

## ARBEITEN IM KELLER: DAS CHAPTALISIEREN



Abb.: Proben mit verschiedenen Trübungsgraden. (© Agroscope)

Chaptalisieren bzw. die Massnahme zur Erhöhung des Alkoholgehaltes im Wein ist seit jeher bekannt. Ziel war oder ist es, eine unzureichende Reife der Trauben (jahrgangsbedingt) auszugleichen. In der Schweiz ist diese Praxis nicht verboten, jedoch limitiert. Durch den Klimawandel und die meist sehr hohen Reifegrade hat sich einiges geändert. Ab dem Jahr 2020 gilt neu nur noch eine Anreicherung von maximal 1.5Vol.-%, was 3 kg Saccharose pro Hektoliter entspricht. Grund ist die Klassifizierung der Schweiz als Weinbauzone Kategorie C (siehe Editorial O+W 11/2024, S. 3). Nebenstehend finden Sie die Weinbauzonen nach EU-Verordnung (Tab.).

### WANN SOLL CHAPTALISIERT WERDEN?

Grundsätzlich ist jedem/r Weinhersteller/in freigestellt, ob eine Anreicherung angebracht ist. Alkohol ist ein idealer Geschmacksträger und macht den Wein füllig und weich, kann

aber auch zu Disharmonie führen (brandige Aromen, Bitterkeit, Plumpheit). Wichtig ist der angestrebte Weintyp. Generell sollte nur in eine laufende Gärung gezuckert werden. Idealerweise im ersten Drittel.

### GÄRUNG ALS GRATWANDERUNG

Weinherstellende sind bestrebt, möglichst gesunde, hochwertige Trauben in den Keller zu bringen. Sind diese einmal im Keller, stehen sie vor der Wahl, aus zig hundert Weinhefen die richtige zu finden.

Die ausgewählte Hefe soll aber auf jeden Fall:

- + den Traubensaft bzw. Maische trocken zu Ende gären
- + keine unerwünschten Aromen bilden
- + die Vorläufersubstanzen in rebsortenspezifische Aromen umwandeln
- + nicht schäumen
- + sich gut absetzen (sedimentieren) (Jürg Gafner, Obst- und Weinbau 18/14)

### TROCKENREINZUCHTHEFEN

Die Hefen sollten unbedingt zur Rehydratation in Wasser aufgequollen werden, optimalerweise

se in ca. 35–40 °C und sollten spätestens nach 20 Minuten eingesetzt werden. Bei längerer «Standzeit» ist eine Zugabe von Traubensaft oder Zucker ratsam. Die Herstellerangaben sind zu beachten.

### KLÄRUNG DER WEISSWEINMOSTE

Wie trüb darf der Most sein? Der Schärfegrad der Klärung vor der Gärung hängt stark vom Gesundheitszustand und der Reife der Trauben ab. Beide Eigenschaften haben grossen Einfluss auf die Trubmenge, ebenso auf beigesetzte Hilfsstoffe. Es stehen verschiedene Verfahren zur Mostvorklärung zur Verfügung. Die wohl einfachste und schonendste, aber nicht effizienteste Variante ist das «Absetzen lassen». Der Trub enthält Aromavorstufen (die während der Gärung geruchswirksam werden) und wichtige Nährstoffe für die Hefen (Abb.). Der Klärgrad beeinflusst den Gärverlauf und demzufolge auch den angestrebten Weintyp.

Thierry Wins, Agroscope

HAUPTZONEN		
A*	kühlste Zone	Deutschland, Belgien, Luxemburg, Holland, England, Irland, Polen, Tschechien, Skandinavien, vereinzelt Zonen in Frankreich
B*	mittlere Zone	Deutschland (Baden), Österreich, vereinzelt Zonen in Frankreich, Slowenien, Rumänien, Tschechien
C* und 5 weitere Subzonen	wärmste Zone	Schweiz, Frankreich, Portugal, Spanien, Italien, Griechenland, Rumänien, Bulgarien

Tab.: Weinbauzonen nach EU-Verordnung (\* innerhalb der Länder gibt es Zonenunterschiede).

## PLANSCHER WEINFESTIVAL: ENTDECKUNGSREISE DURCH DIE VIELFALT DES SCHWEIZER WEINS

Am Planscher Weinfestival haben 18 Winzerinnen und Winzer aus der Schweiz die Möglichkeit erhalten, ihre Weine in der urbanen Location «Binz & Kunz» in Zürich-Wiedikon zur Degustation anzubieten.

Zwei Tage lang strömen Junge und Junggebliebene in diese Stadtoase im Westen der Stadt. Der Eintritt kostet 19.50 Franken, danach bezahlt man entweder 5.- Franken pro Degustations-Serie (pro Stand), 5.- Franken pro Glas (1 dl) oder 35.- Franken pro 7.5 dl-Flasche – via

Twint. An allen Ständen befindet sich deshalb ein Twint-QR-Code. Für musikalische Unterhaltung sorgt entweder ein DJ oder eine Band, die Live-Musik spielt. Das Essen kann an den verschiedenen Theken der Restaurationsbetriebe von «Binz & Kunz» direkt bestellt werden.

### WAS MACHT DIESES FESTIVAL BESONDERS?

Im Prospekt des Veranstalters steht in grossen Buchstaben auf der ersten Seite: «Kein Land

dieser Welt hat eine so grosse Auswahl und Diversität an Weinen auf einer so kleinen Fläche wie die Schweiz. Am Planscher geben wir dieser Vielfalt die Plattform, die sie verdient.» Auf ihrer Webseite betonen die Organisatoren, dass sie die Winzerinnen und Winzer nach folgenden Kriterien auswählen:

- + produzieren Qualitätsweine
- + kleiner bis mittlerer Betrieb
- + keine schöngefärbten Marketingweine
- + Nachhaltigkeitsgedanke muss gelebt werden