



Die kommerzielle Weinherstellung ist eine relativ teure und sehr aufwendige Angelegenheit und für einen Hobby-Winzer sicher um einige Nummern zu gross. Die anschliessende Beschreibung weicht deshalb in einigen Teilen von der kommerziellen Weinherstellung ab und ist auf die Möglichkeiten eines Hobby-Winzers zugeschnitten.

Herstellung des eigenen Weines

Reife rote Blauburgunder-Traubenbeeren mit einem Oechslestand von mindestens 84° von den Ratten entkämmen. Faule Beeren aussondern und das saubere Traubengut anschliessend in der Beerenmühle mahlen. Das "Mus" in einen Maische-Bottich geben.

Vögel, Wespen, Bienen und auch Hagelschlag können den Trauben massive Schäden zufügen. Bei der Ernte wird deshalb besonders darauf geachtet, dass nur absolut sauberes Traubengut verwendet, bzw. beschädigte Beeren aussortiert werden. Falls dies nicht vollständig gelingt, wird dem gemahlten Traubengut (nachdem die rote Maische im Gärbottich ist) 1 dl/hl 5 prozentige schweflige Säure beigemischt.

Der Maische ist vorteilhaft ca. 10 gr/hl "Pektinase" (Maischeverflüssiger) schichtweise dazugeben und einzurühren, dadurch gewinnt der Rotwein an Aroma und Farbe. Anschliessend ist der Maische die Reinhefe nach dem folgenden Rezept beizugeben und gut umzurühren.

Wichtig: Falls (wie oben beschrieben) schweflige Säure beigemischt wurde, muss mit der Beigabe des nachstehenden Rezeptes 24 Stunden zugewartet werden.

Rezept:

Pro 100 lt. Maische 25 gr. Reinhefe in 5 dl. lauwarmen Traubensaft geben und gut mischen. Ca. 5 Std. ziehen lassen. Gefäss nur lose verschliessen.

Das Hefegemisch wird auf die rote Traubenmaische verteilt. Anschließend darf zwei Tage lang auf keinen Fall gerührt werden.

Nach der Hefebeigabe ist das Fass mit einem Deckel lose abzudecken. Die Maische braucht im Fass einen Ausdehnungsraum von min. 10% und ist täglich etwa 1 mal gut umzurühren. Die Maischenbeeren sollten möglichst unter der Flüssigkeit bleiben, daher wird die Maische vorteilhaft mit einem Holzdeckel beschwert. Die Raumtemperatur soll während der Gärung 16 bis 20° C. betragen.

Nach ca. 2 bis 3 Wochen, sobald die Maische auf Null Oechsle abgesunken ist, wird diese abgepresst. Der junge Wein wird spundvoll in einen sauberen Kunststoff- oder Chromstahltank gegeben, dieser wird gut verschlossen und mit einem Gärfilter versehen.

Gegen das Gärungsende wird der junge Wein täglich degustiert und auf einen allfälligen Böcksler (Ziegenbockgeschmack) geprüft. Wenn der Böcksler frühzeitig erkannt wird, ist er durch sofortige Lüftung einfach zu entfernen (Umschütten in einen anderen Bottich und dabei "plätschern" lassen, damit der neue Wein möglichst viel Sauerstoff auf-

nehmen kann). Dem auslaufenden Wein sind 0,3 dl/hl 5prozentige schweflige Säure beizugeben.

Nach 4 bis max. 5 Tagen, den neuen Wein - mittels Umpumpen in einen anderen Tank - von der Hefe und Bodensatz abziehen . Der neue Tank ist wieder spundvoll zu füllen, evt. muss ein alter einheimischer Wein oder ein guter Blauburgunder dazu gegeben werden. Den Tank gut verschliessen und wiederum mit einem Gärfilter versehen. Es ist darauf zu achten, dass während der ganzen Weinbehandlung der Tank spundvoll gefüllt ist. In allen Phasen der Weinherstellung ist Luft und Sauerstoff der grösste Feind des Weines

Wichtig ist nun, dass der junge Wein in einem Raum steht mit einer Temperatur von 18 bis 20° C. und der wichtige pH-Wert 3,2 bis 3,3 beträgt, damit der BSA (Biologische Säureabbau) einsetzen kann. Sollte der Säureabbau 2 bis 3 Wochen nach dem Abziehen nicht einsetzen, sind Starterkulturen hilfreich. Der neue Wein ist wöchentlich zu probieren um allfällige Fehler frühzeitig zu erkennen. Der BSA kann am Gärfilter verfolgt werden. Der Säureabbau (BSA) sollte möglichst vollständig ablaufen.

Bei säurearmen Jahrgängen muss der pH-Wert öfters kontrolliert werden, er darf den Wert von >3,8 auf keinen Fall überschreiten, da über diesem Wert die Wirkung der folgenden schwefligen Säure nur noch bedingt vorhanden ist und der Wein biologisch nicht mehr geschützt ist. Sobald der BSA beendet oder abgestoppt wurde, wird dem Wein sofort eine erste Schwefeldosis (5 prozentiger schwefliger Säure) von 1,2 bis 1,4 dl. auf 100 lt. Wein beigegeben und gut vermischt. Der pH-Wert des Weines wird mit (im Fachhandel erhältlichen) pH-Indikatorstäbchen gemessen.

Anschließend an den BSA muss der Wein einige Wochen lang abkühlen (0 bis +5°C), damit überschüssiger Weinstein ausfällen kann. Nach der Kaltstabilisation muss der Wein unter Zugabe von 0,2 dl/hl. 5 prozentiger schwefliger Säure ab- bzw. umgezogen werden. Sollte der Wein (nach BSA und Kaltstabilisation) noch zu sauer sein, kann er mittels Kalziumkarbonat (kohlen-saurem Kalk) noch etwas entsäuert werden (100 gr/hl). Diese Beigabe erhöht den pH- Wert um etwa 0,2. Es muss aber darauf geachtet werden, dass dieser Wert unter <3,8 bleibt.

Ende März kann der Wein eventuell zum dritten Mal umgezogen werden. Dem umziehenden Wein sind 0,2 dl/hl 5 prozentige schweflige Säure beizumischen. Die totale Säuremenge sollte während der ganzen Weinbehandlung das Mass von 2 dl/hl Wein nicht überschreiten. An einem kühlen Tag zwischen Mai bis September kommt der Wein - nach einer eventuellen Filtrierung - in die Flaschen.

Zwei Tage vor dem Abfüllen sind dem jungen Wein noch 0,2 dl/hl schweflige Säure beizumischen und gut zu verteilen. Dies dient der mikrobiologischen Stabilisierung des Weines.

Vor der letzten Flaschenspülung wird dem warmen Spülwasser noch 0,25 dl. schweflige Säure auf 10 lt. Wasser beigegeben, dann werden die Flaschen in noch leicht feuchtem Zustand abgefüllt.

Zum Verzapfen der Flaschen werden nur Korkzapfen von bester Qualität verwendet. Diese werden 1 Std. in warmes Wasser eingelegt, wobei auch hier ein wenig schweflige Säure beizugeben ist. Beim Verkorken müssen die Zapfen noch feucht sein.

Im Handel werden zudem speziell behandelte Korken angeboten, welche ohne Vorbehandlung und in trockenem Zustand in die Flaschen eingetrieben werden (Flaschenkorker).

Nach dem Verkorken bleiben die Flaschen noch ca. 15 Minuten stehen, die anschliessende Lagerung erfolgt liegend.

Die Etikettierung wird zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt.

Der Wein sollte 2 bis 3 Jahre im Keller gelagert werden, bevor er auf den Tisch kommt.

Empfehlung:

Die Weinflasche 1 bis 2 Std. vor dem Servieren zu öffnen, damit der Inhalt mit dem Sauerstoff in Kontakt kommt. Nach dem Servieren sorgt leichtes schwenken des Glases für eine gute Belüftung des Getränks.