Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Die Gärung ist in den meisten Kellern bereits abgeschlossen und im Gebietsweinbereich wurde vielerorts die erste Schwefelung vorgenommen. Zum Zeitpunkt des Erscheinens dieses Arbeitskalenders muss größtes Augenmerk auf die Weinpflege gelegt werden. Abgesehen von Frühfüllungen ist es empfehlenswert, den Weinen Zeit zu geben, um sich zu stabilisieren und aromatisch reifen zu können.

Grundsätzliches

Jede Bearbeitung von Wein (Rühren, Filtration, Abzug, etc.) bringt Sauerstoff in den Wein, der von den Inhaltsstoffen umgesetzt wird. Neben den Aromastoffen und Phenolen nimmt auch die schwefelige Säure Sauerstoff auf und wird aus der freien in die gebundene Form überführt. Aus diesem Blickwinkel ist die schonende Weinbehandlung besonders wichtig. Bei reduktiver Traubenverarbeitung (SO_2; Ascorbinsäure; CO_2) ist hier ein besonderes Augenmerk darauf zu legen.

Die Weine des Jahrgangs sind zwar sehr kräftig in Alkohol, mit hohen Säurewerten und einem reifen Phenolgerüst ausgestattet, trotzdem verlangen sie nach schonender Behandlung. Immer wieder wird von „lauter" Hefe berichtet. Vor einer Batonnage ist deshalb die Hefe unbedingt zu kosten.

Erstschwefelung

Gerade bei primärfruchtigen Weinen ist eine rasche Schwefelung nach der Gärung empfehlenswert, um den Charakter der Jungweine nach der Gärung zu erhalten. Trotzdem muss darauf geachtet werden, nicht zu früh nach der Gärung zu schwefeln, da bei einer Restaktivität der Hefe deutlich höhere Schwefeldosagen notwendig sind. Daher ist es empfehlenswert, zumindest 14 Tage nach sicherem Gärende zu warten, bevor die Schwefelung erfolgt. Diese Zeitspanne reicht aus, um sicher zu gehen, dass keine Restaktivität der Hefe mehr vorhanden ist. Außerdem ist es notwendig, auf das Klärverhalten der Jungweine besonders acht zu geben. Beginnen sich diese von selbst zu klären und ist keine Batonnage angedacht, sollte, auch wenn dies in weniger als 14 Tagen passiert, geschwefelt werden. Bei gesundem Traubenmaterial, tiefen pH-Werten und hoher Säure ist eine Jungweinschwefelung mit 50 – 60 mg/l vollkommen ausreichend. Bei Problemen mit faulem Lesegut bzw. hohen pH-Werten sollte die Erstschwefelung mit bis zu 80 mg/l erfolgen.

Biologischer Säureabbau (BSA)

Gerade im heurigen Jahr mit sehr hohen Säurewerten kann ein BSA eine Möglichkeit sein, die Säure zu harmonisieren. Der BSA sollte unmittelbar nach dem Abzug mittels Bakterienkulturen eingeleitet werden. Vor der Einleitung empfiehlt sich eine Kontrolle des pH-Wertes, des Zuckergehaltes, sowie des Äpfelsäure-, Weinsäure und Zitronensäuregehaltes. Optimaler pH-Wert ist zw. 3,2 – 3,5. Sollte der pH-Wert über 3,6 liegen darf nur bei Restzuckerwerten unter 4 g/l beimpft werden. Bei Rotweinen empfiehlt sich, nach dem Abpressen 2 Tage zu warten, einen Abzug zu machen und dann erst die Kulturen zuzusetzen. Während des BSA ist darauf zu achten, dass die Temperatur zumindest über 15°C und im Idealfall bei ca. 18 – 20°C liegt. Jegliche Art von Sauerstoffkontakt muss vermieden werden, da dieser zu einer Verstärkung laktischer Noten (Joghurt, Butter, ...) führt. Daher empfiehlt es sich, die Hefetrübung und den erhöhten Kohlensäuregehalt als Oxidationsschutz zu nutzen. Wie generell nach der Gärung ist auch hier das Vollhalten der Behälter das Gebot der Stunde. Ein sensorisches Begleiten des BSA ist empfehlenswert, dennoch ist eine Analyse des Äpfelsäuregehaltes notwendig, um ein sicheres Ende festzustellen. Durch Batonnage im Weißwein ist es möglich, diverse laktische Noten zu mindern. Besonders die Wochen unmittelbar nach Ende des BSA sind hier ausschlaggebend. Bei Rotweinen, die ins Holz gehen sollen, ist es sicherer, diesen 3 Wochen nach dem Ende des BSA eine Erstschwefelung mit 40-50 mg/l zu verabreichen und grob filtriert ins Holz zu legen.

Ein schönes Weihnachtsfest wünscht 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!

ISOTHERM Paneel - Erzeugung
A-3400 Krems - Hafenstr. 60 - Gewerbegebiet
02732/76 660 - www.isotherm.at

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: 2 Süssmostfässer à 50 lt, **3 Kunststofffässer** 60/90/110 lt. **Tel.: 0677 / 63 52 06 72**

Zu verkaufen: 100 Stk Holzgroßkisten (120x100x75 cm) **Tel. 0664 / 47 46 478**

Zu verkaufen: Brennkessel (Binderberger) 100 lt Brennblase, Hackschnitzelfeuerung, Edelstahl/Kupfer **Tel.: 0664 / 41 57 994**

Zu verkaufen: Glasflaschen 1 Liter, grün, Kronenverschluss, neuwertig, 700 Stk. **Tel.: 0664 /142 96 92**