



VINIFIKATION –
ES WERDE WEIN!

SCHWARZENBACH
WEINBAU 1912

EDITION 08

Vom Traubensaft zum Jungwein

Nachdem die Trauben in den Keller gelangt sind, folgt als nächster wichtiger Arbeitsschritt die Vergärung der Traubenmoste. Dabei wird der in den Trauben vorhandene Zucker in Alkohol umgewandelt. Das kann spontan geschehen, indem man die natürlichen, im Rebberg und im Keller vorkommenden Hefen arbeiten lässt. Das birgt allerdings das Risiko, dass sich auch Fehlgerüche bilden können oder dass die Weine nicht vollkommen durchgären. Wer auf Nummer sicher gehen will, impft deshalb den Traubenmost mit selektionierten Hefen. Alain Schwarzenbach: «Wenn alle Parameter stimmen, vergären wir gelegentlich mit den in der Natur vorkommenden Hefen. In der Regel vergären wir aber unsere Weine mit einem eigenen Hefestamm aus dem Jahr 1895, der hervorragende Gäreigenschaften zeigt.»

Ist die Gärung in Gang gekommen, muss ihr Verlauf überwacht werden. Das ist deshalb wichtig, weil dadurch allfällige Weinfehler, die später nur schwer zu korrigieren sind, vermieden werden können. «Bei allen Weinchargen messen wir einmal pro Tag die Oechslewerte», erläutert Marilen Muff. «Diese Messungen zeigen uns, ob die Gärung normal verläuft und der Zuckergehalt im Traubenmost kontinuierlich abnimmt». Genauso wichtig, sind aber auch die sensorischen Eindrücke. «Ebenfalls einmal pro Tag degustieren wir die Moste und riechen an ihnen», erklärt Alain. «Stellen wir bei einer Charge stinkige, reduktive Noten fest, wissen wir, dass die Hefen nicht genügend Sauerstoff haben, um ihre Arbeit zu verrichten. Das können wir korrigieren, indem wir diese Charge mit Sauerstoff belüften.»

Überwacht werden muss auch die Gärtemperatur. Das ist insbesondere bei den Weissweinen wichtig. Marilen: «Damit ihre frisch-fruchtigen, sortentypischen Aromen erhalten bleiben, achten wir darauf, dass die Gärtemperatur zwischen 16 und 20 °C liegt. Bei den Rotweinen ist dagegen eine wärmere Gärtemperatur erwünscht, damit die Farb- und Gerbstoffe aus der Maische herausgelöst werden.»



«Der Sauvignon Blanc ist ein frisch-fruchtiger, knackiger Wein mit verführerischen Aromen von frischen Kräutern, Holunderblüten und exotischen Früchten.»



Sauvignon Blanc 2022
Zürichsee AOC, CHF 21.00, 75 cl

«Der Chardonnay der Terroir-Linie präsentiert sich mit einer schönen Balance zwischen Frucht, Säure und dezenten Holznoten.»



Chardonnay 2022
Zürichsee AOC, CHF 24.00, 75 cl
erhältlich ab Sommer 2023



Durch Reifung zum Geschmackserlebnis

Die Dauer der Gärung ist von der Gärtemperatur abhängig. Bei den eher kühl vergorenen Weissweinen dauert sie rund zwei Wochen, bei den Rotweinen dagegen in der Regel fünf bis sieben Tage. Ist die alkoholische Gärung abgeschlossen und sind die Rotweine von der Maische abgezogen, wird allen Jungweinen eine Ruhepause gegönnt. Jetzt können sich die Trubteile absetzen und die verschiedenen Aromakomponenten harmonisch verbinden. Doch schon gibt es weitere Entscheidungen zu treffen. «Im Zentrum steht dabei die Frage, welche Stilistik sollen die verschiedenen Weine haben», erklärt Marilen. «Wollen wir einen frisch-fruchtigen, knackig-saftigen Wein oder einen komplexen, tiefgründigen Essensbegleiter mit gutem Alterungspotenzial? Durch die Art, wie wir nun die Weine ausbauen, können wir ihre Stilistik steuern.»

So muss jetzt entschieden werden, welche Weine im Stahltank und welche im Holzfass ausgebaut werden. «Im Stahltank bauen wir Weine aus, bei denen die Fruchtaromatik und die Sortentypizität betont werden sollen», erklärt Alain. «Ein typisches Beispiel ist der Sauvignon Blanc mit seiner lebhaften Säure und den intensiven Aromen von exotischen Früchten und Holunderblüten.» Und Marilen ergänzt: «Um die saftige Spritzigkeit des Sauvignon Blanc zu erhalten, stabilisieren wir ihn nach der alkoholischen Gärung mit geringen Mengen schwefeliger Säure. Dadurch verhindern wir, dass er den biologischen Säureabbau durchläuft, bei dem Milchsäurebakterien die im Wein vorhandene spitzere Apfelsäure in die mildere Milchsäure umwandeln.»

Anders dagegen die Chardonnays der Linie Terroir und Sélection. Sie werden nach burgundischem Vorbild in Barriques vergoren und ausgebaut, und zudem wird – wie auch bei den Rotweinen üblich – der biologische Säureabbau durchgeführt. Während der Chardonnay Terroir acht Monate in Barriques reift, bleibt der Chardonnay Sélection, der aus Trauben der besten Parzellen gekeltert wird, 18 Monate in den Fässern. «Durch diesen Ausbau, bei dem wir zusätzlich regelmässig die Hefen aufrühren, gewinnen die Weine an Tiefgang und aromatischer Komplexität sowie an Gaumenfülle und Schmelz», kommentiert Alain.

Der letzte Schliff

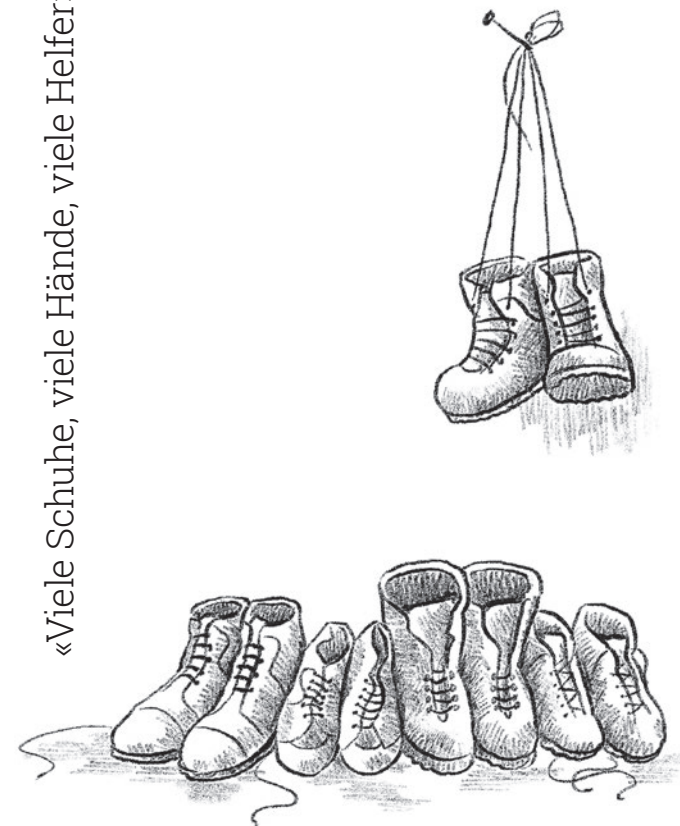
Von der Traube bis zum Wein ist es ein recht langer Weg mit vielen Arbeitsschritten. Je nach Weintyp dauert es unterschiedlich lang, bis ein Wein in die Flaschen abgefüllt werden kann und so den letzten Schliff erhält. Um gute Weine zu erzeugen, braucht es nicht nur Erfahrung, Wissen und Können, sondern auch Passion und Intuition. Nur so wird aus Traubensaft edler Wein. «Zwar ist die Weinerzeugung ein natürlicher Vorgang», kommentiert Marilen, «aber nur wenn man ihn aufmerksam und mit Fingerspitzengefühl begleitet, kann man damit rechnen, zu Resultaten zu kommen, die einem selbst und die Kunden überzeugen.» Und das ist mehr als nur eine Geschmacksfrage! «Ob die Weine zu überzeugen vermögen, hängt nicht zuletzt davon ab, ob sie mit unserem Qualitätsverständnis sowie mit unseren Absichten und Erwartungen übereinstimmen», fügt Alain an.

Entscheidend für die Beurteilung eines Weines sind seine sensorischen Merkmale und der Gesamteindruck, den er hinterlässt. Ideal ist es, wenn alle Komponenten eines Weins sowohl in der Nase wie im Gaumen harmonisch zusammenfinden. «Einen ersten Anhaltspunkt bekommt man, wenn man am Wein riecht, um die Intensität des Duftes zu prüfen und den Aromen nachzuspüren», erklärt Marilen. «Im Gaumen zeigt sich dann, ob alle wichtigen Komponenten wie Aromen, Säure, Alkoholgehalt und Gerbstoffe (bei Rotweinen) vorhanden sind und ob sie sich so miteinander verbinden, dass ein ausgewogener, langanhaltender Gesamteindruck entsteht.»

Dabei darf nicht vergessen werden, dass der Weingenuss immer auch eine subjektive Angelegenheit bleibt. Ob ein Wein Anklang findet, hängt nicht nur von den eigenen Geschmackspräferenzen ab. Ebenso spielt es eine Rolle, bei welcher Gelegenheit man ihn trinkt. Alain bringt es auf den Punkt: «Ob als Durstlöscher, Apéro-Getränk oder Essensbegleiter, entscheidend ist, dass der gewählte Wein zu Anlass und Situation gut passt und mit Freude und Genuss getrunken wird.»



«Viele Schuhe, viele Hände, viele Helfer»



Seit 2019 zieren filigrane Zeichnungen der Illustratorin Janine Wiget das Etikett unserer Sélection-Weine. Jeder Jahrgang präsentiert sich mit einem eigenen Bildmotiv. Es handelt sich dabei um verspielte und stimmungsvolle Impressionen aus unserem Arbeitsalltag.

«Der Chardonnay Sélection ist ein vollmundiger, komplexer Essensbegleiter mit gutem Alterungspotenzial.»



Chardonnay Sélection 2021
Zürichsee AOC, CHF 32.00, 75 cl

AUS DEM REBBERG

Bienen im Rebberg

«Seit drei Jahren stehen auf der biologisch bewirtschafteten Hausreben-Parzelle Bienenkästen unserer Imker-Freunde Marco Graf und Thomas Toller. Um den Bienen Nahrung zu geben und um die Biodiversität in dieser Rebpflanzung zu fördern, haben wir in die Fahrstreifen zwischen den Rebzeilen eine Mischung verschiedener Blütenpflanzen gesät. Die Bienen haben sich letztes Jahr besonders grosszügig gezeigt, konnten wir doch nicht weniger als 80 Kilogramm besten Honig gewinnen.»

Alain

Sommerhonig Schwarzenbach Weibau
CHF 9.00, 250g / CHF 18.00, 500g



GUT ZU WISSEN

Unsere Weine glänzen in der Parker Degustation

Im Februar hatten wir die Möglichkeit, zwei unserer Weine zur Robert Parker Degustation einzureichen. Wir sind stolz auf die sehr gute Bewertung von Degustator Stephan Reinhardt. Der Pinot Noir Sélection 2019 erreichte 90+/100 Punkte, der Rauschling Seehalden 2021 ausgezeichnete 92/100 Punkte.



Sie möchten aus erster Hand über Anlässe und Neuigkeiten informiert werden?

www.schwarzenbach-weinbau.ch/aktuell

