

Behälterversuch Grüner Veltliner Jg. 2021 WBS KREMS

Alternativer Ausbaustil



Versuchsfrage:

Welchen Einfluss hat der Gär- bzw. Lagerbehälter auf die sensorischen sowie analytischen Eigenschaften bei der Rebsorte Grüner Veltliner bei alternativen Ausbaustilen

Versuchsaufbau:

6 verschiedene Behältertypen wurden während der Gärung und während des anschließenden Weinausbaues hinsichtlich Sensorik des ausgebauten Weines sowie ausgewählter analytischer Parameter verglichen:

1. Stahltank: Dieser Behälter ist aus Edelstahl hergestellt und gewährleistet, dass durch die Behälterwand kein Sauerstoff zum Produkt vordringen kann. Ein weiterer Vorteil ist die leichte Reinigung des Behälters, so können Weinstein- und Gärrückstände durch die glatte Oberfläche des Materials sehr leicht entfernt werden. Durch diesen Werkstoff ist der Behälter sehr dauerhaft und kann über mehrere Jahrzehnte eingesetzt werden.

2. Holzfass (gebraucht): Das Holzfass hat in der Weinbereitung schon eine lange Tradition. Durch das Holz gelangen minimale Mengen an Sauerstoff, die zu einer schnelleren Weinreife beitragen. Auch das Holz selber kann den Wein während der Lagerung beeinflussen und Aromen an den Wein abgeben. Diese können je nach Holzart in die Richtung Vanille, Zedernholz, Kaffee bzw. Schokolade gehen.

3. Kunststoffei: Die biodynamische Vergärung in der Eiform entspricht dem goldenen Schnitt ohne Ecken und Kanten. Wein kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen. Der Prozess läuft dadurch schonender ab und das Getränk kann zur völligen Entfaltung gelangen. Die Idee der Vergärung oder Reifung im Ei ist eine Rückbesinnung auf uralte Methoden, aber mit neuen Materialien. Schon in der Antike wurde Wein in eiförmigen Amphoren ausgebaut. Die Firma Speidel hat nun das Gärei aus lebensmittelechtem Kunststoff entwickelt.

4. Betonei: Beim Betonei nutzt man ebenso die runde Form damit sich der Wein während der Gärung und des Weinausbaues ohne Ecken und Kanten bewegen kann. Zusätzlich kommt dazu, dass

der Werkstoff Beton sehr porös ist und Sauerstoff zum Produkt durchdringen kann. Ebenso wird die Mineralität durch den Werkstoff etwas beeinflusst.

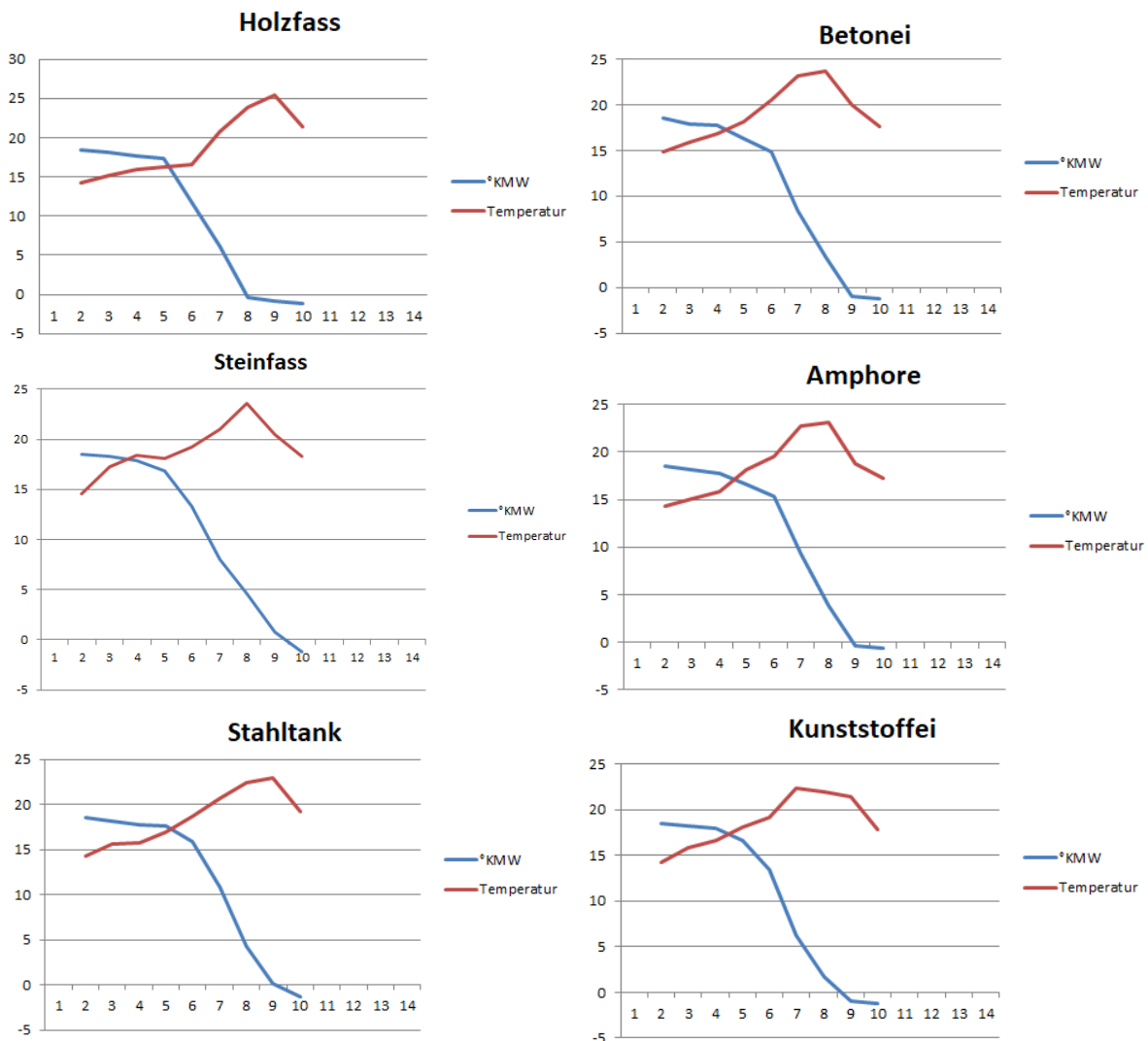
5. Steinfass aus Granit: Die im Granitstein gespeicherte Kälte wird während der Gärung an den Wein abgegeben und hat so eine ausgleichende Wirkung auf die Gärtemperatur. Ebenso ist der Granitstein nicht absolut dicht, so kann Sauerstoff bzw. auch Flüssigkeit durch den Werkstoff diffundieren.

6. Amphore aus Cocciopesto: Dieser Werkstoff weist ebenso eine gewisse Porosität auf und ermöglicht während des Weinausbaues eine langsame Mikrooxidation als natürlicher Prozess.

Das Ausgangsmaterial waren Grüner Veltliner Trauben mit ca. 17,5°KMW aus unserem Weingarten in Langenlois.

3000 Liter Most wurden in einem Großgebilde mit einer neutralen Hefe (Fermivin) beimpft und angegoren. Nach eingesetzter Hefeaktivität wurde die Gesamtmenge auf die einzelnen 6 Gär- bzw. Lagerbehälter aufgeteilt. Zusätzlich wurden heuer 10% gerebelte Beeren in jeden Gärbehälter zugesetzt. Somit sollte sich dieses Mal ein etwas alternativer Weinstil ergeben. Die Weinbehälter wurden während der Gärung nicht gekühlt um die Wärmeabgabe bzw. die Wärmedämmung des Behälters zu testen.

Hier die Grafiken mit den Gärverläufen der einzelnen Behälter:



Nach der Gärung wurden alle Behälter spundvoll gefüllt und nach ca. einer Woche vom Geläger abgezogen.

Nach ca. 2 Wochen erfolgte die Jungweinschwefelung. Danach wurden alle analytischen Parameter im Labor erhoben. Diese Parameter wurden in ca. 4-wöchigen Abständen gemessen.

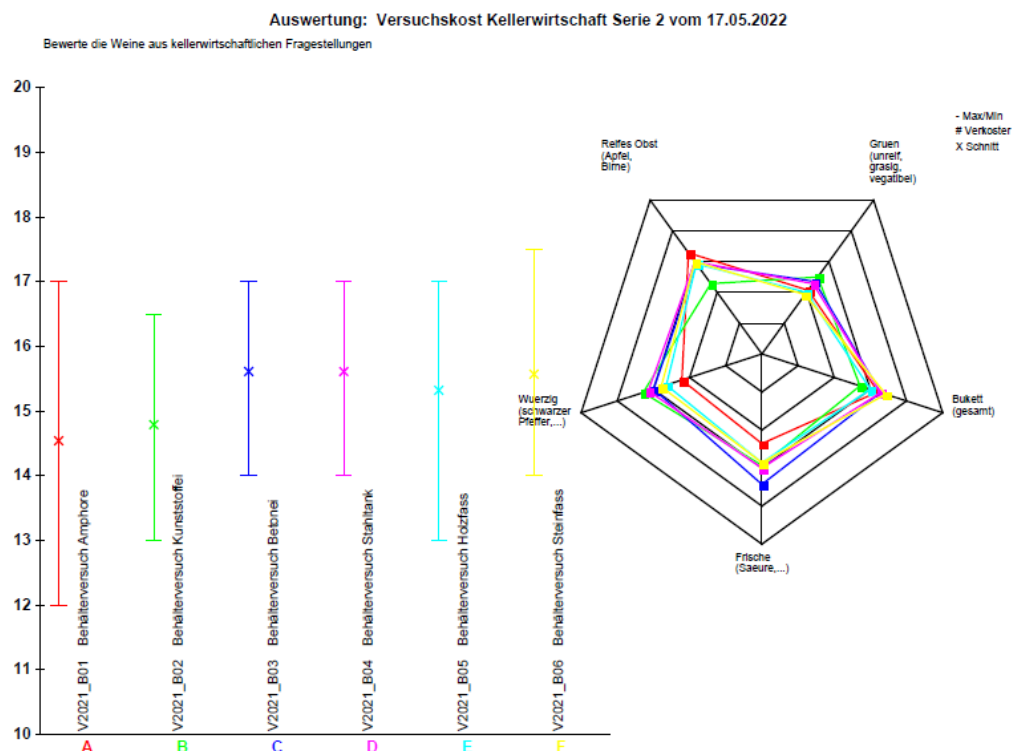
Werte: Alkohol, Säure, ÄS, WS, RZ, PH-Wert, flüchtige Säure, Bentonitbedarf, gelöster Sauerstoff

Hier die Werte der letzten Messung am 19.4.2022:

Serien Nr.			Behälter		Alkohol	Zucker	Säure	pH	ÄS	fl. Sre.	Sauerstoff gelöst %
S1 - 2021	Grüner Veltliner	Var.1	Stahltank	GV	12,41	0,2	6,3	3,40	1,9	0,35	22,00
S2 - 2021	Grüner Veltliner	Var. 2	Kunststoffeifel Speidel	GV	12,27	0,3	6,4	3,37	1,9	0,38	20,50
S3 - 2021	Grüner Veltliner	Var.3	Holzfass	GV	12,38	0,3	5,8	3,43	1,2	0,37	23,00
S4 - 2021	Grüner Veltliner	Var. 4	Betonei	GV	12,28	0,0	6,4	3,36	2,3	0,37	21,00
S5 - 2021	Grüner Veltliner	Var. 5	Steinfass	GV	12,22	0,0	6,2	3,36	2,2	0,34	25,00
S6 - 2021	Grüner Veltliner	Var. 6	Tonamphore	GV	11,99	0,0	6,1	3,38	2,5	0,39	26,00

Auf weitere Behandlungen im Jungwein wurde bewusst verzichtet, um die Vergleichbarkeit zu gewährleisten und die Unterschiede der einzelnen Behälter hervorzuheben. Ebenso wurde dieser Weintyp unfiltriert in die Flasche gebracht um die Weinstilistik nicht zu verfälschen.

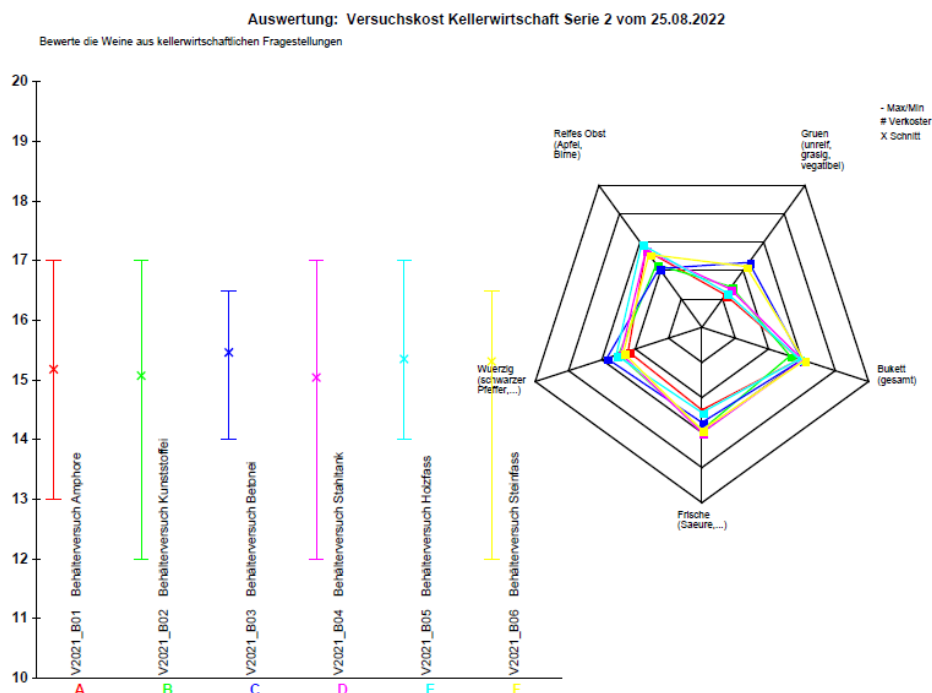
Am 17.5.2022 fand die erste Versuchsverkostung mit neutralen Verkostern in einer Blindverkostung statt. Die Ergebnisse der Verkostung präsentieren sich wie folgt:



Zu diesem Verkostungszeitpunkt konnte das Betonei und der Stahltank die höchste Gesamtbewertung erzielen. Am schlechtesten schnitt die Amphore ab, die auch zu diesem Zeitpunkt die höchste Aromenausprägung nach reifen Obst hatte. Ebenso konnte bei der Amphore eine gewisse Uneinigkeit der Verkoster festgestellt werden, da die Bewertungen eine Streuung von 12 bis 17 Punkten hatten.

Am 25.8.2022 fand eine zweite Versuchsverkostung statt, bei der die Weine länger Zeit hatten um in der Flasche zu reifen.

Die Ergebnisse dieser Verkostung präsentieren sich wie folgt:



Zu diesem Verkostungszeitpunkt konnte das Betonei und das Holzfass die beste Durchschnittsbewertung bekommen. Grundsätzlich konnte zu diesem Zeitpunkt bemerkt werden dass die Weine ähnlicher waren als beim ersten Zeitpunkt und die Unterschiede der Behälter nicht mehr so signifikant zeigten.

Um auch Ihnen einen Überblick über die Entwicklung der einzelnen Weine in der Flasche zu gewähren, haben wir diese abgefüllt und in einem Versuchspaket zusammengestellt. Dieses ist in unserem Verkaufshop in der Weinbauschule Krems erhältlich.

Dipl. Päd. Ing. Andreas BURGSTALLER

**Fachbereich Kellerwirtschaft, Weinbau
Versuchskoordination Kellerwirtschaft**

3500 Krems, Wienerstraße 101, Tel.: 02732 87516-25