

## Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg



Roseweine sind gerade in den letzten Jahren im Trend. Die Marktanteile wachsen und es gibt immer mehr Weine, die rosa aus der Flasche schimmern. Um fruchtige Roseweine mit ansprechender Farbe zu produzieren, gibt es einiges zu beachten. Im Großen und Ganzen unterscheidet man zwischen zwei Herstellungsmethoden.

### Maischestandzeit

Bei der Roseherstellung mittels einer Maischestandzeit werden Rotweintruben mit Weißweintechnologie gekeltert. Bei einem sehr schnellen Abpressen oder einer Ganztraubenpressung kommt es zum sogenannten Gleichgespressten, einem Weißwein aus blauen Trauben. Grundsätzlich gilt: Längere Maischestandzeit = dunklere Farbe. Trotzdem muss darauf geachtet werden, dass die Maische nicht angärt, da es sonst zu einem Verlust der Fruchtigkeit und eventuell auch zu ungewünschten Tönen im Wein kommen kann. Bei einer Temperatur unter 15°C sind bis zu 12 Stunden normalerweise kein Problem. Zwischen 15 und 20°C sollte die Standzeit dementsprechend verkürzt werden. Es ist zu beachten, dass die Farbe durch die verschiedenen notwendigen kellerwirtschaftlichen Prozesse bis zur Füllung abnimmt.

### Saftabzug bei Rotwein

Eine weitere gängige Möglichkeit, Rosewein herzustellen ist der Saftabzug bei Rotwein. Ein Abzug von 10 – 20% Saft aus der Maische begünstigt das Verhältnis zwischen Flüssigkeit und Schalen und führt so zu einer besseren Farbausprägung bei Rotweinen. Diese „Restmenge“ kann gut verwendet werden, um einen Rose herzustellen. Dabei ist es empfehlenswert diese Menge vor einem Angären der Maische zu entnehmen, um oben genannten Problemen zu entgehen.

### Mostbehandlung

Eine Bentonitschönung bereits im Most ist empfehlenswert,



da dadurch weniger Farbverlust zu erwarten ist als bei einer Schönung im Wein. Ansonsten kann der Most gleich behandelt werden wie Weißwein und können auch entsprechende Schritte gesetzt werden (Mostschwefelung, Sedimentation, Flotation, Gerbstoffschönung, Hefezusatz, ...). Auf eine wichtige Tatsache sei an dieser Stelle noch hingewiesen. In „Rosemosten“ gibt es auffallend oft eine Armut an Hefenährstoffen. Daher ist es empfehlenswert, vorab eine Analyse durchzuführen oder ganz gezielt auf den ausreichenden Einsatz von Nährstoffen zu achten.

### Spezialfall Schilcher

Unter den Roseweinen nimmt der Schilcher eine Sonderstellung ein. Seine betonte Fruchtigkeit ist von einem spezifischen Sortenaroma geprägt, das von einer traditionell reichen Säure begleitet wird. Je nach Menge der Maischestandzeit erhält er eine Färbung, die von „zwiebfarben“ bis „zuckerrosa“ geht.

Um die Aromatik bei geringem Gerbstoffeintrag im Zuge

einer langen Maischestandzeit aus den Schalen zu lösen, ist eine Kühlung der Maische besonders wichtig. Temperaturen unter 10°C während der Stand-

zeit werden als vorteilhaft angesehen.

Bei warmem Lesewetter (über 20°C) ist oft nur eine 2-3 stündige, bei kalter Maische (unter 10°C) bis zu 36 stündige Standzeit empfehlenswert.

Rechtlich gesehen dürfen nur Roseweine aus der Blauen Wildbacher-Traube mit Herkunft Steiermark und mindestens Landweinniveau als Schilcher in Verkehr gebracht werden.

Die weitere Vorgehensweise bis zur Abfüllung kann gleich gestaltet werden wie bei einem Weißwein.

Mit sommerlichen Grüßen aus Silberberg,

Karl Menhart

### Paneele mit Dämmung & Großfliesenplatten

In allen Farben

Für Sanierung & Neubau über

- Altes Mauerwerk, Rohbau
- Holz, Gipskarton
- Alte Fliesen
- Rostendes Blech

+++ Decke & Wand +++

Einfache und rasche Verlegung:

lebensmittelrein - wasserdicht  
schimmelfrei - schwitzfrei - abwaschbar  
fugenfrei - pflegeleicht -  
steinhart - glatte Oberfläche!

Auch mit Infrarot -Heizung möglich.



20 Jahre bewährt!

**ISO THERM** Panel - Erzeugung

A-3400 Krems - Hafenstr. 60 - Gewerbegebiet  
02732/76 660 - [www.isotherm.at](http://www.isotherm.at)