

Rotwein für jeden Tag

Sind wir einmal ehrlich – können wir zum Abendessen eine ganze Flasche eines fetten, maischevergorenen, womöglich noch im Barrique gelagerten Rotweins trinken? Nein! Nach ein bis zwei Gläsern sind wir satt. Und so geht es auch den meisten Verbrauchern. Eines ist klar: Jedes Weingut braucht seine Stars. Aber die großen Mengen werden bei den ganz normalen „Trink-Rotweinen“ verkauft. Herbert Witowski, Oenologe, erläutert im Teil III das Profil eines Rotweins für jeden Tag.



Die „Rotweine für jeden Tag“ sollten folgende Eigenschaften aufweisen:

- weiche Gerbstoffe,
- keine allzu starke Tanninstruktur,
- je nach Geschmack trocken, halbtrocken oder lieblich ausgebaut,
- einfach zu trinken (sodass man auch mehr als ein bis zwei Gläser trinken kann, ohne dass der ganze Mund „pelzig“ wird),
- auch als „Terrassenwein“ geeignet.

Als Verfahren für die Herstellung dieser Weine eignet sich am besten die Maischeerhitzung. Gute Rotweine lassen sich herstellen, wenn das Prinzip richtig durchgeführt wird.

Rotweinerstellung nach dem Verfahren der Maischeerhitzung

Die wichtigste Voraussetzung für die Rotweinerstellung nach dem Verfahren der

Maischeerhitzung ist – natürlich – gesundes, vollreifes Lesegut.

Die Trauben sollten am besten noch im Weinberg mit einem Rotweinenzym zum Beispiel „Lallyzyme OE“, festes Enzym versetzt werden. Ein Tipp: Zwei Drittel der angegebenen Menge Enzym in Wasser oder Most lösen und mit einer kleinen Gießkanne über die Trauben verteilen. Während des Transports zum Weingut verteilt sich das Enzym und kann so schon wirken. Bei Temperaturen über 15° C reicht normalerweise eine Einwirkzeit von ein bis zwei Stunden (h) aus.

Jetzt erfolgt auch die Maischeschweffelung von 40 mg/l, um unerwünschte Mikroorganismen zu unterdrücken.

Anschließend, das heißt beim Lohn-erhitzer werden die Trauben entrappt. Die Maische wird erhitzt und auf 40° C leicht zurückgekühlt. Nun wird das letzte Drittel

des Enzyms zugegeben. Bei einer Temperatur von 35 bis 40° C während der Standzeit von 2 bis 8 h – je nach Geschmack – spaltet es am besten die Polysaccharide und sorgt so für eine bessere Filtrierbarkeit.

An diesem Punkt erfolgt auch die Gabe eines catechinhaltigen Maische-/Mosttannins zum Beispiel „Tannin F“. Das Catechin fördert die Zusammenlagerung der rauen kurzkettigen Anthocyane zu langen weichen Anthocyanketten und führt somit zu einer früheren Trinkreife und einer besseren Farbstabilisierung.

Ob die Maische auf 65 oder 80° C erhitzt wird, ist nicht entscheidend. Wichtig ist, dass nach der Standzeit und Pressung der Most auf unter 25° C – am besten 20° C – zurückgekühlt wird. Nur so kann der so genannte „Kochton“ (Hydroxymethylfurfural HMF) im Wein vermieden werden.

„Fahrplan für den Praktiker“

- Ernte → gesundes, vollreifes Lesegut
- Enzymierung → noch im Weinberg (zwei Drittel der angegebenen Menge, zum Beispiel 1 g/hl Lallzyme OE)
- Mostschwefelung → 40 mg/l
- Entrappen
- Maischeerhitzung auf 65 oder 85° C
- Standzeit → 2 bis 8 h (je kürzer, desto fruchtiger)
- Abpressen
- Enzymierung → letztes Drittel der angegebenen Menge (zum Beispiel 0,5 g/hl Lallzyme OE)
- Maische-/Mosttannin-Gabe (zum Beispiel 5 g/hl Tannin F)
- Mostrückkühlung auf 20° C
- Bei faulem Lesegut Flotation und Gelatinegabe
- Gegebenenfalls Anreicherung auf 100 g/l Gesamtalkohol
- Reinzuchthefergabe → 20 g/hl (zum Beispiel Anaferm rot)
- Gärung → Temperatur darf nicht auf über 25° C steigen
- Enzymgabe in die abklingende Gärung (Lallzyme MMX)
- BSA mit Starterkultur (zum Beispiel Anastart Alpha)
- Abstich über Luft
- Lagerung auf der Feinhefe
- Schönung und Geschmacksoptimierung
- Gestaffelte Schwefelung → drei bis vier Wochen vor der Füllung beginnen
- Abfüllung → bei Weinen mit Süßreservезusatz Füllung über Membranfilter mit 0,2µm

Um den Gerbstoffgehalt noch etwas zu senken, kann – nach Geschmack – eine Behandlung mit heißlöslicher Gelatine wie „Ana-Most“ (feste Mostgelatine mit Kasein) erfolgen. Eine Mostvorklärung über Flotation ist nur bei faulem Lesegut zu empfehlen. Nach dem Absitzen von 12 bis 18 h wird der Most von der Schönung abgezogen und der Trub filtriert. Eine Kohlegabe, welche nur mit Genehmigung durchgeführt werden darf, sorgt für rein-tönigere Weine.

Wenn das Mostgewicht nicht ausreichend ist, sollte auf einen Gesamtalkoholgehalt von nicht mehr als 100 g/l angereichert werden.

Die Vergärung sollte mit einer leicht fruchtigen Reinzuchthefer beispielsweise „Anaferm rot“ von den Deutschen Weinanalytikern, 20g/hl erfolgen. Bei der Gärung ist darauf zu achten, dass die Gärtemperatur in einem Bereich zwischen 18 und 25° C liegt. Da höhere Temperaturen zu einem starken Aromaverlust und zu einer mikrobiologischen Gefahr wie der Essigsäurebildung besonders bei Gärenden führen können, sollte entsprechend zurückgekühlt werden. Wenn keine Kühleinrichtung vorhanden ist, sorgt auch eine Berieselung des Gärtanks für 2 bis 3° C Abkühlung, wobei nicht die Wassermenge entscheidend ist, sondern die Verdunstungskälte an der Tankoberfläche.

In die abklingende Gärung wird nun ein spezielles Enzym („Lallzyme MMX“), das sowohl pektolytisch wirkt, als auch Mannoproteine freisetzt, gegeben. Dieses Enzym sorgt nicht nur für eine bessere Filtrierbarkeit des Weins, es erhöht auch die Komplexität und fördert die Hefelyse. Die aufgelösten Hefen wiederum dienen als Nahrung für die Milchsäurebakterien. Diese sollten nun auch direkt dem noch warmen Jungwein zugegeben werden. Die

Deutschen Weinanalytiker empfehlen als Starterkultur unter anderem die „Anastart Alpha“. Diese Kultur ist für den hier angestrebten Rotweintyp optimal, weil sie beim biologischen Säureabbau zu einem leicht fruchtigen Aroma führt.

Nach Beendigung des biologischen Säureabbaus erfolgt der Abstich über Luft. Der Wein sollte bis kurz vor der Füllung ohne Schwefel auf der Feinhefe liegen bleiben, um eine schnellere Reifung zu erreichen. Ganz wichtig dabei ist: Der Wein muss absolut spundvoll liegen. Einmal pro Woche muss eine sensorische Kontrolle erfolgen. Nach dem Probenziehen sollte das Auffüllen nicht vergessen werden. Ist eine leichte Oxidationsnote erkennbar, kann diese mit einer geringen Schwefelung von 30 mg/l SO₂ abgefangen werden.

Zirka drei bis vier Wochen vor der Füllung sollte die Schönung und Geschmacksoptimierung erfolgen. Jetzt sollte auch mit der Schwefelung begonnen werden. Im Abstand von je zwei bis drei Tagen werden drei Mal 30 mg/l SO₂ gegeben. So wird die Farbe besser erhalten. Anschließend muss die freie und gesamte SO₂ inklusive der Reduktone im Weinlabor bestimmt werden. Erst nach Abzug der Reduktone – Antioxidantien wie Gerbstoffe – von der freien und gesamten SO₂ er-

hält man den echten Gehalt. So kann die freie SO₂ genau eingestellt werden. Sie sollte bei trockenen Weinen nicht unter 40 mg/l und bei reststüben Weinen nicht unter 60 mg/l liegen. Es ist zu beachten, dass bei Rotweinen auch die gesamte SO₂ nach und nach abnimmt, denn ein Teil wird durch den Sauerstoff im Wein zu Sulfat (SO₄) oxidiert und ist als Gesamt-SO₂ nicht mehr verfügbar. Erst ab einem Gesamt-SO₂-Gehalt von mindestens 100 bis 110 mg/l ist der Rotwein insgesamt stabil. Nach der Empfehlung des Weinlabors sollte nachgeschwefelt und erneut kontrolliert werden. Gegebenenfalls muss ein zweites Mal nachgeschwefelt werden.

Bei der Füllung von Rotwein mit Süßreservезusatz ist darauf zu achten, dass ein Membranfilter mit einer Porenweite von 0,2 µm (Mindestporenweite 0,45µm) vor den Füller geschaltet sein muss. Nur dieser kann sicher alle Milchsäurebakterien aus dem Wein entfernen, sodass es nicht zu einem biologischen Säureabbau auf der Flasche kommt (durch die Süßreserve wird wieder Äpfelsäure in den Wein eingetragen, die durch eventuell vorhandene Milchsäurebakterien abgebaut werden kann. Nun haben der Winzer und seine Kunden ungetrübte Freude an dem „Rotwein für jeden Tag“.

ANMERKUNG...

zum Jahrgang 2003

Ein biologischer Säureabbau sollte auch bei sehr geringen Äpfelsäuregehalten durchgeführt werden, um eine geschmackliche Abrundung und eine mikrobiologische Stabilität zu erreichen. Gerade bei pH-Werten über 3,4 sollte auf keinen Fall auf eine Starterkultur verzichtet werden. Genau wie bei den Reinzuchthefer setzt sich auch der *Oenococcus Oeni* aus der Starterkultur durch und verdrängt die unerwünschten Bakterien, die bei hohen pH-Werten auch sehr aktiv sind.