

dergrund. Der hohe Aufwand spricht gegen diese Variante, von der Hauptkultur aus gesehen wäre es jedoch möglicherweise eine sinnvolle Strategie, wenn eine zeit- und ressourcenschonende technische Umsetzung sowie kostengünstiges Saatgut verwendet werden kann. Die Kombination von Einsaaten oder Pflanzungen im Unterstockbereich mit mecha-

nischen Maßnahmen ist ein weiterführender Aspekt, der berücksichtigt werden sollte.

Es ist jedenfalls empfehlenswert, weiterführende, möglichst langfristige Versuche zu Unterstockbegrünungen durchzuführen, da noch viel Fragen offen sind. Im Rahmen des LIFE-Projektes „VineAdapt“ wird u.a. an der Thematik der

Unterstockbegrünungen weitergearbeitet.

Dank und Quellen

Dieser Versuch erfolgte im Rahmen des 3-jährigen LEADER-Projektes „Ressourcenschonende Technik im steirischen Obst- und Weinbau“, gefördert von Bund, Land und Europäischer Union. Der unge-

kürzte Bericht ist auf <https://obstwein-technik.eu/916/Bodenmanagement> verfügbar. Ein großer Dank gilt der Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg, besonders Josef Platzer und Wolfgang Renner, für die Möglichkeit, den Versuch auf ihren Flächen durchzuführen und die tatkräftige Unterstützung. ■

Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg



Sekt und dessen Herstellung ist ein interessantes und umfangreiches Thema. Auch wenn die Verseltung mit Flaschengärung oft im Lohnverfahren gemacht wird, gibt es bereits beim Sektgrundwein einiges zu beachten. Durch die steigenden Mostgewichte, die immer niedriger werdenden Säuregehalte und die damit immer höher liegenden pH-Werte wird es immer seltener, einen Sektgrundwein erst im Keller zu bestimmen. Daher macht es Sinn, die Produktion von gutem Sektgrundwein bereits mit der Auswahl des richtigen Erntetermins zu beginnen. In dieser Ausgabe des Arbeitskalenders soll es um die Herstellung eines möglichst idealen Sektgrundweines für eine traditionelle Flaschengärung gehen.

Alkoholgehalt

Bei der traditionellen Flaschengärung entsteht die Kohlensäure bei einer zweiten Gärung in der Flasche. Dabei gibt es eine Steigerung des Alkoholgehaltes von circa 1 bis 1,5%vol. Um keine zu schweren Sekte zu erhalten und vor allem, um ein sicheres Durchgären zu gewährleisten, ist es

notwendig, einen Sektgrundwein mit 10 bis 11%vol anzustreben. Diesen Gehalt erreicht man mit einem Mostgewicht von 15 bis 16,5°KMW bei der Ernte. Es ist ratsam, eine Handlese durchzuführen, um absolut fäulnisfreies Lesegut zu erhalten.

Traubenverarbeitung bzw. Säure und Gerbstoffmanagement

Durch einen frühen Lesetermin mit relativ niedrigem Mostgewicht und noch keiner phenolischen Reife bringen die Trauben viele grüne, bittere Gerbstoffe mit sich, die im Wein nur unzureichend und nicht ohne Qualitätseinbußen korrigiert werden können. Hier kann man mit der richtigen Traubenverarbeitung gegensteuern. Die Ganztraubenpressung ist international bei Sektgrundweinen Standard. Sie hilft dabei, grüne Gerbstoffe zu minimieren, wenig Mineralstoffe auszulaugen und somit einen hohen Säuregehalt und niedrigen pH-Wert zu erzielen. Dabei sollte ein möglichst schonendes Pressprogramm (Cremant-Programm) verwendet werden. Ab einer Ausbeute von 60% und einem maxima-

len Pressdruck von 0,8 bar muss abgetrennt werden. Nur so können die oben genannten Effekte erzielt werden. Die Gärung sollte möglichst sauber und zügig erfolgen. Besonders zu beachten ist hier eine gute Heferversorgung, um rasches und vollständiges Durchgären zu gewährleisten und den Gehalt an schwefelbindenden Stoffen möglichst gering zu halten. Faustregel sollte es sein, mit weniger als 25 mg/l freiem und weniger als 80 mg/l Gesamtem in die Verseltung zu gehen.

Stabilität

Sowohl mikrobiologische als auch chemisch physikalische Stabilität sind entscheidend für einen Sektgrundwein. Nach der Gärung und dem ersten Abzug ist es durchaus möglich, einen Hefekontakt anzustreben. Sobald hier Anzeichen von Oxidation erkennbar werden, muss die Hefe aufgerührt oder – wenn auch dieses Vorgehen keine Abhilfe mehr schafft – geschwefelt werden. Auch ein Säureabbau ist in vielen berühmten sektproduzierenden Gebieten keine Seltenheit. Bei einer relativ geringen Erhöhung des pH-Wertes kann so

der Säuregehalt auf ein angenehmes Maß gebracht werden. Weiters sind Weine mit Säureabbau mikrobiologisch stabiler und so für eine saubere, zweite Gärung in der Flasche besser geeignet.

Bevor der Wein in die Verseltung geht, muss auch die Eiweiß- und Weinstabilität geprüft werden. Hier bietet Bentonit eine gute Möglichkeit, das thermolabile Eiweiß zu entfernen. Eine ausreichende Weinstabilität kann nur durch das Ausfällen der Weinsäure durch Kältestabilisierung zum Beispiel mit dem Kontaktverfahren gewährleistet werden. Gängige Verfahren wie Metaweinsäure oder CMC bieten zu wenig stabilisierende Wirkung, um dem hohen Ausfalldruck bei einer zweiten Gärung Stand zu halten. Sehr viele Lohnproduzenten bieten auch an, die Weinstabilisierung und Filtration vor der Verseltung zu übernehmen. Nach einer EK Filtration kann der Grundwein nun ruhigen Gewissens in die Verseltung gehen.

Mit den besten Grüßen aus Silberberg,

Karl Menhart

Analytische Zielwerte eines Sektgrundweins:

Alkohol	Gesamtsäure	Restzucker	flüchtige Sre.	pH – Wert	freies SO ₂	ges. SO ₂
10 – 11%vol	6 – 8g/l	< 1g/l	< 0,3 g/l	2,9 – 3,2	< 25 mg/l	< 80 mg/l