



Von der Traube zum Wein

Nach der Traubenlese beginnt für den Winzer die spannende Zeit im Keller. Die frischen Trauben werden von den Rappen befreit, ausgepresst, geklärt (von Trubstoffen befreit) vergoren, in Tanks gelagert und abgefüllt.



Stationärer Entrapper



Die Flügel und der Korb drehen sich, sodass die Beeren durch die Löcher im Korb fallen.

Entrappen der Trauben

Die bei der Traubenlese geernteten Trauben werden schnellstmöglich in den Weinbaubetrieb gefahren und dort entrappt. Unter dem Entrappen versteht man das Trennen der Beeren vom Stielgerüst. Bei modernen Traubenerntemaschinen werden die Trauben schon bei der Traubenernte entrappt.



Die abgetrennten Rappen (Stielgerüst)

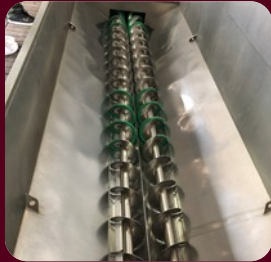


Traubenerntemaschine mit einer Entrappungsvorrichtung an Board.

Pressen der Trauben

Transport auf die Presse und Pressen

Nach dem Entrappen werden die Trauben mit Förderschnecken oder Förderbändern auf die Presse transportiert. Das Pressen kann auf verschiedene Weisen geschehen, in der Regel wird mit Membranpressen der Saft aus den Trauben gepresst. Mit modernen Presssystemen können „Ausbeuteraten“ von bis über 80% erreicht werden.



Traubenförderschnecken



Entrappte Trauben
bereit zum Pressen



Presse im
Vielzweckraum des
Weinguts



Membranpresse im
Außenbereich

Klären des Traubensaftes

Klärung

Nachdem der Saft ausgepresst ist, enthält er noch einiges an Trubstoffen. Es gibt für den Winzer verschiedene Möglichkeiten den Saft von den Trubstoffen zu befreien:

- Natürliche Sedimentation
Hier lässt der Winzer den Saft einige Zeit stehen. Die schwereren Trubstoffe sinken nach unten und der klare Saft wird dann abgezogen.
- Filtration
Mittels spezieller Filtereinheiten (Trubfilter/Flotation oder Zentrifuge) wird der Saft sofort nach dem Pressen geklärt



Nach dem Pressen
setzen sich die
Trubteile unten ab.



Mit Trubfiltern werden
die Feststoffe
abgetrennt.



Moderne „Chros-Flowfilter“
haben eine hohe
Filtrationsleistung.

Die Gärung

Nach der Klärung des Traubensaftes wird vom Winzer relativ zügig die Gärung eingeleitet. Auch hier haben Winzer die Möglichkeit, durch viele Stellschrauben, den späteren Weintyp zu kreieren.

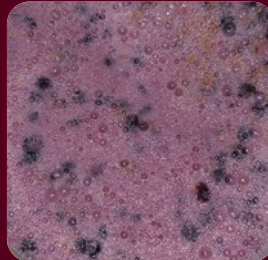
- Hefeauswahl
Ob mit einer Spontangärung oder mit speziell gezüchteten Hefen gearbeitet wird, entscheidet der Winzer. Jedes System für sich hat Vor- und Nachteile.

- Gärtemperatur

Ob kalt gegoren oder zügig durchgegoren, beides verändert den Weintyp. Kalt vergorene Weine „waschen“ weniger Aroma der Trauben aus dem späteren Wein, die Weine sind sehr fruchtbetont. Spontangärungen gären ebenfalls in der Regel langsam. Sie bilden mehr „Gärungs-nebenprodukte“ und sind eher für die lange Lagerung als komplexe Weine geeignet. Das Gärende ist erreicht, wenn der Zucker im Most vergoren ist. Um harmonischere Weine herzustellen, kann der Winzer die Gärung aktiv stoppen (Kälte oder Filtration). So entstehen fruchtsüße Weine.



Hier wird die Hefe für die Gärung vorbereitet (Rehydratation der Trockenreinzuchtheffe).



Intensiv gärender Rotwein



Nachdem die Gärung beendet wurde, werden die klaren Weine von der Hefe abgezogen.

Lagerung

Nachdem die Gärung beendet wurde, wird der klare Wein vom Gärgebinde abgezogen, und meistens nochmals gefiltert in seinen Lagertank gefüllt. Bei der Lagerung unterscheidet man grob in Holzfasslagerung und Edelstahltanklagerung. Wie lange und in welchem Gebinde gelagert wird, entscheidet der Winzer. Er passt die Lagerung dem Wein an.

- Holzfass

Die traditionelle Form der Lagerung. Das Eichenholzfass kommuniziert mit seiner Umgebung, da es nicht hermetisch dicht ist. So kann z.B. Sauerstoff durch das Holz in den Wein gelangen, umgekehrt verdunstet Flüssigkeit aus dem Fass in die Umgebung. Somit beeinflusst das Holzfass die Alterung, es verbraucht allerdings AUCH Wein; da der Fehlwein in regelmäßigen Abständen beigefüllt werden muss.

- Edelstahltanklagerung

Im Gegensatz zur Holzfasslagerung ist Edelstahl 100%ig dicht. Es lässt keinen Sauerstoff an den Wein. Die lässt den Wein sehr lange frisch bleiben. Für die Arbeiten während des Entstehens des Weines gibt es einen Grundsatz: Der Winzer nennt es die 4 S → die meint als Vorgabe: Schnell, Sauber, Spundvoll und Schwefel. „Schnell und sauber“ sind Grundsätze für die Herstellung von Lebensmitteln, „Spundvoll“ bedeutet, dass vermieden werden muss, dass im oberen Bereich des Tankes keine Flüssigkeit ist, der natürliche Schwefel vermeidet Oxidation im Wein und wird nach Messung zugegeben.



Vor der Lagerung in Tanks wird der Wein nochmals filtriert.



Holzfasslager



Edelstahltanklager

Das Abfüllen

Nachdem der Wein im Lager seine Reifung vollzogen hat, wird er abgefüllt. Da Abfüllanlagen extrem teuer sind, können Winzer auch mobile Abfüllstationen mieten. Zur Füllvorbereitung gehören die Weinanalytik, das entkeimende Filtrieren und die Sterilisation der Füllanlage. Moderne Abfüllanlagen im Weinbereich arbeiten in etwa mit 3000 Flaschen pro Stunde Füllleistung. Dabei wird der Wein abgefüllt und entweder mit einem Kork oder einem Drehverschluss geschlossen. Ob die Weine gleich etikettiert werden, hängt davon ab, wie lange eine Lagerung in der Flasche vorgesehen ist.



Vor der Füllung werden die Flaschen desinfiziert.



Füllanlage/Weingut/Genossenschaft



Mobile Abfüllanlagen können gemietet werden.

Basics

Um eine Flasche Wein herzustellen und zu verkaufen, braucht der Winzer (bei 10000 Flaschen pro Hektar) ca. 5 Minuten. Dies bedeutet, dass er für einen Hektar Traubenproduktion und Flaschenweinverkauf ca. 850 Arbeitsstunden benötigt. Zudem kostet das Lagern von Weinen Geld. Natürlich ist es für den Verbraucher recht angenehm, wenn er die Weine dann kaufen kann, wenn sie trinkreif sind. Allerdings muss der Winzer das dafür benötigte Umlaufkapital (die direkten Kosten für die Produktion) vorfinanzieren, denn die Produktion hat Geld gekostet, der Erlös als Entlohnung ist allerdings erst beim Verkauf realisierbar.



Weinverkauf, eine der wichtigsten Arbeit der Winzer