



Warum altert Wein?

Weinfreunde Afnau

16. Mai 2013

Daniel Pulver

Einfluss auf die Alterung:

Das Traubengut

- Traubensorte
- Klima, Lage (Jahrgang)
- Reifezustand, Zuckergehalt, Säuregehalt
- Physiologische Reife (Reife der Tannine)
- Gesundheitszustand
- Gerbstoffgehalt, Farbstoffgehalt
- Aromavorstufen (Terpene, an Zucker gebunden)



Die Traubenverarbeitung

- Sauerstoffeintrag
- Maischekontaktzeit (Standzeit, Mazeration)
- Extraktion (Maischearbeitung, mechanisch, Temperatur)

Polyphenole (Gerbstoffe aus den Traubenhäuten und Kernen)
Verantwortlich für Struktur, Adstringenz, Bitterkeit

Anthocyane (Farbstoffe, bei roten Weinen)
Verantwortlich für Farbe, Farbnuance



Maischerührtank



«Stösseln»



Presse

Ausbau, Lagerung



16.05.2014

Alterung von Wein, Weinfreunde Ufnau

Chemische Prozesse

Farbe:

Weisswein: Hellgelb – strohgelb – goldgelb – bräunlich – orange

Rotwein: violett – purpurrot – bräunlich-rot, braun, zuletzt fast farblos, Wasserrand

- Gerbstoffe und Anthocyane oxidieren mit Sauerstoff
- Polymerisation, grosse Moleküle fallen aus, Depot, Entfärbung



<i>TROCKENE WEISSWEINE</i>				
 Grüngelb	 Hellgelb	 Helles Goldgelb	 Strohgelb	
<i>SWEET BORDEAUX</i>				
 Helles Goldgelb	 Strohgelb	 Strohgold	 Kupfergelb	 Bernsteinengelb
<i>CLAIRETS UND ROSÉS</i>				
 Himbeerrosa	 Kirschrosa	 Hellrosa	 Lachsrosa	 Zwiebelschale
<i>ROTWEINE</i>				
 Violettrot	 Rubinrot	 Granatrot	 Orange/ Ziegelrot	 Bernsteinrot

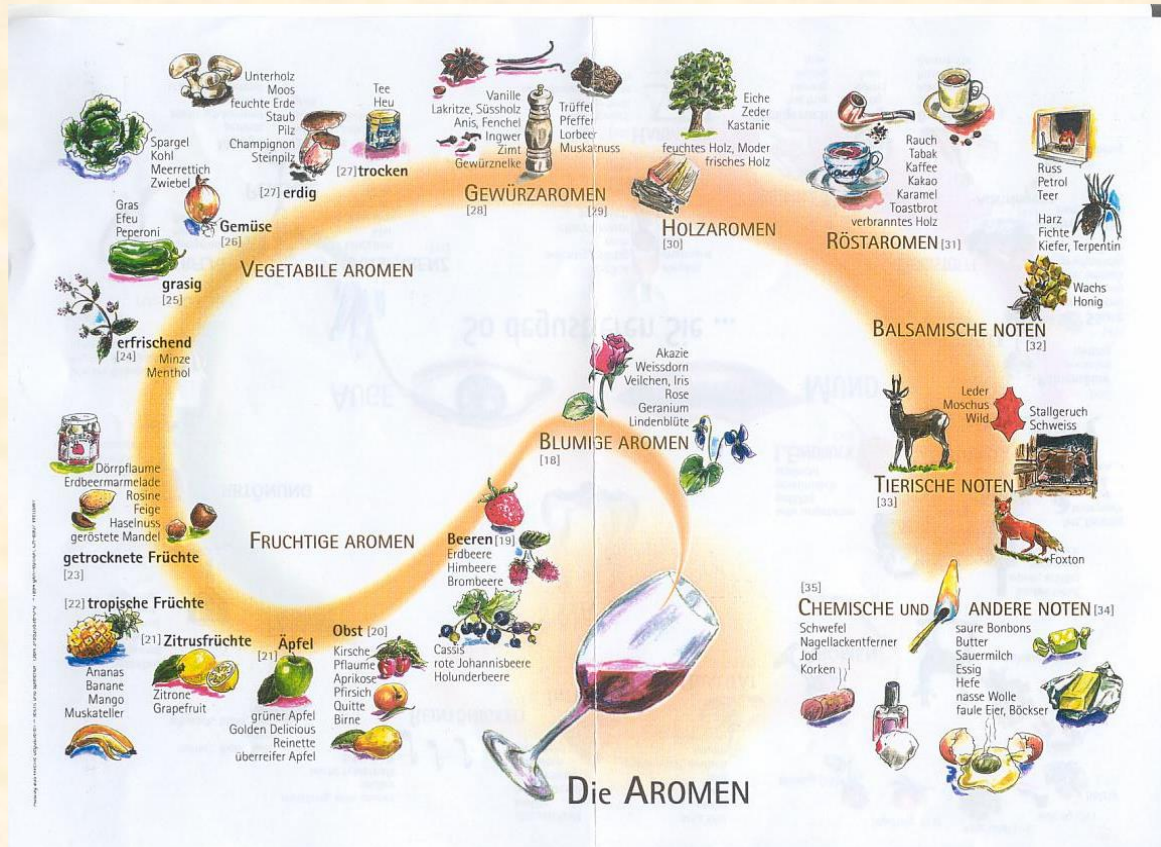
Geruch:

Leichtflüchtige Aromen verschwinden

Frischfruchtig – reiffruchtig – Altersnoten

Veresterungen – Verbindungen zwischen Alkohol und Säuren

Reife Äpfel, Dörrfrüchte, Honig, Melone, medizinisch, balsamisch, teerig, petrolig (z.B. bei Riesling)



Geschmack:

- Viele Inhaltsstoffe wie Säuren, Zucker, Alkohol werden kaum verändert
- Polyphenole polymerisieren, Gerbstoff reagiert weniger stark mit dem Speichel und wird dadurch weicher und weniger aggressiv.
- Schwefelgehalt nimmt ab, daher auch der Schutz vor Oxidation.
- Aromatische Veränderungen sind auch retronasal feststellbar (Oxidation)
- «Geschmeidigkeit» nimmt ab, Strukturteil tritt in den Vordergrund, der Wein fällt auseinander, wird spröde und leer





Mikrobiologische Stabilität

Vermehrung von Mikroorganismen im abgefüllten Wein:

z.B. Nachgärung, Vermehrung von Hefen bei restzuckerhaltigen Weinen

Vermehrung von Bakterien: Flüchtige Säure, Lindwerden, Bockser

Freier Schwefel wird schnell aufgebraucht

Mikrobiologisch instabile Weine altern viel schneller!

Verschluss





Korkmotten



Wichtigste Einflüsse auf die Alterung:

- Potenzial des Weines: (Gerbstoff, Säure, Alkohol, Aromapotenzial)
- Verschluss:
 - Naturkork: leicht gasdurchlässig
 - Drehverschluss: sehr dicht
 - Glasverschluss: sehr dicht
 - Kunststoffkork: grosse Unterschiede je nach Fabrikat
 - Granulatkorken (Diam): ähnlich wie Naturkork
- Lagertemperatur: optimal 12 – 16°C, möglichst wenig Schwankungen
- Licht: Weine möglichst im Dunkeln lagern

Spezialfälle: Süssweine

Orangeweine (Vin jaune, Sherry, Vinho verde, Quevriweine etc.)



Vielen Dank



**Und viel Spass
bei der Degustation!**