

Ernte Quiz 2019

1

Wieso ist eine Klärschärfe zwischen 20 und 100 NTU für Weiss- und Rosémoste anzustreben?

wie sicher bin ich mir? 0%-----100%

2

Wann ist eine Nährstoffgabe zum Gärgut nützlich? Auf Grund welcher Daten? Zugabe in welchem Zeitpunkt?

wie sicher bin ich mir? 0%-----100%

3

Wo sind die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen für die Schweiz beschrieben?

wie sicher bin ich mir? 0%-----100%

4

Welche Aussagen lassen sich mit dem Wert „Gesamtphenolgehalt“ treffen?

wie sicher bin ich mir? 0%-----100%

Ernte Quiz 2019

5

Mit welchen Massnahmen kann die Schwefeldioxidmenge reduziert werden?

wie sicher bin ich mir? 0% ————— 100%

6

Welche Punkte vergleichen Sie bei einem Kelterungsversuch?

wie sicher bin ich mir? 0% ————— 100%

7

Weiss ich für wen ich welche Weinqualität produziere? Wenn ja, sind die Mengen und der Preis optimal gewählt?

wie sicher bin ich mir? 0% ————— 100%

8

Welche Fragen stelle ich mir selber?

wie sicher bin ich mir? 0% ————— 100%

Antworten

1

Wieso ist eine Klärschärfe zwischen 20 und 100 NTU für Weiss- und Rosémoste anzustreben?

Die Klärschärfe bzw. Trübung wird mit einem Nephelometer gemessen. Analytisch gemessene Werte sind besser reproduzierbar. Die Qualität und Reintönigkeit von Weiss- und Roséweinen steigt linear mit der Schärfe der Mostvorklärung herab bis zu einem NTU- Wert von 20. Die Obergrenze für fruchtige Weiss- und Roséweine ist 100 NTU (1).

2

Wann ist eine Nährstoffgabe zum Gärgut nützlich? Auf Grund welcher Daten? Zugabe in welchem Zeitpunkt?

Bei einem hefeverwertbaren Stickstoff- Gehalt unter 150 mg/ L ist es ratsam Nährstoffe dem Gärgut zuzuführen. Dieser Wert kann z. B. als NOPA- Wert bei einem externen Labor gemessen werden. Eine Versorgung mit reinem Stickstoff ist oft nicht genügend, bzw. kann auch Gärstörungen verursachen. Die gesamte Nährstoffgabe sollte im ersten Gärdrittel erfolgen (3).

3

Wo sind die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen für die Schweiz beschrieben?

Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Mai 2017), Anhang 9.

4

Welche Aussagen lassen sich mit dem Wert „Gesamtphenolgehalt“ treffen?

Der Gesamtphenolgehalt wird z. B. in mg/ L Catechin ausgedrückt. Für die Umrechnung in Gallussäure gilt: 1 mg/ L Gallussäure = 1.4 mg/ L Catechin.

Für die Weissweibereitung ist der Gesamtphenolgehalt unbedeutend.

In der Rotweibereitung ist dieser Wert ein grober Maßstab für die Intensität der Rotweinart. Er umfasst im Wesentlichen die Summe der Tannine und Anthocyane. Für eine Differenzierung des Tannin- Anthocyan- Komplexes braucht es zwingend den separat gemessenen Anthocyan- Wert (2).

5

Mit welchen Massnahmen kann die Schwefeldioxidmenge reduziert werden?

Karbonsylverbindungen wie Acetaldehyd binden Schwefeldioxid (SO₂) stark ab. Somit gilt die Produktion dieser zu vermeiden. Folgende Faktoren haben einen grossen Einfluss darauf:

- Mostschwefelung (verursacht eine höhere Produktion durch die Hefe)
- Hefewahl (grosse Unterschiede)
- Traubenverarbeitung und Mostschönung
- Anteil Fäulnis (auch da ist weniger besser)
- Kellerhygiene
- Thiaminzusatz nebst optimierter Nährstoffgabe (ausreichende Hefeaktivität ist entscheidend)
- BSA (baut ab)
- und weitere

(4)

6

Welche Punkte vergleichen Sie bei einem Kelterungsversuch?

Eine Auswahl aus eigener Erfahrung:

- Genaue Zielformulierung.
- Nur einen Parameter ändern (z.B. Heferversuch mit verschiedenen Hefen versus Spontanvergärung mit jeweils gleichen Bedingungen wie Temperatur, Nährstoffgabe, Traubengut...)
- Mehrere Male wiederholen. Jahrgangsunterschiede sind nicht zu unterschätzen.
- Die gleichen Analysen messen und vergleichen.
- Beobachtungen, Resultate und Degunotizen schriftlich festhalten.
- Lieber nur einen kleinen Versuch ausprobieren, als viele nicht zu Ende führen. Der Aufwand wird allgemein überschätzt.

7

Weiss ich für wen ich welche Weinqualität produziere? Wenn ja, sind die Mengen und der Preis optimal gewählt?

Die Fragen scheinen banal. Beantwortet werden sie selten. Für mich die Basis ökonomischer Überlegungen.

8

Welche Fragen stelle ich mir selber?

Wer bin ich - und wenn ja wie viele?

Wenn ich eine Inselbegabung habe? Wo ist die Insel?

Wird heimisches Schaffen überschätzt?

Entstehen langweilige Weine aus Langeweile?

Welches Buch lese ich als nächstes?

....

Quellen

(1) „Optimierung der Haltbarkeit und Aromastabilität fruchtiger Weissweine“, Volker Schneider, Geisenheimer Berichte, Band 85, ISBN 13 978-3-934-742-75-8

(2) „Tanninmanagement und Redoxführung in Rotweinen“, Volker Schneider, Geisenheimer Berichte Band 89, Gesellschaft zur Förderung der Hochschule Geisenheim, Geisenheim, 2018

(3) „Nur Stickstoff in Form von Ammonium?“. Ilona Schneider, das deutsche Weinmagazin, 17. September 2016 (Heft 19)

(4) „Schwefeldioxidreduktion im Wein durch Kontrolle der Carbonylverbindungen“, Prof. Dr. Ramón Mira de Orduña Heidinger et al., Deutsches Weinbau- Jahrbuch 2016 (67. Jahrgang), Verlag Eugen Ulmer KG, Stuttgart.

und zum Schluss

„Erfahrung heisst gar nichts. Man kann eine Sache auch 35 Jahre falsch machen.“
Kurt Tucholsky