

Hochsaison im Rotweinkeller

Der Rotweinjahrgang ist viel versprechend. Zwar fällt die Menge kleiner aus als 2008, doch war die Qualität der eingebrachten Trauben prächtig. Auch der geschickteste Winzer kann nur aus perfekt gereiften gesunden Trauben einen guten Wein machen. Aber das, was sich jetzt in den Rotweinkellern Österreichs tut, ist mindestens ebenso ausschlaggebend.

Gleich nach dem Ernten werden die Trauben von den Stielen und Stengeln befreit. Das sogenannte Entrappen ist in Österreich gang und gäbe. Der Grund: Der Fruchtton der Beeren soll im späteren Wein so stark wie möglich zum Ausdruck kommen. Doch zum Teil werden auch Stiele mit eingemaischt. Einer der Winzer, der dies praktiziert, ist Uwe Schiefer, seit Jahren Garant für allerhöchste Qualität in Sachen Blaufränkisch. „Für die Lagenweine aus den Rieden Szapary und Reihburg maische ich je nach Jahrgang etwa 15 Prozent Stiele mit dazu. Dadurch bekomme ich eine zusätzliche Gerbstoffkomponente in den Wein“, erzählt der Südburgenländer.

Die Maische überlässt Schiefer in offenen Gärständen in aller Ruhe den Naturhefen, die den Zucker der Trauben in Alkohol umwandeln. „Ich versuche seit 1999 ohne Reinzuchthefen auszukommen. Das hat sich sehr gut entwickelt. Bei den neueren Jahrgängen ist schon alles wie von selbst gegangen“, sagt Schiefer. Reinzuchthefen sind eine Errungenschaft der modernen Kellertechnik und eine „Versicherung“ für den Kellermeister. Sie werden zugekauft und in die Tanks gegeben. Die extra für diesen Zweck in Labors gezüchteten Hefen sorgen dafür, dass der Wein in einem Satz und ohne Problem durchgärt.

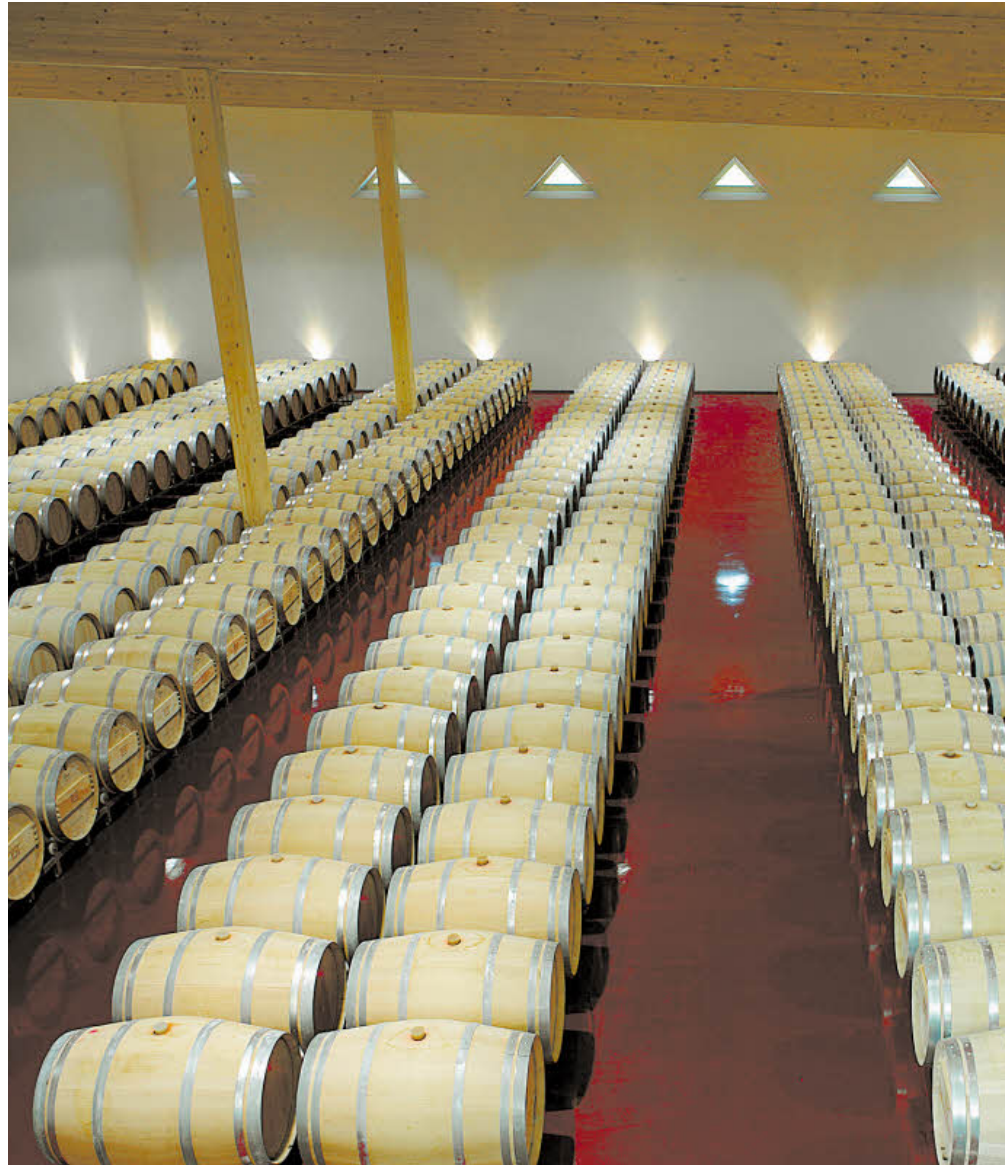
Bei Naturhefen, die meist mit den geernteten Trauben aus den Weingärten kommen, ist das nicht immer so einfach. Allerdings haben die Naturhefen die Fähigkeit, dem Wein durch ihre Vielfalt ein größeres Aromenspektrum zu verleihen.

Doch nicht nur bei den Hefen besinnen sich die Winzer auf Altbewährtes. Auch bei den Gärbehältern gibt es ein Trend zurück. Galt bis vor wenigen Jahren der blitzende geschlossene Edelstahltank mit verschiedensten technischen Raffinessen als das Nonplusultra, weiß man heute, dass sich

Es gärt mächtig in Österreichs Weinkellern. Jetzt liegt auf der Maische, was künftig zu den großen Rotweinen Österreichs zählen soll.

Eine Bestandsaufnahme am Beispiel des Südburgenlandes.

PETRA BADER



Hochwertige Weine reifen nach der Gärung und der Maischestandzeit in kleinen Eichenholzfässern, den sogenannten Barriques. Bild: SN/CLAUDIO ALESSANDRI

für hochwertigere Weinqualitäten der Ausbau im offenen Behältern besser eignet. Das perfekte Material ist Holz, da es die Temperatur hält und die Luftzufuhr ideal reguliert. Für Rotweine, die schnell trinkbar sein sollen und mit einer knackig frischen Frucht punkten, ist jedoch die Gärung im Edelstahltank immer noch am geeignetsten.

Die offenen Bottiche werden zum Schutz vor Oxidation mit Plastikfolien abgedeckt. Der oben schwimmende Maischehut wird während der Gärung mehrmals täglich untergestoßen. So kommt der Most mit den Schalen in Berührung und die Farbe kann gelöst werden. Die Temperatur sollte ständig kontrolliert werden. Ist sie zu hoch, bekommt der künftige Rotwein schnell „gekochte“ Noten und verliert seine Feinheit. Bei zu kühler Temperatur kann die Gärung ins Stocken kommen. Ideal gelten 23 bis 24 Grad. Grundsätzlich bewegt sich aber von 20 bis 30 Grad alles „im grünen Bereich“.

Nach dieser Philosophie arbeitet auch Christoph Wachter vom Weingut Wachter-Wiesler im südburgenländischen Deutsch-Schützen. Vor einigen Wochen erst von einem Auslandspraktikum im portugiesischen Duoro-Tal zurückgekommen, ist er nun voll Energie im Einsatz – und krepelt so einiges um, unterstützt von seinem Vater Franz. Auch in Deutsch-Schützen werden für Weine, die jung getrunken werden, Stahltanks zur Gärung eingesetzt. „So bleibt die frische Frucht einfach am besten erhalten“, sagt Christoph Wachter. „Die Beeren für diese Spitzenqualitäten vergären wir aber in offenen Bottichen. Heuer haben wir sogar einen Wein, den wir mit Gummistiefeln untergestoßen haben.“

Nach der Gärung muss abgepresst werden. Noch einmal zurück zu Uwe Schiefer. Er arbeitet beim Pressvorgang sehr schonend. So lässt er mithilfe eines großen Siebes den sogenannten Seihmost aus den Gärbottichen ab. Der Rest wird händisch ohne Pumpen in die Presse gebracht. Das, was von selbst oder bestenfalls durch ganz sanften Pressdruck abläuft, sowie der zuvor gewonnenen Seihmost werden für die Weine verwendet. Sind die Weine gepresst, kehrt Ruhe ein. Ein Segen nach der intensiven Erntezeit. Jetzt bleibt zu warten, was die Reifung im Fass bringt.

WEIN kompakt

Während der Gärung wird der Zucker mithilfe von Hefen in Alkohol umgewandelt. Der Zucker befindet sich in einem Gemisch aus Most, Traubenschalen, Kernen und eventuell Stielfragmenten, das Maische heißt. Die in den Trauben enthaltenen Geschmacksstoffe, Anthocyane (Pigmente, für die Farbe zuständig) und Phenole (Farbe und Tannine) lösen sich und prägen den Wein entscheidend. Der Gärprozess verläuft beim Rotwein meist bei höherer Temperatur als beim Weißwein.

Die Rotweinerstellung unterscheidet sich von der Weißweinerstellung nicht bei der Gärtemperatur, sondern auch dadurch, dass eine gewisse Luftzufuhr eher erwünscht ist. Die Phenole reagieren mit dem im Wein gelösten Sauerstoff zu Polymerpigmenten, die entscheidend zum Geschmack des Weines beitragen.

Gärstände sind Behälter aus Holz oder Edelstahl für das Vergären von Wein. Als neuester Stand der Technik gelten mächtige Edelstahltanks mit ferngesteuerte r Temperaturführung und für die Maischegärung bei Rotweinen mit integrierten Vorrichtungen zum Übersprühen, Überpumpen, Heben oder Brechen des Tresterhutes.



Der Südburgenländer Uwe Schiefer überprüft die Gärung in einem seiner offenen Behälter. Bild: SN/BADER

Aufbessern. „Wir bessern unsere Weine kaum noch auf“, meint Christoph Wachter vom Weingut Wachter-Wiesler in Deutsch-Schützen. „Wir sind der Ansicht, dass guter Wein nicht unbedingt stark im Alkohol sein muss. Ganz im Gegenteil. Der Wein kann durch hohen Alkohol sogar an Eleganz verlieren“.

betont sagt Wachter. 13,5 Prozent Alkohol gelten als obere Grenze. Die Anreicherung der Maische oder des Mostes mit Rübenzucker ist legal. Durch die Erhöhung des Zuckergehaltes vor der Vergärung wird auch ein höherer Alkoholgehalt im Wein erreicht – in Jahren mit wenig Sonne,

in denen die Trauben Reifeprobleme haben und daher weniger Zucker aufweisen, kann das Aufbessern durchaus ein Segen für die Winzer sein.

Standzeit. Je nach Weinqualität bleiben die „Roten“ im Weingut Wachter-Wiesler bis zu 30 Tage auf der Maische liegen. Die Gärung ist meist nach der Hälfte der Zeit schon abgeschlossen, es sind jedoch noch nicht alle Bestandteile aus den Schalen, Kernen und teilweise Stielen in den Most übergegangen. So braucht es noch eine weitere Mazerationszeit. In dieser Zeit wird kaum eingegriffen. Weniger kann auch im Keller mehr sein. Nur ab und zu wird der oben schwimmende Maischehut mit Most befeuchtet. Die Länge der Stehzeit ist allerdings außerordentlich bedeutsam. Bleibt der junge Wein zu lang mit dem Trester in Kontakt, verliert er an Klarheit und Definition.

Der Pressmost entsteht durch kräftigen bis starken Druck der Weinpresse. Bei Winzern wie dem Südburgenländer Uwe Schiefer wird der Pressmost nicht zur Weinbereitung verwendet. Durch den Druck brechen die Traubenkerne und eine bittere, grüne Note kann in den Wein gelangen.

Die besten Weine Österreichs sind gekürt.

HOLEN AUCH SIE SICH DAS BUCH DER SIEGER!



Jetzt in Buchhandlungen und Trafiken.

ÖSTERREICH WEIN
www.osterreichwein.at