

### **Harmonie** (altgriech. *Harmonia* - Ebenmaß, Übereinstimmung, Gleichklang)

#### **Säureeindruck und Harmonie**

Der Jahrgang 2021 zeigt bei Jungweinverkostungen in den Betrieben, bei Prüfungen der amtlichen Weinprüfstelle der Reg. v. Unterfranken und bei der Prämierung des fränkischen Weinbauverbandes ein durchgängiges Bild.

Die Weine präsentieren sich schlank und filigran, profitieren von einer lebendigen Säure – sind aber auch schnell „überfordert“, wenn ihnen zu viel Säure zugemutet wird.

#### **Der Pfad für den optimalen Säureeindruck ist schmal, besonders bei Frühfüllungen.**

Die Entwicklung der letzten Jahre zu einem „Mehr“ an schmeckbarer Säure treibt beim aktuellen Jahrgang teils seltsame Blüten. Passt ein 2021er fränkisch trockener Silvaner Schoppenwein (wurde geprüft und erhielt seine Prüfnummer) mit einer kantigen, ziehenden Gesamtsäure von 8,2g/l in sein Konsumprofil? Weitere, einzelne Beispiele aus der Weinprüfstelle und der Weinprämierung:

Wein	Mostgewicht °Oe	Gesamtsäure g/l	Restzucker g/l	sensorische Kommentare und Eindrücke
2021 Silvaner QW fr.-tr. Literflasche	83	7,5	3,3	Muss das sein? Wenn die Kunden das mitmachen?
2021 W-Burgunder Kab. fr.-tr. Burgunderflasche	85	7,3	4,1	Säure unterdrückt den Wein, schade
2021 Silvaner QW tr. Literflasche	72	7,2	6,5	sauer, klein, Trinkgenuss?
2021 M-Thurgau QW Schlegelflasche	72	7,1	16,6	sehr schlank hinter Süße, leicht bitter, süß-sauer
2021 Kerner QW tr Schlegelflasche	74	6,3	5,4	Wein ist so karg, dass er mit der Säure schon überfordert ist

**Zur Einordnung:** Dies ist kein „frankenweites Problem“, betrifft aber leider genug Weine, um nicht mehr von Einzelfällen reden zu können.

#### **Tipps für die Sensorik:**

- Ist der **Wein harmonisch** und bedient er das anvisierte **Marktsegment**?
- **Teilfüllung**, Vermarktung in den nächsten Monaten → moderaterer Säureeindruck
- Füllung des **Jahresbedarfs**, Vermarktung **ab sofort** oder Füllung des **Jahresbedarfs**, Vermarktung **erst später** → knackigerer Säureeindruck, der den Wein durch das Jahr trägt. Der anfangs (noch) nicht ganz harmonische Eindruck muss in Kauf genommen werden.
- **Alternative:** Die Gesamtmenge aufteilen in eine frühe Teilfüllung (Säure moderater, jetzt eingestellt) und eine später Nachfüllung (Säureharmonisierung abwarten)
- **Analysewerte** sind eine **Hilfestellung** sagen aber nur bedingt etwas über den Säureeindruck und den Geschmack aus! Nur die **vorurteilsfreie Sensorik** schafft hier Klarheit.

**Kurz und knapp:** Der Säureeindruck richtet sich

- nach dem Konsumprofil
- nach dem Vermarktungsbeginn
- nach dem Vermarktungszeitraum

Bei der Einschätzung des Säureeindrucks und der Harmonie helfen Ihnen gerne die Fachlabore und die Fachberatung für Kellerwirtschaft und Kellertechnik/Bezirk Unterfranken.

## Bentonitbedarf

Bei der frühen Vermarktung von frischen, spritzigen Weißweinen kann auf eine natürliche Eiweiß-Stabilisierung der Weine oft nicht gewartet werden. Um Eiweiß im Wein zu verringern und diesen damit zu stabilisieren, wird die Eiweißadsorption mittels Bentonit (Tonmineral) angewendet.

**Eine pauschale Bentonitbehandlung im Most mit 100 bis 200 g/hl ist meist schon für eine Stabilität im Wein ausreichend.** Die Überprüfung der Stabilität des Jungweines sollte jedoch später nochmals durchgeführt und gegebenenfalls der Wein nachgeschönt werden.

Zu beachten ist, dass sich der Eiweißgehalt während der Weinbereitung auch wieder erhöhen kann, beispielsweise durch Enzymzusätze oder Gelatine-Schönungen.

### Anwendung:

Bei der Anwendung von Bentonit sollte darauf geachtet werden, dass dieses ausreichend in warmem Wasser vorgequollen wird. Durch diese Maßnahme erweitern sich die Schichten des Bentonits um das fünf- bis zehnfache, was die Wirksamkeit deutlich verbessert. Darüber hinaus bindet das Bentonit während des Vorquellens größere Mengen Wasser irreversibel. Bei einer direkten Zugabe (also ohne Vorquellung) zu Most oder Wein tritt ein Mengenverlust an Most bzw. Wein auf.

Neben dem Vorquellen hängt die Wirksamkeit auch von der verwendeten Bentonitart ab. Bei einem Na-Ca-Bentonit können sich die Schichten stärker weiten, sodass mehr Eiweiß aufgenommen werden kann. Daher haben solche Mischbentonite eine bessere Wirksamkeit als reine Calciumbentonite. Der Bentonitbedarf kann mittels Bentotest oder Wärmetest (mind. 2 Std. bei 80°C) ermittelt werden. Bei der Bedarfsermittlung sind ihnen die Fachlabore gerne behilflich.

Von den 10.116 Jungweinen des Jahrgangs 2021 wurde bei 989 Jungweinen der Bentonitbedarf ermittelt. Bei 57% der untersuchten Jungweine war keine Bentonitschönung mehr notwendig. Dabei ist aber nicht bekannt, ob bei diesen Jungweinen bereits eine Schönung im Moststadium stattgefunden hatte. Bei 35 % der untersuchten Jungweine lag der Bentonitbedarf zwischen 50 und 200 g/hl und die restlichen 8 % der Jungweine hatten einen Bentonitbedarf von über 200 g/hl.

Aufgrund der Witterungsverhältnisse im Jahr 2021 hätten wir deutlich geringere Aufwandmengen an Bentonit erwartet.