

Lang lebe der Wein – Erhaltung der positiven Eigenschaften!

Diffus, Nebulös, Seltsam, diese Coronazeit. So wie sie aktuell unseren Alltag verändert, ob temporär oder langanhaltend, die Zukunft wird es weisen.

Kommen die Zeiten wieder, in denen „der Wein alt und ...“, eher unwahrscheinlich. Auch wenn auf einigen Vertriebswegen (LEH, Discount, Online, etc.), der Weinabsatz prozentual zugenommen hat (laut GfK, Nürnberg um 34%), so wird wohl unterm Strich ein Defizit im Weinabsatz bleiben. Zum Glück ist der Wein keine verderbliche Ware mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum. Ob es die wirtschaftliche Situation erfordert oder ich langlebige Weine zum Ziel habe, der Wein muss unter oenologischen Gesichtspunkten gelagert werden, um seine positiven Eigenschaften, möglichst lange zu bewahren.

Wie erhalte ich die Lagerfähigkeit meiner Weine?

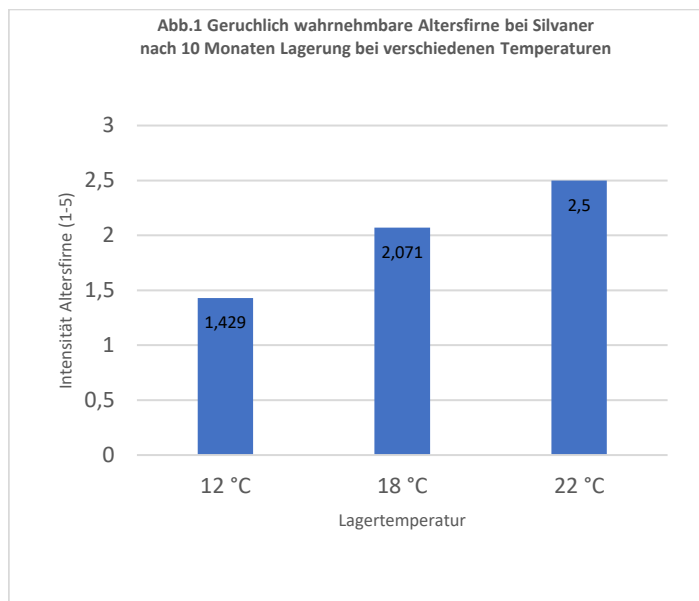
Geht es um Lagerfähigkeit, sind Temperatur, Sauerstoffaufnahme und UV-Strahlung die größten Widersacher für jeden Wein.

Achtung: 10°C höhere Lagertemperatur bedeutet 2-3fache, raschere Reifung (Abb.1)

Reifung und Entwicklung bei Wein bedeutet immer den Ablauf von biochemischen Prozessen. Die **Temperatur** hat hier einen entscheidenden Einfluss. Alle chemischen Vorgänge unterliegen der Van't-Hoff-Regel, danach erhöht sich die Reaktionsgeschwindigkeit bei einer Zunahme um 10°C um etwa das 2 bis 3-fache. **Dies gilt für Tank,- Fass- und Flaschenweine, im gleichen Maße.**

Je kleiner das Gebinde (Flasche), umso größer die Auswirkungen und umso schneller die Reifung.

Also, wer nicht unbedingt abfüllen muss, sollte es sich genau überlegen!!!



Quelle: Schneider, V. (2020). Weißwein – die verschiedenen Arten seiner Alterung.

Abgerufen von <https://wp2020.schneider-oenologie.de/publikationen-und-schwerpunkte/vorlesungen-studenten/>

Bei Tanklagerung: Spundvolles Gebinde ein absolutes Muss.

Ein längeres Voll- oder Feinhefelager kann, durch die reduktive Wirkung der Hefe, zu einer verbesserten Lagerfähigkeit beitragen (ständige sensorische Kontrolle).

Schwefelgehalt: Ein stabiler Gehalt von 50-60mg/l freie schwefelige Säure bei Weißwein und von 40-50mg/l freie schwefelige Säure bei Rotwein sind anzustreben.

Bei solchen Schwefelgehalten empfehlen wir zusätzlich den Einsatz von **Ascorbinsäure**. Der gesetzliche Höchstwert von 25 g/hl (250 mg/l), kann hier voll ausgenutzt werden.

Auch durch eine gezielte **Tanningabe (Gerbstoffe, Phenole)** kann die Lagerfähigkeit der Weine (besonders bei hochwertigen Qualitäten) unterstützt werden.

Tabelle 1: Sauerstoffeintrag durch kellerwirtschaftliche Maßnahmen

Vorgang	O ₂ , mg/L
Umlagerung, Einlauf unten	0,5 – 1,0
Umlagerung mit gelockelter Saugleitung, Einlauf unten	5 – 8
Umlagerung, Einlauf oben, über Auslaufbogen	3 – 4
Umlagerung, Einlauf oben, über Reißrohr	7 – 8
Zentrifugation	3 – 4
Kieselgurfiltration	2 – 4
Cross-Flow-Filtration, offener Vorlaufbehälter	2 – 4
Schichtenfiltration	1 – 2
Rühren	1 – 4
Transport in teilbefüllten Tanks	5 – 7
Abfüllung	1 – 2
Lagerung im großen Holzfass, pro Jahr	10
Lagerung im Barrique, pro Jahr	20 – 30

(Tab.1) **Obligatorisch zu vermeiden sind:** unnötiger Sauerstoffeintrag durch z.B. Pump- und Rührvorgänge (1 mg/l Sauerstoffeintrag bindet 4 mg/l schwefelige Säure), Filtration oder Gebinde im Anbruch (Bei nicht spundvoller Lagerung kommt es immer zu Qualitätsverlusten). Wenn unbedingt eine Bewegung notwendig ist, so sollte die Weintemperatur, vor der Umlagerung, erniedrigt und mittels „Carbofresh oder Fritte“, der Kohlensäureverlust, direkt ausgeglichen werden.

Quelle: Schneider, V. (2020).

Weißwein – die verschiedenen Arten seiner Alterung.

Abgerufen von <https://wp2020.schneider-oenologie.de/publikationen-und-schwerpunkte/vorlesungen-studenten/>

Gefüllte Weine: Kühl und Dunkel lagern (Abb.2)

Besonders bei Weißglas (halbweiß) und nicht im Karton verpackt (z.B.in Boxen gelagert): **Hellichtigkeit, UV-Licht** beschleunigen alle chemischen Prozesse und können Fehltonen (Lichtböckser) hervorrufen. Auch hier kommt es, wie bei allen angeführten Punkten, durch eine höhere Temperatur zu einer massiven Beschleunigung der Reaktion!

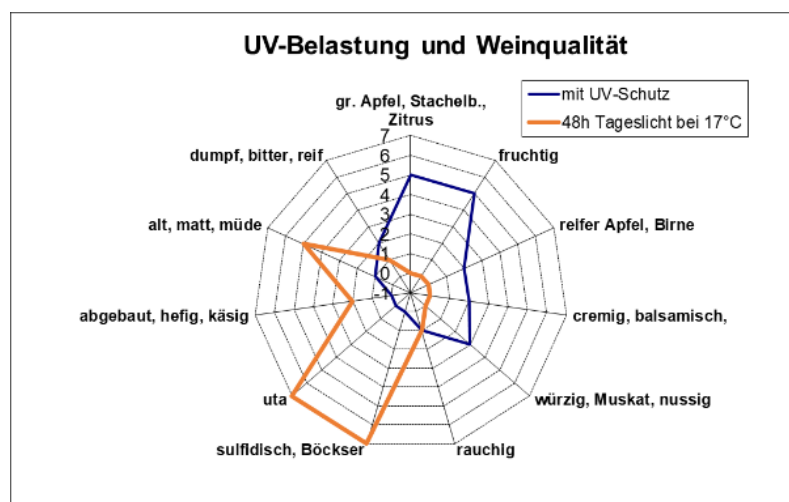


Abbildung 2: sensorische Auswirkungen einer UV-Belastung (Quelle: Bezirk Unterfranken 2006)