

Optimale Flaschenlagerung im Weingut

Damit abgefüllte Weine auch nach mehreren Monaten Lagerung noch lebendig, frisch und jugendlich sind, müssen einige Punkte für die Lagerung eingehalten werden. Besonders höhere und schwankende Lagertemperaturen führen zu Verlusten an Aroma, Kohlensäure und Frische.

Ein zu warmes Flaschenlager ist die häufigste Ursache für frühzeitige Alterung von Weißweinen. Es ist unverhältnismäßig, bei Gärung, Abstich, Filtration und Abfüllung einen hohen Aufwand zu betreiben, um Gärungskohlensäure und Aroma zu erhalten, wenn dann durch mangelhafte Lagerung eine schnelle Alterung gefördert wird. Der Temperaturkontrolle des Lagers kommt eine ähnliche Bedeutung wie der Temperaturüberwachung bei der Gärung zu.

Die Temperatur in Tank-, aber auch Flaschenlager sollte maximal auf Trinktemperatur ansteigen. Grundsätzlich gilt: Je niedriger die Temperatur, umso besser für den Erhalt der Qualität. Chemisch betrachtet verdoppelt bis verdreifacht sich die Reaktionsgeschwindigkeit bei einer Temperaturerhöhung um 10 °C (van-'t-Hoff'sche Regel).

Als Richtwert kann eine Lagertemperatur von 12-14 °C empfohlen werden. Auch Temperaturschwankungen sollten vermieden werden. Durch eine gute Wärmedämmung des Flaschenlagers und die Klimatisierung der Lagerfläche kann die Weinqualität wirksam erhalten werden. Weiterhin ist zu beachten, dass Schwermetalle wie Eisen und Kupfer sowie starke Lichteinwirkung Alterung und Oxidation beschleunigen.

Alterungsverhalten von Weißwein - Ascorbinsäurezusatz

Vom Verbraucher werden verstärkt junge frische Weißweine gewünscht. Neben dem richtigen Gehalt an Kohlensäure setzt sich zunehmend der Einsatz von Ascorbinsäure bei Weißweinen durch. Gerade im Gutsweinebereich kann mit der Zugabe von 100-150mg/l Ascorbinsäure kurz vor der Füllung die Fruchtigkeit und Frische der Weine länger erhalten bleiben.

Hierbei steht weniger die Vermeidung eines UTA-Tones durch eine verlangsamte Bildung von Aminoacetophenon im Vordergrund, sondern der Oxidationsschutz. Dieser wird durch die reduzierende Eigenschaft der Ascorbinsäure in Verbindung mit einer stabilen freien SO_2 gewährleistet. Weiterhin ist die Ascorbinsäure ein sehr guter Radikalfänger. Bei der Zugabe von Ascorbinsäure ist zu beachten, dass es leichter zu Kupfertrübungen kommen kann (siehe vorherige Weinversteher-Info). Außerdem werden durch Ascorbinsäurezusatz Reduktone im Wein gebildet, die bei der jodometrischen SO_2 -Bestimmung berücksichtigt werden müssen.

Die Qualität kommt aus dem Weinberg! Teil 1 – Grundlagen

Eine gute **Kellerwirtschaft** ist lediglich ein **Puzzleteil** bei der Produktion von „guten“ Weinen. Grundlegende und meist noch wichtigere Teile sind die Qualitätsarbeiten im Weinberg:

WEINVERSTEHER

Puzzleteil 1 ► Rebschnitt. Es sollte jedem bewusst sein, dass mit der angeschnittenen Augenzahl die Erntemenge festgelegt wird. Einfacher als beim Rebschnitt ist es nirgends möglich.

Puzzleteil 2 ► Entfernung der Doppeltriebe. Die Triebdichte und damit die gegenseitige Beschattung der Blätter werden verringert und durch die Gescheinsreduzierung wird er Zieelertrag positiv beeinflusst.

WEINVERSTEHER
– riechen – schmecken – begreifen –

Kundeninformation Frühjahr 2016

WEINVERSTEHER

Puzzleteil 3 ► beidseitige Entblätterung der Traubenzone nach der Blüte. Durch die reduzierte Blattmasse wird das Dickenwachstum etwas gebremst und durch die stärkere Besonnung der Beeren wird die Beerenhaut dicker und ist somit nicht ganz so anfällig für Botrytis.

Puzzleteil 4 ► Ausdünnen der Trauben nach dem Dickenwachstum zu Beginn der Traubenreife. Hierbei kann gezielt der Ertrag auf das Wunschmaß reduziert und eine lockerere Traubenstruktur erreicht werden.

Puzzleteil 5 – das Wichtigste ► Lesezeitpunkt. Eine ständige Kontrolle der Trauben und natürlich auch die Geduld des Winzers sind wichtig, um die Trauben beim idealen Reifezustand zu ernten.

Hier gilt: Nur weil der Nachbar gelesen hat, heißt das nicht, dass die Trauben schon reif sind!

WEINVERSTEHER

Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei uns im Weinlabor.

Freundliche Grüße
Christian Kost und Team

WEINVERSTEHER
– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // Weinlabor Schreml (labor-schreml@t-online.de), Guldental
www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim