



Wädenswiler Weintage 2022

Fachtagung für Weinbereitung – Schwerpunkte:

- Neue Chancen nach Corona
- Alternative Gebinde für die Weinbereitung

14. Januar 2022

© Agroscope (Gabriela Brändle, Urs Zihlmann), LANAT (Andreas Chervet)

offizieller Medienpartner **OBST- UND WEINBAU**
DIE ROTE · SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU (SZOW), WÄDENSWIL

Kooperationspartner



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Alumni Netzwerk Wädenswil



weinbaumuseum
am zürichsee



Weinbauzentrum
WÄDENSWIL

Weinbereitungstag

Freitag, 14. Januar 2022

Schwerpunkte: Neue Chancen nach Corona | Alternative Gebinde für die Weinbereitung

Leitung: Peter Schumacher

| | |
|---|-----------|
| 5 Thesen für den Deutschschweizer Wein nach Corona | 3 |
| Martin Wiederkehr | |
| Herausforderungen bei der Weinbereitung Jahrgang 2021 | 4 |
| Studierende Weinbautechniker HF, Strickhof | |
| Silvio Kessler (Kontakt) | |
| Alternative Gebinde für die Weinbereitung | 5 |
| Johannes Burkert | |
| Erfahrungen in der Weinbereitung mit dem Steinfass und dem Kvevri | 10 |
| Michele Bono | |
| Der Wellentänzer: Erkenntnisse aus önologischer und Marketingsicht | 12 |
| Robert Irsslinger | |
| Soziale Medien im Weinmarketing | 13 |
| Jacqueline Achermann | |
| Podiumsdiskussion: Unterschiedliche Gebinde für Premium-Weine: Was führt zum Erfolg? | 15 |

5 Thesen für den Deutschschweizer Wein nach Corona

Definition Glokalisierung

Lokalisierung des Globalen:

09:05 – 09:25

Kultur & Gesellschaft

Martin Wiederkehr

BDW
Meierhofstrasse 1
8820 Wädenswil
www.weinbranche.ch

► „Glokalisierung“

= Globalisierung + Lokalisierung

- nicht nur Verschmelzung der Kulturen sondern auch Stärkung lokaler Traditionen
- Verbindung von Identitäten und kulturellen Besonderheiten
- Unterschiedlichkeit und Vielfalt als Teilergebnis der Globalisierung

These 1:

Wir werden unsere Zusatzrohstoffe wieder in der Schweiz oder in unmittelbarer Nähe kaufen.

These 2:

Gewinnmaximierung ist nicht das Wichtigste, solange ich eine langfristige Zukunft mit kleinerem Risiko habe.

These 3:

Nachhaltiges Denken wird in der Weinbranche verinnerlicht werden.

These 4:

Die Digitalisierung wird uns neue Möglichkeiten öffnen.

These 5:

Darum: Der Rebbauer wird zum Weinunternehmer mit Spezialisierung in Informatik.

Herausforderungen bei der Weinbereitung Jahrgang 2021

09:55 – 10:30

**Studierende Weinbautechniker
HF, Strickhof**

Silvio Kessler (Kontakt)

silvio.kessler@students.strickhof.ch

In vielen Teilen der Schweiz, wird der Jahrgang 2021 vermutlich als einer der anspruchsvollsten und schwierigsten in die Geschichte eingehen. Die Saison startete im April kalt und bescherte an vielen exponierten Lagen und bei frühen Sorten mit Frosträchten massive Schäden an den Knospen. Nach dem Austrieb kämpften die Winzer mit reichlich Niederschlag während der gesamten Vegetationsperiode. Der Pflanzenschutz war eine gewaltige Herausforderung und verzieh keine Fehler. Wetterkapriolen mit Stürmen und Hagel trugen zusätzlich zum diesjährigen Ergebnis bei.

Die Studenten des Technikerlehrgangs sind über die ganze Schweiz verteilt. Im Plenum wurden die häufigsten Probleme in der Weinbereitung aufgrund des diesjährigen Traubengutes zusammengetragen und Lösungsansätze diskutiert.

Folgende Probleme auf den Trauben waren am häufigsten:

- Echter Mehltau
- Falscher Mehltau
- Hagel
- Botrytis

Der grosse Teil der Probleme wird bekanntlich durch das «Söndern» der Trauben eliminiert. Eine gewisse Grundlast von angeschlagenem Traubengut führt im Keller trotzdem zu Qualitätseinbußen und könnte mit gezielten Schönungen vermindert oder gar verhindert werden.

Alternative Gebinde für die Weinbereitung

Die Auswahl an Gebinden, in denen der Winzer und Oenologe seinen Wein ausbaut, ist gross. Angefangen bei historischen Tonamphoren, die auch in der neuen Weinwelt wiederentdeckt werden, bis hin zu modernen Edelstahltanks mit einem Maximum an Technik und Steuerungselementen findet man heutzutage alle Variationen in den verschiedensten Betrieben. In den letzten Jahrzehnten gab es eine stetige Entwicklung vom Holzfass über glasfaserverstärkte Kunststofftanks (GFK), Betontanks bis hin zum Edelstahltank. Aufgrund der immer einheitlicheren Weintypen, die auch auf eine Verbreitung der scharfen Vorklärung und Kaltgärung im Edelstahltank zurückzuführen ist, besinnen sich einige Betriebe wieder zurück auf traditionellere Verfahren. Dazu zählt auch die Verwendung von alternativen Weinausbaugebinden, die zuvor eher der «Vergangenheit» zugeordnet wurden. Durch die Wiederentdeckung von grossen Holzfässern, Betongebinden oder Tonamphoren soll den Weinen wieder mehr Individualität verliehen werden. Durch den technischen Fortschritt der letzten Jahre herrscht derzeit mehr Wissen über diese traditionelleren Gebinde, was zu einer deutlichen Qualitätssteigerung im Vergleich zu früheren Zeiten mit sich bringt.

Ein wichtiger Faktor für die Wahl eines Behälters zum Weinausbau ist beispielsweise die Geschmacksneutralität. Mit Ausnahme des Holzfassausbaus dürfen keine aromatischen Verbindungen vom Gebinde in den Wein übergehen. Ein weiterer Aspekt ist die leichte Reinigungsmöglichkeit und im Idealfall auch die Sterilisierbarkeit.

Um einen reintonigen Wein zu produzieren, müssen hygienisch einwandfreie Bedingungen im gesamten Weinkeller, inklusive aller Gebinde, vorherrschen. Die Oberflächen der Behälter sollten möglichst glatt und v.a. leicht zugänglich sein, sodass bei der Reinigung/Desinfektion keine unhygienischen toten Winkel verbleiben, die nicht erreicht werden können. Im Idealfall sind die Gebinde sogar mit einem CIP-System («cleaning in place») ausgestattet, das eine automatisierte Reinigung ermöglicht. Dies ist erst ab einer bestimmten Betriebs- und Gebindegrösse sinnvoll und wirtschaftlich. Für die Reinigung sollten die Oberflächen in jedem Fall säure- und laugenbeständig sein, sodass Weinstein und organische Verschmutzungen einfach entfernt werden können. Je einfacher die Handhabung und je pflegeleichter die Behälter zum Weinausbau sind, desto leichter tut sich der Kellermeister bei der Arbeit.

Genauso wichtig ist die sinnvolle und ausreichende Anordnung von Armaturen, welche die Probenahme, Temperatur- und Füllstandskontrolle und vieles mehr erleichtern. Im Idealfall sind die Weinausbaugebinde gasdicht, was besonders beim Ausbau von frisch fruchtigen Weissweinen enorm wichtig ist. Eine gewisse Über-/Unterdruckbeständigkeit führt zur Vermeidung von Schäden bei kleinen Unachtsamkeiten oder starken Temperaturschwankungen im Keller. Die Möglichkeit der Temperatursteuerung während der gesamten Vinifizierung ist heutzutage Standard. Besonders die Kühlung ist bereits im Moststadium, aber auch während der Gärung, der Weinlagerung und für die Weinsteinstabilisierung notwendig.

Ein nicht unerhebliches Kriterium, besonders bei der Neuanschaffung von Gebinden, ist die ökonomische Seite. Besonders in kleinen, baulich beengten Betrieben spielt die optimale Raumnutzung eine wichtige Rolle. Diese steht wiederum dem möglichst geringen Preis entgegen. Eine inzwischen grosse Vielzahl von Möglichkeiten stellt den Kellermeister vor die Frage, welches Gebinde nun das «Ideale» zum Ausbau der Weine darstellt.

Edelstahltanks

Edelstahltanks sind heutzutage so gut wie in jedem Weinbaubetrieb zu finden. Ein genauer prozentualer Anteil ist nicht ermittelbar, aber verschiedenen Schätzungen zufolge liegt der Anteil der im Edelstahl ausgebauten Weine bei ca. 90% weltweit. Der wohl grösste Vorteil von Edelstahltanks ist die Langlebigkeit und die Unempfindlichkeit in Bezug auf Umgebungsbedingungen, eingelagerten Produkten und Reinigungsmittel. Durch die glatte Oberfläche lassen sich organische Rückstände leicht entfernen. Bei elektropolierten Oberflächen ist das Reinigungsverhalten nochmal besser. Als häufigste Form werden hauptsächlich stehende, zylindrische Tanks verwendet. Diese sind stabil und relativ preiswert. Liegende Tanks werden aufgrund der schlechten Durchmischung beim Rühren und der schwierigen Reinigung und Zugänglichkeit heute eher selten angeschafft. Rechteckige Tanks sind deutlich teurer und weniger stabil.

10:40 – 11:20

Johannes Burkert

Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau
Institut für Weinbau und Oenologie
An der Steige 15
D-97209 Veitshöchheim
Deutschland
Tel.: +49 (0)931 9801 161
https://www.lwg.bayern.de/weinbau/oenologie_kellerwirtschaft

Johannes Burkert, Tobias Dienesch, Martin
Justus Müller, Felix Baumann

Bei sehr beengten Platzverhältnissen (kleiner Keller im Ortskern ohne Erweiterungsmöglichkeiten) machen kubische Tanks aber durchaus Sinn, um Platz zu sparen. Der Mehrpreis spielt im Gegensatz zu einer Kellererweiterung oder einem Neubau (aus Platzgründen) keine Rolle.

Weiterhin ist bei Edelstahltanks die Variabilität in Bezug auf Armaturen von Vorteil. Standardmässig sollten Restablauf, Zapflochklappe, Füllstandsanzeige und Tauchschafthülse für Temperaturfühler an jedem Tank vorhanden sein. Ein Dom (Durchmesser 200–250 mm) am Tankdach anstelle eines einfachen Einfüllstutzens erleichtert die Zugabe von Schönungsmitteln und gleicht leichte Volumenänderungen durch Temperaturschwankungen aus, ohne dass eine Luftblase mit grosser Oberfläche entsteht.

Bei Edelstahltanks, die zur Vorklärung genutzt werden, bieten Schwenkarmaturen (Drehbogenarmaturen) die Möglichkeit, den Most einfach und sehr genau vom Trubdepot abzuziehen, unabhängig, wie hoch das Depot im Tank ist. Dies kann auch bei Schönungsmassnahmen im Weinstadium hilfreich sein.

Bei der Neuanschaffung von Edelstahltanks sollten diese prinzipiell mit Pillow Plates an der Aussenseite des Tanks ausgestattet sein, um jederzeit die Temperatur steuern zu können. Bereits vorhandene Tanks ohne Möglichkeit der Temperatursteuerung können mit innenliegenden Kühlplatten nachgerüstet werden. Diese können allerdings bei schlechter Platzierung die Reinigung behindern. Ausserdem besteht die Gefahr, dass bei einer Leckage Kühlmittel in den Wein übergeht. Edelstahl hat im Gegensatz zu allen anderen Werkstoffen, die für Weingebinde verwendet werden, eine sehr gute Wärmeleitfähigkeit. Dadurch haben die aussen aufgeschweissten Pillow Plates eine sehr hohe Effektivität, bei relativ geringen Energieverlusten durch Abstrahlung der Kälte in den Raum, sind allerdings ineffizienter als die innenliegenden Kühlplatten. Diese gute Wärmeleitfähigkeit kann aber auch zum Nachteil sein, weil Tanks am Ende der Gärung relativ schnell auskühlen, beispielsweise durch Zugluft oder durch jahreszeitlich bedingte Abkühlung der Kellertemperatur, was dann schnell zu Problemen in der Endvergärung führt.

Holzfässer

Holzfässer haben in der Weinbereitung eine sehr lange Tradition. Mit dem Aufkommen von glasfaserverstärkten Kunststofftanks (GfK) und später den Edelstahltanks sind in vielen Betrieben die Holzfässer verschwunden. Der hohe Platzbedarf und der grosse Aufwand bei allen Arbeiten galten besonders bei der Reinigung als Ausschlusskriterium. Der Werkstoff Holz isoliert im Vergleich zum Edelstahl sehr gut. Dadurch kann die Gärwärme nur sehr schlecht abgeleitet werden. Positiv wirkt sich diese Tatsache auf die bessere Endvergärung und einen anschliessenden Biologischen Säureabbau aus, sofern dieser gewünscht ist.

Bautechnisch existieren zwei verschiedene Formen, die Rundfässer (Barrique, Tonneau, Fuder, ...) und die Ovalfässer (Stückfass, Halbstück, Doppelstück, ...). Abhängig von der Grösse variiert, vergleichbar mit anderen Materialien, die Materialstärke (Daubenstärke) und die Anordnung der Armaturen. Holzfässer sind mechanisch relativ unempfindlich und haben bei guter Pflege eine sehr lange Lebensdauer. Im letzten Jahrzehnt finden immer mehr Holzfässer wieder Einzug in die Weinkeller. Auch wenn der Arbeitsaufwand und die Raumausnutzung gegen die Holzfässer sprechen, nutzt man die positive Wirkung der Fässer auf den Wein. Neben einer schnelleren Klärung ist besonders die Mikrooxigenierung bei Rotweinen, aber auch bei hochwertigen Weissweinen ein wichtiges Argument für die Holzfasslagerung. Durch den gezielt geringen Sauerstoffeintrag wird die Polymerisierung der Phenole beschleunigt, was zu einer schnelleren und besseren Trinkreife hochwertiger Weine führt. Zwar setzen sich die Holzporen im Laufe der Lagerung zu und lassen kaum noch Sauerstoff durch, aber in den Fugen zwischen den Dauben und im Bereich des Spundloches (besonders bei Luftblasen im Bereich des Spundes) findet immer ein Sauerstoffeintrag statt. Über denselben Weg verringert sich durch Verdunstung die Weinmenge im Fass über die Lagerdauer. Je kleiner die Fässer sind und je trockener die Umgebungsluft, desto höher ist der Mengenverlust. Abhängig von der Luftfeuchtigkeit spricht man bei kleinen Fässern von 2–4 % Mengenverlust pro Jahr! Entscheidend ist, dass dieser Verlust regelmässig durch das Auffüllen der Fässer ausgeglichen wird, um eine Oxidation der Weine zu vermeiden. Geschieht dies nicht,

kommt es neben der geschmacklich negativen Veränderung häufig zur Bildung von Acetaldehyd, was den Wein zum «Schwefelfresser» macht. Dadurch können meist die Grenzwerte für die Gesamt-SO₂ nicht eingehalten werden und der Wein ist nicht mehr vermarktungsfähig. Je kleiner das Fass ist (Barrique), desto stärker muss auf Pflege und regelmässiges Beifüllen geachtet werden.

Kunststoffgebilde

Kunststoffgebilde zur Weinlagerung haben an Bedeutung verloren. Glasfaserverstärkte Kunststofftanks (GfK) sind deutlich preisgünstiger als Edeltanktanks, aber weder so stabil noch so langlebig. Wenn der Kunststoff altert, wird er brüchig. Bei Beschädigung der Oberfläche kann der Wein durch einen Styrolton irreparabel negativ verändert werden. Herkömmliche Kunststofftanks aus Polyethylen (PE) werden meist nur noch zur kurzfristigen Lagerung von kleinen (Rest-) Mengen verwendet. Die relativ hohe Gasdurchlässigkeit dieser Gebilde kann sich allerdings sogar positiv auf die Entwicklung von Rotweinen auswirken. Sensorik und SO₂-Gehalt müssen hierbei aber unbedingt im Auge behalten werden.

Betonbehälter

Auch Betonbehälter haben für die Weinlagerung an Bedeutung verloren. Die in den Kellereigebäuden fest verbauten Betontanks waren in der Anschaffung sehr günstig und haben eine sehr gute Raumnutzung. Meist sind sie auch nicht mehr zu entfernen, da sie gleichzeitig eine gebäudestatische Funktion haben. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und eine gute Reinigung zu ermöglichen, sind diese Tanks immer mit Glasplatten ausgekleidet oder mit einem Kunststoff- oder 2-K-Harzanstrich versehen.

Problematisch bei den Glasplatten sind die Fugen, die sich durch Säuren und SO₂ im Laufe der Zeit auflösen und es dann zum Eindringen von Wein hinter die Glasplatten kommt. Dies ist aus mikrobiologischer und hygienischer Sicht extrem problematisch.

Auch der Übergang von Armaturen zur Auskleidung ist v.a. bei Temperaturschwankungen häufig ein Schwachpunkt dieser Betontanks. Die meist sehr grossen Betontanks sind in der Regel nicht kühlbar. Dadurch kommt es zu enorm hohen Gärttemperaturen, die sich qualitativ negativ auf den Wein auswirken und sogar zum Versieden der Hefen führen können. Gleichzeitig speichert der Beton noch die Wärme, während beispielsweise Edeltanktanks durch ihre gute Wärmeleitfähigkeit die Gärwärme an die Umgebung abführen. Somit sind Betontanks höchstens noch zur Weinlagerung geeignet, solange die Verkleidung intakt ist.

Besonders in südeuropäischen Ländern, inzwischen aber auch teilweise in Deutschland, findet man offene Gärbottiche aus Beton. Bei einer Erstbelegung ohne vorherige Behandlung der Oberfläche, kommt es zur Reaktion von Weinsäure und Calcium aus dem Beton. Dabei können Schwermetalle und Schwefelverbindungen aus dem Werkstoff gelöst werden. Nach häufigerem Gebrauch bildet sich eine geschlossene Weinsteinschicht, die den direkten Kontakt zwischen Beton und Wein vermeidet. Aus diesem Grund sollten derartige Behälter vor dem ersten Gebrauch mit einer Weinsäurepaste ausgestrichen werden, um diese natürliche Schutzschicht schneller aufzubauen.

Dasselbe gilt für Betoneier, die inzwischen in einigen Weingütern zu finden sind. Betoneier sind vollständig aus Beton, ohne Armierung. Untersuchungen haben gezeigt, dass es auch hier zu einem Übergang von Schwermetallen kommt, wenn die Eier nicht zuvor mit Weinsäurepaste und Weinsäurelösung behandelt wurden. Bei dieser Behandlung entstehen nicht unerhebliche Mengen an CO₂. Daher darf sich bei der Anwendung niemand im Gebilde befinden. Das Bestreichen des Betons muss also unbedingt von aussen passieren.

Anschliessend wird das Betonei über einen längeren Zeitraum mit einer Weinsäurelösung belegt, bis sich der pH-Wert der Flüssigkeit nicht mehr ändert. Nur so ist die Sicherheit gegeben, dass eine geschlossene Schicht an Weinstein entstanden ist. Betoneier werden hauptsächlich in biodynamischen Betrieben verwendet. Grund hierfür ist die Eiform, die eine bessere Gärdynamik mit sich bringen soll. Allerdings kann dies wissenschaftlich derzeit weder bestätigt noch widerlegt werden.

Aufgrund der Wärmespeicherkapazität der grossen Betonmasse verhält sich die Gärdynamik jedoch anders als im kühlbaren Edelstahltank, unabhängig von der Form des Gebindes. Zu Beginn der Gärung kühlt der Beton den darin angärenden Most. In der Endgärung profitieren die Hefen von der Wärme, die in der dicken Betonwand von der Hauptgärung noch speichern. Somit entsteht automatisch ein abweichendes Aromaprofil im Vergleich zur herkömmlichen Gärung im Edelstahltank.

Tongefässe

Der Weinausbau und die Weinbereitung in Tongefässen können auf eine sehr lange Tradition zurückblicken. Funde von alten Tongefässen, die mit Trauben ornamentiert sind und in denen Weinreste nachgewiesen wurden, deuten darauf hin, dass der Weinbau seinen Ursprung vor ca. 8000 Jahren hatte, wie bereits in der Einleitung erwähnt. Die ältesten Fundstücke stammen aus dem Gebiet, in dem sich heute Georgien befindet.

Dort findet der traditionelle Weinausbau seither in Tongefässen, den sog. Qvevris, statt. «Qvevri» ist georgisch und heisst übersetzt «Amphore». Dabei handelt es sich um ellipsenförmige Tonkrüge mit konischem Verlauf zum Boden hin. Die Wanddicke beträgt 2 bis 6 cm. Aufgrund der geringen Wandstärke müssen die Qvevris vor der Befüllung im Boden vergraben werden, da sie sonst auseinanderbrechen würden. Im Inneren sind sie zum Schutz häufig mit Bienenwachs beschichtet.

Es gibt aber auch Tongefässe mit deutlich stärkeren Wänden, wie beispielsweise die «Tinajas». Diese findet man vorwiegend in Südwest-Europa (Spanien/Portugal). Diese Tonamphoren sind so stabil, dass sie auch oberirdisch befüllt werden können und nicht vergraben werden müssen.

Beim traditionellen Weinausbau in Tongefässen wird meist die gesamte Maische vergoren, wie es damals eben üblich war. Die Maische wird während der Gärung regelmässig untergestossen und das Gebinde nach der Gärung begefüllt. Bei den vergrabenen Tonamphoren wird kaum Wärme abgeführt. Ist das Erdreich trocken, isoliert es eher. Nasses Erdreich könnte sogar als Wärmespeicher dienen. Eine Kühlung der Maischegärung in Tongefässen ist kaum möglich. Dadurch kommt es selbst bei relativ kleinen Gebinden zu hohen Gärtemperaturen und damit verbunden zu einer sehr stürmischen Gärung mit entsprechenden Alkoholverlusten. Zur Lagerung werden die Amphoren dann mit Steinplatten oder heute teilweise mit Glasplatten abgedeckt. Als Dichtmasse wird meist Tonerde oder Fasstalg verwendet.

Die Erfahrungen der letzten zehn Jahrgänge, in denen Wein in Qvevris an der LWG Veitshöchheim ausgebaut wurde, zeigen, dass die Weine in keiner Weise dem bekannten Bild fränkischer Weissweine entsprechen. Dies soll auch nicht das Ziel dieser Art der Weinbereitung sein, der Aufwand wäre sonst nicht gerechtfertigt. Vielmehr sind die Weine durch Phenole und eine kräftige Struktur geprägt und brauchen eine entsprechende Lagerzeit, dass die Phenole entsprechend polymerisieren können.

Steingefässe

Neben den Tongefässen gibt es inzwischen auch vermehrt Gebinde aus Naturstein, in denen Wein ausgebaut wird. Das Problem an Natursteingebinden ist, dass der Stein die Flüssigkeit aufnimmt und sich vollsaugt. Je nach Gesteinsart kann es zu einer Reaktion zwischen Wein und Stein kommen. Die auf dem Markt befindlichen Granit-Fässer gehen beispielsweise kaum eine Reaktion mit dem Wein ein. Dafür lassen sie sich nicht bis in den Dom mit Wein füllen, da der Deckel nicht abdichtet und somit Wein austreten kann. Dies ist für die Weinbereitung und die Hygiene im Bereich des Steindeckels nicht von Vorteil.

Weitaus besser gelöst ist die Variante aus Muschelkalk. Diese Behälter sind so konzipiert, dass der Schwimmdeckel eines Edelstahltanks passt und somit jederzeit das Spundvollhalten des Weinausbaugebindes gewährleistet ist. Der Muschelkalk hat dafür im Vergleich zum Granit den Nachteil, dass der Stein deutlich weicher und poröser ist. Ausserdem reagiert der Kalk im Stein mit dem Wein und würde (ähnlich wie beim Betonei) zu Säureverlust führen. Daher muss auch das Muschelkalkfass vor der Erstbelegung mit Weinsäure behandelt werden, um eine natürliche Weinsteinsschicht aufzubauen, sodass der Wein nicht direkt mit dem Muschelkalk reagieren kann.

Durch die Wärme-/Kältespeicherkapazität des Steines kommt es vergleichbar zum Betonbehälter zu einem anderen Temperaturverlauf bei der Gärung, was eine abweichende Aromatik zur Folge hat. Steingebinde aus anderen Gesteinsarten wie beispielsweise Basalt sind sehr selten und verhalten sich ähnlich.

Fazit

Die Weinstilistik lässt sich durch eine Vielzahl oenologischer Massnahmen beeinflussen. Hierbei spielen zahlreiche Faktoren von der Maischestandzeit über die Gärführung bis hin zur Lagerung und Reifung eine enorme Rolle. Eine kleine Stellschraube ist die Auswahl des Gebindes, in dem der Wein vergärt und lagert. Dies kann aber den gewissen Unterschied machen, durch den sich ein Wein auszeichnet und von der breiten Masse abhebt.

Jedes Gebinde hat seine Berechtigung und auch seine Vor- und Nachteile. Das wichtigste dabei ist das Wissen um die Eigenschaften und deren Einfluss auf den Wein, sowie der richtige Umgang mit dem Behältnis.

Erfahrungen in der Weinbereitung mit dem Steinfass und dem Kvevri

11:20 – 12:00

Michele Bono

Strickhof Wädenswil
FiBL Schweiz

Eigenschaften



- Granit speichert die Temperatur- harmonische Gärtemperatur.
- Keine Konservierung bei trockener Lagerung.
- Widerstandsfähig gegenüber Fruchtsäuren.
- Bei niedrigem Druck auch Reinigung mit dem Kärcher.
- Fass ist nicht hundertprozentig Dicht wöchentliche Reinigung von aussen.
- Sauerstoff kann durch Granit diffundieren (mikroox.).
- Gebinde ist sehr schwer, Rissgefahr wegen der Statik.

Interessante Adressen

www.steinfass.de

www.zeitfuergenuss.at/trinken/2020/03/winzerstammtisch-steinfaesser.html

Ausbau



- Riesling-Sylvaner 2018, sehr Gesundes Traubengut.
- Ernteparameter pH 3.3; GS. 6.4; °Oe 80
- Maischegärung mit 30 Tage Kontaktzeit der Maische.
- Geringe Extraktion.
- Abgepresst mit Korbpresse und direkt wieder im Steinfass auf der Feinhefe bis Ostern 2019 ausgebaut.
- Nach MLF erste Schwefelung im Januar.
- Stabilisierung im Edelstahltank.
- Filtration mit Schichte Filtrix AF 31H vor der Füllung.
- Kurz vor der Füllung Schwefelgabe.
- Abfüllung Ende März.

Interessante Adressen

www.weinobstklosterneuburg.at (Google Stichworte Klosterneuburg Steinfass)

www.weinstreich.ch

Eigenschaften Kvevri



- Kvevri werden im Boden vergraben
- Konstante Temperatur im Gefäss
- Häufigste Grösse 1000-2000 Liter
- Wand ist durchlässig für Wasser und Sauerstoff, deshalb wird eine dünne Schicht Bienenwachs aufgetragen.
- Dadurch hat sie noch Fähigkeiten der Mikrooxigenierung?

Interessante Adressen

www.decanter.com/wine-news/new-qvevri-school-open-georgia-344486/,

www.georgiaintrend.com/georgia-sights-destinations/kakheti/ikalto-qvevri-school/

Ausbau



- Riesling-Sylvaner 2018 sehr gesundes Traubenmaterial.
- 30 % Beeren und 70 % Saft (nicht entschleimmt).
- Nach einsetzen der Gärung wurde die Amphore mit einer Granitplatte verschlossen und isoliert.
- Erneutes öffnen nach Ostern 2019 und aus Amphore umgezogen und auch gepresst.
- Vier Wochen im Stahltank, um den Trub und die Grobhefe absetzen zu lassen.
- Anschliessend Ausbau in mehrfachbelegten 500 Liter Fässer.
- Kein Zugewetzter Schwefel und unfiltriert im August 2020 abgefüllt.

Interessante Adressen

www.viniculture.de/weine/amphore

www.wein-amphoren.de

www.wein-amphoren.de

Weitere Amphoren



Weitere Adressen

www.giare.terracotta-artenova.com

www.sirioanfore.com

www.clayver.it

www.cuves-a-vin.com

Der Wellentänzer: Erkenntnisse aus önologischer und Marketingsicht

11:45 – 12:00

Robert Irsslinger

Rüteli 3
8855 Nuolen (Wangen)
Schweiz
robert@irsslinger.ch
Tel.: +41 (0)79 399 97 37

Geschichtlicher Hintergrund und Grundlage fürs Projekt Wellentänzer

Louis-Gaspard d'Estournal (*1753; †1844) war ein Junggeselle einer alten Weinbauernfamilie in Saint-Estèphe. Er ist nicht nur der Gründer des weltberühmten Bordelaiser Weingutes Château Cos d'Estournal, sondern auch der erste, der begriff, wie sehr der Wein gewinnt, wenn er schaukeln darf. Er legte die Basis für unser Wellentänzer Projekt.

Der Wellentänzer vom Zürichsee, die önologische Sicht

Ende 2018 lud uns Fabian Sloboda (Gründer des Wellentänzers am Neusiedlersee) ein, seine Wellentänzer-Partner zu werden. Wir waren auf Anhieb begeistert und mussten uns das nicht lange überlegen. Nur zu gerne präsentieren wir zusammen dieses Phänomen über die Landesgrenze hinaus.

Die Trauben für unseren Wellentänzer – der Sorte Johanniter – werden von Hand geerntet und direkt bei uns auf dem Weingut verarbeitet. Nach der Gärung wird die Weinmenge halbiert. Eine Hälfte füllen wir mit der gesamten Gärhefe und ohne SO_2 in die eigens dafür gebaute Boje. Die zweite Hälfte Wein aber bleibt bei uns auf dem Weingut im Keller und wird wie jeder herkömmliche Weisswein abgestochen von der Hefe und konserviert mit SO_2 . Aus diesem Teil entsteht nämlich der sogenannte Zwillingsswein. Dieser gibt uns die Chance, labortechnisch sowie auch in der Degustation einen Unterschied zum Wellentänzer aufzeigen zu können.

Der erste Schweizer Wellentänzer-Wein wurde für den Zeitraum vom 8. November 2019 bis 27. März 2020 im Hafen von Rapperswil-Jona eingewässert. Die Resonanz war riesig und wir waren überwältigt von dem grossen Interesse. Unser erster Wellentänzer-Wein war innert wenigen Wochen in Form von Konsignationen bereits vor der Abfüllung ausverkauft. Auch wurde uns durch die unabhängigen Analysen und Verkostungen vom Weinbauzentrum Wädenswil, Vinum oder Falstaff bestätigt, dass der Wellentänzer diverse Unterschiede zu seinem Zwilling vom Keller aufzeigt. Somit haben auch wir in der Schweiz die Bestätigung, dass der Wellengang sehr wohl positive Wirkung auf den Wein zeigt.

Die Marketingsicht

Der Wellentänzer stellt heute unseren USP (Alleinstellungsmerkmal) dar. Wir konnten mit diesem Projekt aufzeigen, dass aus demselben Traubengut qualitativ und preislich zwei verschiedene Produkte herstellen lassen und dies von jedem und jeder Degustiert werden kann. Mit dieser Vergleichbarkeit gewinnt der Wein an Glaubwürdigkeit und an Ansehen.

Die Entscheidung für eine Piwi-Traubensorte ist ganz bewusst gefallen. Wir sehen ein grosses Potenzial in der Produktion und Vermarktung von Piwi-Traubensorten und wollen gerade diese auch mit diesem Projekt bekannter machen.

Soziale Medien im Weinmarketing

Soziale Medien sind in aller Munde. Doch lohnt sich der Aufwand für uns Weinproduzentinnen und -produzenten überhaupt? Ich finde ja, solange man Spass daran hat. Es ist eine einfache und effektive Möglichkeit für die Weinvermarktung. Folgende Ziele können damit erreicht werden:

- Bekanntheit des Weinguts steigern
- Positives Image pflegen und ausbauen
- Bestehende Kunden binden, neue gewinnen
- Weinverkauf ankurbeln
- Unkomplizierter Austausch mit Konsumenten

WEN ERREICHE ICH DAMIT? #zielgruppe

71% der Schweizerinnen und Schweizer nutzen Soziale Medien. Am beliebtesten sind Instagram und Facebook. Die Zahl der Instagram-Nutzenden ist seit März 2020 um 40% gestiegen (von 2.7 auf 3.8 Millionen). Bei jungen Menschen bis 34 Jahre ist Instagram hoch im Kurs. Auf Facebook können alle Altersgruppen erreicht werden. Steigend sind die Zahlen vor allem noch bei den 56- bis 65-Jährigen.

(Quelle: onlinekarma 2021)

Instagram

Endkonsumenten: Junge, unkomplizierte Gelegenheitstrinker

Mittler/Influencer:

- Sommeliers und Weinspezialistinnen
- Weinhandlungen und Restaurants
- Weinbloggerinnen und Podcaster wie
@edvin_weine, @diweinbrater, @weinkollektiv_ch, @mit_schweizer_wein, @shirley_amberg, @weinbutler, @weinempfehlung_schweiz, @herzogundvombach
- Branchenverbände und Vereine wie
@deutschschweizswisswine, @jungwinzer_schweiz, @swisswinelovers, @schweizer_weine_net, @swisswineconnection.ch, @planscher.ch
- Lokale Medien, Schweizer Wein- und Kochmagazine wie
@obstundweinbau, @schweizerische.weinzeitung, @vinummagazin

Facebook

- Schweizer Weinkennerinnen und -experten Ü50
- Weinliebhaberinnen und Freunde des gepflegten Trinkens
- Branchenverbände und Vereine

WORÜBER BERICHTE ICH? #content

Bei Instagram spielen Bilder und Videos die Hauptrolle. Bei Facebook stehen Text und Links zu Artikeln und Veranstaltungen im Vordergrund. Mögliche Beiträge:

Instagram

- Follower mitnehmen auf eine Reise durchs Weinjahr mit allem, was dazugehört.
- Leidenschaft und Freude an der Arbeit im Rebberg und im Keller vermitteln.
- Nähe und Vertrauen schaffen durch ungeschliffene, persönliche Beiträge.
- Die Menschen zeigen, die dahinter stehen (nicht nur den fertigen Wein).
- Hashtags setzen für mehr Reichweite, z.B. #zürichseewein #schweizerwein #trinkregional
- Follower-Offensive starten: Interessanten Personen folgen, liken, kommentieren.

15:00 – 15:30

Jacqueline Achermann

Weinbauzentrum Wädenswil
Tel.: +41 (0)79 642 86 94
jachermann@bluewin.ch
www.weinbauzentrum.ch

Facebook

- Degustationen und Veranstaltungen wie Offene Weinkeller.
- Spannende Beiträge teilen aus Weinzeitschriften oder von Branchenkollegen.
- Direkte Kommunikation mit potenziellen und bestehenden Kunden pflegen.
- Aktionen und Umfragen starten, um Interaktionen zu fördern.

WIE KOMMUNIZIERE ICH? #tonalität

Ehrlich und frisch von der Leber weg. Ein Mix aus lockeren Beiträgen und solchen mit mehr Fleisch am Knochen (resp. Beeren an den Rappen). Authentizität ist dabei das A und O.

WAS ZEIGE ICH? #bildsprache

Natürliche, aussagekräftige Bilder in guter Qualität, die alle Facetten des Weinbaus aufzeigen: Von der Knospe bis zum fertigen Wein. Keine Filter, kein Schnickschnack.

Lieber weniger Beiträge, dafür gute.

WIE VIEL KOSTET MICH DER SPASS? #kosten

Nichts, ausser man schaltet gezielt Werbung. Dies ist möglich mit Hilfe des Facebook-Werbeanzeigenmanagers. Die Handhabung ist einfach, die Kosten überschau- und anpassbar. Es gibt zudem die Möglichkeit, einzelne Postings zu verstärken. Dadurch wird der Beitrag auch Personen angezeigt, die uns bisher noch nicht abonniert haben. Eine gute Variante, um neue Kundenfelder zu erschliessen. Ab einem monatlichen Einsatz von etwa CHF 100 geht es los. Nicht zu unterschätzen ist allerdings der Aufwand. Das Produzieren von qualitativem Content braucht Zeit und Musse.

WIE WEISS ICH, OB ES ETWAS BRINGT? #erfolgskontrolle

Der Werbeanzeigenmanager gibt detailliert Aufschluss über Klicks und Likes und die Entwicklung der Abonnenten-Zahlen.

ALSO WAS JETZT: FACEBOOK ODER INSTAGRAM? #diequalderwahl

Die Frage ist vielmehr, wen möchte ich ansprechen? Ich empfehle grundsätzlich mit Instagram zu starten. An schönem Bildmaterial fehlt es uns im Rebberg schliesslich nicht.

Es ist simpel und sympa. Legt einfach los! Es kann nicht viel passieren, ausser, dass die Weinbestellungen womöglich plötzlich in die Höhe schnellen.

Podiumsdiskussion: Unterschiedliche Gebinde für Premium-Weine: Was führt zum Erfolg?

16:00 – 16:20

Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
IUNR Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen
Weiterbildungssekretariat
Grüentalstrasse 14, Postfach
8820 Wädenswil
Schweiz
Telefon +41 (0) 58 934 59 70
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch

www.zhaw.ch/iunr/weintage