

Önologie "inhouse"

Sehr geehrte Kunden und Weinliebhaber,
liebe Freunde, Verwandte und Bekannte,

Seit Beginn, besorgen wir die Önologie (= Weinwissenschaft im Keller) für unsere Weine selber. Das notwendige Wissen haben wir uns in Kursen, durch Fachliteratur, im Praktikum, im Internet und "last but not least" durch intensive Diskussionen mit unseren Winzerkollegen angeeignet. Der grosse Vorteil wenn man's selber macht: man kann sehr schnell eingreifen ohne lange auf Wissen von Dritten zu warten, von den Kosten externer Berater gar nicht zu sprechen. Die letzte Intervention im Keller liegt nur wenige Wochen zurück. Lesen Sie mehr dazu auf der Innenseite.



Wir wünschen Ihnen und uns ein ertragreiches 2014 !
Viele herzliche Grüsse aus dem Tessin

*Andrea + Michael
Weingartner*



2. Gärung

Ein Winzer-Sprichwort sagt: "Wenn die Reben blühen, gärt es im alten Wein!"



Das Sprichwort beschreibt ein gewohntes Phänomen bei der professionellen Weinbereitung: Im Frühling, wenn die Reben blühen (Bild links), kommt es in den Weinfässern, im bereits fertig vergorenem Wein, nochmals zu einer Gärung (das war vor dem Zeitalter der Klimatisierung und regulierbaren Heizungen).

Seit der Entdeckung der Milchsäurebakterien 1856 durch Louis Pasteur, weiss man: diese "zweite" Gärung wird nicht von Hefen, sondern von diesen Bakterien verursacht. Da dieselben Wärme lieben, kommt es erst im Frühling, wenn die Temperaturen im Weinkeller steigen, zur zweiten Gärung.

Heute wird die 2. Gärung (auch malolaktische Gärung oder Biologischer Säureabbau [BSA] genannt) gezielt eingeleitet. Der Önologe sorgt für die richtigen Bedingungen (Temperatur, PH-Wert, Schwefelniveau). Stimmen sie, beginnt der Prozess in aller Regel spontan. Bei dieser Gärung verstoffwechseln die Milchsäurebakterien die im Wein vorhandene Apfelsäure und bilden daraus Milchsäure. Dabei entsteht etwas Wärme und Kohlendioxid (CO₂). Der Gesamtwert der Säure geht zurück, der Wein erhält zusätzliche Aromen und wird dadurch komplexer. Da etliche Mengen Kohlendioxid entstehen, rüsten wir unsere Barriques mit "Gärtrichtern" aus (Bild rechst). So kann das Gas entweichen aber keine Sauerstoff eintreten.



Der Prozess ist in 3-4 Wochen abgeschlossen und einem guten Wein steht nichts mehr im Wege.

Neuer Wein

Die Besucher der Zuger Messe kennen ihn schon, viele von Ihnen vermutlich aber noch nicht. Unseren neuen Merlot, ein Rotwein ohne Holzausbau und das **unter CHF 20.--** !

Visione 2012



Merlot Ticino, DOC. Nur aus vollreifen, gesunden Trauben gekellert und danach Ausbau ohne neue Barrique. Ein fruchtiger Wein mit sanften Gerbstoffen. Dank seiner Frische und feinen Struktur passt er zu fast allen Gerichten.

Flasche 75cl CHF 19.--

⇒ Bestellungen unter www.weingartner.ch.

Dann noch das...

"Das Ergebnis ist eindeutig", sagt der Arzt nach der Untersuchung zu dem Herrn in den Fünfzigern. "Ihrem Gesundheitszustand nach müssen Sie eines aufgeben: die Frauen oder den Wein. Was werden sie tun?"

Der Patient: "Da möchte ich doch lieber von Fall zu Fall entscheiden - je nach Jahrgang."

Wein-Rezepte

Nicht nur in der Wildsaison ein Genuss !

Schweinspfeffer (nicht gebunden)



Zuerst eine Weinbeize zubereiten:

1 l Rotwein, 1 dl Rotweinessig, 2 geschälte Rüebli in Stücken, etwas Sellerie in Stücken, 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt besteckt, 1 Knoblauchzehe eingeschnitten, 1 Teelöffel Pfefferkörner grob gemahlen, 1/2 Teelöffel Rosmarinnadeln und Thymian, einige Wacholderbeeren.

1 kg Schweinsvoressen in der Beize mindestens 4 Tage einlegen.

Fleisch und Gemüse herausnehmen und die Beize in einem Brattopf aufkochen. Den entstehenden Schaum abschöpfen.

2 EL Sonnenblumenöl	Fleisch darin anbraten
1 EL Mehl	über das Fleisch geben, dann herausnehmen
1/2 TL Salz	Fleisch würzen.
Gemüse	ebenfalls anbraten

Fleisch und Gemüse zur Beize geben

1-2 EL Bratensauce
(oder Kalbsfond) zugeben

60-70 Minuten im Backofen schmoren lassen.

Vor dem Servieren geröstete Brotroutons und 100g gebratene Speckwürfeli darüber streuen. Dazu passen Quarkspätzli und Rotkraut oder Rosenkohl - und natürlich ein Glas "Weingartner Wein" !

Impressum

"Vite e Vino", Newsletter, von Andrea und Michael Weingartner, Viticoltori-Vinificatori,
CH-6999 Astano www.weingartner.ch info@weingartner.ch
Ausgabe Januar 2014. Erscheint regelmässig 2 - 3 mal pro Jahr.