

Arbeiten im Keller

Weinernte 2017 mit Höhen und Tiefen

Die Vegetationsperiode 2017 brachte Ende April zwar Frost, aber dann folgten für die Reben drei paradiesische Monate mit Sonnenschein und ab und zu Regen. Ende August setzte eine Periode mit ergiebigen Niederschlägen ein. Die Traubenbeeren platzten, bei anfälligen Sorten war Fäulnis die Folge. Viele Trauben mussten viel zu früh – vor der optimalen Reife – geerntet werden. Aber die Kirschessigfliege hatte heuer zum Glück keine Chance: Im April war ihr zu kalt. Im Mai, Juni, Juli und August hatte sie zu heiss und zu trocken. Ende August kam zwar der Regen, aber zum Glück wurde es ihr dann wohl wieder zu kalt.

Versteckte Fäulnis

Am Donnerstag, 5. Oktober wurden in Wädenswil die Blauburgunder-Trauben für unsere Heferversuche geerntet. Die Trauben sahen gut aus, aber enthielten oft tückische Fäulnisnester, die oft erst beim Riechen an den Trauben (Abb. 1) festgestellt werden konnten: Essiggeruch pur. Wir haben den Traubensaft deswegen mit 50 mg/L schwefliger Säure versetzt. Sowohl die spontane als auch die mit Trockenreinzuchtheefe eingeleitete alkoholische Gärung sind reintönig und optimal verlaufen.

In eigener Sache

Leider schreiben noch immer viele Hefeproduzenten auf die Verpackung, dass die Trockenreinzuchtheften in einem Gemisch von je 50 % Wasser und Traubensaft aufgelöst werden sollen (Abb. 2). Das widerspricht der Hefephysiologie. Wasser ist nach wie vor das Beste zum Rehydratisieren, damit die Hefe anschliessend genügend Biomasse bilden kann. Es geht sicher auch anders, aber die Aktivität der Hefe ist bei der Auflösung bei mindestens 37 °C und maximal 42 °C Wasser am besten. Meine Beobachtungen bei Blauburgunder zeigen, dass «Stösseln» alle zwei Stunden während der «stürmischen» Phase der alkoholischen Gärung gute Resultate liefert. Ein möglicherweise auftretender Bockser verschwindet und die Farbextraktion ist gut.

Der Schwefelfresser-Jahrgang 2017

Die unerwünschte Hefe *Hanseniaspora uvarum* (asexuelle Form: *Kloeckera apiculata*) hatte dieses Jahr wegen der geplatzten Beeren und deswegen auftretender Fäulnis optimale Bedingungen. Der Einsatz schwefliger Säure (50 mg/L) konnte das Problem lösen. Leider ist aber damit zu rechnen, dass diese unerwünschte Hefe bereits genügend Zeit hatte, SO₂-Bindungspartner zu bilden: Acetaldehyd, Pyruvat und α-Ketoglutarat. Der biologische Säureabbau mit den Milchsäurebakterien *Oenococcus oeni* verhindert das Auftreten von SO₂-Bindungspartnern, indem sie in nicht bindungsfähige Substanzen umgewandelt werden. Um eine Oxidation der Weine und das Auftreten der untypischen Alterungsnote (UTA) zu verhindern, ist es dieses Jahr sehr wichtig, dass die freie schweflige Säure stabil ist, bevor die Weine abgefüllt werden.

JÜRIG GAFNER, AGROSCOPE ■



Abb. 1: Befall durch *Botrytis cinerea* und oft auch durch *Kloeckera apiculata* bis ins Innere der Blauburgundertrauben.



Abb. 2: Auflösung von Trockenreinzuchtheefe: a) korrekte (mit Wasser) und b) falsche (Most + Wasser) Anleitung.