

# Mikrovinifikation

## Letztendlich entscheidet die Weinqualität

Was nützen die besten Anbaueigenschaften einer Sorte oder eines Rebklons, wenn die Qualität des Weines nicht entspricht? Der Ausbau von Versuchsweinen im Rahmen der Mikrovinifikation ist daher ein wesentlicher Schritt zum Erfolg! Zum Vinifizieren repräsentativer Weine aus Klein- und Kleinstmengen an Trauben gehören modernes Knowhow, zeitgemäße Technik, absolute Sauberkeit, Genauigkeit, eine Menge Erfahrung und natürlich viel Begeisterung.

Der Versuchsweinausbau in Kleinbehältern stellt an die Betreiber besondere Herausforderungen. Nur die individuell gesteuerte Behälterkühlung garantiert eine hohe Weinqualität und nachvollziehbare Ergebnisse! Der Versuchsgarraum von Haidegg ist mit 65 Kühlstellen ausgestattet, an denen Vergärungen im Versuchsmaßstab von 5 bis 100 Liter durchgeführt werden können. Die Steuerung erfolgt wie in



der praxisüblichen Kellerwirtschaft vollautomatisch per speziellem Computerprogramm.

## Ablauf

Weine aus dem Versuchsanbau müssen möglichst unverfälscht in die Flasche kommen. Das heißt, auf aufwändige technische Verfahren wird verzichtet.

Nach vielen bereits im Weingarten erhobenen Rebstock- und Traubenparametern werden die Trauben im Keller vor der Verarbeitung noch genau gewogen und vermessen. Nach dem Reben werden die Trauben mit  $\text{SO}_2$  geschützt und nach einer kurzen Maischestandzeit behutsam mit kleinen pneumatischen Pressen entsaftet. Bei Bedarf wird zur Verbesserung der Mostklärung ein pektolytisches Enzym verwendet. Bentonit kommt nicht zum Einsatz.

Der scharf geklärte Traubenmost (ca. 50-100 NTU) wird ohne Pumpen im freien Gefälle in die Gärbehälter abgelassen. Als Gärbehälter werden Glasballons mit Inhalten von 5 bis 54 Liter oder Edelstahlbehälter mit Inhalten von 100 Liter verwendet.

Nach Erwärmung auf eine Starttemperatur von 20 °C wird mit einer Reinzuchtheefe beimpft, die eine sichere Vergärung gewährleistet und relativ neutral vergärt. Die Gärtemperatur der Weißweinvergärungen bewegt sich zwischen 16 und 17 °C. Alle Behandlungen, wie zum

Beispiel Entsäuerungen oder Anreicherungen in kühlen Weinjahren, werden immer im gleichen Ausmaß – also um die gleiche Spanne – durchgeführt, damit die varianteneigene Typizität erhalten bleibt. Neben der allgemeinen Gärüberwachung wird der Gärverlauf mittels täglicher Dichtemessung kontrolliert.



Unmittelbar nach Gärende werden die Jungweine in das Kühlhaus überstellt und auf 10 °C abgekühlt. Sieben bis zehn Tage nach Gärende erfolgt die Jungweinschwefelung, weitere zehn bis 14 Tage später erfolgt die einzige Filtration der Versuchsweine. Mit CO<sub>2</sub> werden die Jungweine durch einen Schichtenfilter mit Klärschichten gedrückt.

Der blanke Wein lagert nun bis zur Füllung in Glasballons bei etwa 12 °C. Kleine Korrekturen an der Säure und im SO<sub>2</sub>-Gehalt können noch durchgeführt werden. Die Abfüllung in 0,5 Liter Flaschen mit Schraubverschluss erfolgt wiederum pumpenlos im freien Gefälle. Auf eine Sterilfiltration wird bewusst verzichtet, denn alle Versuchsweine sind trocken durchgegoren und werden ständig im gekühlten Probenlager aufbewahrt. Nachgärungen oder bakterielle Veränderungen gibt es dadurch nicht.

## Verkostungen

Die sensorischen Analysen werden mit einem geschulten Prüfer-Panel, bestehend aus 12 bis 14 geschulten Teilnehmern, im modernen Sensorikraum der Versuchsstation Haidegg durchgeführt.

Die Bewertung der Weine erfolgt mittels quantitativer deskriptiver Analyse. Dabei werden zahlreiche wein- und aromarelevante Parameter wie beispielsweise Duftintensität, Sauberkeit, einseitig duftige Stilistik, vielseitig duftige Stilistik, Körper/Dichte und Gesamteindruck beurteilt.

Neben kommissionellen Verkostungen gibt es auch zahlreiche Publikumsverkostungen bei diversen Veranstaltungen und Spezialführungen, bei denen weitere wichtige Meinungen gesammelt und für die weitere Arbeit verwendet werden.

