

Arbeiten im Rebberg und Keller

Vorbereitung der Weinlese

Jetzt kommt die Zeit der Vorbereitungen für die Weinlese, aber auch für den Weinkeller. Mit einigen Merkpunkten möchten wir zu einem reibungslosen Ablauf der Herbstarbeiten beitragen: Eine grobe Zusammenstellung der erwarteten Ernte nach Sorte, Lage und Menge erleichtert das Bestellen der Hilfsmittel. Daran schliesst die Grobplanung der verschiedenen Weintypen im Rotwein-, Rosé- und Weissweinspektrum an, ebenso der Spezialkelterungen wie Süssweine und Barriquevergärungen. Aus dieser Ernteplanung ergeben sich die benötigten Mengen der Hilfsmittel.

Die Bestellungen von geeigneten Hefen und weiteren Produkten müssen frühzeitig beim Lieferanten eintreffen, damit es nicht zu Engpässen während der Ernte kommt. Das laufende Jahr verspricht wieder eine recht frühe Ernte. Das kann erfahrungsgemäss einen erhöhten Fäulnisbefall und Essigbeeren bringen. Auch Beeren mit Falschem Mehltau könnten diesmal eine Rolle spielen. Diese Aussichten beeinflussen die Art der Hilfsmittel und die Bestellmenge, wenn zusätzliche Mostbehandlungen angezeigt sind.

Ältere Hilfsstoff-Packungen müssen auf Aussehen und Geruch sowie auf das Verfallsdatum kontrolliert werden. Bei Hefen ist besondere Vorsicht geboten. Der Inhalt offener und älterer Packungen entfaltet oft nur eine verminderte Wirkung. Auch die Schweflige Säure muss überprüft werden, da die Konzentration im Verlauf der Lagerung abnimmt. Der Ist-Zustand kann leicht mit der Oechsle-Waage gemessen werden: 27.5 °Oe entsprechen einer 5%-igen Schwefligen Säure. Reduzierte Konzentrationen müssen durch eine grössere Menge kompensiert werden. Stark unterkonzentrierte Säure darf von Gesetzes wegen nicht mehr für die Weinproduktion verwendet werden.

Personal und Geräte

Gut informiertes und motiviertes Personal ist für gutes Gelingen der Ernte (z.B. beim Söndern) unerlässlich. Eine sorgfältige Instruktion vermindert auch Fehlmanipulationen an Geräten mit ihren oft gefährlichen und finanziell nachteiligen Folgen. Eine



Gesunde Maische bei der kontrollierten Gärung.

frühzeitige Kontaktnahme mit dem Lesepersonal bringt Vorteile. Frühe Ernten fallen nicht selten mit bereits gebuchten Ferien der Erntehelfer zusammen!

Im Keller werden alle Geräte geprüft und in Ordnung gebracht. Nicht zu vergessen sind Schläuche und Armaturen. Jetzt ist Zeit für die letzten Revisionen und Ersatzbestellungen. Das erspart viel Ärger, Zeit und Geld. Aus der Ernteplanung ergibt sich die Gebindeplanung. Sind genügend Fässer und Tanks in geeigneter Grösse vorhanden?

Gärräume

Elektrische Installationen werden kontrolliert und getestet. Kellerklima kann zu Korrosion an den Kontakten führen. Die wachsende Vielfalt der Gärgebinde macht oft Alternativlösungen nötig. Es wird zusätzlicher Platz in anderen Räumen geschaffen. Aber auch hier ist eine gute Durchlüftung wichtig. Gärgase sind lebensgefährlich!

Wespen und Essig

Von Wespen stark befallene Trauben bedeuten eine Gefahr der Essigsäurebildung. Sie gehören nicht ins Lesegut. Angeschlagenes Traubengut muss unbedingt zuverlässig ausgesondert werden. Bei solchen Traubenposten sind ein Einbrand mit 5% Schwefliger Säure (1 dl/hl) sowie eine rasche Verarbeitung angezeigt. Schneller Gärbeginn ist anzustreben. Das Lesegeschirr muss vor und während der Ernte gründlich gereinigt werden, sodass Essigbakterien weniger Möglichkeiten haben sich zu vermehren.

Botrytisinfektionen

Von Frühbotrytis befallenes Erntegut muss besonders sorgfältig gesondert werden. Wichtig ist auch hier der Einbrand mit SO₂. Zur Verminderung von Schimmeltönen im Wein kann eine Mostschönung eingesetzt werden, beispielsweise mit Mostrein. Maischeerhitzung für Rotweine und Mostpasteurisation für Weissweine sind geeignete Massnahmen (Enzyme werden inaktiviert). Auch das scharfe Zentrifugieren der Moste kann Pilzsporen und Bakterien vermindern.

Mit Botrytis infizierte Trauben haben einen höheren Anteil an Tyrosinase und Laccase, was in Kombination mit hohen pH-Werten zu Farbverlust und Brauntönen bei Rotweinen führen kann. Bei Traubengut mit knapper Reife darf nicht zu stark extrahiert werden, da sonst Bitterstoffe aus den Häuten und Kernen gelöst werden. Diese Stoffe machen sich im Wein negativ bemerkbar und können kaum mehr entfernt werden.

Lesezeitpunkt

Bei der Bestimmung des Lesezeitpunkts sind nicht nur Oechslegrade und Gesundheitszustand massgebend. Denken Sie auch an Wein- und Äpfelsäure, pH-Wert und das Glucose/Fruktoseverhältnis. Darum muss auch ein kleines Labor für die Ernte vorbereitet werden: Lösungen haben ein Ablaufdatum, Elektroden müssen geeicht oder ersetzt werden. Eichlösungen und Referenzanalysen bringen Sicherheit für eine verlässliche Beurteilung eines hoffentlich erfreulichen Jahrgangs 2012.

EXTENSION WEIN, ACW ■