

## ROTWEINVINIFIKATION

Die Trauben werden in einem optimalen Reifestadium geerntet, das je nach Rebsorte variieren kann. Je nach Region und Temperaturen werden die Trauben nachts oder am frühen Morgen in der Kühle geerntet. Für den Transport werden Kisten à 25 Kilo verwendet, womit verhindert wird, dass die unteren Früchte zerdrückt werden und der auslaufende Saft frühzeitig zu gären beginnt.

In der Kellerei angekommen, werden die Trauben gewogen, entrappt und gemahlen. Die beim Entrappen anfallenden Kämme werden als Rebdünger verwendet. Den gemahlten Trauben wird zur Verhinderung der Oxidation Schwefel zugegeben, wenn nötig der pH-Wert korrigiert und dann mit einer Hefeimpfung die Gärung eingeleitet.

Die Gärung dauert ca. zehn Tage, je nachdem, wie der Wein gewünscht wird, kann sie auch länger oder kürzer sein. Durch den Alkohol und Wärme werden den Traubenhäuten Farb- und Aromastoffe entzogen, dieser Prozess wird Mazeration genannt.

Anschließend wird der Wein abgepresst und zur malolaktischen Gärung in Tanks oder Fässer geleitet. In dieser zweiten Gärung wird die spitzere Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt.

Der junge Wein wird seiner Eignung entsprechend in Eichenfässer umgezogen oder imahltank ausgebaut. Zuletzt wird er verschnitten, eventuell kaltstabilisiert, filtriert und abgefüllt. Manche Weine reifen in der Flasche, bevor sie auf den Markt gelangen.

Dieser Prozess ist bewusst allgemein gehalten, natürlich spielen die Herkunft der Trauben, das Alter der Rebstöcke, ihr Charakter und die Absicht des Weinmachers zentrale Rollen bei der Vinifikation. Faktoren wie Lager oder Stahltank, Dauer der Reifung, die Wahl der Fässer und selbst die Nachbehandlung des Weines, die Stabilisierung und Filtration, prägen einen Wein dauerhaft.