Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Die Ernte ist eingebracht und der Lesestress hat sich gelegt. Jetzt gilt es, die Moste beziehungsweise mittlerweile Jungweine im Keller mit Sorgfalt und vorausschauendem Denken zu formen, das Potential des Jahrgangs auszuschöpfen und schließlich in die Flasche zu bringen. Aus diesem Grund soll in diesem Arbeitskalender besonders auf die Gärung in Holzfässern und die Lagerung auf der Hefe eingegangen werden, um einen möglichen Ausbau von Riedenweinen vorzuschlagen.

Gärung in Holzfässern

Obwohl es dafür zu diesem Zeitpunkt wohl zu spät ist, sei hier angemerkt, dass bei Weißweinen bereits die Vergärung im Holzfass durchaus Sinn macht, da dadurch harmonischere Ergebnisse erzielt werden können. Besonders acht geben sollte man bei zunehmend sinkenden Kellertemperaturen, da kleinere Holzfässer (bis ca. 500l) leicht auskühlen und gerade in der Endgärung die gärende Hefe die Temperatur teilweise nicht mehr halten kann. Das kann zu unbeliebten „Steckenbleibern" im Bereich von 5 bis 15 g Restzucker pro Liter führen. Wenn keine fixe Heizmöglichkeit vorhanden ist, kann mit einem Mostwärmer oder mit einem „Locationwechsel" in wärmere Räumlichkeiten Abhilfe geschaffen werden. Um ein problematisch langsames Gärverhalten früh genug zu erkennen, ist eine regelmäßige Gärkontrolle unerlässlich. Im Idealfall sollte diese täglich erfolgen.

Lagerung auf der Hefe

Sowohl im Holzfass als auch im Stahltank ist eine Lagerung auf der Hefe möglich und teilweise sinnvoll. Unterschieden werden muss hier zwischen „grober" und „feiner" Hefe. Von der „groben" Hefe oder auch Vollhefe spricht man von der gesamten Hefemasse, die sich während der Gärung gebildet hat. Als „Feinhefe" wird der leichte Hefeschleier bezeichnet, der nach dem ersten Abzug von der „groben" Hefe im Wein verbleibt. Für eine Lagerung auf der Vollhefe sollte man ausschließlich Moste mit folgenden Attributen in Betracht ziehen:

- tiefer pH-Wert (unter 3,4)
- gut bis moderat vorgeklärt
- kein Restzucker
- gute natürliche Aminosäure- bzw. Stickstoffversorgung
- Weine, bei denen Holzfassausbau Tankvarianten vorzuziehen ist.

„Raue Fülle" erfordert permanentes Vollhalten und Verkosten der Hefe. Gerührt wird nur, wenn sich oberflächlich Oxidationen zeigen oder eine Klärung des Weines einsetzt. Abstände, beginnend mit einer Woche, verlängern sich so zu Abständen bis zu 3 Wochen. Je häufiger gerührt wird, umso voller wirken die Weine am Gaumen. Damit kann die Schwefelung lange hinausgezögert werden, jedoch besteht das Risiko eines spontan auftretenden Säureabbaues, der nicht immer erwünscht ist. Bei Weinen ohne Restzucker und pH-Werten unter 3,4 sollte ein spontaner Säureabbau normalerweise sauber verlaufen. Manche Kellermeister schwören darauf, auch während des Säureabbaus (BSA) die Hefe aufzurühren, um etwaige laktische Noten sofort abzubinden. Wenn ein BSA nicht erwünscht ist, sollte bereits im November eine leichte Schwefelung (30mg/l) erfolgen, vorausgesetzt, der Wein ist durchgegoren.

Vollhalten

Zur Oxidation neigende Produkte, wie manche Frühlesen und phenolbelastetete Weine, sind sehr anfällig auf Oxidation. Auch Weine, denen im Zuge der Traubenverarbeitung l-Ascorbinsäure verabreicht wurde, müssen besonders genau gepflegt werden. Besonders bei Aromasorten ist peinlich genaues Vollhalten der Gebinde nach der Gärung essentiell. Weiters sollte bei „klassisch" ausgebauten Weinen mit einer Schwefelung nicht zu lange zugewartet werden. 10 – 14 Tage nach dem sicheren Gärende oder bei einer beginnenden Selbstklärung der Weine von oben sollte die erste Schwefelung erfolgen. Manche Weine zeigen starke aldehydige Noten, die bei Aromasorten ein Hinweis auf beginnende Oxidation darstellen. Hier kann die noch vorhandene „Feinhefe" aufgerührt werden um diesen Effekten entgegenzutreten. Trotzdem sollte mit einer Schwefelung nicht mehr zu lange gewartet werden. Eine Erstschwefelung mit 50 – 70 mg SO_2 pro Liter ist hier empfehlenswert.

Viel Freude mit dem Weinjahrgang 2022 wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart

Im Dezember 2022 startet in der Steiermark wieder ein Zertifikatslehrgang Bio-Weinbau. Die Kurstage finden über die Vegetationsperiode 2023 verteilt statt, Anmeldung ist unter zentrale @lfi-stmk.at oder 0316/ 8050-1305 bereits möglich.