

Arbeitskalender im Keller

Ing. Reinhold Holler



Unabhängig von der DAC-Bezeichnung, die schön langsam bei unseren Kunden ankommt, sind klassisch vinifizierte Weine bereits in der Flasche. Der Ausbau ist soweit abgeschlossen bzw. fortgeschritten, dass die Weine gut antrinkbar sind. Weitere Abfüllungen werden aufgrund der großen Ernte noch folgen. Vor diesen Füllungen sind Stabili-

tätskontrollen unbedingt durchzuführen.

Die in den Tanks lagernden Weine sind zu pflegen, indem sie vollgehalten werden, bei 10-12°C lagern und gelegentlich der Gehalt an freier schwefeliger Säure kontrolliert wird. Ungeschwefelte Weine müssen in 2 wöchigem Abstand gekostet werden, um eine un-

erwünschte Veränderung zu erkennen und Maßnahmen zu setzen. Sollten bewusst „naturalwines“ ohne Schwefel hergestellt werden, so merkt man gerade um diese Jahreszeit eine starke Veränderung der Weine. Die Zunahme der flüchtigen Säure in Verbindung mit möglichen Aktivitäten von Milchsäurebakterien treibt die Entwicklung voran, die von überzeugten Fans dieser Weine als Komplexität wahrgenommen wird. Schönheit und Qualität ist immer eine Frage der Perspektive.

In den nächsten Wochen und Monaten kommt es zur Finalisierung der „Riedenweine“ mit mehr oder weniger starkem Holzeinsatz. Bei diesen Weinen steht neben Herkunftstypizität („Terroir“) auch ein gewisses Potential zur La-

gerfähigkeit der Weine im Mittelpunkt der Überlegungen. Dazu reicht es nicht aus, einfach später in die Flasche zu gehen. Der Wein braucht die Konzentration aus den Trauben – das war 2018 nicht überall so. Bei in neuem Holz ausgebauten Weinen, sind die Weinaromen und die Einträge aus dem Holz in Harmonie zu bringen und in solchem Zustand aus den Fässern in Tanks oder in die Flasche zu gehen. Überlagert die Holzaromatik den Wein, kommt es auch bei langer Flaschenreife zu keiner zufriedenstellenden Veränderung. Weine aus gebrauchten Hölzern sollten eher in der Flasche nachreifen als lange in den Fässern. Grundsätzlich heißt später auf den Markt nicht automatisch später in die Flasche. ■

Erster Österreichischer PIWI-Weinwettbewerb 2019

Einreichfrist: Anmeldung zur Teilnahme per Formular auf der Homepage von PIWI-International: <https://www.piwi-international.de/de/piwi-in-ihre-nahe/oesterreich/aktuelles-aus-der-region.html>. Das Anmeldeformular ist entweder an wolgang.renner@stmk.gv.at zu senden bzw. den Weinen beizulegen. 3 Flaschen pro Wein müssen spätestens am 29. Mai 2019 in der **Versuchsstation Haidegg, Ragnitzstraße 193, 8047 Graz** eingetroffen sein.

Die Verkostung findet am 6. Juni 2019 in der Versuchsstation Haidegg statt. Die besten Weine werden im Rahmen einer Pressekonferenz vorgestellt. Die Betriebe der besten Weine werden auf dem Bioweinfestival am 26. Juli 2019 in Klagenfurt geehrt.

Teilnahmebedingungen

- Alle Rebsorten, die nach österr. Weingesetz als Qualitätswein oder Rebsortenwein zum Verkehr zugelassen sind: Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Johanniter, Muscaris, Souvignier gris, Cabernet Jura, Pinot Nova, Rathay, Regent und Roesler.
- Alle klassischen Weißweine und Roséweine sind auf die Jahrgänge 2017 und 2018 eingeschränkt. Ausschließlich Weine aus Österreich sind zugelassen.

- Alle Ausbaustile sind möglich. Alle Weine werden verkostet, Siegerprämierungen gibt es nur in jenen Kategorien, in denen mindestens 10 Weinen eingereicht wurden. Betriebe von Kategoriensiegern werden gebeten, PIWI Österreich je 6 Flaschen für Präsentationszwecke zur Verfügung zu stellen.

Kosten: 25€ pro Wein für Mitglieder von PIWI Österreich oder PIWI International, € 50 pro Wein für Nichtmitglieder. Die Teilnahmegebühr ist bis spätestens 5. Juni 2019 unter dem Verwendungszweck „PIWI Weinpreis Österreich“ auf das Konto von PIWI Österreich einzuzahlen. Ist das nicht der Fall, wird der Wein von der Bewertung ausgeschlossen.

Bankverbindung PIWI Österreich: IBAN: AT48 3813 3000 0160 2713, BIC: RZSTAT2G133

Verkostet wird mit einem geschulten Panel nach dem 20-Punkte Schema. Für ausgezeichnete Weine werden Urkunden ausgegeben, Plaketten können für die Kategorien „Kategoriensieger“, „Gold“ und „Silber“ bei PIWI Österreich erworben werden.

Weitere Informationen: 0676 866 6 6614 oder 0664 60259 61 418

Paneele mit Dämmung & Großfliesenplatten

In allen Farben

Für **Sanierung & Neubau** über

- **Altes Mauerwerk, Rohbau**
- **Holz, Gipskarton**
- **Alte Fliesen**
- **Rostendes Blech**

+++ Decke & Wand +++

Einfache und rasche Verlegung:
 lebensmittelrein - wasserdicht
 schimmelfrei - schwitzfrei - abwaschbar
 fugenfrei - pflegeleicht -
 steinhart - glatte Oberfläche!

Auch mit Infrarot -Heizung möglich.



20 Jahre bewährt!

ISOHERM Panel - Erzeugung
 A- 3500 Krens - Gewerbeparkstr. 5
 02732/ 76 660 - www.isoherm.at