

Schnell und schonend verarbeiten

Herbert Krebs,
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Typische Weinstile erfordert klare Regeln bei der Verarbeitung. Sauvignon blanc sollte schnell und reduktiv verarbeitet werden. Eine kühle Maischestandzeit begünstigt moderate Farbe beim Rosé. Gärhilfen geben dem Spätburgunder mehr Tiefe.

Große Weinregionen präsentieren sich mit einem klaren Weinstil, den sie im Laufe der Jahre erarbeitet haben. Nur Weine, die in das angestrebte Profil passen, sollten dem Verbraucher angeboten werden. Dazu braucht es genaue Vorgaben im Weinberg und im Keller. Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg hat solche definierten Weinstile bei den Rebsorten Sauvignon blanc und Blauer Spätburgunder erzeugt und im Seminar „Kellerwirtschaft und Sensorik 2008“ vorgestellt.

Sauvignon blanc

Die Rebsorte Sauvignon blanc findet sich heute in vielen Weinanbaugebieten der Welt. In Baden weist die

Weinbaukartei inzwischen 58 ha Ertragsrebläche aus. Diese Rebsorte zeigt im Idealfall eine angenehm frische Aromatik, die mit Zitronengras, Stachelbeere und tropischen Früchten umschrieben wird. Etwas unreifere Typen zeigen Assoziationen mit frischem Gras, Brennnessel und Holunderblüten. Um solch unterschiedlich ausgeprägte Weine aus gleichem Traubenmaterial zu erzeugen, stellten wir je eine Versuchsserie mit unterschiedlicher Traubenverarbeitung und eine mit unterschiedlichen Hefen vor.

● Verarbeitung

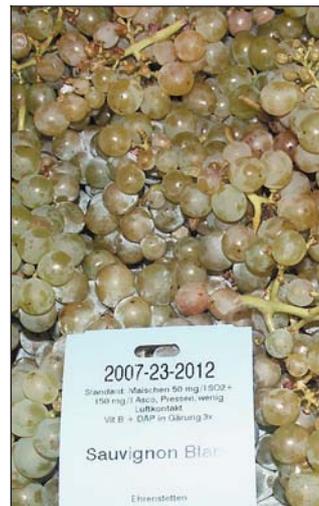
Wir ernteten am 1. Oktober 2007 im Markgräflerland reifes Lesegut aus einer sehr gepflegten, ertrags-

regulierten Anlage mit einem Ertrag von maximal 90 kg/Ar. Die bestens sortierten, handgelesenen Trauben verarbeiteten wir sehr schonend ohne Pumpvorgang. Die beiden Varianten mit Maischestandzeit wurden auf 8 °C gekühlt. Alle vier Moste wurden mit der Hefe SIHA Cryarome vergoren.

Die Versuchsdurchführung sowie die Analyse von Most und Wein können der Tabelle 1 entnommen werden.

● Sensorik

Bevorzugt wurden die Varianten mit 16 Stunden Standzeit und Ascorbinsäure-Zusatz. Erfolgte die Kühlung der Trauben bereits im Weinberg mit Trockeneis, konnte eine weitere Qualitätssteigerung erreicht werden (Rangziffer 2,0 statt 2,4). Diese Variante zeigte sehr deutlich die typischen, an Brennnessel und Stachelbeere erinnernden Aromen. Bei den direkt gepressten Varianten bevorzugten die Seminarteilnehmer diejenige mit Ascorbinsäure (Rangziffer 2,5) vor der Variante ohne Ascorbinsäure-Zusatz (Rangziffer 3,1).



Verfärbung der Traubenschale durch Trockeneis bei Sauvignon blanc. Bilder: Krebs

● Hefeauswahl

Ein einheitlicher Grundmost wurde mit vier unterschiedlichen Hefen vergoren. Die mit SIHA Cryarome und Zymaflore VL 3 (beide Rangziffer 1,9) sowie mit Vitilevure sauvignon (Rangziffer 2,2) vergorenen Weine lagen bei der Beurteilung sehr nahe beieinander. Eine deutlichere Rebsortenaromatik ließ sich auch bei den speziell für Sauvignon blanc empfohlenen Hefen nicht feststellen.

Der mit Simi White versetzte Most konnte nicht vollständig vergoren werden, da ein spontaner Säureabbau begann und der Gehalt an flüchtiger Säure anstieg.

Blauer Spätburgunder, Rosé, Blanc de Noirs

Frische, fruchtige, hell gekelterte Weine aus roten Trauben treffen verstärkt den Geschmack der Kunden. Die Anteile beim Spätburgunder betragen bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung im laufenden Prüfjahr: Blanc de Noirs: 1,6 %, Rosé: 4,2 % und Weißherbst: 22,8 %.

Tabelle 1: Weinstil Sauvignon blanc – Verarbeitung

Variante	Most					Wein					
	Mostgewicht (°Oe)	Säure (g/l)	pH-Wert	NOPA (mg/l)	Weinsäure (g/l)	Alkohol (g/l)	Säure (g/l)	pH-Wert	vergärbare Zucker (g/l)	zuckerfreier Extrakt (g/l)	gesamte SO ₂ (mg/l)
50 mg/l SO ₂ direkt gepresst	100	7,1	3,2	155	6,6	109,6	6,4	3,2	1,7	19,3	90
50 mg/l SO ₂ 200 mg/l Asco** direkt gepresst	99	7,6	3,1	143	6,8	106,8	6,7	3,1	2,5	18,7	114
50 mg/l SO ₂ 200 mg/l Asco 16 Std. Standzeit	100	6,0	3,2	145	5,0	111,3	6,2	3,2	1,1	18,6	98
CO ₂ , 50 mg/l SO ₂ 200 mg/l Asco 16 Std. Standzeit	100	6,0	3,2	147	4,9	110,9	5,7	3,3	2,7	18,1	111

Most: * 5 mg/l freie SO₂, 50 mg/l gesamte SO₂ ** 17 mg/l freie SO₂, 170 mg/l Ascorbinsäure

Ziel unseres Versuches war eine unterschiedliche Ausprägung des Stils von Blanc de Noirs und Rosé in Abhängigkeit von der Verarbeitung. Zudem interessierte die Stabilität hinsichtlich der Untypischen Alterungsnote.

Der verwendete Markgräfler Spätburgunder wurde am 20. 9. 2007 geerntet. Die reifen Trauben aus der Rotweinsortierung zeigten nur am Stielansatz eine etwas hellrote Farbe, was am hohen Ertrag (ca. 120 kg/ar) gelegen haben könnte.

Die einzelnen Varianten können der Tabelle 2 entnommen werden.

● Sensorik

Farbe: Der Saignée-Most aus der leicht angegorenen Maische (ein Tag nach dem Einmischen bei 20 °C) ergab einen Wein mit deutlicher Roséfarbe. Der nach einem Tag aus der gekühlten Maische (bei 8 °C) gepresste Most führte zu einem Wein mit dezent rötlichem Anflug. Die Bezeichnung Blanc de Noirs wäre hier sicherlich kaum noch zu vertreten gewesen.

Die beiden anderen Varianten aus sofortiger Verarbeitung zeigten sich hingegen eindeutig als Blanc de Noirs.

Geruch und Geschmack: Sensorisch bevorzugt wurde der direkt nach dem Einmischen gepresste Wein (Rangziffer 1,6) vor der Pressung nach einem Tag Standzeit bei 8 °C (Rangziffer 2,5).

Der direkt nach dem Einmischen abgezogene Saignée-Most erreichte die Rangziffer 2,7, während der nach einem Tag (aus der bereits leicht gärenden Maische) abgezogene Saignée nur auf die Rangziffer 3,2 kam. Beide Saignée-Varianten zeigten Tendenzen zu UTA und Böckser.

● Spätburgunder Rotwein

Der Kunde findet heute auf dem internationalen Markt eine Vielfalt an Rotweinsti-

len. Alle Spätburgunder-Erzeuger stellen die Fruchtigkeit und Eleganz ihrer Weine in den Vordergrund, jedoch sollte dieser auch über Fülle und ausreichendes Lagerpotenzial verfügen.

Am 13. 10. 2007 ernteten wir gesunde und hochreife 2007er Markgräfler Spätburgunder-Trauben (lockerbeerige Freiburger Klone) als Grundmaterial. Die Analyse des Mostes ergab 103 °Oe, 8,0 g/l Gesamtsäure (pH 3,3), 333 mg/l NOPA, 0,1 g/l flüchtige Säure und 0,0 g/l Glucosäure.

Die bereits leicht ange-trockneten Beeren wurden abgebeert, leicht gequetscht und mit 50 mg/l SO₂ versetzt. Die anschließende Mai-



Gut ausgefärbte Spätburgundertrauben standen 2007 für die Versuche zur Verfügung.

schegärung startete bei 17 °C und steigerte sich auf maximal 28 °C. Sie erfolgte im Bottich, wobei zweimal täglich gestoßen wurde. Ab 30 °Oe wurde nur noch überflutet. Zum Ausbau verwendeten wir nur nur frei laufenden Jungwein – keinen Pressmost. Es kamen gestaffelte Gaben von DAP (insgesamt 90 g/hl) zum Einsatz. Der komplette Biologische Säureabbau mit der Starterkultur SK2 schloss sich an.

● Varianten

Nr. 4001: traditionell – nur Hefe, Biologischer Säureabbau mit SK2 und SO₂
Nr. 4002: wie 4001, zusätzlich Behandlungsstoffe eines deutschen Anbieters: komplexe Hefenährstoffe, Majscheenzym, Mosttannin, Jungweintannin, Enzym zur Hefeautolyse.

Nr. 4003: wie 4002, aber mit Behandlungsstoffen aus Burgund und einer gestaffelten Hefegabe.

● Sensorik

Die Variante 4001 präsentierte sich dezent, mit feiner Frucht und heller Farbe. Einige Verkoster bevorzugten diesen traditionellen Typ (Rangziffer 2,2). Etwas mehr Farbe und Tannin zeigte die Variante 4002, erreichte aber nur die Rangziffer 2,3. Der Wein 4003

konnte in der Farbe noch etwas zulegen, vereinte Frucht und Fülle am besten und erreichte wegen seiner Komplexität die Rangziffer 1,5.

Fazit

Die Versuche und deren sensorische Beurteilung haben gezeigt, dass bei Sauvignon blanc eine schnelle, reduktive Verarbeitung vorteilhaft ist. Der Einsatz verschiedener Hefen führte jedoch nicht zu auffälligen Unterschieden.

Auch für Spätburgunder Blanc de Noirs und Rosé wird eine schnelle, schonende Pressung empfohlen, während die Weine aus direkt abgezogenem Saignée-Most auch in diesem Versuch Tendenzen zu Untypischer Alterungsnote und Böckser zeigten. Bei der Herstellung von Roséwein begünstigt eine Maischestandzeit bei kühleren Temperaturen die angestrebte moderate Farbextraktion.

Bei Spätburgunder Rotwein schließlich kann der gezielte Einsatz von oenologischen Behandlungsstoffen sowie spezielle Gärbedingungen zu mehr Fülle und Tiefe führen.

Herbert Krebs
Telefon 0761/4016565
herbert.krebs@wbi.bwl.de

Tabelle 2: Spätburgunder Rosé/Blanc de Noirs

Variante	Most					Wein						
	Mostgewicht (°Oe)	Säure (g/l)	NOPA (mg/l)	Calcium (mg/l)	Kalium (g/l)	Säure (g/l)	pH-Wert	vergärbare Zucker (g/l)	Restextrakt (g/l)	Gerbstoff (g/l)	Farbintensität	flüchtige Säure (g/l)
(Saignée) Most direkt nach Einmischen	88	9,8	205	42	1,5	7,9	3,0	0,5	7,6	0,15	0,09	0,18
(Saignée) Most 1 Tag nach Einmischen	90	9,1	gärt	46	1,8	6,8	3,4	1,2	9,4	0,30	0,27	0,20
Pressung sofort nach Einmischen	89	9,0	228	60	1,8	7,0	3,2	0,4	7,7	0,15	0,08	0,22
Pressung 1 Tag nach Einmischen	89	8,0	255	61	1,6	6,7	3,3	0,8	9,4	0,19	0,19	0,22