Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Es sieht so aus, als würde sich 2022 in die Reihe der guten Weinjahre einordnen, die wir glücklicherweise in den letzten Jahren hatten. Die Gärung sollte bis auf einige „Langgärer" zum größten Teil abgeschlossen sein. Die Weine sind in diesem Stadium sehr anfällig für jegliche Oxidation und deshalb sollte beim weiteren Vorgehen einiges beachtet werden.

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 darauf ein besonderes Augenmerk zu legen.

Auch bei bereits geschwefelten Weinen geht Sauerstoffkontakt bei frisch fruchtigen Weinen zu Lasten der Aromatik und sollte soweit als möglich minimiert werden. Eine Ausnahme bilden hier Weine, die nach der Gärung noch immer „laute" bzw. Böcksernoten zeigen. Falls diese Aromatik von der Hefe kommt (unbedingt kosten!) sollte ein zweiter Abzug erfolgen. In schlimmen Fällen sollte eine Gabe von Kupfersulfat im Vorversuch ausgekostet werden. Falls eine solche Maßnahme notwendig ist, ist es sinnvoll, diese noch im hefetrüben Zustand durchzuführen. Zu beachten ist hierbei, dass durch den Einsatz von Kupfersulfat sortentypische Aromen der Sorte Sauvignon Blanc in Mitleidenschaft gezogen werden.

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)

Falls ein BSA angestrebt wird, sollte dieser unmittelbar nach dem Abzug mittels Bakterienkulturen eingeleitet werden. Es empfiehlt sich, vor der Einleitung eine Kontrolle des pH-Wertes, des Zuckergehaltes, sowie des Äpfelsäure-, Weinsäure- und Zitronensäuregehaltes. Optimaler pH-Wert ist zwischen 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 es 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, diese 3 Wochen nach dem Ende des BSA eine Erstschwefelung mit 40-50 mg/l zu verabreichen und grob filtriert ins Holz zu legen.

Der spontane BSA

Bei einer lang hingezogenen Endvergärung in Kombination mit hohen pH-Werten ist es wahrscheinlich, dass es zu einem spontanen BSA kommt. Dabei wird von Bakterien die Äpfelsäure in Milschsäure (Verhältnis 2:1) „umgebaut" und der Wein verliert sensorisch und analytisch an Säure, wird somit milder und es kann zu lactischen Noten kommen. Diese erinnern an Molke und Butter. Besteht der Verdacht, dass ein BSA am Laufen ist, kann man dies am leichtesten mit einer Analyse des Milchsäuregehaltes feststellen.

Wird ein solcher Wein „entdeckt" und zeigt keine bis ganz leichte lactische Noten, kann er bei einem Milchsäuregehalt von erst 0,1 – 0,3 g/l noch abgeschwefelt werden. Diese Vorgehensweise ist jedoch nur ratsam, wenn die alkoholische Gärung bereits beendet ist.

Wenn die lactischen Noten noch deutlich spürbar sind bzw. die alkoholische Gärung noch nicht beendet ist, muss der BSA bis zum Ende geführt werden. Um das zu erreichen, ist es ratsam, die Temperatur des Weines auf über 15°C zu heben und die Hefe regelmäßig aufzurühren. Damit kann erreicht werden, dass der BSA möglichst schnell durchzieht und sich weniger lactische Noten bilden. Meist passiert es, dass sich bei „Steckenbleibern" die Gärung nach dem BSA fortsetzt. Eine analytische Begleitung des BSA ist ratsam, da nur so sicher festgestellt werden kann, ob der Säureabbau fertig ist (Äpfelsäuregehalt ist bei 0 g/l). Diese Bestimmung erfolgt im Beratungslabor der Wahl. Eine frühe Füllung von Weinen mit BSA ist nicht ratsam, da diese einen längeren Hefekontakt brauchen, um harmonisch zu werden und um die entstandenen lactischen Töne zu reduzieren.

Ein frohes und besinnliches Wei(h)nachtsfest wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart

KLEINANZEIGEN

Gratis für Abonnenten und 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.

Weingarten zu verpachten: 1,2 ha Weingarten in Graz Umgebung (Hitzendorf) zu verpachten. **Tel. 0664/1950585**