



# Optimierung und Profilierung Fränkischer Rotweine



**Voenos 2012 – Kellerwirtschaftskurs  
07.09.2012**

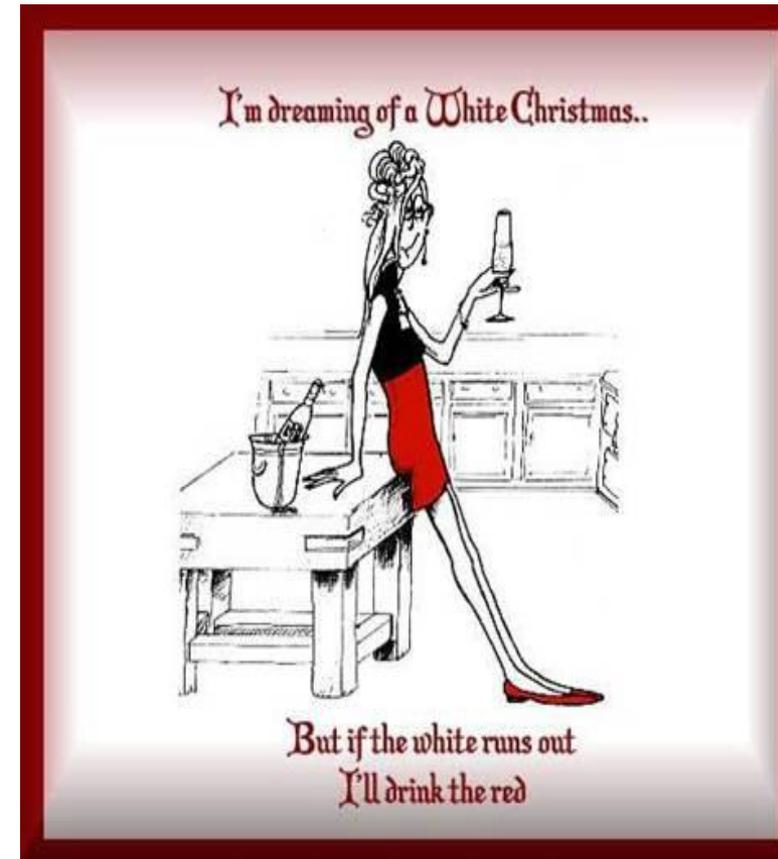
Hermann Mengler & Stefan Kraus  
Fachberatung Oenologie



# Rotweintendenzen

HOFFMANN und NOELL (2000):

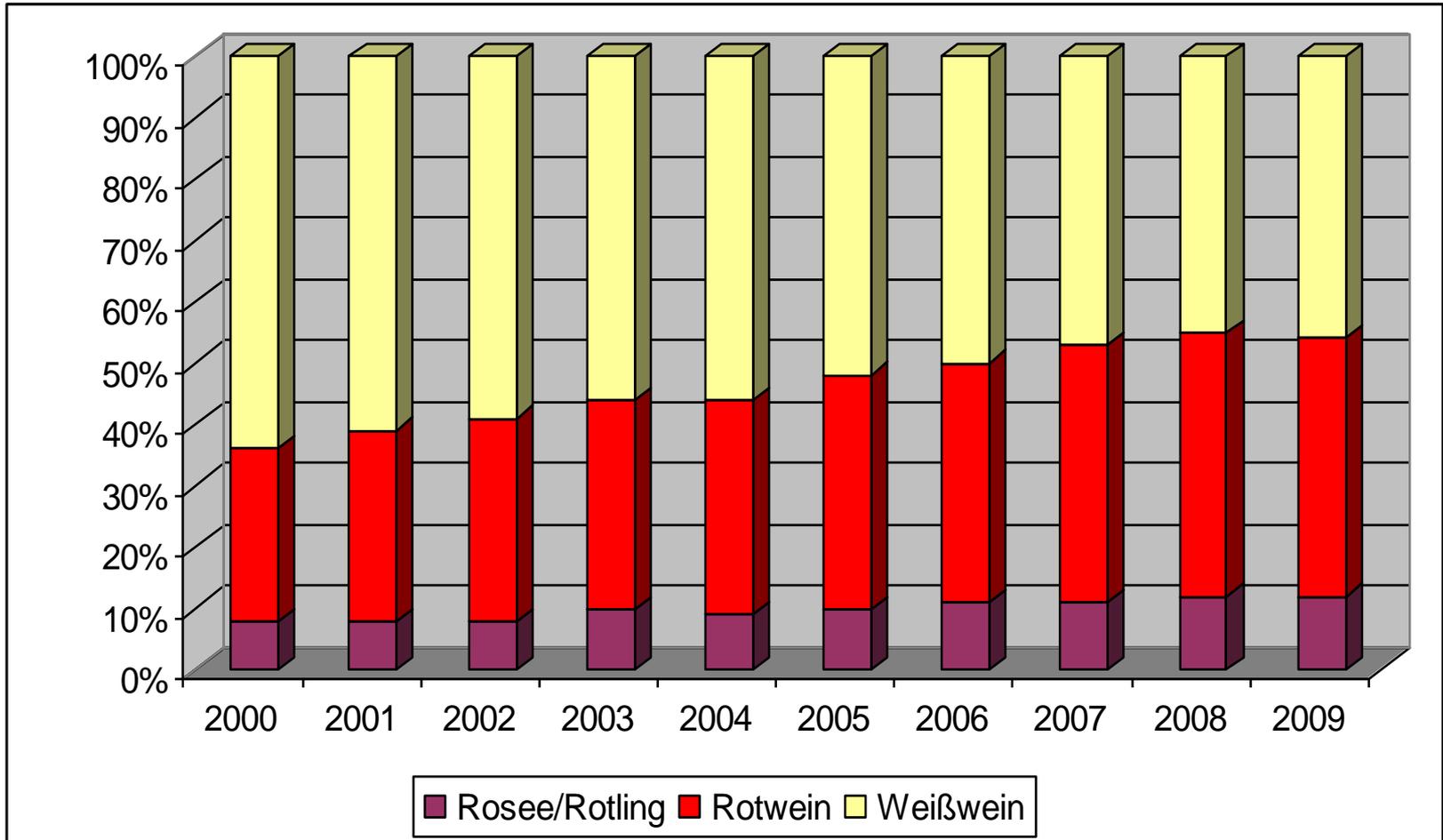
- Verbraucher hat Präferenz zugunsten des Rotweins:
- Rotwein gilt als die gesündere Weinart
- schmeckt den Konsumenten besser
- einen größeren, relativen Entspannungswert bietet





# Entwicklung der Anteile „Rot“ in %

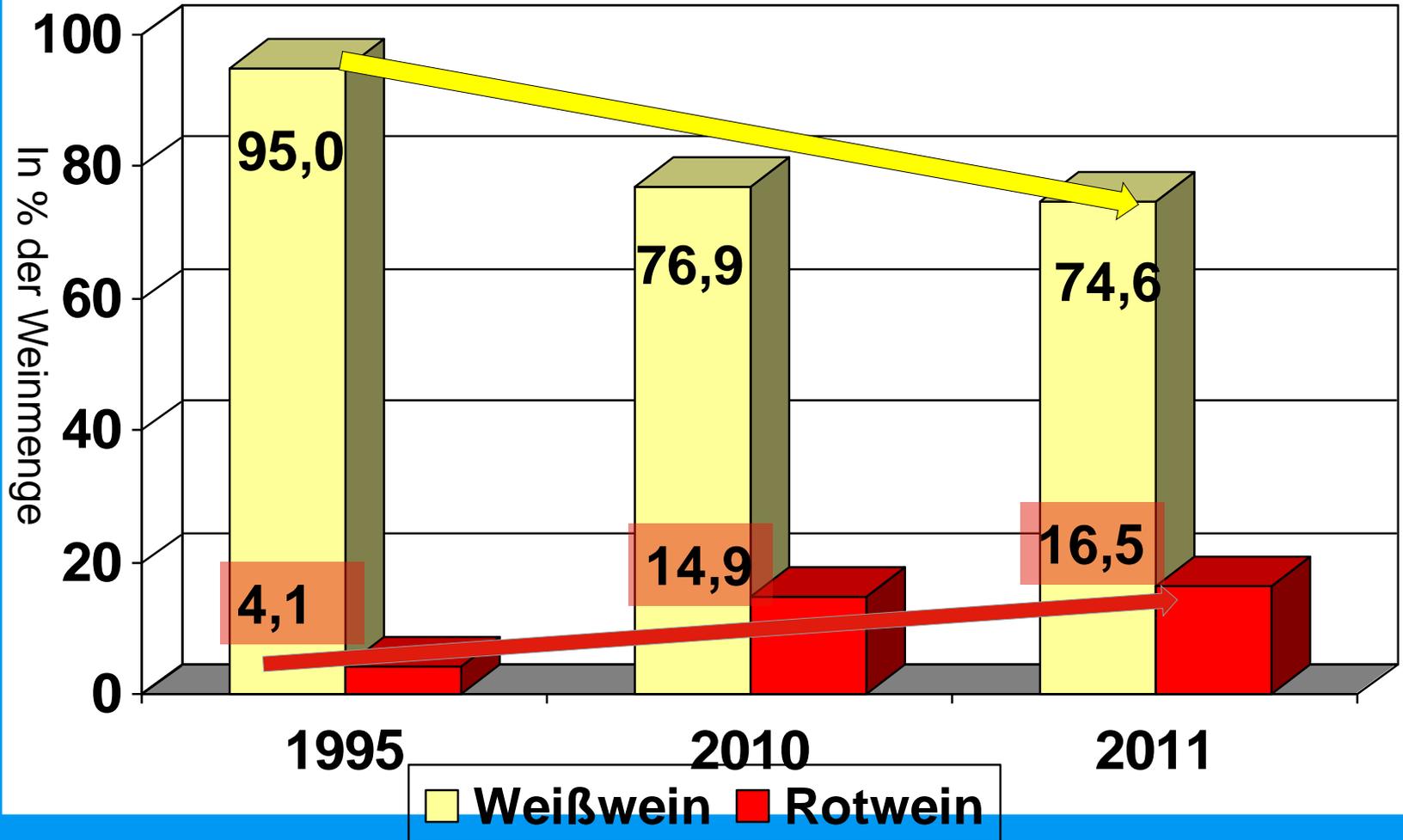
## Deutsche Weine - GfK - Handel





# Franken: Entwicklung der Anteile Weißwein:Rotwein

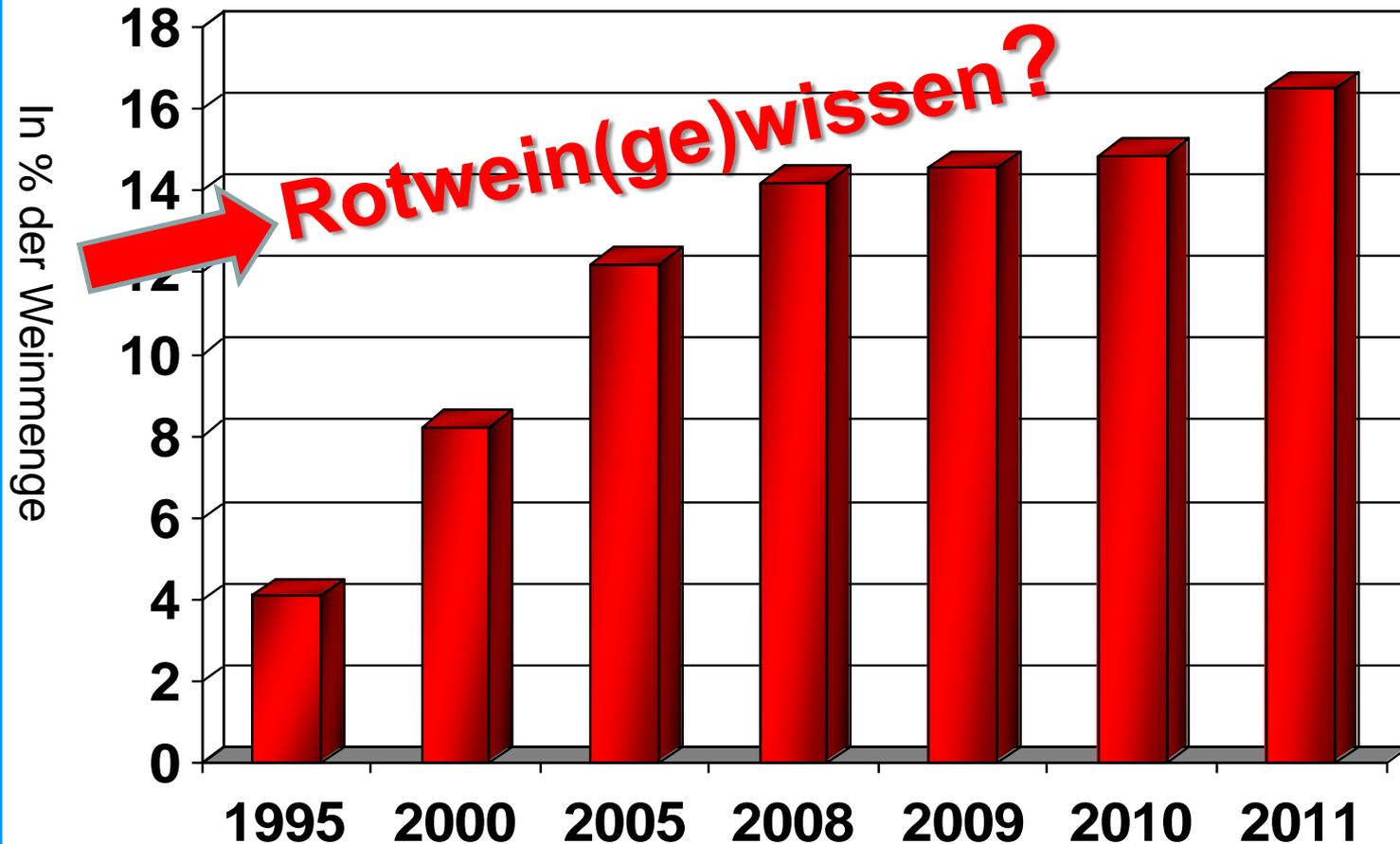
Quelle: Amtliche Weinprüfstelle Reg. v. Ufr





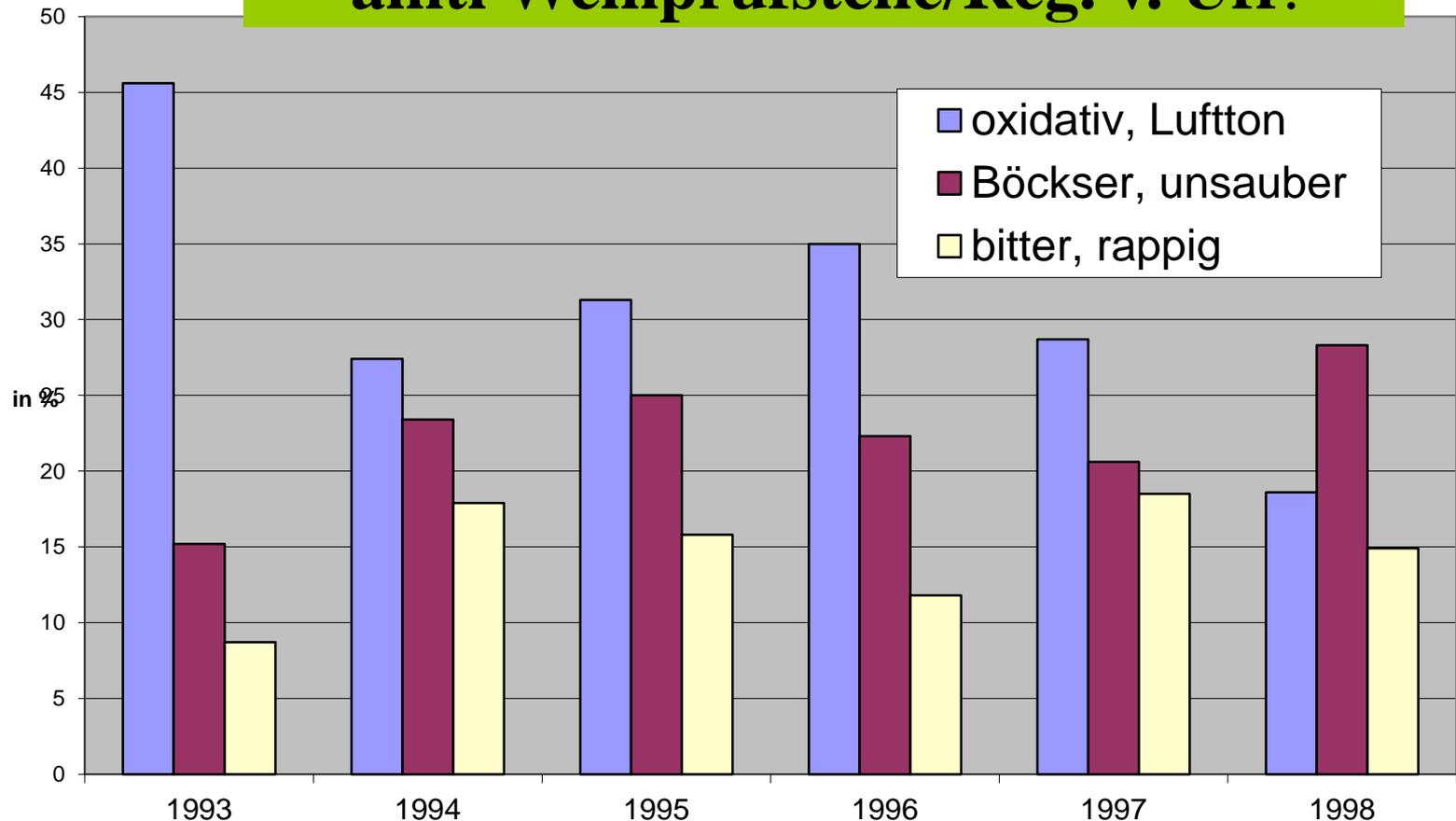
# Franken: Entwicklung der Anteile Rotwein

Quelle: Amtliche Weinprüfstelle Reg. v. Ufr



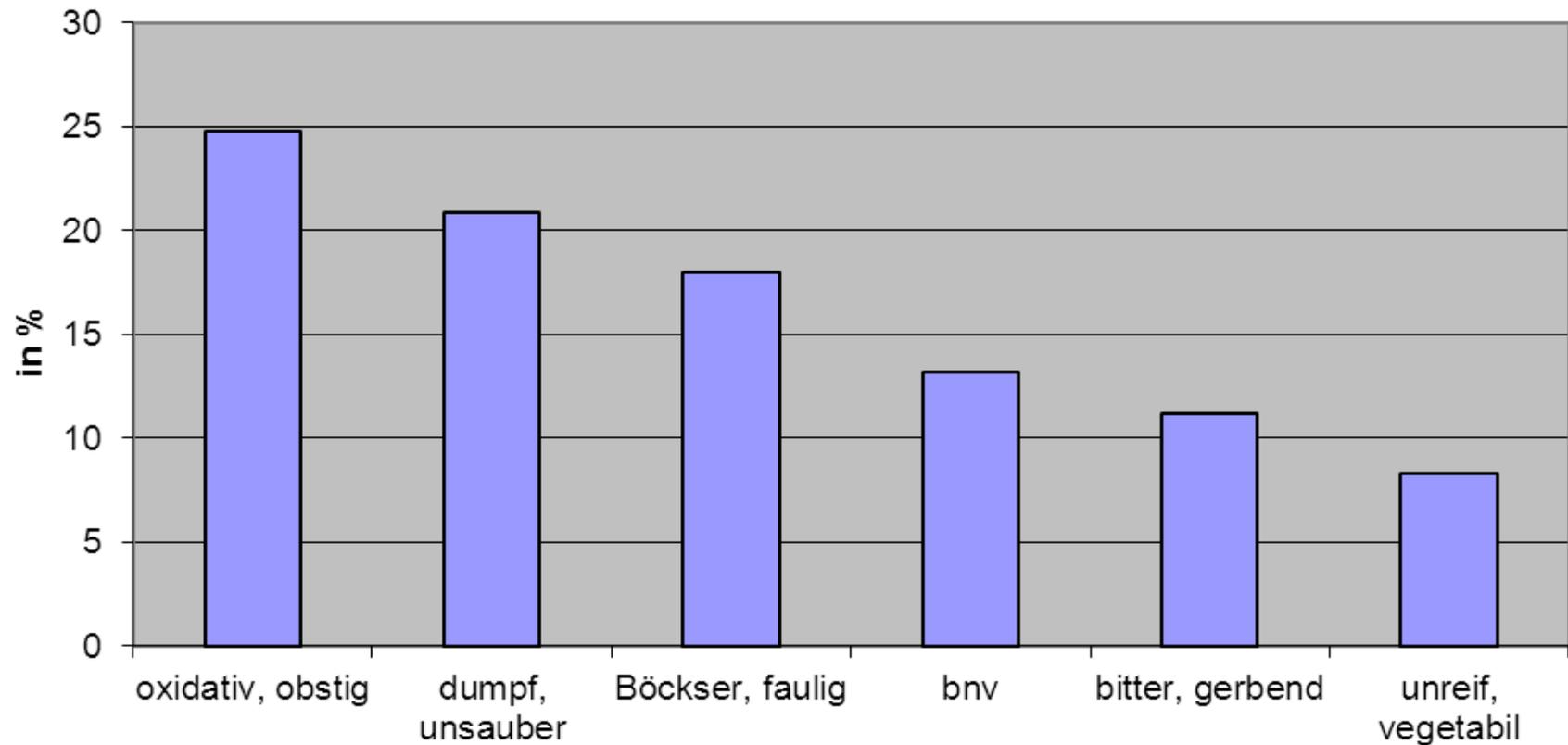


## Anteil der häufigsten Beanstandungen nach Jahrgängen amtl Weinprüfstelle/Reg. v. Ufr.



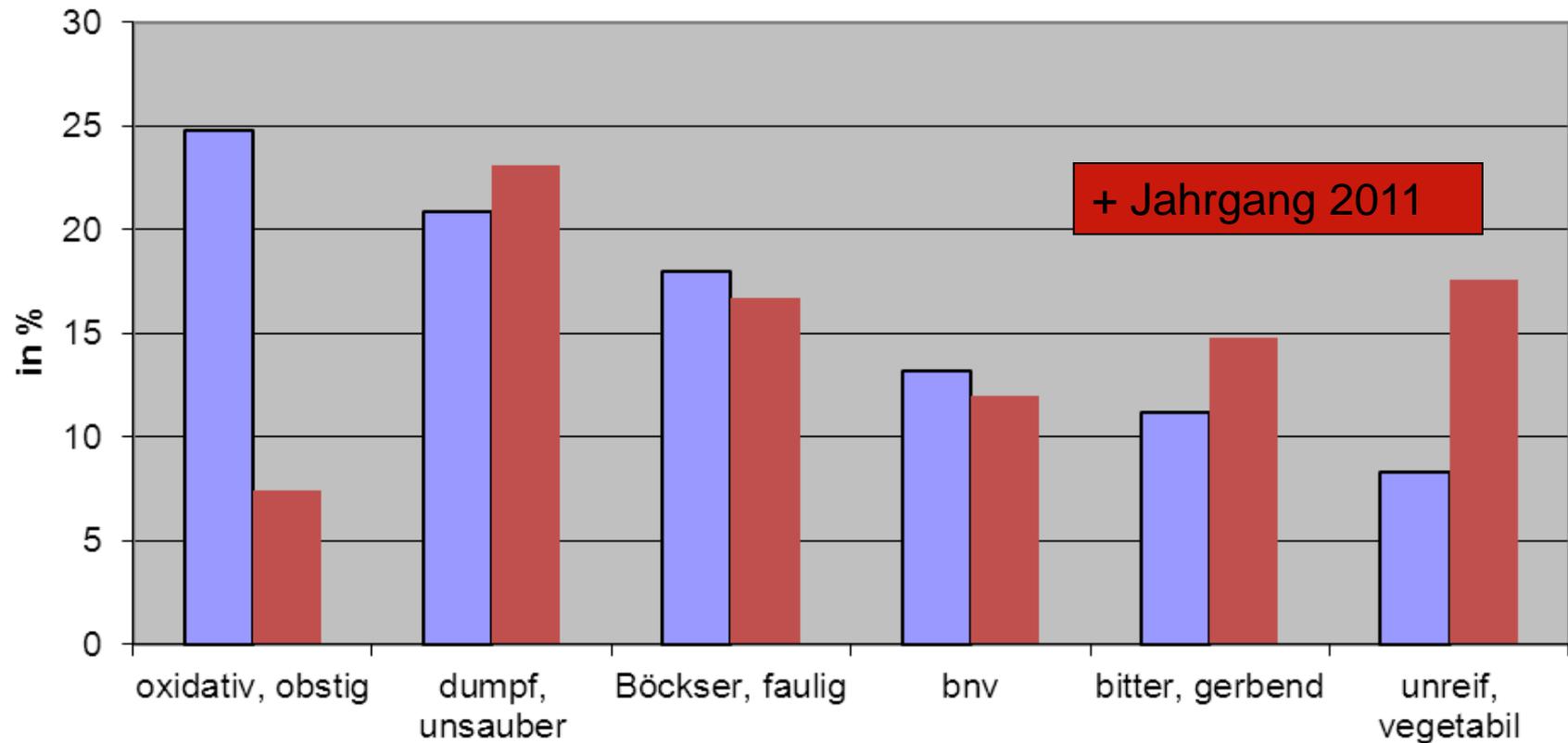


## Beanstandungsgründe Rotwein Amtliche Weinprüfstelle 2006 - 2010





## Beanstandungsgründe Rotwein Amtliche Weinprüfstelle 2006 - 2010





# Rotweinbereitung Anno 2012

- Ausgereiftes, gesundes Traubenmaterial
- Verholzter Stielansatz; „braune“ Kerne; sensorisch, reife „Tannine“
- oenologische Stilmittel nutzen →  
je nach Rotweintyp und Rotweinstil
- Gärtemperatur bis 30°C – am Gärende bis 35°C.
- Alkoholerhöhung ggf. auf der Maische

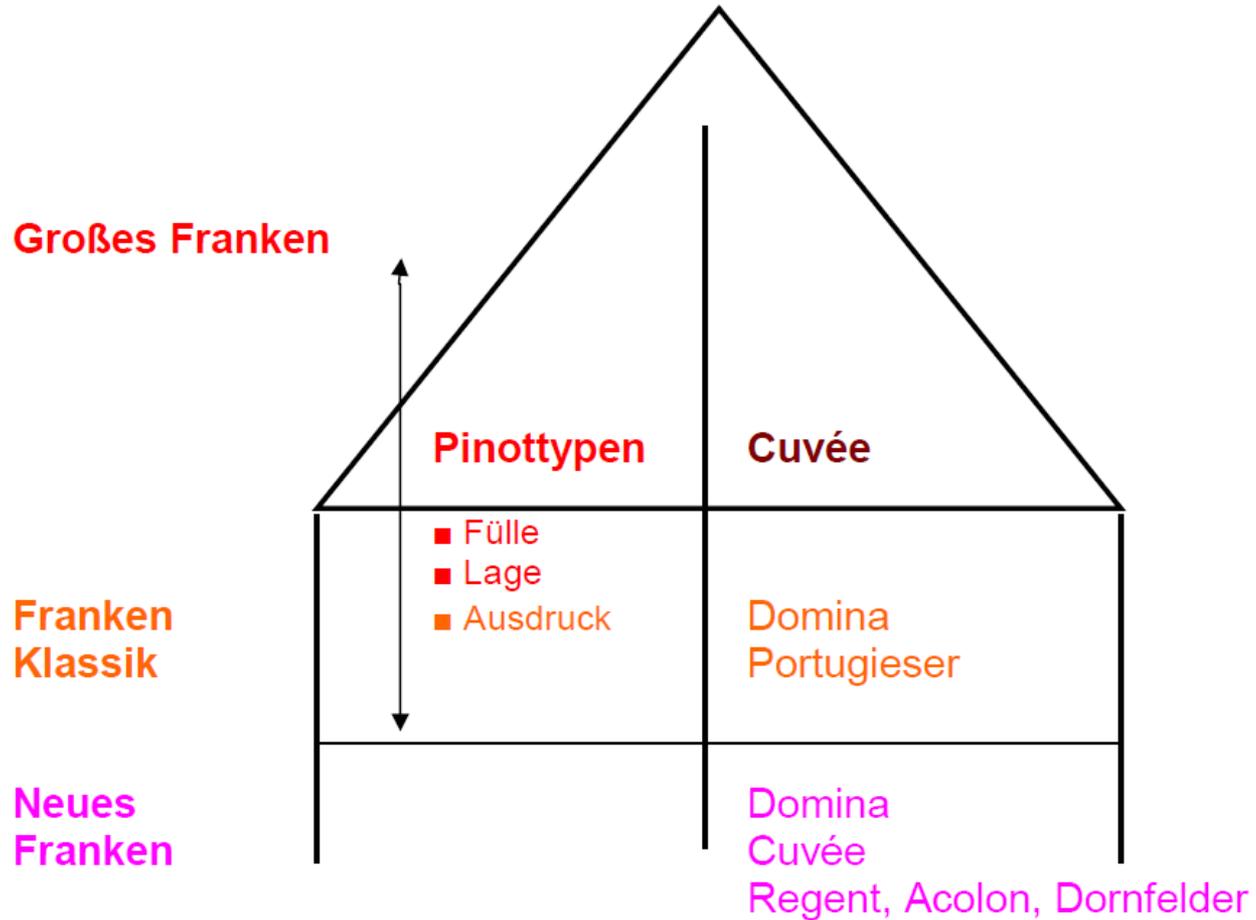


# Rotweinbereitung Anno 2012

- Sauerstoffzufuhr –
- gezielte Nachmazeration; Preßdruck moderat
- BSA und Holzausbau
- Schwefelmanagement →  
nach Polymerisation u. RW-stil
- Rechtzeitiges Einstellen des  $\text{SO}_2$ -  
Spiegels v. Füllbeginn



# Das Rotweinhaus Frankens





## GOSSES FRANKEN

### **PINOT: Spätburgunder - Frühburgunder**

- Alkohol: mind. 12,5 %vol
- Ertrag: Richtwert 40hl/ha, max. 50hl/ha
- Farbe: Rubinrot – blauviolett, typisch für Sorte,
- Restsüße: KEINE SCHMECKBARE d.h. fr. trocken
- Säure: harmonisch eingebunden, BSA obligatorisch
- Tannin: reife Tannine, kräftige Struktur
- Ausbau: Maischegärung, Barrique, Holzfaß (keine Chips)
- Verschluß: Premiumkork oder BVS
- Lagerzeit: mind. 18 Monate vor Verkauf auf Fass/Flasche



## GOSSES FRANKEN CUVEE

- Sorten: Domina, Cabernetsorten, (Spätburg.)
- Alkohol: mind. 13,0 %vol
- Ertrag: Richtwert 40hl/ha, max. 50hl/ha
- Farbe: Purpur bis tiefdunkel
- Restsüße: KEINE SCHMECKBARE d.h. fr. trocken
- Säure: harmonisch eingebunden, BSA obligatorisch
- Tannin: reife Tannine, kräftige Struktur
- Ausbau: überwiegend Maischegärung, Barrique, Holzfaß (keine Chips)
- Verschuß: Premiumkork oder BVS
- Lagerzeit: mind. 18 Monate vor Verkauf auf Fass/Flasche



## **GOSSES FRANKEN**

### **Oenologischer Fahrplan - Burgunder**

- Entrappen
- Maischeschwefelung 25-50mg/l
- ggf. Saftabzug
- Option: Kaltmazeration
- Thiamin/DAP/Reinzuchthefer (evtl. Spontangärung)
- Gärung bei 25-30°C
- schonende, situationsbedingte  
Tresterhutumwälzung
- Ggf. Anreicherung
- Nachmazeration ohne Maischebewegung 3-7 Tage
- Pressung (kurz, schonend)
- Grobe Vorklärung
- Holzfaß/Barrique



## **GOSSES FRANKEN**

### **Kaltmazeration**

- Farbzuwachs ohne Tanninbelastung
- rebsortenabhängige Extraktion von Aromastoffen
- Änderung des Aromaprofils

### **Gefahren**

- ungewollte spontane Angärung
- WachstuM/Selektion kälteresistenter MO
- Ethylacetat/flüchtige Säurebildung

### **Vorraussetzung**

- Gesundes, reifes Lesegut
- Temperatur max. 12° (Kühlzelle, kühlbarer Maischetank, Trockeneis)



## **GOSSES FRANKEN**

### **Spontangärung**

- Nur bei gesundem Lesegut
- Schnelle, saubere, kühle Verarbeitung – die MO „lauern“
- Maischeschwefelung 25-50mg/l
- gewissenhafte Kontrolle von Gäraktivität und Sensorik

### **Reinzuchthefen**

- Risikoverminderung unbestritten
- Der bewährte Standardweg
- Wahl der Hefe nicht so ausschlaggebend bzgl. Aromen wie bei Weisswein





## Oenologische Stilmittel zur Maischegärung:

- Vergärung mit 1- 3% Rappenanteil
- 20% Saftabzug
- Kaltmazeration
- Maceration Carbonique
- Überschwallverfahren
- Temperaturerhöhung am Ende der Gärung auf 35 - 38° C
- lange Nachmazurationszeit



## **GOSSES FRANKEN - Nachmazeration**

### **Ziel**

- Zuwachs an Tanninen nach der MG für einen kräftigen, nachhaltigen Weintyp

### **Durchführung**

- Auslaugung der Beerenhaut/Kernen OHNE M.-Bewegung
- Dauer: 1-3 Tage (fast) Standard; bis 14 Tage nach Sorte/Ziel

### **Gefahren**

- adsorptive Farbverluste
- zu dominierende Gerbstoffe und damit
- übermäßiger Reifebedarf

### **Vorraussetzungen**

- hochreifes, optimales Lesegut
- reintönige Gärung
- kein unkontrollierter Sauerstoffzutritt
- sensorische Überwachung

### **Alternativen**

- Saftabzug (gut auch bei farbschwacher Situation)
- gezielter Tanninzusatz während des Ausbaus



## **GOSSES/KLASSISCHES FRANKEN – das Spiel mit dem Sauerstoff/Mikrooxidation(MOX)**

### **Ziel**

- Stabilisierung der Farbe (gg. pH-Wert, SO<sub>2</sub>, Adsorption)
- Förderung/Ermöglichung von Reifungsprozessen
- Vermeidung/Behebung „reduktiver“ Sensorik

### **Gefahren**

- Oxidation (Geruch, Geschmack, Farbe)
- Erhöhter SO<sub>2</sub>-Bedarf
- Bildung flüchtige Säure möglich

### **Vorraussetzungen**

- Gesundes Lesegut, Maischegärung **Spätburgunder; ca 1mg/l/Monat O<sub>2</sub>**
- Farbkräftige, dichte Weine mit Gerbstoffstruktur
- Farbe:GERBSTOFF defensiv O<sub>2</sub> (sonst Braunfärbung/Farbverluste)
- FARBE:Gerbstoff defensiv O<sub>2</sub> (kann Harmonisierung bringen)
- FARBE:GERBSTOFFoffensiv O<sub>2</sub> (Farbsteigerung, Harmonisierung)

**Domina, Cabernets; 5-10 mg/l/Monat O<sub>2</sub>**



## **GOSSES/KLASSISCHES FRANKEN – das Spiel mit dem Sauerstoff/Mikrooxidation(MOX) Zeitpunkt**

- nach Gärende vor BSA; sehr effektiv; Lüften etc. /bis 20mg/l/Monat O<sub>2</sub>
- nach BSA vor Schwefelung; effektiv; Holz/1-5mg/l/Monat O<sub>2</sub>
- nach BSA nach Schwefelung; abnehmender Effekt Holz/1-5mg/l/Mon.

### **Anforderungen**

- Der Wein darf niemals mit dem Sauerstoff überfordert sein; ein Zuviel und Zschnell ist zu vermeiden
- keine Anbruchlagerung
- Gewissenhafte Kontrolle (Sensorik und Analytik)
- Je höher die Lagertemperatur umso schneller die O<sub>2</sub>-Verarbeitung aber auch Gefährdung durch MO (Lagerung noch ohne SO<sub>2</sub>)
- 12°-18° ideal



## **GOSSES/KLASSISCHES FRANKEN – das Spiel mit dem Sauerstoff/Mikrooxidation(MOX)**

### **Fazit**

- MOX ist eine der großen „Stellschrauben“ bei der RW-Bereitung
- geeignet/nötig für dichte, strukturreiche, gerbstoffbetonte Weine
- Ob traditionelle Variante (Lagerfaß/Barrique) oder technische Version (Mikrooxygenierung mit Fritte, Membran, Schlauchsystem)
  
- MOX ist kein Selbstläufer!
- Voraussetzungen und an die Situation angepasste Durchführung müssen stimmen
- gewissenhafte Kontrolle ist unerlässlich



## **GOSSES/KLASSISCHES FRANKEN NEUES FRANKEN BSA/weiterer Ausbau**

- Spundvolle Gebinde (Holzfaß, Edelstahl)
- (evtl) Starterkulturen bei 16°-18°C
- permanente sensorische – zum Ende hin auch analytische Kontrolle
- Erstschwefelung zielgerichtet
- Abstich
- Weitere Reifung < 15°C
- Spundvoll halten
- SO<sub>2</sub> - Kontrolle



## FRANKEN KLASSIK

### Ziel

- Hervorragende Weine mit klarem Rebsorten-, Lagentyp ohne dominanten Holzeinfluss
- Sorten: Domina, Spät-/Frühbg., Portugieser, Schwarzrslg.
- Alkohol: 12,5 – 13,5 %vol
- Ertrag: Richtwert 60hl/ha
- Farbe: sortengeprägt, kräftig
- Restsüße: trockener Charakter (fränkisch) max. 5g/l Restzucker
- Säure: harmonisch, gut eingebettet, BSA
- Tannine: reif, weich, gut eingebunden
- Ausbau: keine Vorgaben
- Verschluß: BVS oder MCA; Korken?
- Lagerzeit: mind. 9 Monate vor Verkauf auf Fass/Flasche



## FRANKEN KLASSIK

### Oenologischer Fahrplan

- Trauben: vollreif, gesund, durchgefärbt
- Option: Maceration Carbonique
- Entrappen
- Maischeschwefelung 25-50mg/l
- Option: Kaltmazeration
- Thiamin/DAP/Reinzuchthefer
- Gärung bei 20-30°C
- schonende, situationsbedingte Tresterhutumwälzung
- ggf. Anreicherung
- Pressung (kurz, schonend)
- grobe Vorklärung
- Holzfaß/Edelstahl

Teilmenge auch  
Maischeerhitzung  
möglich



## FRANKEN KLASSIK – Maceration Carbonique

### Was passiert?

- Enzymatische Reaktion/Intrazelluläre Gärung in der unverletzten Traube unter CO<sub>2</sub>-Atmosphäre bei 25°-30°C
- Farbstoffe/Polyphenole wandern aus Beerenschale ins Fruchtfleisch; Zeitdauer: ca. 14 Tagen
- Bildung von ca. 2%vol Alkohol
- Äpfelsäureabnahme o. Milchsäurebildung

### Ziel

- Fruchtiger Rotweintyp mit eigenständiger Aromatik und geringer Tanninausprägung
- möglicher Verschnittpartner





## FRANKEN KLASSIK – Maceration Carbonique

### Vorgehensweise

- Unverletzte, ganze, gesunde Trauben
- Lagerung unter CO<sub>2</sub> (technisches Gas, Angärung mit 10% Maische im Behälter, Zuleitung von Gärgasen)
- Nach rund 14 Tagen stoppen die Prozesse
- Müre Trauben behutsam entrappen, maischen,
- weitere Maischegärung oder direktes Abpressen bei farbstarken Sorten

### Vorraussetzungen

- Unverletzte, ganze, gesunde und reife Trauben
- Produktschonung ohne Verletzungen
- Komplette CO<sub>2</sub>-Atmosphäre muss gewährleistet sein

### Probleme

- Ethylacetat und flüchtige Säure möglich



## NEUES FRANKEN

### Ziel

- fruchtbetonte, jugendlich-unkomplizierte Weine ohne Holz
- Sorten: alle Rebsorten außer Burgunder; Cuveés
- Alkohol: 12,0 – 13,0 %vol
- Ertrag: Richtwert 70hl/ha
- Farbe: leuchtend, kräftig, animierend
- Restsüße: dt. trocken (Säure + 2)
- Säure: harmonisch, frisch
- Tannine: zurückhaltend
- Ausbau: keine Vorgaben
- Verschluß: BVS oder MCA;
- Lagerzeit: ohne Vorgaben; jung zu konsumieren



## NEUES FRANKEN

### Oenologischer Fahrplan - Maischeerhitzung

- Trauben: reif, gesund, durchgefärbt
- Entrappen
- Maischeerhitzung/Kurzzeithocherhitzung Standzeit: 1-4h
- Enzymzugabe
- Pressung
- Rückkühlung auf rund 20°C
- scharfe Klärung
- ggf. Anreicherung
- Thiamin, DAP, Reinzuchthefergärung
- Gärtemperatur 20-25°C



## NEUES FRANKEN

### Oenologischer Fahrplan - Maischegärung

- Trauben: reif, gesund, durchgefärbt
- Entrappen
- Schwefelung 25-50mg/l
- ggf. Anreicherung
- Thiamin, DAP, Reinzuchthefergärung
- Gärtemperatur 20°-25°
- sehr schonende Tresterhutumwälzung/Gerbstoffschonend!
- bei farbschwachen, gerbstoffarmen Sorten pressen nach Gärende
- bei farbstarken, gerbstoffreichen Sorten pressen bei ca. 30° Oe
- schonendes Pressen/Maischebehandlung!!!



## Tresterhutumwälzung

### Ziel

- bessere Extraktion der Beerenhäute

### Gefahren

- ungewolltes Einbringen von Luftsauerstoff
- zu starke mechanische Belastung d.h. Trub/Gerbstoffanstieg

### Durchführung

- zielgerichtete Intervalle:
  - Vor Gärung: selten (z. B. alle 6 h)
  - Hauptgärung: häufig, regelmäßig (z. B. alle 2 h)
  - Endgärung: selten (z. B. alle 12 Stunden)
  - Nachmazeration: nie (evtl. jeden zweiten Tag)
- Intervalle auch abhängig von der technischen Situation
- „weniger ist mehr“ Produktschonung steht im Vordergrund



## Zielgerichtete Schwefelung

- Kein Schema F sondern je nach Situation und Ziel
- Schutz gegen unerwünschte mikrobiologische- und Oxidationsprozesse
- aber auch gewünschte Oxidationsvorgänge oder Reifungsprozesse werden vermindert
- richtiger Zeitpunkt und Einsatzmenge ist sehr individuell
- rechtzeitige Schwefelung vor Füllung
- ein Rotwein der längere Zeit schwefelarm lag (z.B. Barrique) kann mehrere Wochen brauchen bis ein stabiler Wert zur Füllung erreicht ist!



## Rotwein in der Oenologie

- Es ist Zeit die Weichen für die Zukunft zu stellen.
- klarem Aussage zum Tränkischen Rotwein
- klar definiertem Rotweinprofil
- zielgerichtetes Handeln – in Weinbau und Keller und Vermarktung
- produktkompatiblen Ausstattung

**Einen guten**

**Herbst**

**2012!!!!!!**