bei einer Doppelsäuerung zumindest 12 Wochen vor geplantem Füllertermin. Die entsäuernde Wirkung tritt zwar unmittelbar nach der Kalkzugabe ein, diese Wartezeit ist jedoch, notwendig um einen sicheren Ausfall zu erreichen und keine Weinsteinprobleme in der Flasche zu bekommen. Eine feine Säurekorrektur um weniger als 0,5 g/l kann auch mit Kaliumhydrogencarbonat (Bicarbonat) noch kurz vor der Füllung erfolgen. Vorversuche mit Bicarbonat sind aber schwierig, da die volle Entsäuerungswirkung nicht sofort eintritt.

Bei Vorversuchen zur Entsäuerung empfiehlt es sich, mit einer 6,7%igen Kalklösung zu arbeiten. Damit entspricht 1 ml dieser Suspension auf einen Liter Wein einer Entsäuerung von 0,1 g/l.

Gerbstoffkorrektur

Grundsätzlich sollte bei der gesamten Traubenverarbeitung und auch bei der Wahl des Lesetermins bereits darauf geachtet werden, die Gerbstoffgehalte in klassisch ausgebauten Weißweinen zu minimieren. In manchen Fällen ist es so möglich, ganz auf eine spätere Gerbstoffkorrektur zu verzichten.

Gerade im Gebietswein ist eine solche Korrektur trotzdem immer wieder notwendig, um einen guten Trinkfluss und auch Harmonie zu erreichen. Es gibt eine Unzahl an Gerbstoffschönungsmitteln. Alle zu beschreiben, würde hier den Rahmen sprengen. Trotzdem sind einige allgemeine Dinge zu beachten. Die Gerbstoffe sind ein sehr wichtiger Inhaltsstoff im Wein. Auch hier reagiert jeder Wein etwas anders auf verschiedene Schönungsmittel. Das macht Vorversuche unerlässlich. Außerdem ist darauf zu achten, dass eiweißhaltige Schönungsmittel (Gelatine, Eiklar, Kasein, ...) nach spätestens 3 Tagen aus dem Wein entfernt werden, da ansonsten Fehltonen entstehen können. Nach jeder Gerbstoffkorrektur mit eiweißhaltigen Schönungsmitteln ist die Eiweißstabilität erneut zu überprüfen.

Für die Vorversuche bietet es sich an, eine 1%ige Lösung zu verwenden. Hier entspricht 1 ml auf einen Liter eine Dosage von 1 g/l des jeweiligen Präparats.

Restzucker

Nach wie vor ist die Verleihung von Restsüße eine einfache Möglichkeit, Harmonie und Mundfülle einzustellen. Durchgesetzt hat sich dabei RTK. Es ist unkompliziert anzuwenden und im Gegensatz zu einer betriebseigenen „Süßreserve“ gut haltbar.

Auch hier sollten unbedingt Vorversuche angestellt werden. Bei diesen ist zu beachten, dass sich RTK schlecht durchmischt und ausreichendes Durchrühren der Vorversuche und auch der Weine notwendig macht. Es gehen hier auch diverse Grenzwerte mit den jeweiligen Bezeichnungen einher. RTK-Zugabe ist eine Süßung im Sinne des Weingesetzes und muss vor der Einreichung zur Staatlichen Prüfnummer erfolgen. Die Obergrenze liegt bei Weinen mit Herkunftsangabe bei 18 g/l Gesamtzuckergehalt, bei Weinen ohne Herkunft (ehem. Tafelwein) bei 68 g/l Gesamtzuckergehalt nach der Zugabe. So hoch gesüßte Weine entsprechen keinem der drei steirischen DAC's und können nur als Qualitätswein, Herkunft Steiermark in Verkehr gebracht werden. Bei diesen liegt die Obergrenze bei 4 g/l mit den Ausnahmen Riesling und Traminer, die nach dem Weingesetz trocken sein müssen (max. 9 g/l mit Gesamtsäure max. 2 g/l niedriger).

Um einen Wein um 1g/l zu süßen, sind 115 ml RTK pro 100 Liter Wein notwendig.

Viel Erfolg für das Weinjahr 2021 wünscht, mit den besten Grüßen aus Silberberg,

Karl Menhart

KLEINANZEIGEN

Gratis für Abonnenten u. Mitglieder des LOWGV! Unter Tel.-Nr. 0316/ 8050-1630, Fax 8050-1620, e-mail: office@obstweingarten.at, können Sie ihre Kleinanzeige bis 15. des Vormonats aufgeben.

Zu verkaufen: Buschenschankleinrichtung, Fichte gebürstet, sehr guter Zustand, inkl. Schankanlage, Tel.: 0677 / 611297401

Gesucht: Schichtenfilteranlage mit Pumpe 30x30 cm, Tel. 0664 / 73742936

Zu verpachten: Gut ausgestattete Baumschul-Containerstellflächen mit Kundenpotential (Edelkastanie), Oststmk., Tel.: 0664 / 88538255

Zu verkaufen: Obstsortiermaschine Greaver 3 mit Grosskistententleerung, Tel.: 03123 / 2726

Gesucht: Kleines Wochenendhaus mit großem Garten im Bezirk DL und GU, Tel. 0681 / 813 534 63