

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

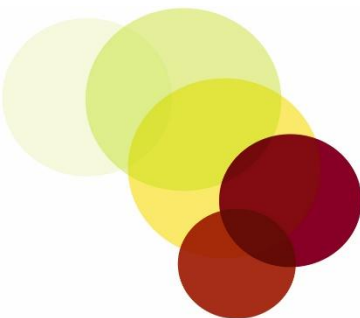


BASISSEMINAR 2026

VON DER REBE ZUM WEIN

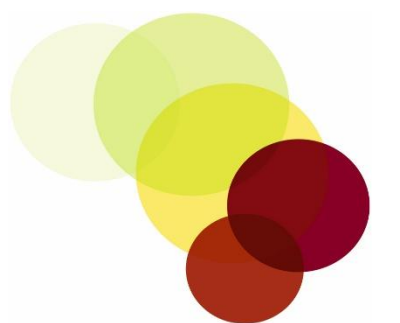
Chris Mayr, DipWSET

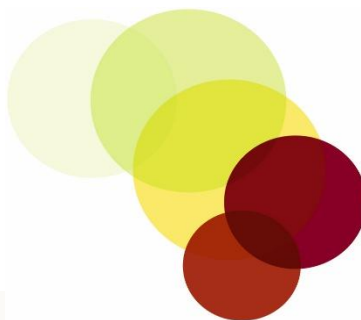
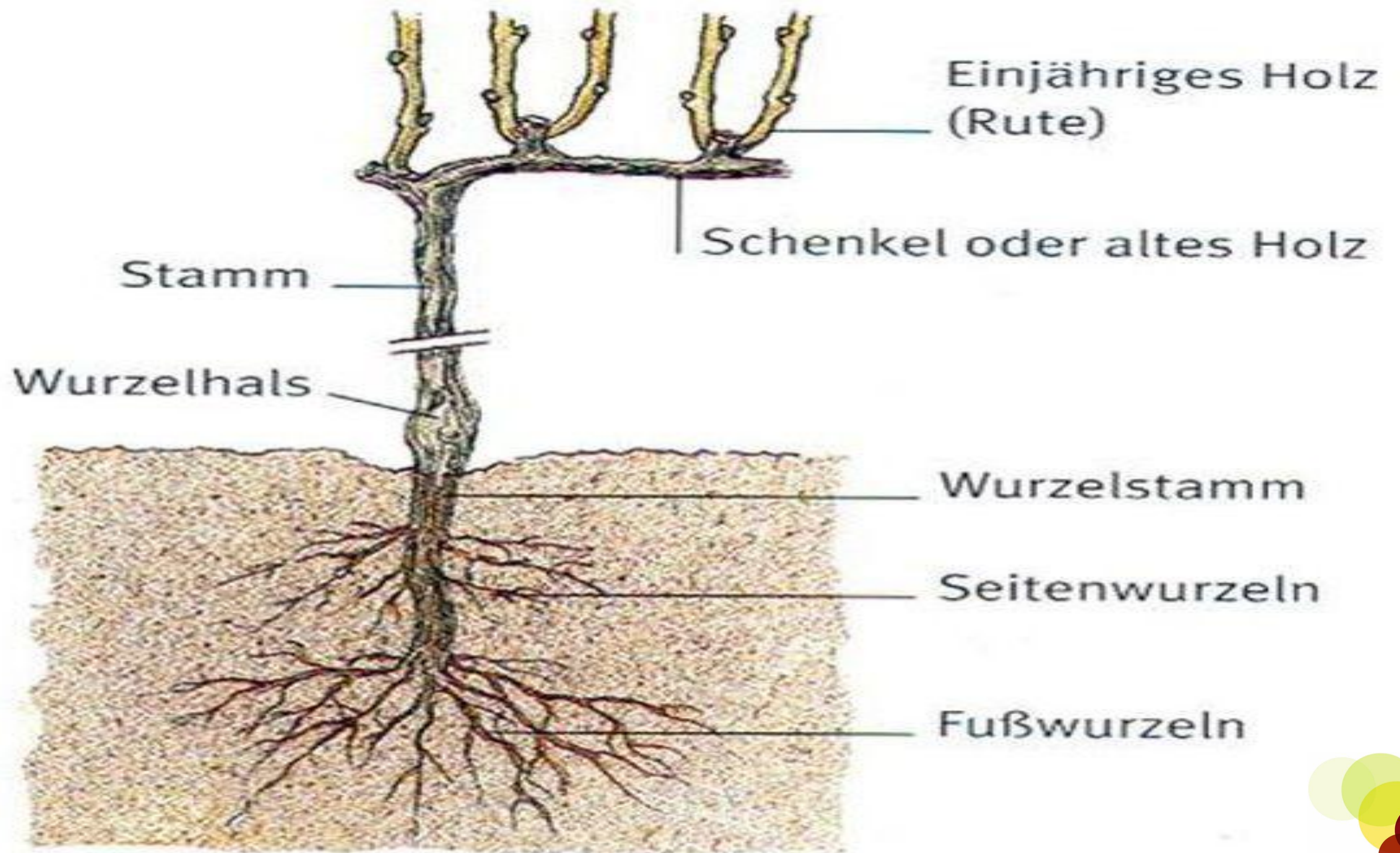
Weinberg und Keller

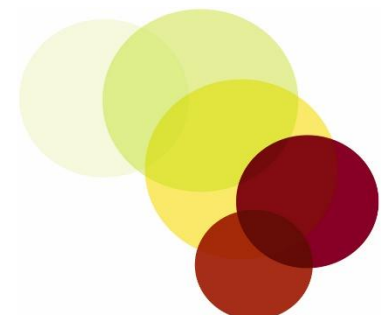
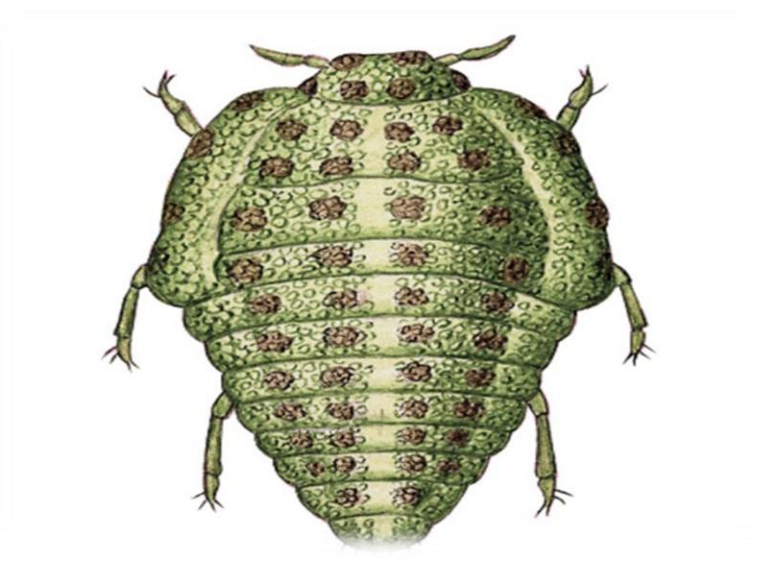


Der Rebstock

- 9° C Jahresdurchschnittstemperatur
- 1.300 Sonnenstunden
- 500 mm Niederschlag
- 180-245 Tage Vegetationszeit







SPÄTLESE

Lese überreifer Trauben
Nördliche Hemisphäre:
Oktober - November

WEINLESE

Lesezeit beginnt
Nördliche Hemisphäre:
August - September

RUHEZEIT & VORBEREITUNG

Knospen in der Ruhepause
Rebschnitt Ende März
Nördliche Hemisphäre:
November - März

AUSTRIEB

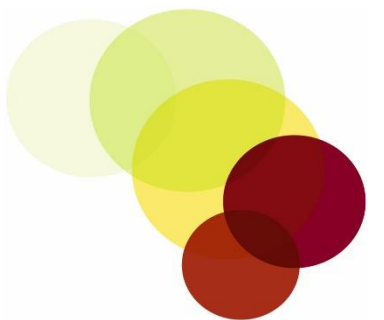
Knospen treiben aus
Nördliche Hemisphäre:
März - April

BLÜTE & FRUCHTANSATZ

Aus Blüten werden Beeren
Nördliche Hemisphäre:
Mai - Juni

TRAUBENREIFE

Färbung der Traube
Nördliche Hemisphäre:
Juli - August

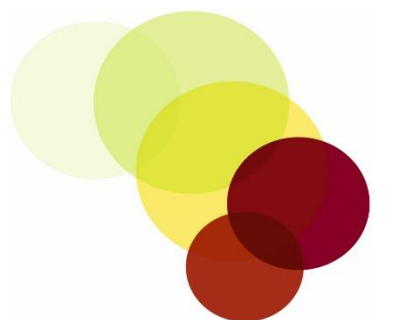




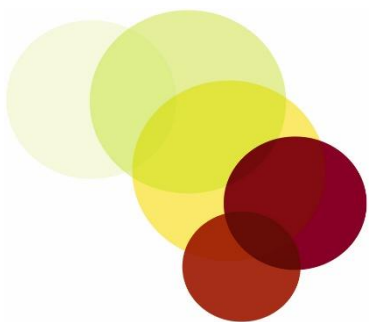
Das Winzerjahr

- **Rebschnitt**
- **Anbinden**
- **Düngen**
- **Bodenbearbeitung**
- **Pflanzenschutz**
- **Schädlings-
bekämpfung**
- **Blüte (Juni)**

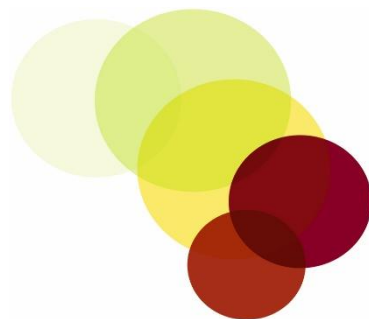
- **Bodenbearbeitung**
- **Jäten**
- **Ausdünnen**
- **Einstricken**
- **Pflanzenschutz**
- **Einkürzen**
- **Mulchen**
- **Lese**



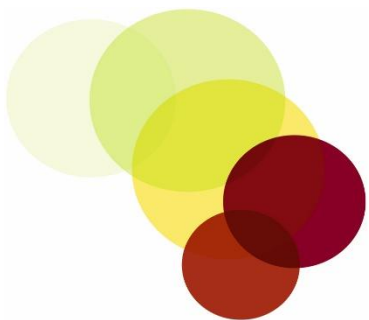
Der Rebschnitt



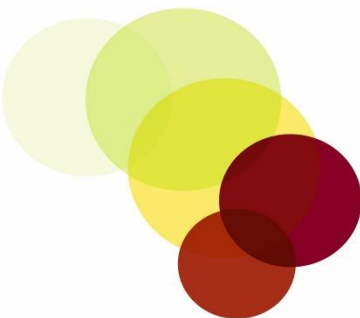
Das Anbinden



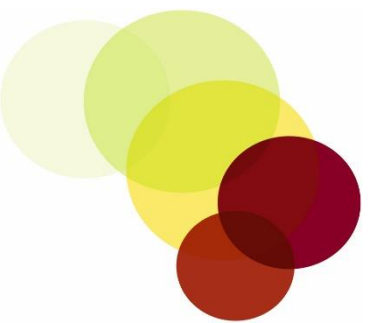
Der Austrieb



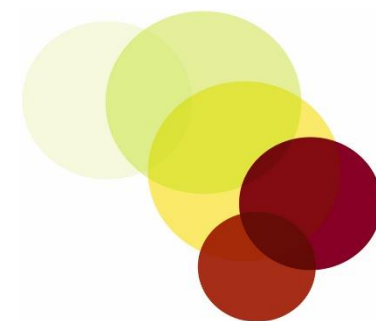
Die Bodenbearbeitung



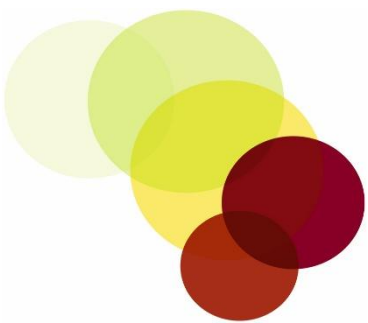
Die Unkrautbekämpfung



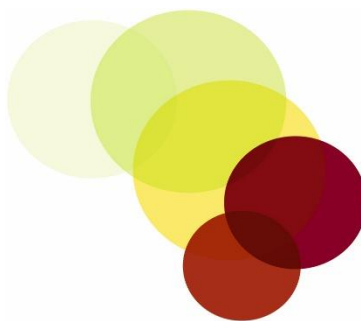
Der Laubschneider



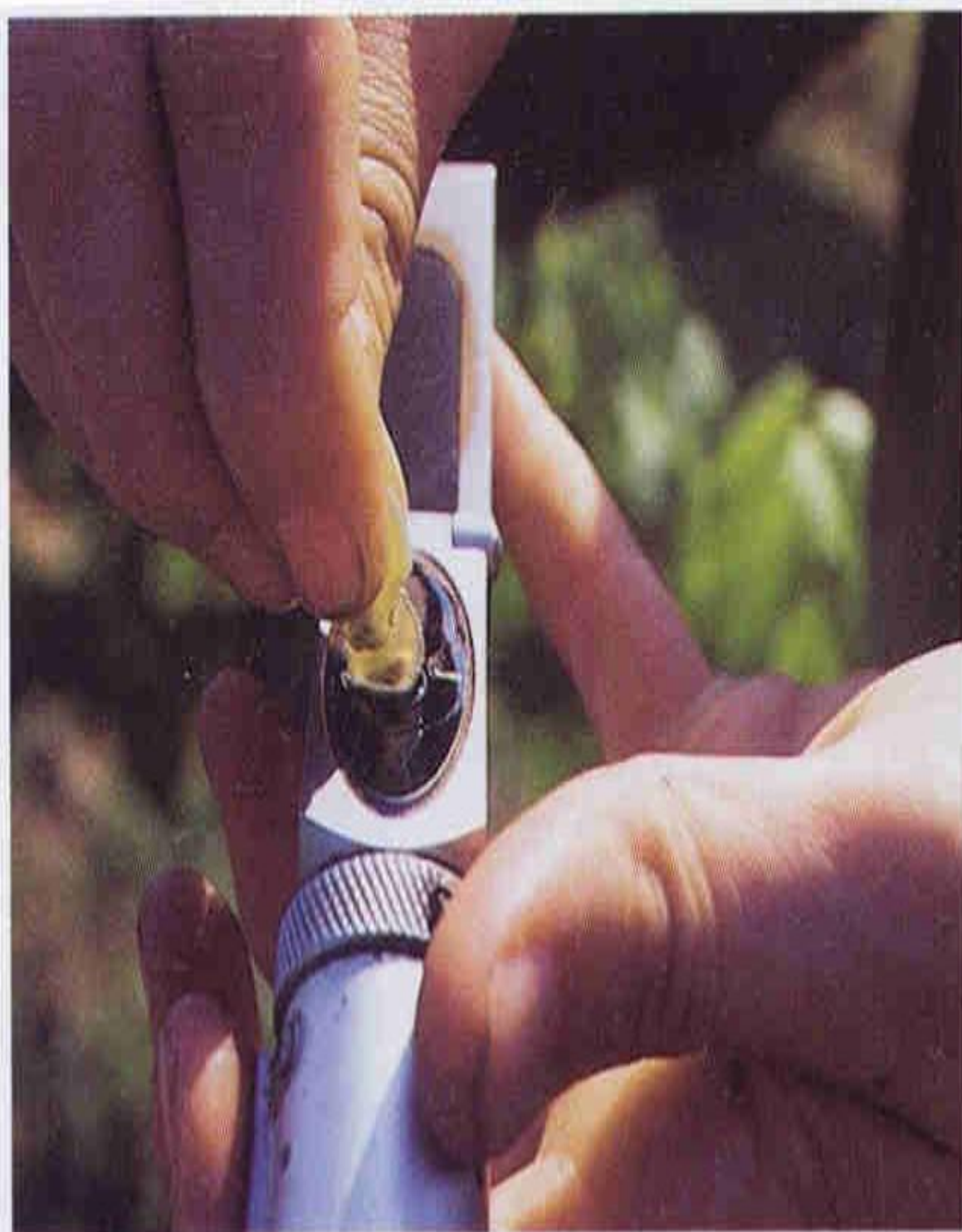
Der Stockputzer



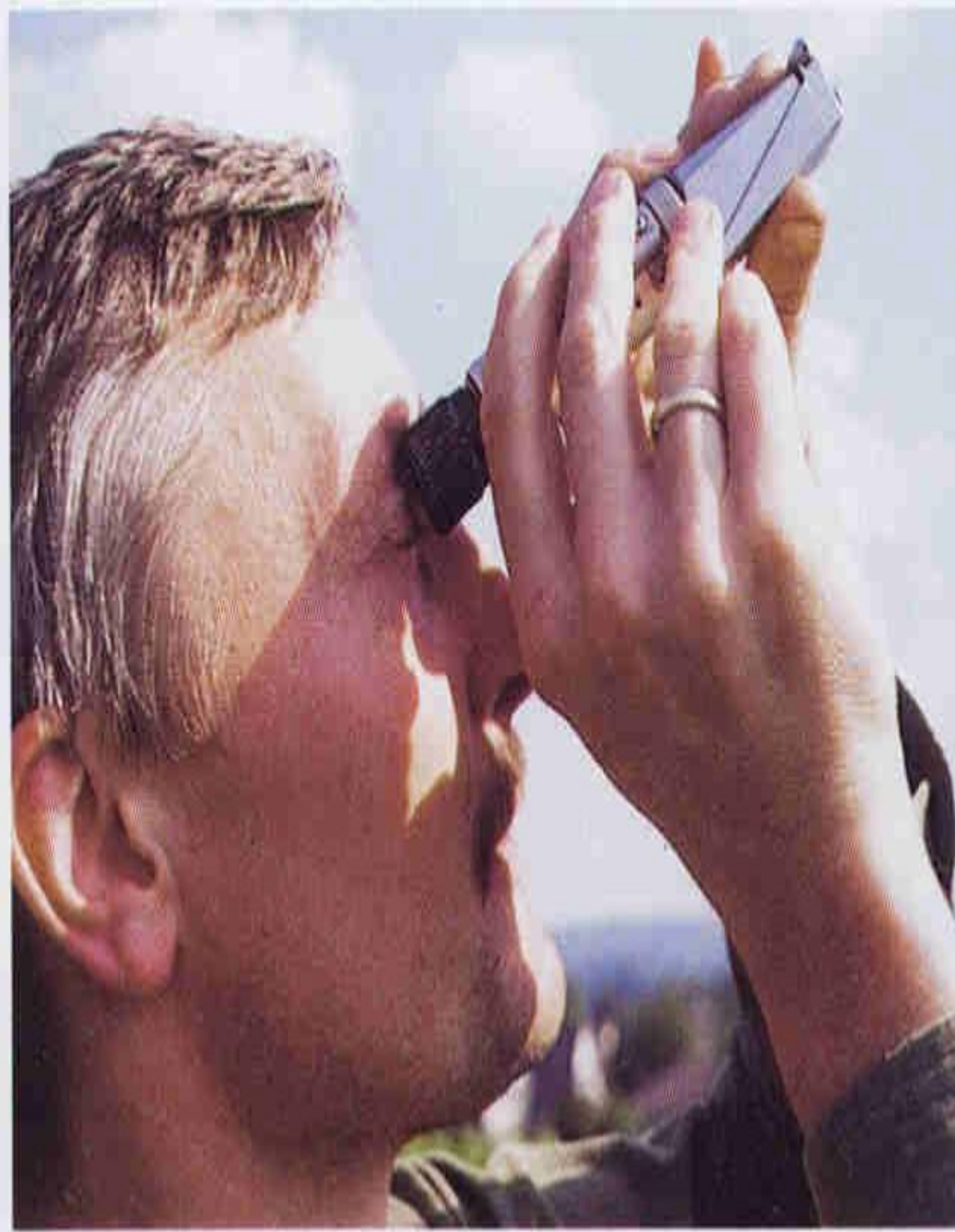
Der Tiefengruber



Die Feststellung des Mostgewichts



Der Saft einer Beere wird auf das Glas des Refraktometers geträufelt.



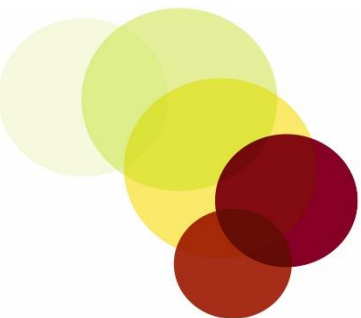
Der Zuckergehalt der Beeren wird gemessen.



Öchslewaage zur Feststellung des Mostgewichtes



Die Lese





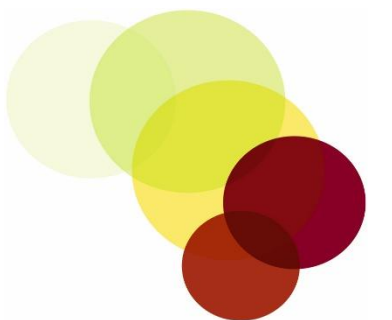
Die Handlese

Vorteile:

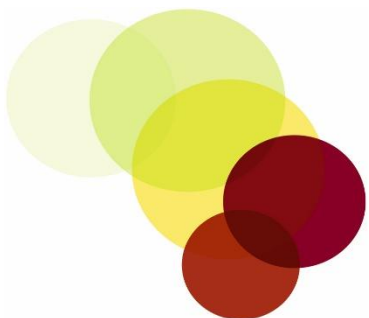
- **genaue Selektion**
- **unbeschädigte Trauben**
- **geringere Schwefelmenge**
- **meist ein Fest für alle Mitarbeiter**

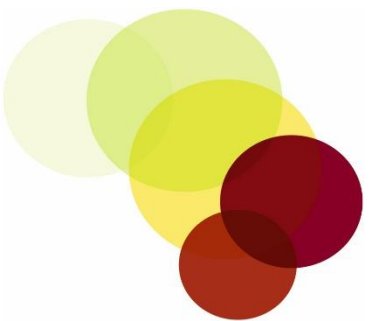
Nachteile:

- **langsam**
- **hohe Kosten**
- **schwierige Arbeitskräftebeschaffung**



Die Maschinelle Lese







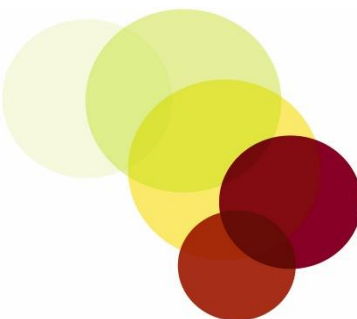
Die Maschinelle Lese

Vorteile:

- **geringere Kosten**
- **schneller**
- **kann auch nachts arbeiten**

Nachteile:

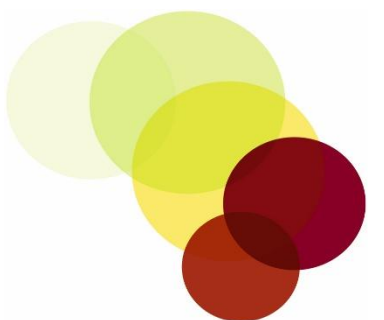
- **keine Selektion**
- **Schädigung des Rebstockes und der Anlagen**
- **nicht für alle Rebsorten geeignet**
- **ungeeignet im schwierigen Gelände**



Die Vinifikation

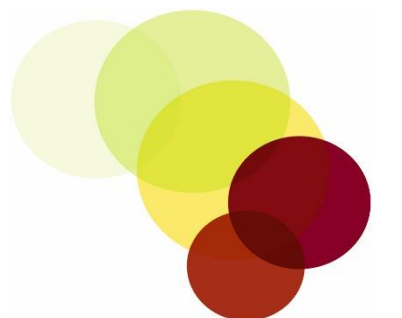
- Qualität wächst im Weingarten
- schlechte Trauben können keinen guten Wein hervorbringen
- gute Trauben können aber zu schlechtem Wein verarbeitet werden
- oberstes Gebot auf unserem Weg von der Traube zum Wein lautet:

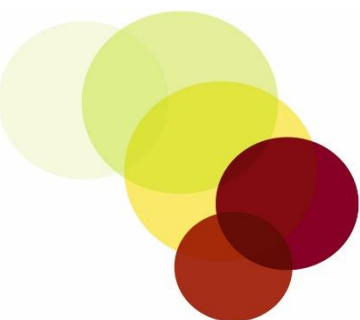
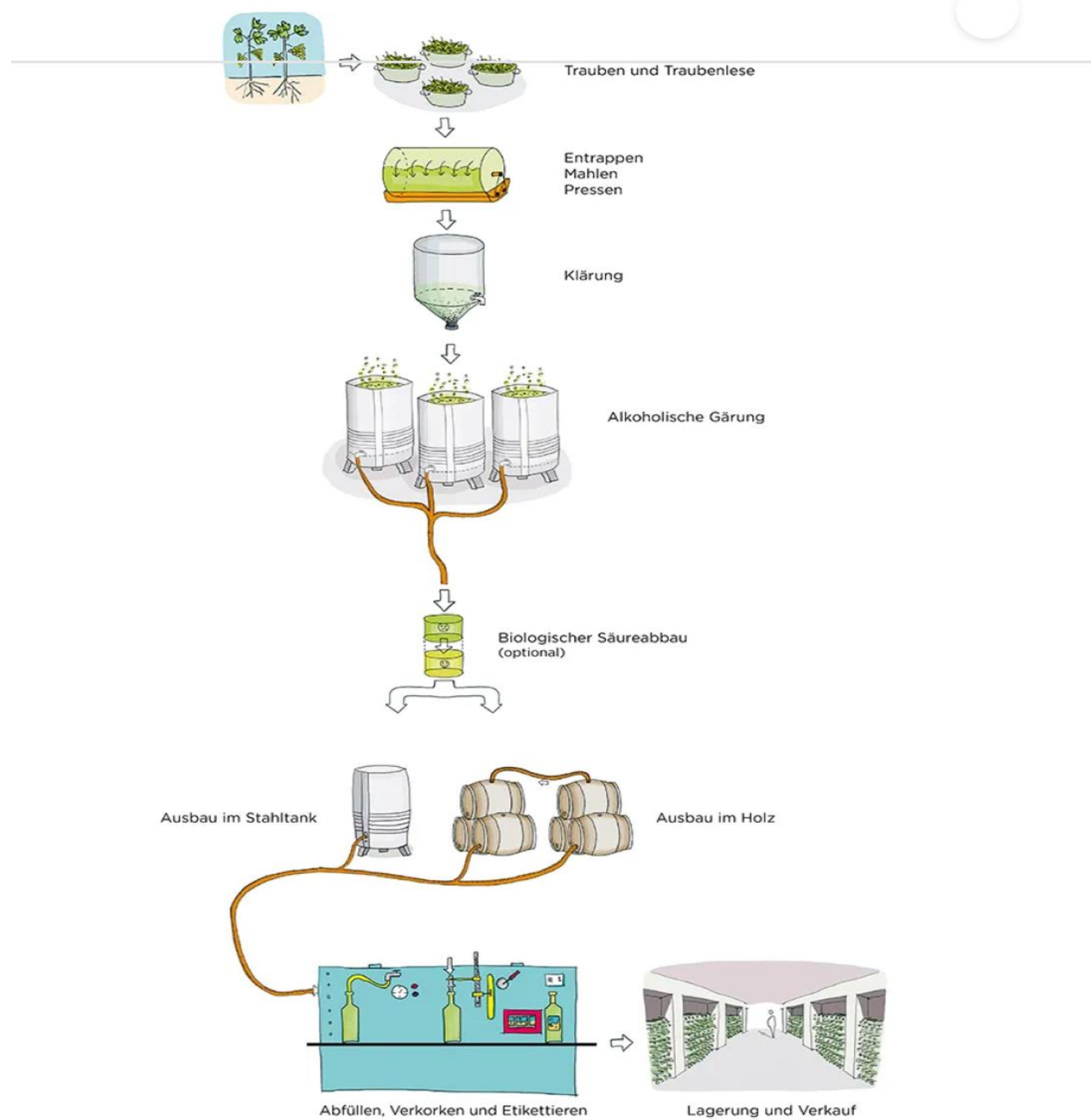
SAUBERKEIT UND HYGIENE



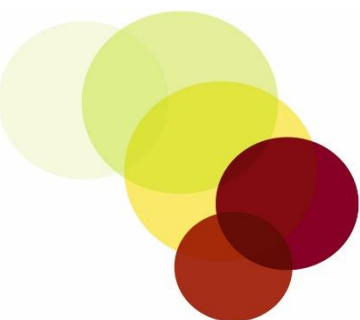
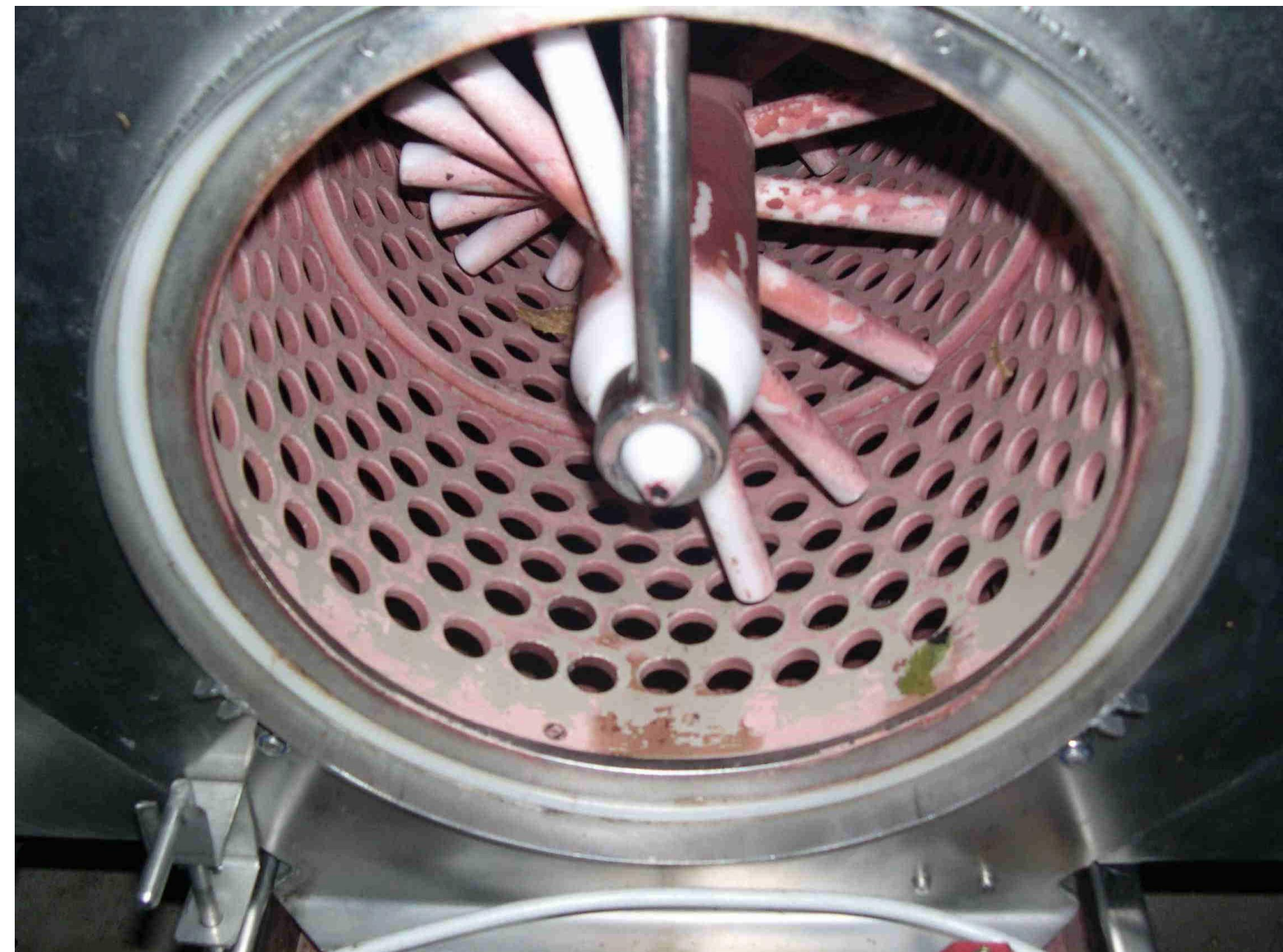
Die Weißweinbereitung

- Lese
- Reben
- Maischen
- Schwefeln
- **Pressen**
- Seihmost, Pressmost, Scheitermost
- Entschleimen
- Chaptalisieren, Anreichern
- Ev. Entsäuern
- Schönen
- **Gären (14-20° C)**
- Abstechen
- Schwefeln
- Lagern
- Vorfiltration
- Entsäuern
- Schönen
- Stabilisieren
- Abfüllen



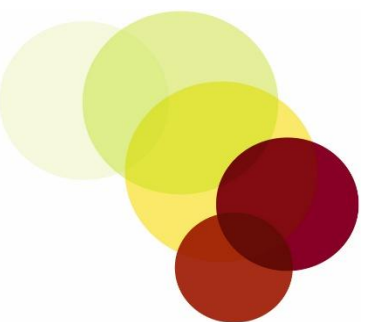


Der Rebler



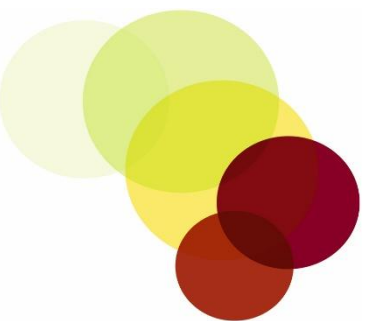
Rebeln, Maischen, Schwefeln

- Anlieferung der Trauben in Kisten oder Lesewagen
- entfernen der Trauben von den Stielen (enthalten Bitterstoffe) durch den Rebler
- leichtes Quetschen (Maischen) der Trauben durch zwei Walzen, um Saft abrinnen zu lassen

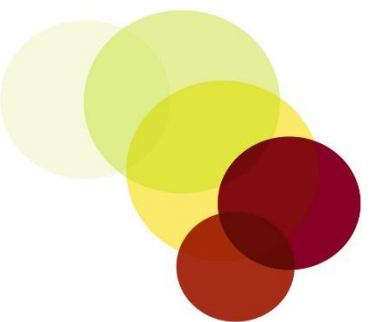
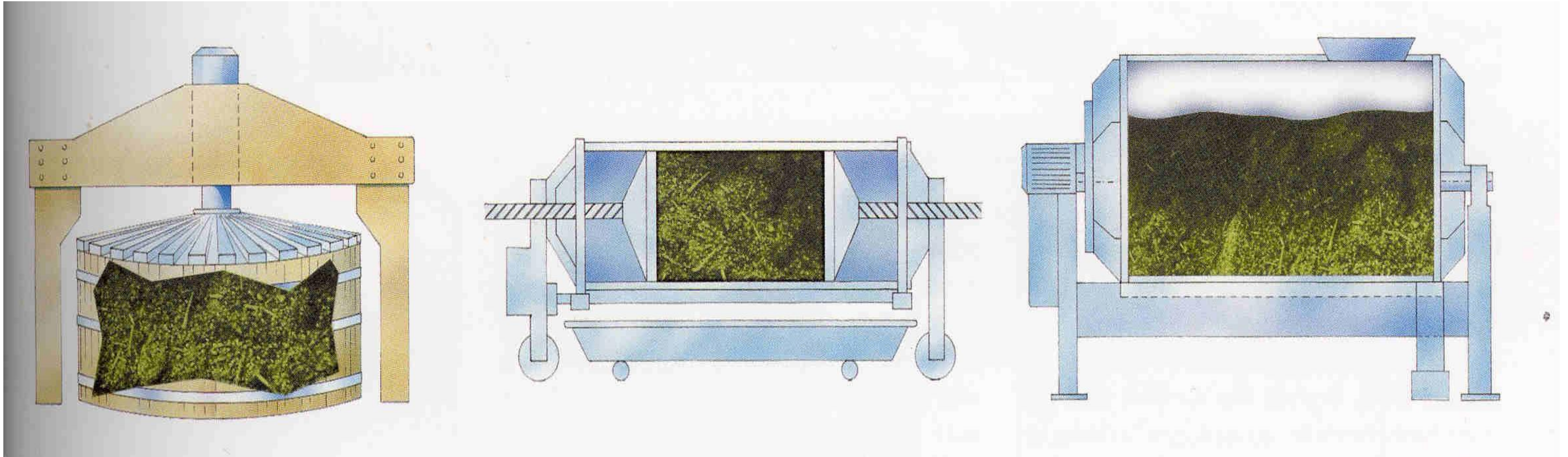


Rebeln, Maischen, Schwefeln

- je nach Traubensorte 5 – 12 Stunden **MAISCHESTANDZEIT**, um Aromastoffe freizusetzen
- erstmals Zugabe von Schwefel um Maische vor Oxidation (zuviel Sauerstoff) und unerwünschten Keimen zu schützen

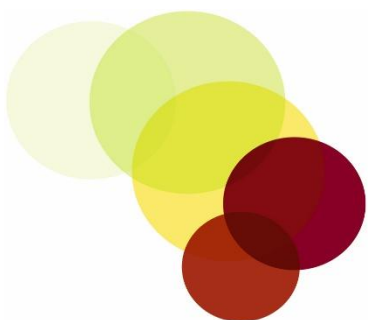


Pressen



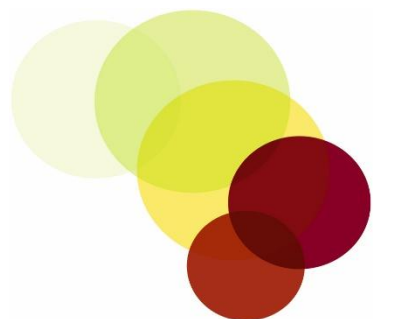
Pressen

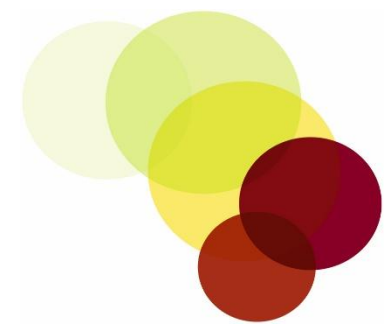
- auspressen der Maische durch Korb-, Spindel oder pneumatischer Pressen
- Most, der frei abfließt (Seihmost)
- Most aus der ersten Pressung (Pressmost)
- Most aus dem zweiten Pressvorgang (Scheitermost)



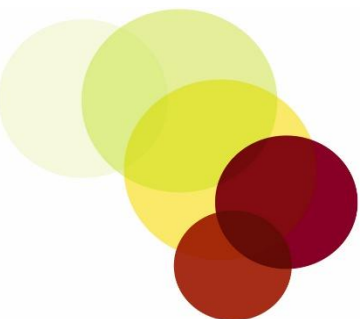
Pressen

- die besten Weingüter verarbeiten die verschiedenen Mostqualitäten getrennt weiter
- Pressrückstand aus Kernen, Beerenschalen, Fruchtfleisch = Trester (für Tresterbrand, Grappa, Tierfutter)



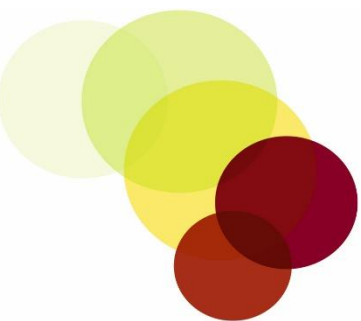


Pneumatische Presse



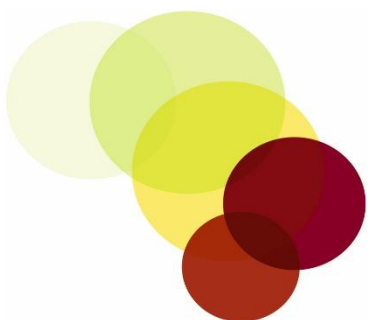
Entschleimen, Chaptalisieren

- vorhandene Trubteilchen im Most wie Fruchtfleisch, Schalen und Kerne 12 - 24 Stunden im gekühltem Klärbehälter absetzen lassen und klären
- ansonsten zu rasche und stürmische Gärung - Fruchtaromen gehen verloren



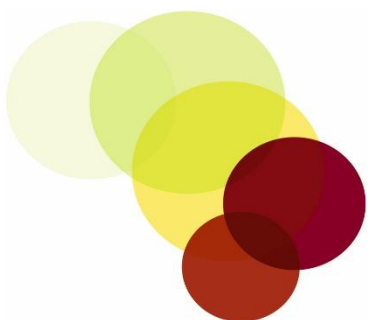
Entschleimen, Chaptalisieren

- Anreicherung des Mostes mit Rübenzucker oder Traubendicksaft um einen höheren Alkohol im Wein zu erreichen
- ca. 1,3 kg Zucker per 100 l Traubenmost = +1° KMW
- maximal +2,5 Vol. % Anreicherung erlaubt
- weitere Möglichkeiten den Alkoholgehalt zu erhöhen
 - MOSTKONZENTRATION durch Vakuumverdampfer und
 - UMKEHROSMOSE



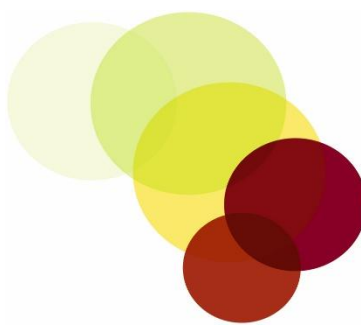
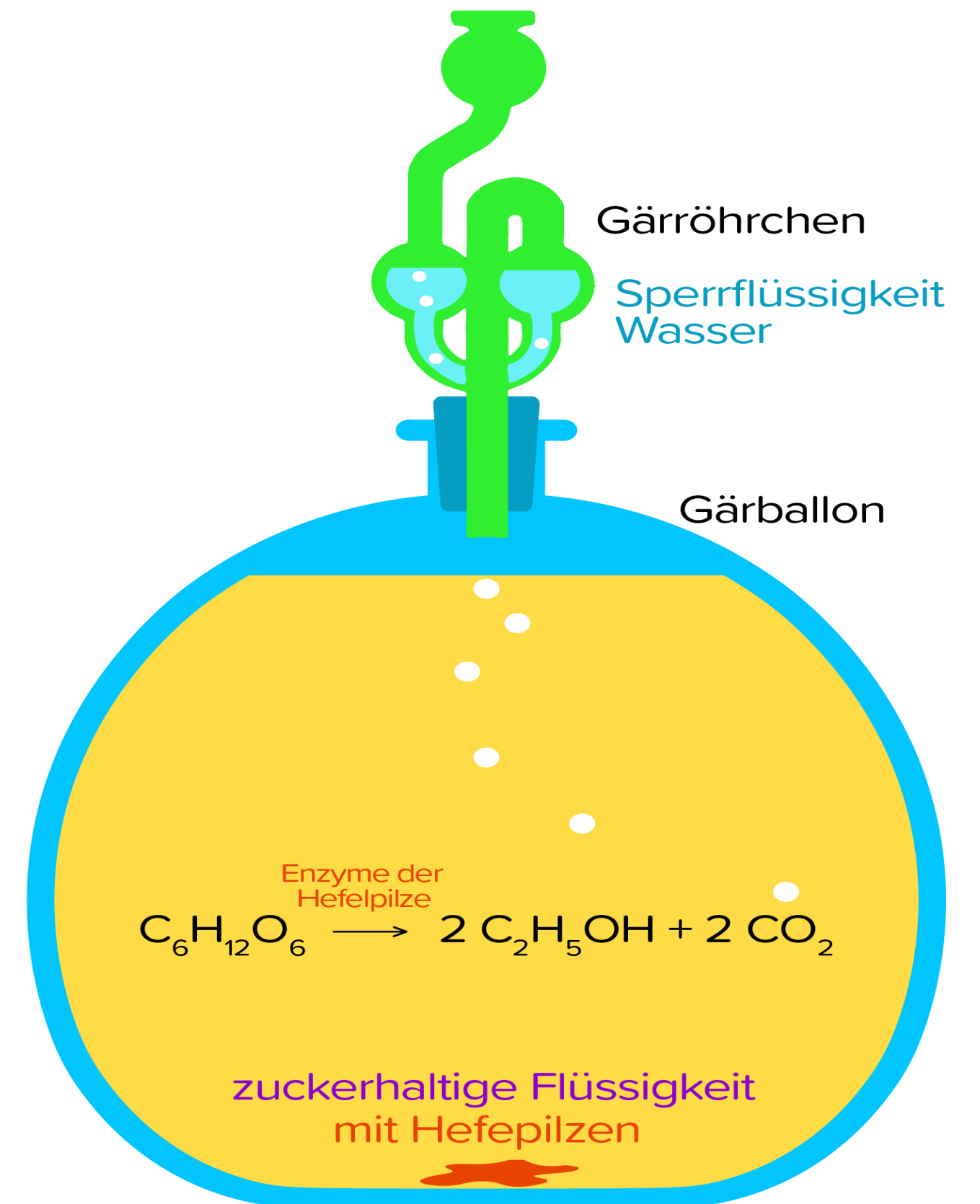
Mostentsäuerung

- säurereiche Moste aus schlechten Jahrgängen können sowohl jetzt, als auch als Jungwein entsäuert werden



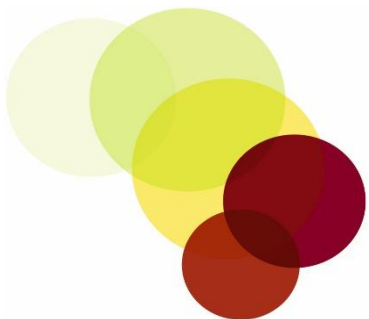
Gärung

- die Gärung ist ein **BIOCHEMISCHER PROZESS**, bei dem Zucker durch Hefen in Alkohol umgewandelt wird
- kann sowohl durch **NATÜRLICHE HEFEN** (Spontangärung) als auch durch beigesetzte **REINZUCHTHEFEN** eingeleitet werden

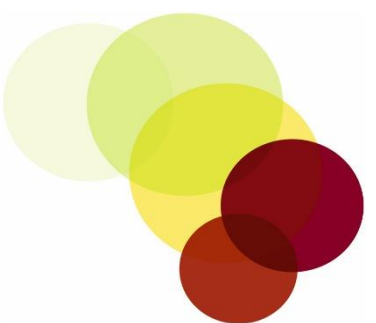
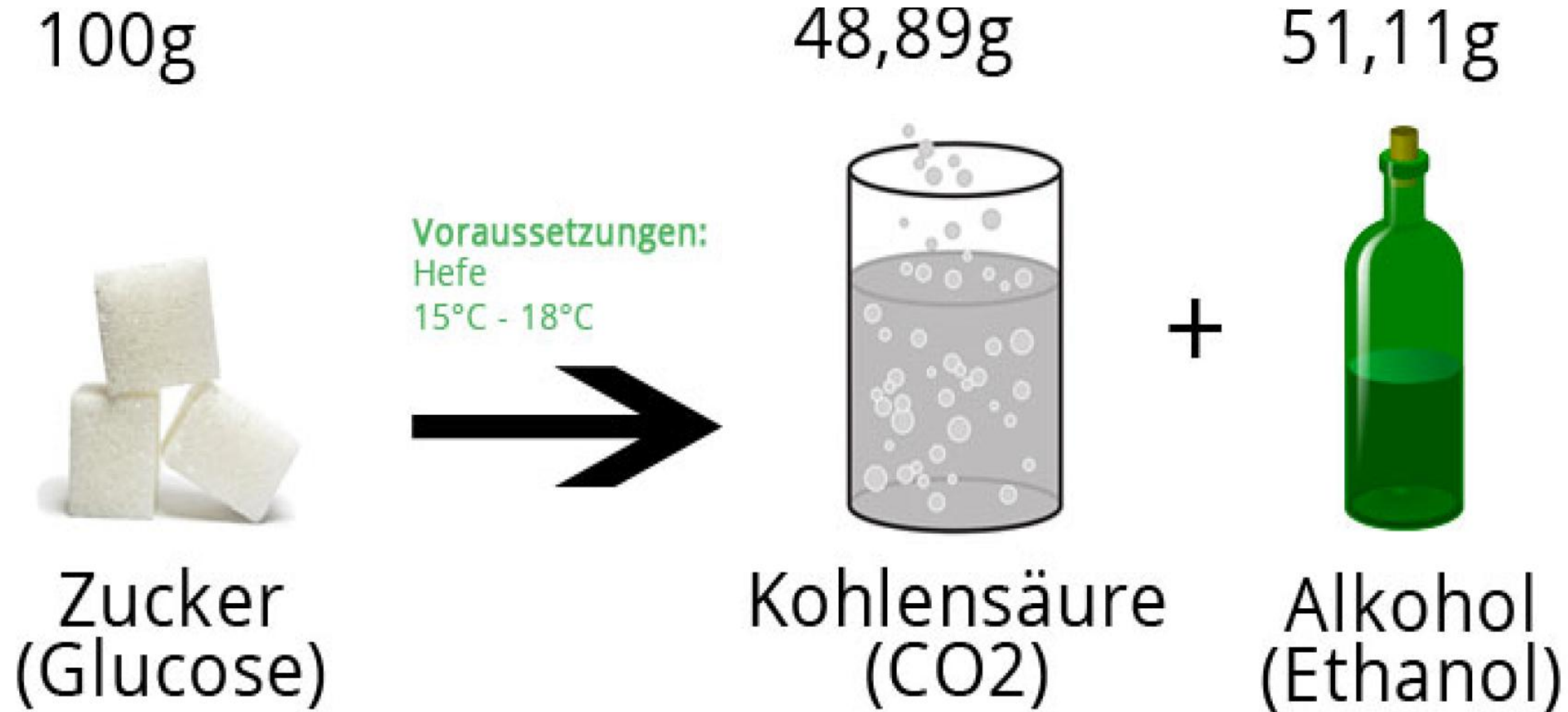


Gärung

- ideale Gärtemperatur bei Weißwein = **16°-20° Celsius**
Aroma- und Bukettstoffe bleiben erhalten
- wichtige Errungenschaft der modernen Kellertechnik –
GEKÜHLTE GÄRTANKS
- Sturm – Bezeichnung für den gärenden Most
- Dauer der Gärung: 8 – 10 Tage

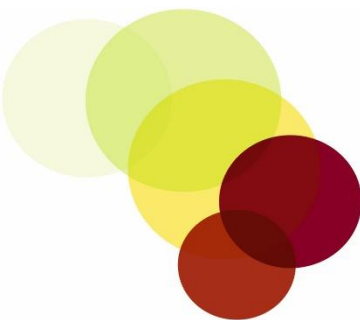


DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG



Abstich, Schwefeln

- Am Ende der Gärung setzten sich am Boden des Gärbehältnisses abgestorbene Hefezellen und Trubstoffe ab.
Das Trennen des Jungweines vom Geläger nennt man ABSTICH. Dieser Vorgang wird während des Ausbaus des Weines mehrmals wiederholt.
- Gleichzeitig wird dem Wein **Schwefel** (Sulfite) zugegeben, um die Reintönigkeit zu fördern und den Wein vor zuviel Sauerstoff (Oxidation) zu schützen. Auch die Holzfässer werden ausgeschwefelt.



Jungweinentsäuerung

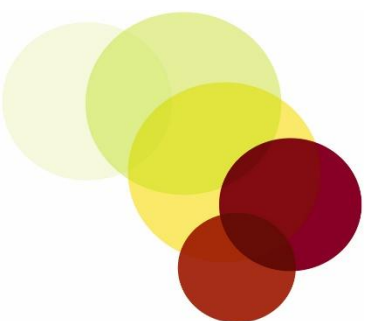
Um Weine mit hohem Säuregehalt harmonisch zu machen, hat der Kellermeister folgende Möglichkeiten:

➤ **natürlich:**

- Verschnitt mit säurearmen Weinen
- biologischer Säureabbau, (malolaktische Gärung) siehe Rotweinerzeugung je nach Jahrgang, Rebsorte, Herkunft

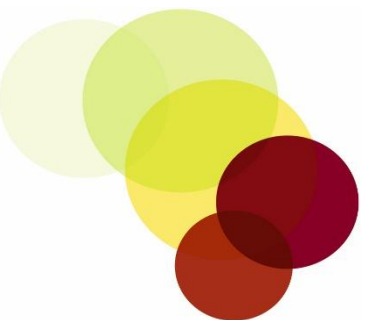
➤ **chemisch:**

- kohlensaurem Kalk
- Doppelsalzensäuerung



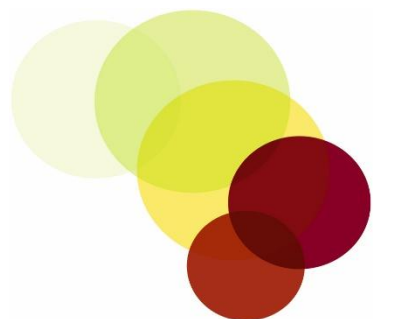
Lagerung, Ausbau

- Je nach Jahrgang, Rebsorte, Herkunft, Qualitätsstufe und vor allem gewünschtem Weinstil wird der Jungwein in verschiedenen Behältnissen gelagert und ausgebaut. Die Dauer kann dabei stark variieren.
- Weine bei denen die primären Fruchtaromen im Vordergrund stehen sollen ➤ **REDUKTIVER AUSBAU**



Lagerung, Ausbau

- **Weine die komplex, harmonisch und vielschichtig erscheinen sollen ➤ OXIDATIVER Ausbau**
 - Edelstahltanks - reduktiver Ausbau
 - Zisternen / Zement - reduktiver Ausbau
 - Große Holzfässer - oxidativer Ausbau
 - Kleine Holzfässer - oxidativer Ausbau



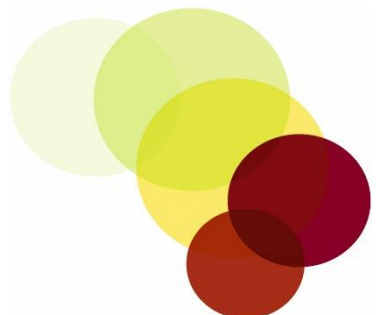
Reduktiver Ausbau mit wenig Sauerstoffeinfluss in Stahltanks



Oxidationsalterung im Kontakt mit Sauerstoff in großen Holzfässern



- Während der Lagerung werden die Weine immer wieder verkostet und aufgefüllt (aufgestiftet), um die Fässer spundvoll zu halten.



Stabilisieren, Schönen

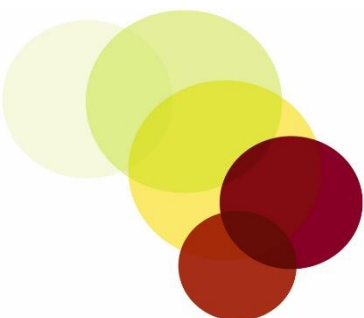
- **Trübungen im Wein werden vor dem Abfüllen durch gesetzlich festgelegte Substanzen behoben und stabilisiert. Der Wein wird geschönt.**

Ursache für Trübungen: Eiweiße, Weinstеinkristalle, Metalle, Bakterien usw.

- **Eiweißstabilisierung** durch Bentonit
- **Weinsteinstabilisierung** durch Abkühlen oder Zugabe von Metaweinsäure

Weinstein = kein Weinfehler

- **Gerbstoffschönung** durch Eiweiß/Kaseinprodukte
- **Blauschönung** gegen Metalltrübungen mit gelbem Blutlaugensalz
- **Aktivkohlebehandlung** bei besonders schweren Fällen



Filtrieren, Abfüllen

➤ **um den Wein mikrobiologisch stabil (frei von Hefen und Bakterien) in Flaschen füllen zu können, wird er steril filtriert.**

- durch Entkeimungsfilter
- durch Membranfilter

➤ **moderne Abfüllanlagen**

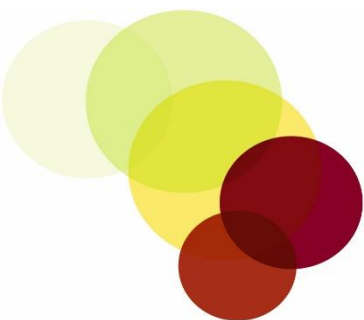
Oberstes Gebot:

- Sauberkeit und Hygiene



Nachreifung

- Vor allem **HOCHWERTIGE WEINE** sollen nach dem Abfüllen noch einige Zeit in der Flasche nachreifen um sich vom „Füllschock“ zu erholen. Die Weine werden dadurch harmonisch und ausgeglichen.
- Die Dauer der Nachreifung hängt sehr stark von Weinstil, Sorte, Herkunft, Jahrgang, Qualitätsstufe und gesetzlichen Bestimmungen ab.



Süßweinbereitung



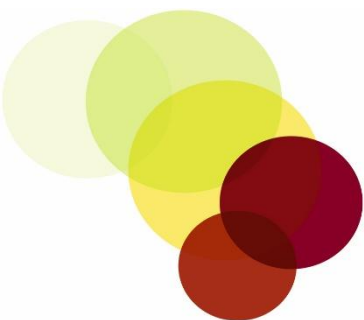
Spätlesen



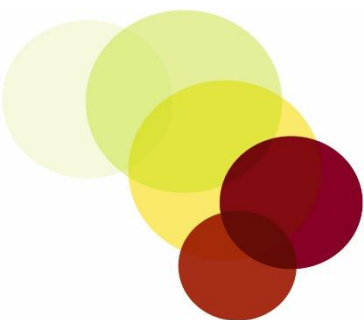
Beerenauslesen



**Trockenbeeren-
auslesen**



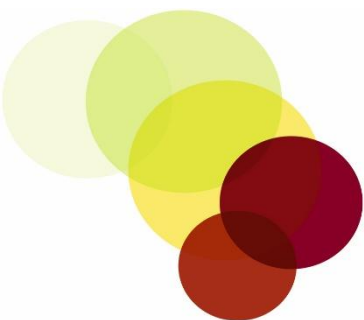
- Süßweine bzw. Prädikatsweine werden in Österreich meist aus vollreifen, überreifen oder eingeschrumpften Trauben gewonnen.
- vor allem bei Trauben mit Botrytis-cinerea-Befall ist das Rebeln nicht mehr möglich



Süßweinbereitung

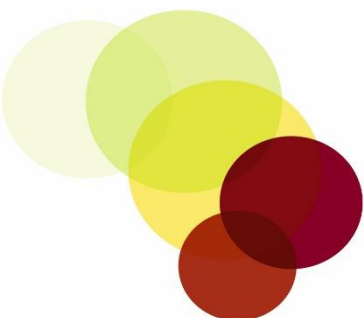
um bei Süßweinen den Restzuckergehalt von 50 – 250 Gramm pro Liter zu erhalten gibt es mehrere Möglichkeiten:

- **natürliches Gärende** verursacht durch hohen osmotischen Druck ab der Prädikatsstufe Beerenauslese
- **Gärungsstopp** bei Spätlese- und Ausleseweinen durch
 - Abkühlung auf -4° Celsius
 - Zentrifugieren
 - Pasteurisieren
 - Gesetzlich erlaubte Zugabe von Schwefel-Dosis

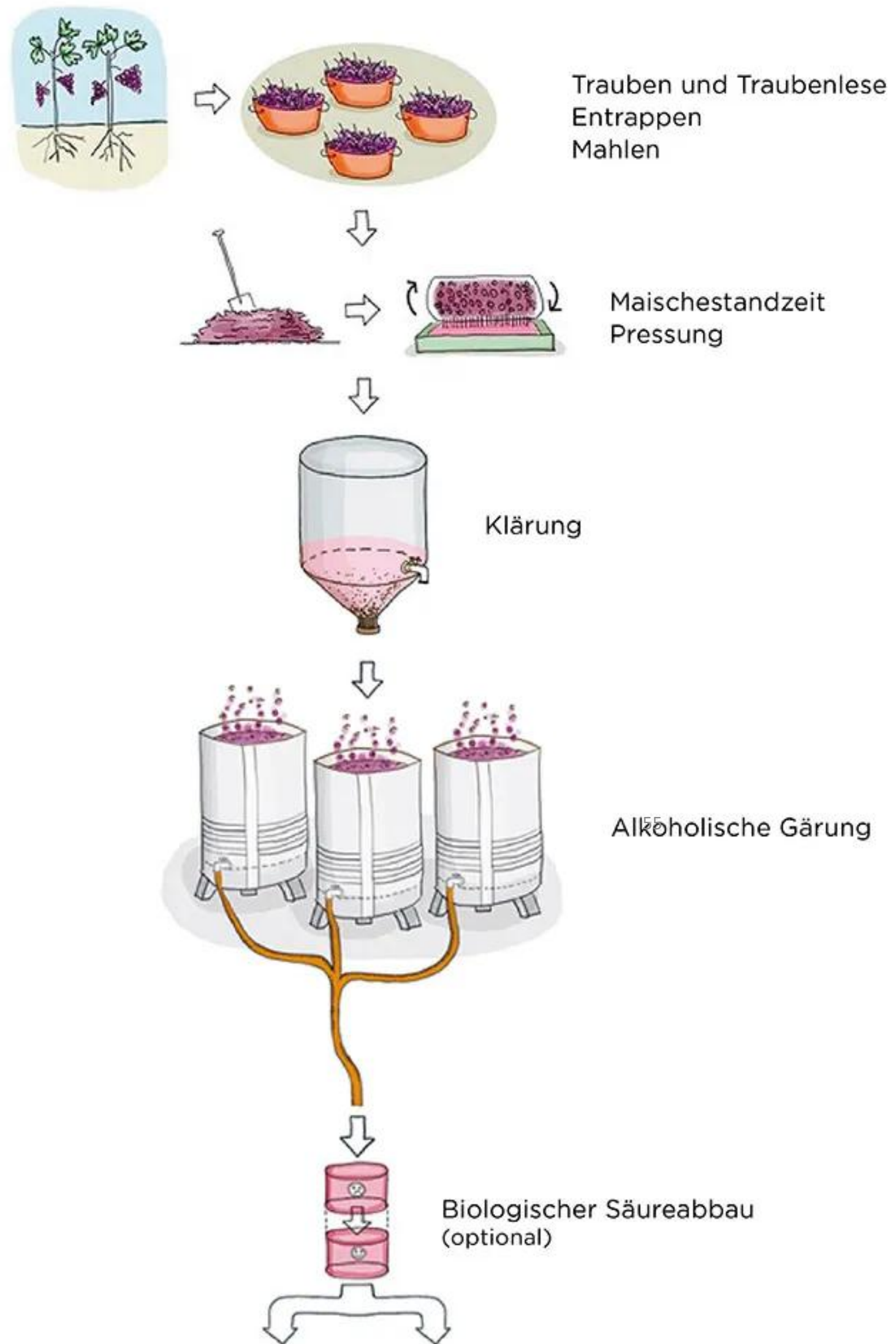


Roséweinbereitung

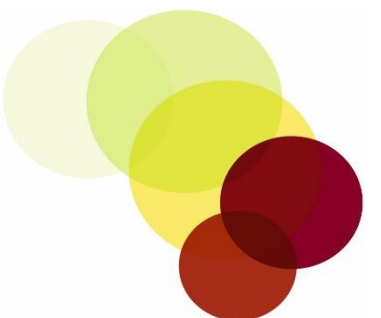
- Lese (Blaue Trauben)
- RebeIn
- Maischen (**Maischestandzeit**)
- Schwefeln
- **Pressen**
- Seihmost, Pressmost, Scheitermost
- Entschleimen
- Chaptalisieren, Anreichern
- **Gären**
- Entsäuern
- Schönen
- Abstechen
- Schwefeln
- Lagern
- Entsäuern
- Schönen
- Stabilisieren
- Abfüllen



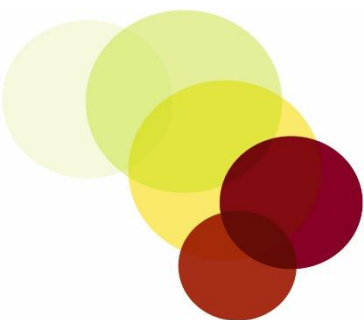
Roséwein



Bindella.ch ©



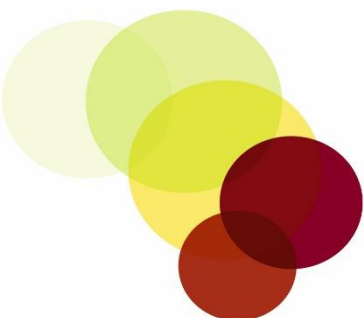
- gerebelte und gemaischte blaue Trauben werden zum Auslaugen der Pigmente (Farbstoffe) einige wenige Stunden stehen gelassen.
 - anschließend wird die Maische abgepresst
 - Weiterbehandlung wie bei der Weißweinproduktion
-
- bekanntester Roséwein in Österreich: der weststeirische Schilcher
 - Bekanntester Roséwein in Südtirol: der Kretzer





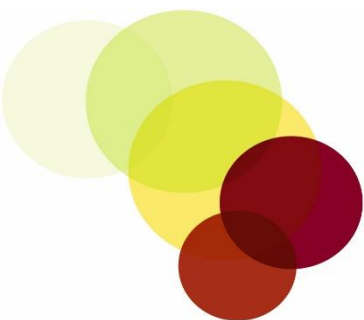
Rotweinbereitung

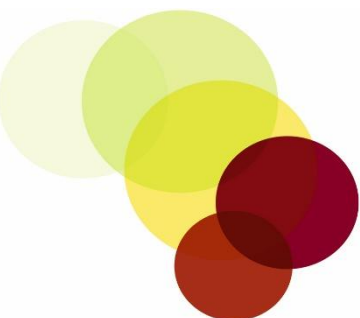
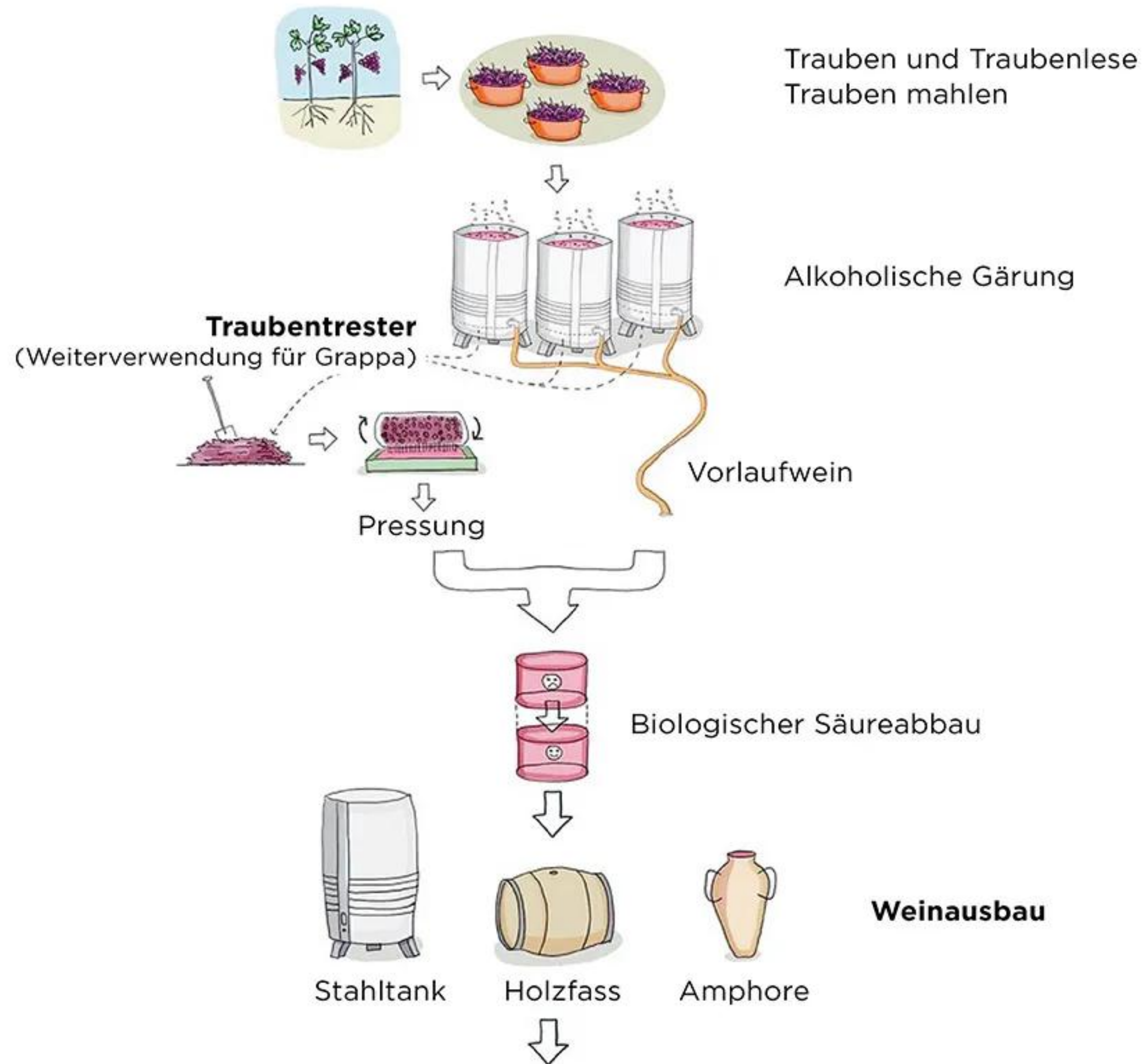
- Lese
- Rebeln
- Maischen
- Chaptalisieren, konzentrieren
- Schwefeln
- **Gären** (26-30° C)
- **Pressen**
- Seihwein, Presswein
- **Malolaktische Gärung - BSA**
- Schwefeln
- Lagern (ev. Barriques)
- Schönen
- Stabilisieren
- Umziehen
- Verschneiden
- Lagern
- Flaschenfüllung



Rotweinbereitung – Die Maischegärung

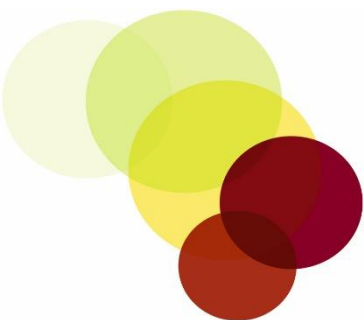
- **Im Unterschied zur Weißweinproduktion wird bei Rotwein nach dem Reben und Maischen nicht unmittelbar abgepresst, sondern traditionell auf der Maische vergoren.**
- **Durch diesen intensiven Kontakt mit den Beerenschalen werden Farb-, Tannin- und Aromastoffe ausgelaugt.**



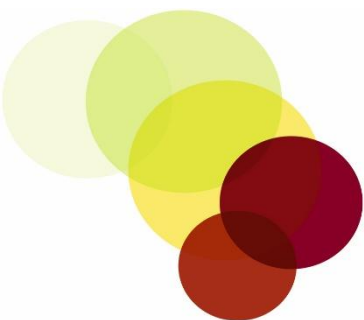


Rotweinbereitung – Die Maischegärung

- Vorgang dauert 8 – 21 Tage
- Gärtemperatur sollte zwischen 20° und 30° Celsius liegen (steigt die Temperatur zu stark an, versiedet der Wein)
- Maischehut muss immer wieder händisch oder mechanisch untergetaucht oder überflutet werden

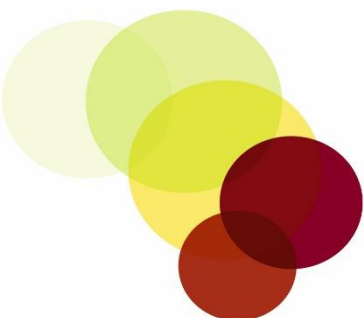


Untertauchen des Maischekuchens bei der Rotweinbereitung und offene Holzgärstände

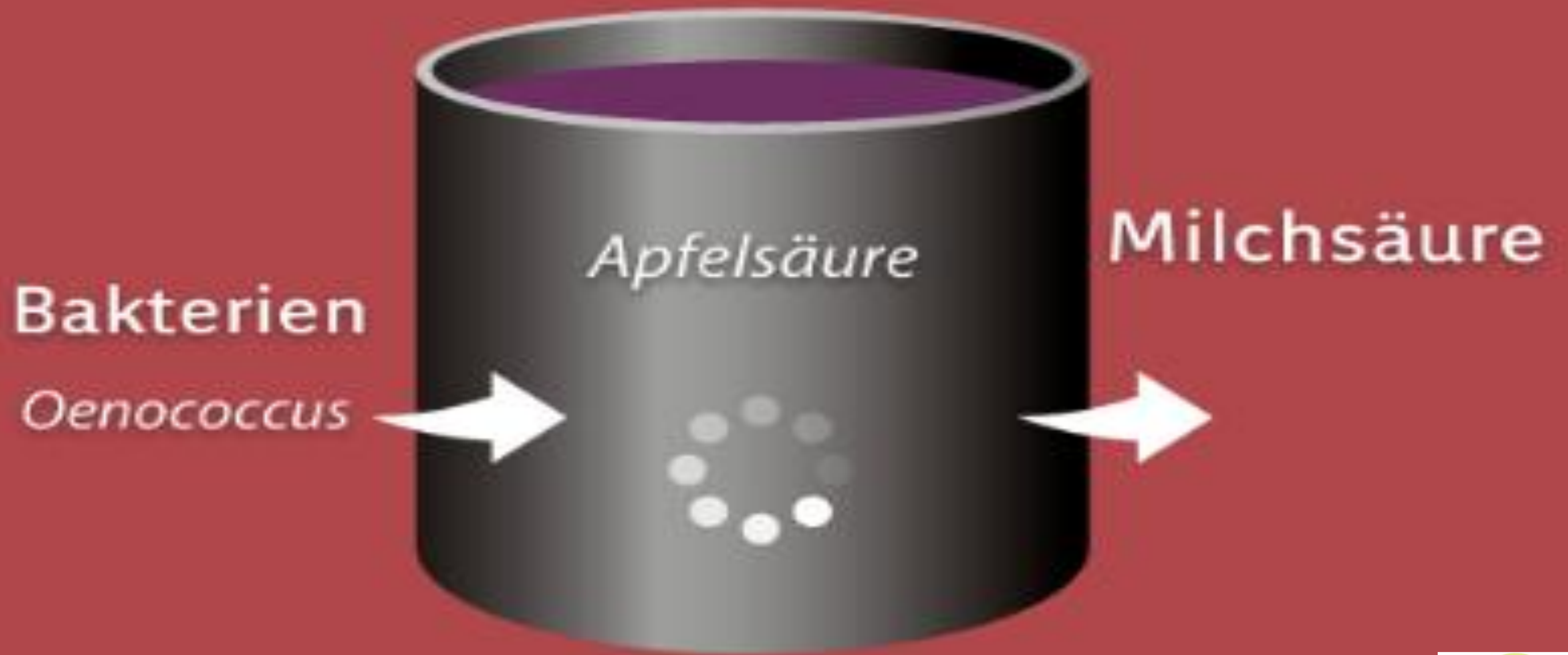


Pressen, Biologischer Säureabbau (BSA) oder malolaktische Säureumwandlung

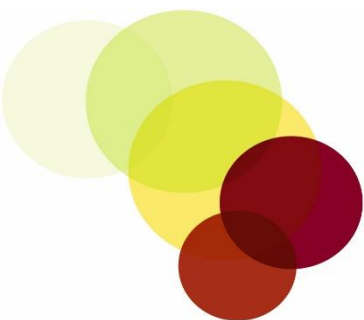
- nach mehr oder wenig langer Maischstandzeit wird der fertige Jungwein abgepresst; man unterscheidet Seihwein und Presswein
- Umwandlung der aggressiven Äpfelsäure in die mildere Milchsäure durch **weineigene oder geimpfte Bakterien**. Kohlendioxid wird freigesetzt:
ein Muss bei hochwertigen Rotweinen und Weißweinen, die im kleinen Holzfass ausgebaut werden
- wird oft in einem eigenen, warmen (mind. 20° Celsius) Kellerabteil durchgeführt



DIE SÄUREUMWANDLUNG

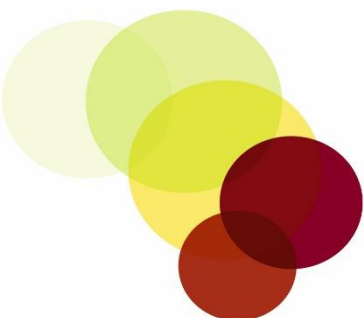


Der Pressrückstand (Trester) wird als Dünger in die Weingärten ausgebracht



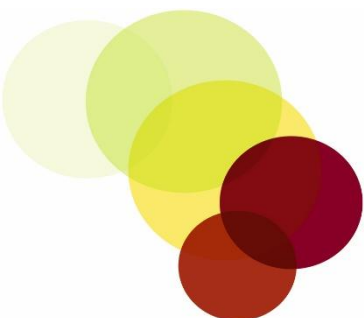
Der Barrique Ausbau

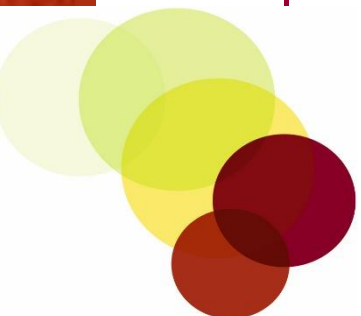
- Barrique bezeichnet ein kleines Holzfass mit 225 – 270 Liter Fassungsvermögen
- meist aus französischem, amerikanischem, slawischem oder heimischem Eichenholz
- sehr große Oberfläche im Verhältnis zum Inhalt – kontinuierlicher dezenter **SAUERSTOFFEINFLUSS** ➤ der Gerbstoff wird weicher und runder



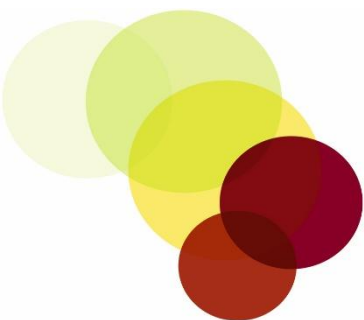
Der Barrique Ausbau

- Aufnahme von weiteren Tanninen und Aromastoffen aus dem Holz, speziell von Röstaromen des Toastings des Holzfasses
- Barrique Ausbau ist nur für hochwertige Grundweine ein Gewinn
- Holzaromen sollen den Wein unterstützen, vielschichtiger erscheinen lassen, aber nie dominieren



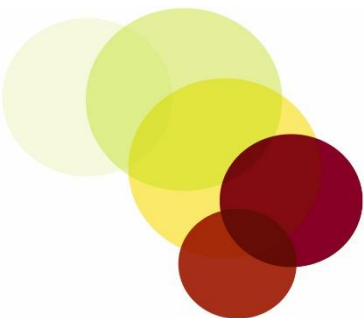


Fertiges Barrique Fass: Innen- & Außenaufnahme



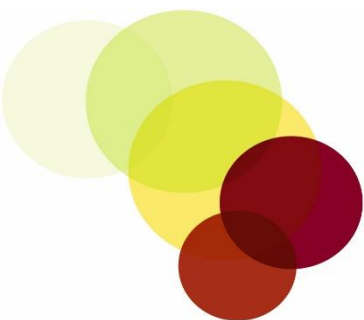
Der Barrique Ausbau

- Wein verbleibt je nach Weinstil 3 – 24 Monate im kleinen Holzfass
- nach der ersten Füllung gehen bereits **85 % der Röstaromen** in den Wein über
- nach der dritten Füllung werden kaum mehr Röstaromen an den Wein abgegeben

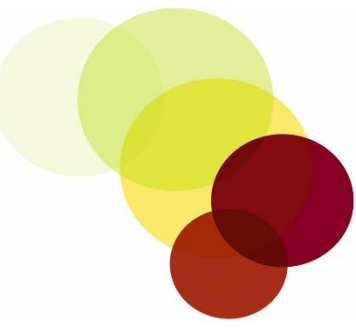


Der Barrique Ausbau

- **Fass kann weiterhin als Lagergebinde verwendet werden, ohne jedoch Aromastoffe abzugeben**
- **Barriques - Ausbau ist kostspielig**
 - Neupreis zwischen € 300,-- bis € 700,-- pro Fass
 - hohe Personalkosten durch umziehen, aufstiften
 - großer Verdunstungsverlust



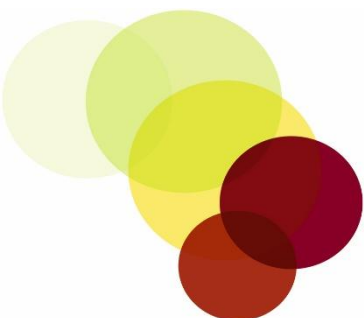
Ein moderner Barriquekeller





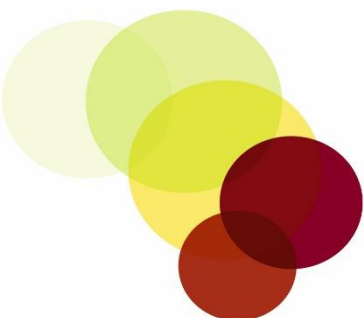
Holzchips & Co

- um Weine mit Barrique Charakter (Oaked Wines) herzustellen, werden getoastete Holzspäne, Chips, Staves oder manchmal sogar Holzextrakte verwendet
- diese neue Technologie kann einem traditionellen Barrique-Ausbau nur in den seltensten Fällen gleichgestellt werden
- seit 2006 sind diese Herstellungsmethoden auch in der EU erlaubt.



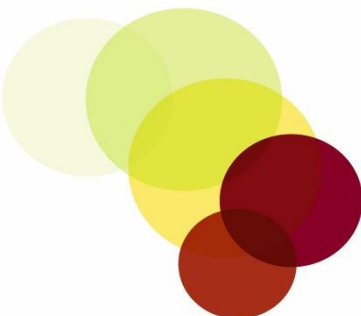
Die Cuvéebereitung (Assemblage)

- werden Weine verschieden Rebsorten und/oder verschiedener Ausbaustile miteinander verschnitten spricht man von einer Cuvée
- jeder (Grund)Wein trägt seinen Beitrag zu einem harmonischen Endprodukt bei
- Rebsorten wie z. B. Blaufränkisch oder Cabernet Sauvignon sorgen für Struktur und Würze, Zweigelt und Merlot für die nötige Weichheit und Eleganz

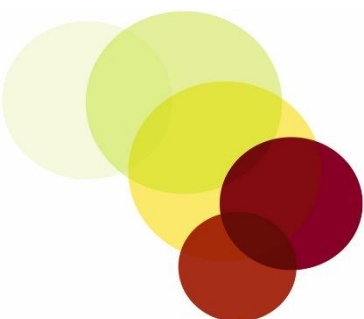
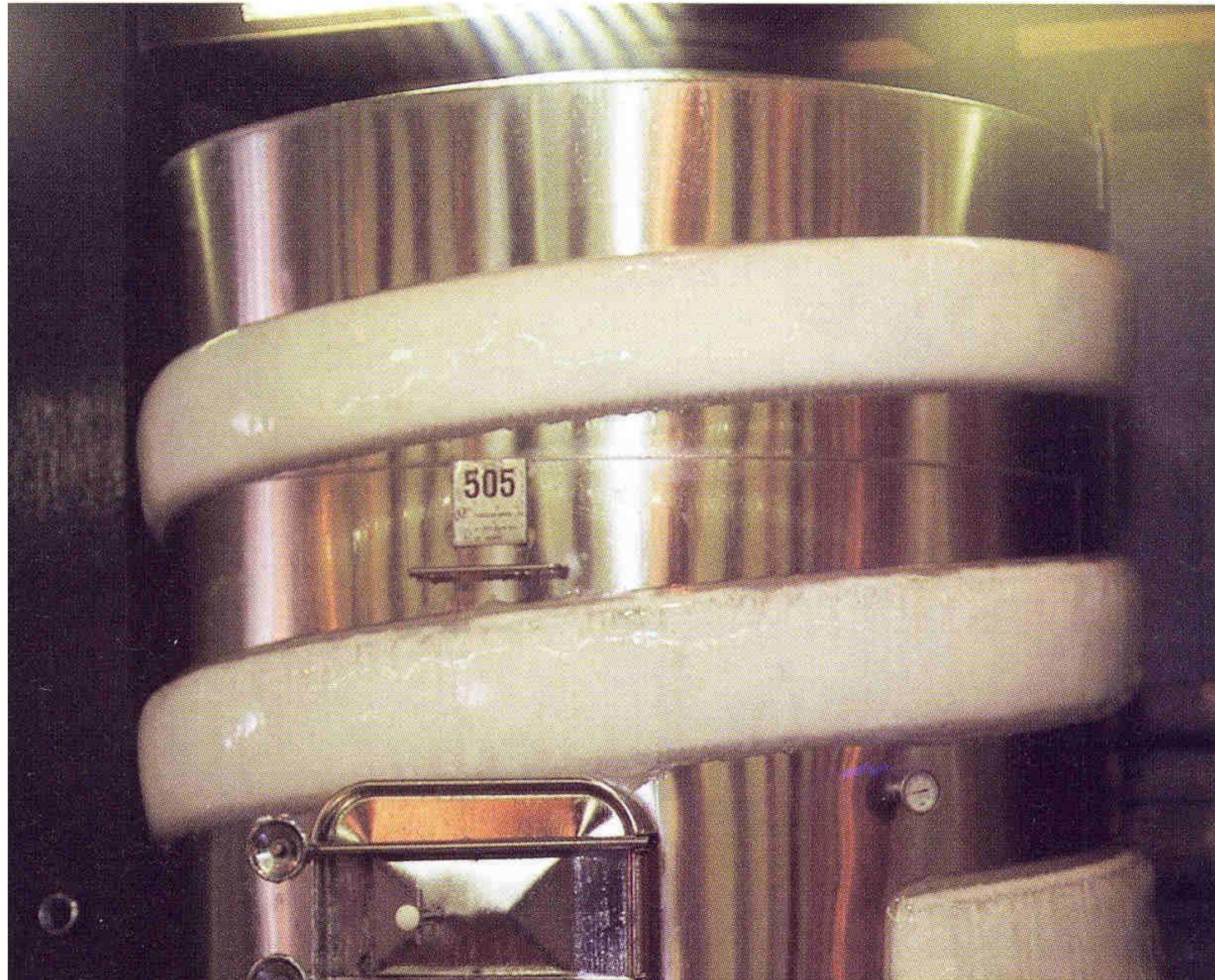


Die Cuvéebereitung (Assemblage)

- der Kellermeister variiert je nach Jahrgang die Anteile der verschiedenen Rebsorten
- es soll ein neuer Weintyp entstehen – kein Wein nach fester Rezeptur
- Jahrgangunterschiede können dadurch besser ausgeglichen werden



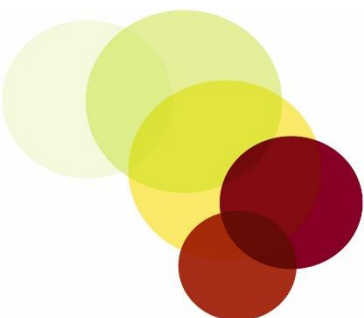
Gärtank

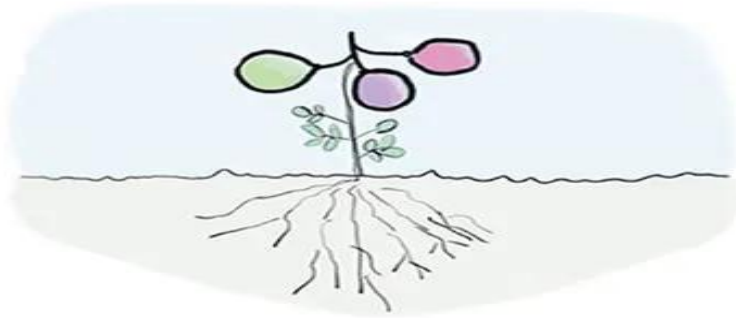


Schaumwein - Flaschengärverfahren

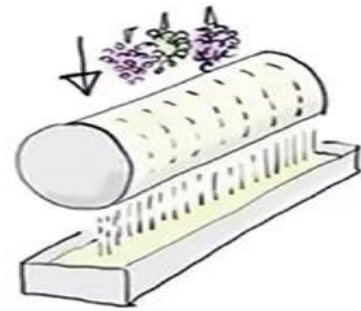
- Grundwein (meist mehrere)
- Zucker+Sekthefer
- Flaschenfüllung
- 2. Gärung in der Flasche
- Reifen in der Flasche
- Rütteln
- Gefrierlösung
- Degorgieren

- Zugabe der **Dosage**
- Verkorken
- Agraffe
- Adjustierung
- Lagerung zur Harmonisierung
- Verkauf





Trauben
In der Champagne immer:
Chardonnay, Pinot noir,
Pinot Meunier



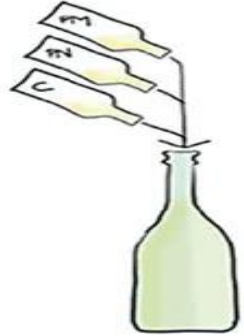
Traubenpresse



Erste Gärung



Drei verschiedene
Grundweine
(immer reinsortig)



Verschnitt der
Grundweine



Liquor de Tirage
hinzufügen



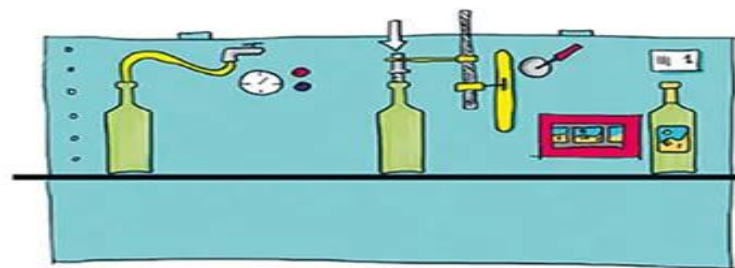
Zweite Gärung
in der Flasche



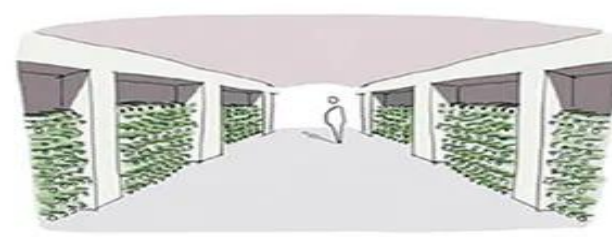
Lagern des Weins auf dem Hefesatz
Ständiges Rütteln



Degogieren und
Dosage hinzufügen

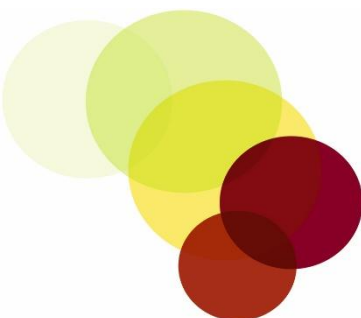


Verkorken und Etikettieren

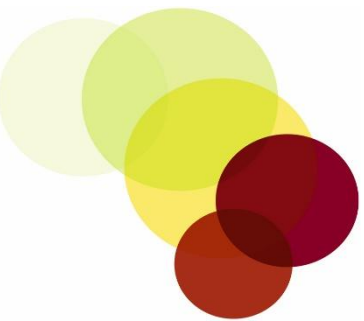


Lagerung und Verkauf

SCHAUMWEINE MIT FLASCHEN- GÄRUNG TRADITIONELLE METHODE



Das Rüttelpult



Die Hefe im Flaschenhals

