

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Aufbauseminar 1- Weinland Italien

„Vinifizierung“

Die Reife der Traube

Die optimale Bestimmung des Erntezeitpunkts ergibt sich aus:

➤ **Technologischer Reife:**

Optimales Zucker-Säure-Verhältnis

➤ **Phenolischer Reife:**

Bei roten Sorten Konzentration und Qualität der Polyphenole

➤ **Aromatischer Reife:**

Bei weißen (aromatischen) Sorten, Konzentration und Qualität der primären Aromastoffe



Traubenlese

Handlese



Maschinelle Lese



Möglichst schnelle Verarbeitung – ansonsten Oxidation

Die Trauben werden:

- Gewogen
- Der Zuckergrad (KMW) gemessen
- Die Gesundheit bestimmt

Mostgewicht

Zuckergewicht Most x 0,6 = Volumsprozent Alkohol Wein

Dichte	Oe 1	KMW 2 Babo	Brix 3 Balling	Baumè 4
1051	51	10,5	12,5	7,0
2	52	10,7	12,8	7,1
3	53	10,9	13,0	7,3
4	54	11,1	13,3	7,4
5	55	11,3	13,5	7,5
6	56	11,5	13,7	7,6
7	57	11,7	14,0	7,8

Verarbeitung - Pressen

Die Trauben werden in Traubenwannen gekippt und ev. leicht geschwefelt

Weißweinbereitung	Rotweinbereitung
Gewinnung von Most durch Ganztraubenpressung oder durch Entrappung und Mazeration vor der Pressung	Grundsätzlich Entrappen und Quetschen der Beeren

Torrigl



Korbpresse



Membranpresse



Most - Maische

Most



Maische



Weinbereitung

Weißweinbereitung

- Most wird geklärt
- Klärschlamm wird abgetrennt
- Hefen und Hefenährstoffe (Gärsalz) hinzugefügt oder
- Spontangärung
- Gärung in einem luftdichten Behälter – Temperatur unter 20° C

Rotweinbereitung

- Eventuelle Korrektur der Maische
- Beigabe von Hefen, eventuell Tannine zur Farbstabilisierung oder
- Spontangärung
- Maischegärung bei 25-32° C
- Umwälzung des Tresterhutes

Roséweinbereitung

- Rotweine, die gleich nach der Ernte abgepresst werden
- oder es findet eine frühe Trennung der Schalen während der Gärung statt

Gärung

Aus Zucker wird durch Einfluss der Hefen > Ethanol + Kohlendioxyd + Energie (Wärme)

Nebenprodukte:

- Höherwertige Alkohole
- Flüchtige Säure
- Sekundäre Aromastoffe

Gärfasstypen:



Edelstahlfass



Betonfass

Holzgärständer



Hefe und Gärnde

HEFE:

- Die Bierhefe / Weinhefe – *saccharomyces cervisiae*
- Viele verschiedene Zuchtrassen
- Vergärung bis max. 18 Vol.% Alkohol
- Produktion von Alkohol, Aromastoffe, andere Substanzen (Glycerin, Essigsäure)

GÄRENDE:

Die Gärung ist beendet, wenn

- Verfügbare Zucker umgewandelt sind
- Die Gärung gestoppt wird (Kühlung, Filtration, Schwefelung)

Hefen sinken zu Boden

Abzug und weitere Schritte

Weißweinbereitung

- 1. Abzug:
 - Entfernen des Hefegelägers durch abpumpen – abziehen
 - Zeitpunkt wichtig, wenn zu spät Bocksergefahr
- Schwefelung oder malolaktische Umwandlung (BSA)
- Eventuelle Korrektur des Weines
- Reifung
- Abfüllung

Rotweinbereitung

- 1. Abzug:
 - Abpumpen – abziehen des Jungweines von der Trester
- Schwefelung oder malolaktische Umwandlung (BSA)
- 2. Abzug
- Reifung (Stahl, Beton oder Holzfass)
- Abfüllung

Behandlung des Weines

- Spund vollhalten wegen Oxidation
- Schwefelung gegen Oxidation zur Stabilisierung vom Wein
- Schönung: Ausfällen der Trubstoffe durch Enzyme
- Luftiges Überziehen
- Verschnitte als Korrekturen

Die Reifung in den Fässern

Holzfass	Stahlfass	Betontank
➤ Oxidative Reifung ➤ Bildung von tertiären Aromastoffen ➤ Polymerisierung der Tannine ➤ Sur lie <i>Holzfässer:</i> ➤ Großes Holzfass ➤ Tonneaux Fass (500 l) ➤ Barrique Fass (225 l)	➤ Lagerung ohne Sauerstoffzufuhr ➤ Keine oxidativen Prozesse ➤ Bewahrung der Primäraromen ➤ Mögliche Behandlungen ➤ Längere Lagerung auf der Sur lie Hefe/Feinhefe ➤ Kontrollierte Zufuhr von Sauerstoff <i>Nachteile:</i> ➤ Ionenverbindungen – reduktivere Weine	➤ Ähnlich wie Stahl ➤ Geringere Temperaturschwankung ➤ Weine weniger reduktiv <i>Nachteile:</i> ➤ fixe, nicht bewegliche Fässer, ➤ Risse im Beton, ➤ gründliche Reinigung, ➤ Lebensmittelfarbe

Die Reifung in den Fässern

Holzfass



Großes
Holzfass



Tonneaux
Fass

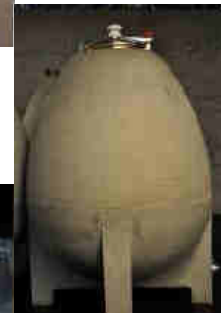


Barrique
Fass

Stahlfass



Betontank



Stabilisation

Der fertige Wein muss nach der Abfüllung stabil bleiben. Instabilität lässt sich in zwei Grundtypen unterteilen:

- Chemische Instabilität
- Mikrobiologische Instabilität

Weinbehandlungen

➤ Klärschönungen

➤ Entsäuerung:

- Biologischer Säureabbau – BSA:
*Milchsäurebakterien wandeln harte Apfelsäure in milde Milchsäure um
Weine werden säureärmer und harmonischer*
- Chemische Säuerung

➤ Sensorische Schönungen:

- Filtration:
*Trubstoffe im Wein werden entfernt
Wein wird stabiler*



Schichtenfilter



Filtermembran

Abfüllung

- Reinigung der Flaschen
- Füllung in Flaschen
- Verkorken
- Kapseln
- Etikettierung
- Verpackung in Kartone oder Kisten
- Palettisierung der Kartone



Vollautomatische
Abfüllanlage



Vollautomatische
Abfüllanlage mit
Karton Verpacker



Hand
Verkorker

Flaschen- und Korktypen



- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 1. Albeisa | 7. Hohe Bordeauxflasche |
| 2. Burgunderflasche | 8. Kleine Bordeauxflasche |
| 3. Bocksbeutel | 9. Champagnerflasche |
| 4. Portwein | 10. Champagner Cuvée |
| 5. Amphore | 11. Elsasser Rheinflasche |
| 6. Bordeauxflasche | 12. Marsalaflasche |



Naturkorken



Mischkorken



Plastikkorken



Glasverschluss



Kapsel



Drehverschluss

Weingesetzgebung - Ursprungsbezeichnung

Chronologie der italienischen Gesetze zum Schutz der Ursprungsbezeichnung:

- 1716 – Cosimo de Medici, Chianti Gebiet
- 1931 – Ursprungsbezeichnung Kalterersee, Magdalener, Meraner, Terlaner
- 1963 – Dekret Nr 930: Allgemeine Regeln zur Herstellung, Vermarktung der Weine mit Ursprungsbezeichnung
- 1992 – Gesetz Nr 164: Neues, modernes Weingesetz, regelt Produktion und Kontrolle der Weine mit Ursprungsbezeichnung

Ziele der Ursprungsbezeichnung:

- Schutz der Produzenten
- Schutz der Konsumenten

Die verschiedenen Weintypen

- Tafelwein (seit 2009 nur mehr „Wein“)
- IGT/IGP Wein – Indicazione Geografica Tipica
(2017 in Italien 123 IGT)
- DOC/DOP Wein – Denominazione di Origine Controllata
(2017 in Italien 332 DOC)
- DOCG Wein – Denominazione di Origine Controllata e Garantita
(2017 in Italien 74 DOCG)



Die Weinetikette



Definition:

(EU-Verordnung Nr 1493/99, Anhang VII)
Als Etikettierung gelten sämtliche
Bezeichnungen und sonstige Begriffe,
Zeichen, Abbildungen, Verschlüsse,
Kapseln, Flaschentypen, u.a.

Neu für den Jahrgang 2012:

- Angabe eventueller Allergene
- Eiweiße
- Schönungsmittel
- Histamine

Quellenangabe

- Peter Robatscher – PowerPoint „Vinifizierung“
- Peter Robatscher – PowerPoint „Die Bestandteile des Weins“
- www.inumeridelvino.it
- Wikipedia
- Handelskammer Bozen
- Die Welt des Sommeliers

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



**DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**