



Z E F Ü G
OENOLOGIE MIT EMPATHIE

Bestimmung des Lesezeitpunkts II: optimale Reife für hochwertige Produkte

Der Lesezeitpunkt ist der ausschlaggebende Faktor auf die Stilistik und den Typ des späteren Weines. So vielfältig die Parameter zur Beurteilung der Reife sind, so vielfältig sind die Produktionsziele. Dabei sollte die Reife optimal auf das angestrebte Produkt abgestimmt sein. Welche Werte für verschiedene Produkte angestrebt werden sollten, wird im Folgenden erörtert. Allgemein kann gesagt werden, dass die physiologische Reife der wichtigste Faktor für den Lesetermin ist. Sowohl die optische als auch geschmackliche Prüfung der Beeren sollte hauptauschlaggebend für den Lesezeitpunkt sein. Der richtige Lesezeitpunkt ist daher eine Abwägung von nachfolgenden Optimalwerten, physiologischer Reife und persönlichem Weinstil.

Traubensaft

Für Traubensaft sollte kerngesundes Lesegut mit einem Mostgewicht von max. 70° Oe und einer Gesamtsäure um 7,5 g/l verwendet werden. Die Herstellung von Saft ist keine Resteverwertung! Optimal geeignet sind Sorten wie Müller- Thurgau oder Silvaner. Sie sind fruchtig und bieten zu diesem Reifezeitpunkt ein gutes Süße-Säure-Verhältnis. Fäulnis ist bei der Herstellung absolut zu vermeiden, um Probleme wie schnelle Oxidation und Braunfärbung zu umgehen. In gesunden, ertragsreichen Jahren ergibt es Sinn, eine größere Menge Traubensaft zu produzieren. Gute Winzertraubensäfte können problemlos 2-3 Jahre alt werden.

Die Verarbeitung sollte möglichst schonend erfolgen, um den Phenolgehalt zu minimieren. Optimalerweise sollte nur Vorlaufmost verwendet werden. Weiterhin sollten Säfte nicht entsäuert werden, um Weinsteinausfall zu vermeiden. Außerdem kann die pH-Wert Verschiebung zu höherer mikrobiologischer Instabilität führen.

Sektgrundwein

Welche Fläche zur Sektherstellung verwendet werden soll, ist möglichst schon vor dem Rebschnitt festzulegen. Auf diesen Flächen kann ein höheres Ertragsniveau angestrebt werden, um eine möglichst späte Zuckerreife zu erreichen. Bei der Lese sollte das Mostgewicht um 80° Oe liegen, keinesfalls aber 85° Oe überschreiten (entspricht ~13% vol. im fertigen Sekt). Außerdem sollte die Säure nicht unter 9 g/l liegen, um später eine gute geschmackliche Harmonie zu erreichen. Weiterhin sollte der pH-Wert möglichst tief sein (optimal < 3,2) um bestmögliche mikrobiologische Stabilität zu gewährleisten. Ähnlich wie beim Traubensaft sollten die Trauben sehr schonend transportiert und gepresst werden (optimalerweise Ganztraubenpressung) um Phenoleintrag zu vermeiden. Ebenso sollte nicht chemisch entsäuert werden, um keine Kristallausscheidungen zu riskieren. Eine malolaktische Fermentation mit geeigneten Kulturen kann hier Abhilfe schaffen.

Weißwein

Frisch- fruchtig, rebsortentypisch: Um ein möglichst frisches, „leichtes“ Trinkvergnügen zu gewährleisten, sollten die Trauben nicht über 90° Oe (entspricht ~12,5% vol.) haben. Je nach Rebsorte und Weinstil sollten Säurewerte zwischen 6 g/l (Burgundersorten o. ä.) und 10 g/l (Riesling) angestrebt werden. PH-Werte um 3,2 sind optimal. Bei zu hohen pH- Werten (>3,5) können diese (eine Genehmigung vorausgesetzt) mit Weinsäure korrigiert werden. Zu hohe Säurewerte können chemisch korrigiert werden, in Jahren mit hohen Äpfelsäuregehalten kann auch eine malolaktische Fermentation sinnvoll sein, um eine harmonische Säure im fertigen Wein zu erreichen.

kräftig strukturiert, evtl. mit Barriqueausbau: Die Aromareife der Trauben sollte für diese Weine voll ausgeschöpft werden. Besonders beim Barriqueausbau sind hohe Extraktwerte wichtig, um die Holznoten verkraften zu können. Auch hier sollte allerdings darauf geachtet werden, dass der Alkoholgehalt nicht zu hoch ausfällt. Mostgewichte sollten möglichst unter 100° Oe (~14% vol.) bleiben, um zu verhindern, dass die Weine unausgewogen und brandig werden. Ebenso sollte darauf geachtet werden, dass die Säure nicht zu niedrig ist. Insbesondere beim längeren Ausbau der Weine in Holzfässern und auf der Hefe ist ein niedriger pH-Wert unter 3,5 sinnvoll und gerade in dieser Weinkategorie ist die Säure ein wesentlicher Beitrag zur Trinkfreudigkeit. Optimal geeignet für diesen Ausbaustil sind weiße Burgundersorten und Chardonnay.

Roséwein

Um eine gute Farbe sicherzustellen, ist bei Trauben für Roséweine auf absolut sauberes Lesegut zu achten. Fäulnis hat einen erheblichen, negativen Einfluss auf die spätere Farbe des Weins. Beim Mostgewicht sollten, je nach späterer Restsüße des Weins, zwischen 83 und 90° Oe angestrebt werden. Je trockener der Wein werden soll, desto niedriger sollte das Mostgewicht sein um Alkoholgehalte um 11,5% vol. zu erreichen. Die Mostsäure sollte um 7 g/l liegen, um eine gute Frische zu gewährleisten. Auch bei Roséweinen ist auf einen niedrigen pH-Wert zu achten. Je niedriger der pH- Wert, desto intensiver und frischer ist die Farbe.

Rotwein

Ähnlich wie bei Roséweinen ist Fäulnis im Rotwein ein No Go. Insbesondere bei Maischegärung sind Farbeinbußen und Brauntöne das Resultat nachlässiger Sortierung. Rotweine sollten nur minimal chemisch entsäuert werden. Eine Säureharmonisierung am Stock ist absolut anzustreben, wenngleich eine malolaktische Fermentation als Standard für Rotweine gelten sollte. Hierbei ist auf das Verhältnis von Äpfel- und Weinsäure zu achten, um die Säureminderung durch die MLF abschätzen zu können. Je nach Rebsorte und Weinstil ist ein Säuregehalt von 4-6 g/l im fertigen Wein anzustreben. Die Herausögerung der Lese für Rotweine ist außerdem sinnvoll, um die Farbe zu intensivieren, eine optimale Aromausbeute und eine reife Tanninzusammensetzung zu gewährleisten. Trotzdem sollte auch hier darauf geachtet werden, dass die Mostgewichte nicht durch die Decke gehen und die Trauben überreif werden. Der Trinkfluss sollte auch bei der Produktion von Rotweinen stets im Vordergrund stehen. Weiterhin steigt mit zunehmendem Mostgewicht auch der pH- Wert. Hohe pH-Werte in Kombination mit Maischegärungen bergen allerdings eine hohe Gefahr von mikrobiologischer Verunreinigung. Deshalb sollte der pH- Wert der Maischen immer unter 3,5 liegen, um das Wachstum unerwünschte Milch- und Essigsäurebakterien zu verhindern. Genehmigung vorausgesetzt, sollte im Fall höherer Werte mit Weinsäure gearbeitet werden.