

## Arbeiten im Rebberg und Keller

### Rückblick auf die Weinlese

Der Weinjahrgang 2011 ist mehrheitlich im Keller. Die Lese konnte bei optimalen Bedingungen zwei bis drei Wochen früher als üblich abgeschlossen werden. Ausser in den Hagelgebieten konnte fast überall gestaffelt nach Reifegrad und Gesundheitszustand der Trauben geerntet werden. Nach der kurzen Regenperiode Mitte September platzten allerdings Beeren auf und der Saft lockte Wespen und Bienen an. In der Folge bestimmten oft Essigbeeren den Lesezeitpunkt. Der Arbeitsaufwand beim Söndern war zum Teil beträchtlich. Aber man darf mit Ertrag und Qualität sehr zufrieden sein.

### Kellerbeobachtungen

Die ersten Laboranalysen der Moste und Jungweine zeigten jahrgangsspezifische Werte: Die Oechslegrade lagen zum Teil sehr hoch. Unser Stäfner Blauburgunder wurde mit über 110 °Oe geerntet. In etlichen Weinen stellten wir eine sehr langsame Ausgärung fest. In solchen Fällen muss das Gär-Ende gut überwacht werden, am besten degustativ und mit einer Clinitest-Bestimmung. Bei 0 °Oe können durchaus noch 10 bis 15g/L Zucker vorliegen.

Die pH-Werte im Most bewegten sich im normalen bis leicht erhöhten Bereich. Die Säuregehalte waren tendenziell etwas tief. Wie meist in guten Jahren war deutlich mehr Wein- als Äpfelsäure vorhanden. Gelegentlich war eine leichte Aufsäuerung nötig. Die mikroskopische Beurteilung zeigte besonders bei Traubengut mit Essigbeeren starke Populationen von *Hanseniaspora uvarum*. Mit Maischestandzeiten oder Spontangärungen war also Vorsicht geboten. Im Rahmen unserer Gärversuche mit verschiedenen Hefen wurde jeweils auch ein Ansatz spontan vergoren. Diese Variante wies beim Müller-Thurgau von Anfang an eine deutliche Essigester-Note auf. Auch hier waren der Anteil an *Hanseniaspora uvarum*-Hefen und die flüchtige Säure höher als in den Reinzuchtheft-Versuchen. Bei Mosten mit hohem Zuckergehalt musste für optimale Gärbedingungen gesorgt werden. Dazu gehört eine gute Reaktivierung der Hefe, Sauerstoffgabe im ersten Drittel der Gärung und optimale Temperaturen (nicht unter 16 °C bei weissen Mosten und 25 bis 30 °C bei roten Maischen). Die Formolwerte waren bis auf wenige Ausnahmen in einem Bereich, der Nährstoffgaben erübrigte.



Gäransätze im Dutzend.

Im ACW-Keller verliefen die Gärungen problemlos. Von über 100 Vinifikationen (inkl. Versuche) erwiesen sich nur zwei als leicht reduktiv. Bei zwei anderen lief die Gärung etwas schleppend aus. Bei mehreren Weinen konnten wir bereits während der alkoholischen Gärung den Beginn eines spontanen Säureabbaus feststellen. Die Bedingungen scheinen also auch für Bakterien günstig.

### Wie weiter?

Noch sind die neuen Weine nicht fertig und bis zur Abfüllung kann noch viel passieren. Aber die Voraussetzungen für einen ausgezeichneten Jahrgang sind gut. In der Ausbauphase sind regelmässige Kontrollen wichtig. Dazu sind alle Sinne der Kellermeister gefragt: Das Auge erkennt Trübungen und CO<sub>2</sub>-Entwicklung. Das Ohr am Spundloch hört das Knistern der platzenden Gasbläschen. Das sind Hinweise auf mikrobiologische Vorgänge wie den BSA. Mit der Nase erkennt man Böckser, *Brettanomyces* oder auch einen UTA-Fehlton (s. Kasten). Und schliesslich nimmt man mit dem Gaumen die Entwicklung der jungen Weine wahr: Die Säure nimmt langsam ab und die Gerbstoffe verfeinern sich. Man kann auch das Mikroskop zu Hilfe nehmen, um die aktive Mikroflora zu beobachten und im Falle einer Fehlentwicklung rasch reagieren zu können.

Dies war der letzte Arbeitskalender 2011. Wir wünschen unserer Leserschaft noch viel Freude am neuen Jahrgang!

EXTENSION WEINBAU, ACW ■

### Untypische Alterungsnote «UTA»

Der «UTA»-Fehlton oder eine «Untypische Alterungsnote» äussert sich im Geruch nach Akazienblüten, Kampfer, Mottenkugeln oder Bohnerwachs, die die Fruchtaromatik überdecken. Die Ursachen für das Auftreten sind mannigfaltig und nicht geklärt. Als Hauptgründe werden Trockenstress der Reben, hohe Erträge oder Nährstoffmangel erwähnt, die alle die Bildung von Indolesigsäure fördern. Dies ist die Vorstufe des unangenehm riechenden 2-Aminoacetophenons. Der Fehler ist kaum zu korrigieren. Die einzige bisher bekannte Möglichkeit ist ein Zusatz von Ascorbinsäure nach einer hohen Schwefelgabe zum klaren Wein kurz vor der Abfüllung. Sauerstoff beschleunigt die UTA-Bildung, weshalb gefährdete Weine möglichst reduktiv ausgebaut werden sollten. Im Fachhandel ist ein «UTAFIX-Test» erhältlich, mit dem die Neigung eines jungen Weins zur UTA-Bildung geprüft werden kann.



Gärung im Barrique.