

„Wie hast Du es mit der Natur?“ ist nach Willi Klinger eine Frage, die jeder Betrieb seinem Kunden gegenüber beantworten können muss. Das Podium war sich einig, dass der generelle Trend zu gesünderen, rückstandsfreien Weinen, weniger Intervention und weniger Chemie gegeben ist und jedenfalls die Weinproduktion bereits stark beeinflusst und weiter beeinflussen wird.

Ob Natural Wine in Zukunft eine Nische sein wird oder nicht, wurde unterschiedlich gesehen. Berger führte an, dass er vom Weinhandel in diesem

Segment nicht leben könnte, selbst wenn er hauptberuflich tätig wäre. Interessant waren die Kundenbeschreibungen der beiden Weinhändler. Markus Wischhoff führt zudem an, dass der Markt kleiner wird, weil die Leute tendenziell weniger verdienen. Das Zielpublikum ist eher jung (das ist das Positive) und kann nicht mehr mit konventionellen Weinen abgeholt werden. Willi Klinger hielt entgegen, dass Menschen unterschiedliche Weine trinken wollen und er eine Lagerbildung für wenig zielführend hält.

Die Themen „Regulierung“ und „Herkunft“ führten zu sehr kontroversen Wortmeldungen, auch aus dem Publikum. Sepp Muster würde weniger Regulierung befürworten und Herkunftsbezeichnungen sind seiner Meinung nach verwirrend für KonsumentInnen. Willi Klinger hingegen plädierte für ein Marketing, dass die Herkunft in den Vordergrund stellt. Für ihn wäre es demnach folgerichtig, dass auch für Orange Weine / Natural Wine eine Herkunftsbezeichnung wie Steiermark möglich sein sollte. Er würde keine engeren Herkünfte, aber die Ebene des

Weinbaugebietes befürworten. Dies ist jedoch seine private Meinung und er verwies auf die gesetzliche Regelung, die anders ist.

Weitere Themen in der Diskussion waren Piwis (sind Piwis mehr Natural Wine...?) und deren Vermarktung.

Abschließend ein Zitat aus der Diskussion von Sepp Muster, welches auch komplett unabhängig vom Thema „Natural Wine“ gesehen werden kann: „Reichtum wird nicht das Geld sein, sondern dass man das machen kann, was man gern macht.“ ■

Arbeitskalender im Keller

Ing. Reinhold Holler



Mit dem warmen Wetter und der intensiven Aktivität in den Weingärten beginnt die Zeit, in der man nicht täglich den Keller betritt und so vielleicht das kleine 1x1 aus den Augen verliert, nämlich die Fässer voll zu halten. Der Weinverlust infolge von Verkostungen, Besuchen von Kollegen und Freunden ist beachtlich. Der eigentliche Schwund aufgrund der langsamen Erwärmung in den Kellern eher mäßig.

Diese wöchentliche Übung könnte auch dazu verwendet werden, Weine, die noch ungeschwefelt bzw. auf der Hefe lagern, zu verkosten und entsprechende Entscheidungen zu treffen. Erscheinen Weine müde, jedoch ohne weitere Verände-

rung, ist die Hefe zu kosten und zu rühren. Wie schon in einigen Arbeitskalendern beschrieben, steigt im Falle einer ungeschwefelten Lagerung das Risiko einer spontanen Malolactique. Lactische Noten können vom BSA oder von einer Oxidation von Aldehyden verursacht werden. Hefe zu rühren, ist aus dieser Sicht umso notwendiger, vorausgesetzt, sie ist noch aktiv und schmeckt einwandfrei.

Geschwefelt muss werden, wenn sich die Oxidationen nicht mehr rückführen lassen und klassischer Weinstil, ohne Entwicklung von Essig- und Pferdeschweiß angestrebt wird. Weine mit unvollständiger Vergärung erwachen wieder zum Leben, bitte in diesem Zustand

nicht schwefeln sondern den Gärverlauf abwarten. Gerade durch verstärkten Einsatz der Spontangärung sind solche Weine häufig anzutreffen. Für den nächsten Jahrgang ist allgemein bei Spontangärung die Senkung des pH-Wertes in die Überlegungen zur Weinbereitung ein zu beziehen. Hohe pH-Werte bringen verstärkte Aktivitäten von unerwünschten Milchsäurebakterien und Entwicklung unerwünschter Hefen – Stichwort Brett – mit sich. Ein pH-Wert über 3,4 bei einer Spontangärung ist kritisch.

Europaweit lagert aufgrund der billigen Importe aus Drittländern, aus dem Glauben, Flächen erweitern zu „müssen“ und dem Rückgang des Wein-

konsums, mehr Wein in den Kellern, als wir trinken können. Kreativität ist gefragt. Die Herstellung von Produkten mit „Bubbles“ wurde hier schon öfter angeregt. Wir könnten uns zu anderen Produkten hinwenden wie z.B. Wermut. Wermutwein sollte die Nachfolge von Gin antreten, denn hier haben wir Wein im Spiel und sind mit Alkohol in geringerem Prozentbereich unterwegs. Positive Beispiele sind mittlerweile über die Region hinaus bekannt. Im Rahmen der Fachbereichsarbeiten in Silberberg beschäftigt sich eine zukünftige Absolventin mit der Herstellung solcher Produkte – wir warten gespannt auf die Ergebnisse, die im Juni präsentiert werden. ■



Mit Verkostung
von PIWI-Weinen

ARBEITSGEMEINSCHAFT ZUR FÖRDERUNG
PILZWIDERSTANDSFÄHIGER REBSORTEN (PIWI)

Einladung zur ordentlichen Mitgliederversammlung

Landw. Fachschule Kirchberg/Walde, Erdwegen 1–4, 8232 Grafendorf
Donnerstag, 21. März 2019 – Beginn: 15.00 Uhr