

Eaton-Symposium 2017

Infos aus der Forschung Trotz frühem Lesestart trafen sich viele Betriebsleiter und Oenologen aus Deutschland, Österreich und darüberhinaus beim 21. Oenologischen Symposium in Neustadt. Denn Eaton bot zum Herbstauftakt Einblick in die Forschung zu Hefen, BSA und Co., aber gleichzeitig auch kreative Denkanstöße für Marketing und Unternehmensführung. Experten aus Forschung, Beratung und Industrie beleuchteten Aspekte der Weinbereitung von der Maischegärung beim Spätburgunder über osmotischen Druck auf die Hefen beim Vergären edelsüßer Weine (s. dwm 15/2017, S. 14) bis hin zu SO₂ im menschlichen Stoffwechsel.

Wie viel Sauerstoff ist sinnvoll?

Die Gratwanderung des reduktiven Weinausbaus zeigte Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz. „Ich sehe die Gefahr, dass der Sauvignon blanc-Ausbau immer mehr im gesamten Weißweinbereich eingesetzt wird. Aber dadurch verschenken wir Aromapotenzial, denn Verbraucher haben kein Verständnis für lange verschlossene Weine oder gar Flaschenböckser“, erklärte Fischer. Oft genug werden Weißweine trotz verbesserter Presstechnik und Verschlussdichte immer noch mit 50 g/l freier SO₂ gefüllt. Gerade bei niedrigen pH-Werten ergebe sich eine „höhere Konzentration an molekularer SO₂“. Versuche zeigten Folgendes: „Um Böckser zu vermeiden, ist die Wahl einer Hefe, die wenig Stickstoff braucht, gute Hefeernährung und die Minderung des SO₂-Eintrags entscheidend“, erklärte Prof. Fischer. Bei gesundem Lesegut empfahl er, auf eine Trauben- oder Mostschwefelung zu verzichten und so die Schwefelaufnahme der Hefe zu mindern. Gleichzeitig können Gerbstoffe bei reduktiver Mostverarbeitung oxidieren und Aromastoffe binden oder maskieren. Eine vorbeugende Kupferschönung vorm Füllen führt langfristig zu Lagerböcksern, „denn je reduktiver der Wein ist, umso weniger kann das Kupfersulfat arbeiten und wird zur Quelle für H₂S“, bilanzierte Prof. Dr. Ulrich Fischer.

Bioprotektion von Wein

Versuche zum Trend Bioprotektion stellte Dr. Lorenzo Peyer von der Firma Chr. Hansen, Kopenhagen, vor. Bioprotektion ist die Hemmung unerwünschter Mikroorganismen durch natürliche Starterkulturen in Most und Wein. Laut Dr. Peyer kann die Methode bei Trauben, Most und Wein eingesetzt werden. Speziell selektierte Milchsäurebakterien sollen dabei unerwünschte Organismen verdrängen oder in ihrer Entwicklung hemmen. Bioprotektion beim Wein zielt darauf, die Bildung biogener Amine und flüchtiger Säure zu verhindern, die SO₂-Gaben zu reduzieren und durch eine mikrobiologische Prozesskontrolle vom Gärstart bis zum BSA reintonige Weine zu erzielen. Aufwendige Metagenomik-Studien verschiedener Institute befassten sich mit der Populationsdynamik der Kulturen. So zeigte sich, dass der Einsatz von *Oenococcus oeni* die Kontamination des Weins mit *Brettanomyces* reduziert. Weiter bietet sich laut Dr. Peyer die Beimpfung des Mosts mit *Lactobacillus plantarum* an, da diese Kultur Botrytispilze und Essigsäurebakterien im Wein hemmen kann.

Gärsicherheit im Fokus

Mit Blick auf die aktuellen oenologischen Herausforderungen verwies Karl Burger von Lallemand auf Go-Ferm Protect Evolution für einen guten Gärverlauf. Und angesichts des fäulnisbelasteten Leseguts im Jahr 2017 empfahl er neben konsequenter Traubenselektion und reduzierter Verarbeitungstemperatur unter anderem auf Reinzuchtheften mit geringer Produktion von SO₂-Bildungspartnern wie Lalvin Okay und Lalvin Okay Bio.

Oenologische Herausforderungen

Dr. Ilona Schneider, Eaton Technologies, zeigte die Traubenentwicklung und Reifemessungen etwa an Beispielen aus Pfalz und Rheinhessen und gab Tipps, wie dem hohen Fäulnisdruck in vielen Anlagen zu begegnen sei. Aktuelle Infos zum Herbst gibt es auch online im Eaton-Weinportal <http://eaton-wein.de/>. ak



Foto: Andrea Kerth

Das 21. Oenologische Symposium von Eaton Technologies bot in Neustadt jede Menge Infos und Gelegenheit zum fachlichen Austausch.

Gelungenes Oenoforum

Premiere in Deidesheim Das Oenoforum - Dialog für Weinbau und Kellerwirtschaft feierte am 29. August Premiere. Die Winzer waren trotz des frühen Herbsts in großer Zahl vertreten. Erstmals wurde die neue Eigenmarke Opus Palatina des Weinlabors Briegel in Deidesheim öffentlich vorgestellt. Neben der Premiumhefe, die sich durch Naturselektion aus Spitzenlagen der Mittelhaardt vom Wettbewerb absetzt, wurden zwei Barriquefässer der Extraklasse für den Ausbau von Rot- und Weißwein präsentiert.

Vorträge und Herbst-Ausblick

Ad van Etten von Chr. Hansen, Kopenhagen, berichtete über die Hefekultur FrootZen aus Neuseeland unter dem Slogan „Ein Eisblock erobert die Weinwelt“. Es wurde auf die verstärkte Frucht-esterbildung und Schutzwirkung gegenüber mikrobiologisch negativen Prozessen sowie deren Reduktivkraft hingewiesen. Über „Non-Saccharomyceten - Wilde Kulturen hautnah“ sprach Achim Rosch, DLR Mosel, und verdeutlichte die Vielfalt der Nicht-Saccharomyceten und deren Einfluss auf die Weinqualität. Die Auswahl der richtigen Kombination von Non-Saccharomyceten und Saccharomyceten stand im Fokus, da diese entscheidend für den Erfolg

dieser Methode ist. Beim Ausblick auf den Herbst 2017 wurden die Mostvorklärunge sowie die Säuerung von Johannes Burkert, LWG Veitshöchheim, detailliert beschrieben. Dr. Ilona Schneider, Eaton, zeigte Beispiele verschiedener Rebsorten und schilderte ausführlich die Situation in den Weinbergen der Region und in anderen Anbaugebieten.

Ausstellung ergänzt das Forum

Lallemand, Zefüg und Eaton informierten über kellerwirtschaftliche Produktvielfalt und stellten an ihren Ständen verschiedene Testweine zur Verkostung bereit. François Frères, Demptos und Mercurey wurden gemeinsam mit der Firma A&O Products präsentiert. Verschiedene Toastungen sowie Eichenholzselektionen waren zu sehen, ebenso Barriques und Tonneaus in großer Zahl. Provinea, Semo Bio und Lebosol zeigten Strategien im Weinbau auf, zum Beispiel einen speziellen Gesteinsmehlstreuer oder vielfältig zusammengesetzte Saatgutmischungen. Asiral, mit dem Fokus auf Reinigungsmittel für Edelstahl tanks, Pressen und mehr, demonstrierte mit einem Schaumgerät die Wirkungsweise verschiedener Produkte.

Weinlabor Briegel e.K.
www.weinlabor-briegel.de

Beim ersten Oenoforum in Deidesheim präsentierte das Weinlabor Briegel den Winzern erstmals seine neue Produktlinie Opus Palatina.



Foto: Weinlabor Briegel