

## Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg



Die Ernte ist abgeschlossen und ein herausfordernder Jahrgang befindet sich im Keller. Viele der Moste sind bereits fertig vergoren und abgezogen. Bei einem quantitativ eher schwachen Jahrgang sind die Qualitäten im Keller durchaus gut. Der Jahrgang präsentiert sich eher leicht, frisch und fruchtig. Im jetzigen Stadium gilt es, die geernteten Qualitäten stilistisch in die gewünschte Richtung zu lenken. Zum Erscheinen des Arbeitskalenders gibt es einige Entscheidungen zu treffen, um die das ganze Jahr über erzielten Qualitäten in die Flasche zu bringen.

### Schwefeln

Der Zeitpunkt und Menge der Schwefelung ist von einigen Faktoren abhängig. Grundsätzlich soll mit schwebender Hefe so lange wie möglich gearbeitet werden. Dadurch kann der  $\text{SO}_2$  Bedarf nachhaltig gesenkt werden. Es gibt hier 2 Zeitpunkte, die als Anhaltspunkt herangezogen werden können. Einerseits sollte geschwefelt werden, wenn der Jungwein beginnt, sich von oben herab von selbst zu klären. Andererseits kann 14 Tage nach sicherem Gärende ohne Bedenken geschwefelt werden. Zu früh zu schwefeln kann dazu führen, einen Schwefelfresser zu produzieren. Die Erstschwefelung sollte mit 60 – 70 mg  $\text{SO}_2$  pro Liter erfolgen. Diese Menge kann bei gefaultem und nicht besonders schön ausgelesenem Lesegut auf 100mg/l erhöht werden.

### 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 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  $15^\circ\text{C}$  und im Idealfall bei ca.  $18 - 20^\circ\text{C}$  liegt. Jegliche Art von Sauerstoffkontakt muss vermieden

werden, da dieser zu einer Verstärkung lactischer Noten (Joghurt, Butter, ....) führt. Daher empfiehlt es sich, die Hefetrübung und den erhöhten Kohlen säuregehalt 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 lactische 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 40-50mg/l zu verabreichen und grob filtriert ins Holz zu legen.

### Der spontane BSA

Bei einer langen 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 Milchsäure (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 Vorge-



hensweise 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  $15^\circ\text{C}$  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 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.

### Gärung in Holzfässern

Obwohl es zu diesem Zeitpunkt wohl zu spät ist, sei hier angemerkt, dass bei Weißweinen die Vergärung bereits im Holzfass durchaus Sinn macht, da dadurch harmonischere Ergebnis-

se 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 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 im Holzfassausbau sind Tankvarianten vorzuziehen.

„Rauhe 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 phenolbelastete 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 Gärnde oder bei einer beginnenden Selbstklärung der Weine von oben sollte die erste Schwefelung erfolgen. Manche Weine zeigen starke aldehydige Noten, die bei Aromasorten einen 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<sub>2</sub> pro Liter ist hier empfehlenswert.

Viel Freude mit dem Weinjahrgang 2023 wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart

www.ernte-steiermark.at

*Wein Bio Grafien*

**Bio-Wein und Bio-Kulinarik treffen sich auf der Hö!**  
**Donnerstag, 23. November 2023, 18 bis 22 Uhr**  
**HerrgottHö**  
 Kirchberg 63a  
 8511 St. Stefan

20 Bio-Winzer:innen | Ticket € 59,-  
 inkl. Weinverkostung und Kulinarik

Optional Shuttle ab/bis Graz € 20,-  
 Infos und Anmeldung [bernhard.haller@ernte.at](mailto:bernhard.haller@ernte.at)

www.herrgott.at  
 Jetzt Tickets sichern!

## WeinBioGrafien 2023 x HerrgottHö

Die Bio-Wein Präsentation 2023 auf der HerrgottHö bietet die Gelegenheit, die Vielfalt steirischer Bio-Weine kennenzulernen und zu verkosten, was es an Neuem gibt. Ob Weiß, Rot, Rosé, klassischer Ausbau oder „natural wine“ – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Rund 100 Weine von 20 Winzern können bei der Präsentation verkostet werden.

Nicht nur Bio-Wein sorgt für Gaumenfreuden, sondern auch Bio-Kulinarik. Die Hö bewirbt die Gäste im Laufe des Abends mit Bio-Speisen vom Feinsten. Außerdem können Spezialitäten direkt vom Biohof probiert werden – mehrere Biohöfe stellen sich und ihre Produkte vor.

## Jetzt neu: Dürreindex-Versicherung für den Weinbau

Hagel und Frost verursachten in den vergangenen Jahren schwere Schäden im Weinbau. Aufgrund von ausbleibendem Regen ist im Weinbau aber auch die Dürre ein heißes Thema. Die Österreichische Hagelversicherung hat daher die in Europa einzigartige Dürreindex-Versicherung ausgeweitet. Daher kann ab dem Jahr 2024 das Risiko Dürre auch im Weinbau versichert werden. Die Dürreindex-Versicherung berücksichtigt den wich-

tigsten Parameter für Dürreschäden – Wassermangel. Bei dieser Versicherung kann aus zwei Varianten gewählt werden. Diese unterscheiden sich in der Höhe der Entschädigung und ab welchem Niederschlagsdefizit entschädigt wird. Es gilt: Je höher das Niederschlagsdefizit, desto höher ist die Entschädigungszahlung. Bei der Dürreindex-Versicherung erfolgt keine Schadenserhebung vor Ort.

Die Antragsfrist für die Frostversicherung im Weinbau endet am **30. November 2023**. Diese Frist gilt auch für die Anpassung von Versicherungssummen bereits frostversicherter Betriebe bzw. für die Bekanntgabe neu erworbener Flächen.

**Kontakt:** Mag. Michael Zetter  
 +43 664 827 20 50  
[m.zetter@hagel.at](mailto:m.zetter@hagel.at)  
[www.hagel.at](http://www.hagel.at)