

Arbeitskalender im Keller

Ing. Reinhold Holler



Mit 1. Mai 2019 dürfen die ersten „Ortsweine“ der drei steirischen DAC's flächendeckend angeboten werden. Ausnahmen wie Klöcher Traminer (ab 1. April) und Schilcher Ortsweine (ab 1. Februar) sind bereits am Markt, für die restlichen Ortsweine steht ab 1. April die Einreichung zur Staatlichen Prüfnummer offen.

Österreichweit und darüber hinaus findet die Regelung der steirischen DAC's große Anerkennung und demnächst Nachahmung in weiteren österreichischen Gebieten. Umso wichtiger ist jetzt die Führungsposition für die Steiermark zu besetzen und perfekte Weine zu zeigen. Gerade angemessene Reifung der Weine kann Herkunft besser zeigen. Leider

merkt man dem einen oder anderen Wein weniger die Herkunft als den Ertrag an. Solche Weine sind keine leuchtenden Beispiele um die Ortsweinkategorie ins rechte Licht zu rücken.

Wie sehr Kellerwirtschaft und nicht Herkunft den Weinstil in jungen Weinen dominiert, wurde im Rahmen eines Schülerweinprojektes in Silberberg in diesem Jahr bewiesen. Most einer Lese wurde aufgeteilt und einmal, vom Verfasser so bezeichnet, mittels „Additiver Kellerwirtschaft“ und einmal „Spontan“ ohne weitere Weinbehandlung hergestellt. Die SchülerInnen führten sämtliche Arbeiten in Teams aus. Spannend dabei ist natürlich die Erstellung des sensorischen

| Fassgröße | Schnittenanzahl monatlicher Abstand / hl | Schnittenanzahl beim 1. Einschlag |
|-----------|--|-----------------------------------|
| - 5 hl | 0,5 | Doppelte Menge verwenden |
| - 10 hl | 0,3 | |
| - 20 hl | 0,25 | |
| - 40 hl | 0,15 | |

Profils der Weine. Neben den Parametern in der Beurteilung von 1-10, waren Expertenkommentare wie z.B. Welschriesling wie damals sehr interessant. Die Weine werden in kleinen Mengen abgefüllt und in einem Jahr wieder verkostet werden.

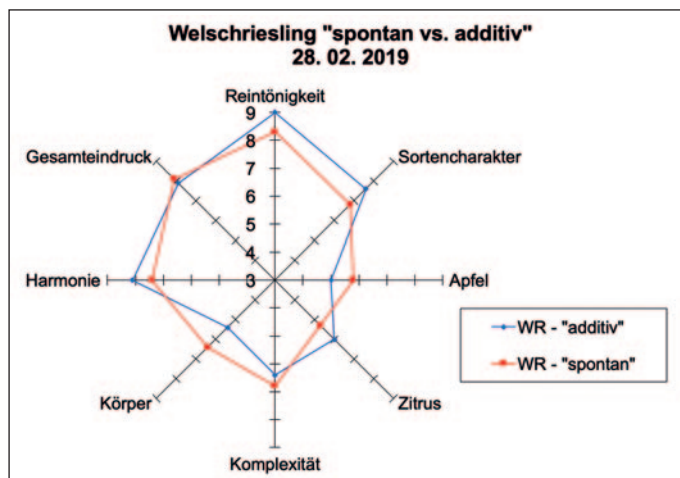
Im Jahresablauf ist der April wie immer heftig und auf den Weingarten ausgerichtet. In den Kellern werden weitere Weine noch abgefüllt werden. Die Regeln dazu sind hinlänglich bekannt. Die Eiweißstabilität, auch wenn schon bei der ersten Füllung eine solche konstatiert wurde, ist vor jeder Flaschenfüllung neu zu überprüfen.

Hie und da werden Fässer leer werden. Zur Konservierung empfiehlt sich die im Arbeitskalender 4/2017 beschriebene Vorgangsweise. Die Trockenkonservierung mit Schwefelschnitten monatlich nach folgenden Angaben empfiehlt

sich für kleinere Fässer (siehe Tabelle rechts oben).

Vor dem Ersteinschlag die Fässer min. 24 Stunden „aussickern“ lassen. In Kellern, welche sich in den Sommermonaten stärker erwärmen, ist die „Nasskonservierung“ zu bevorzugen.

Zur Nasskonservierung reicht es aus, 0,3-0,5g/SO₂ je Liter Wasser zu dosieren. Wird KPS verwendet, muss die doppelte Menge und zusätzlich eine Säure (1-2 g/l) dosiert werden. Eine zunehmende Anzahl an Weinmachern verwendet dabei die auch von Fassherstellern präferierte Weinsäure. Bei Wiederbefüllen der Fässer sollen auch diese gewässert werden. Offiziell muss das „Schwefelwasser“, bevor es in das Abwassersystem eingeleitet wird, mit Wasserstoffperoxid (z.B. Bi-Steril®) aufoxidiert und mit Entsäuerungskalk neutralisiert werden. ■



Präsentation des Steirischen Weines 2019

Wenn sich der kostbare Jahrgang 2018 vorstellt, ist das ein Pflichttermin für alle Weinfreunde!

Auch dieses Jahr werden die steirischen Weinschätze bei den Jahrgangspräsentationen in den Bundesländern vorgestellt. Je nach Veranstaltungsort sind zwischen 40 und 150 Weingüter vor Ort, um ihre Weine vorzustellen und Sie haben an diesem Abend die Möglichkeit, die ersten DAC-Weine der Steiermark, Fassproben der DAC-Ortsweine und DAC-Riedenweine sowie weitere Schätze aus den steirischen Weinkellern zu verkosten.

Lassen Sie sich diese tollen Weinpräsentationen nicht entgehen und überzeugen Sie sich selbst vor Ort von der herausragenden Qualität der steirischen Herkunftsweine.

Weitere Informationen unter www.steirischerwein.at

Mittwoch, 3. April,
16 bis 21 Uhr: Stadthalle **Graz**,
Messeplatz 1, 8010 Graz

Montag, 8. April, 16 bis 21 Uhr,
Hofburg **Wien**, Haupteingang
(Beschilderung folgen), Heldenplatz,
1010 Wien

Donnerstag, 11. April,
16 bis 21 Uhr,
Panzerhalle **Salzburg**,
Siezenheimer Straße 39a-d,
5020 Salzburg

