



WINKLER-HERMADEN

Eine Frage der Reife

Der Einfluss des Verschlusses auf die Reifung des Weines

Für KonsumentInnen und WinzerInnen ist Wein ein wertvolles, landwirtschaftliches Produkt. Diesen Wert hat der Wein über das letzte Jahrhundert erlangt, weil er über eine lange Zeit haltbar bleibt und dabei reift. Großen Weine zeichnen sich dabei durch eine Haltbarkeit von mehreren Dekaden aus und ganz besondere Weine können über 100 Jahre hinweg Trinkvergnügen bereiten.

Mit dem Siegeszug der Glasflasche verbunden war der des Korken. Die Einfachheit in der Herstellung und der Handhabung, der sicherer Verschluss und die niedrigen Herstellungskosten machten den Korken zur offensichtlichen Wahl für die Versiegelung von Wein. Mit der gesteigerten Nachfrage im 20. Jahrhunderts, dem Aufkommen von günstigeren Alternativen aus Metall und Kunststoff und der Tatsache, dass es mehr Fälle von Korkgeschmack auftrat, geriet der Korkmarkt in Bedrängnis.

In Österreich begann der große Wechsel im Jahr 2003, weil sehr viel Wein in Österreich „korkte“. In unserem Fall hatten wir in extremen Fällen bis zu 1-2 Flaschen mit Korkgeschmack im 6er Karton. Für uns war klar, dass wir im Wein höchste Qualität anstreben und wir wollten die Reifung nicht mehr dem Zufall überlassen. Wir stiegen 2005 auf den Glasverschluss um und ich begann 2006 meine Diplomarbeit in Klosterneuburg in der er die Reifung von Weinen mit verschiedenen Verschlüssen untersuchte. Heute, 20 Jahre später, werden die Ergebnisse mit neuen Untersuchungen ergänzt präsentiert.

Versuchsaufbau

Im Versuch wurden zwei Weinen, nämlich Weißburgunder Steirische Klassik 2025 und Ried Rosenleiten Morillon 2004, mit jeweils 6 unterschiedlichen Verschlüssen (Naturkork Bramlage, Naturkork Trier, Kunststoffkork Nomacorc, Kunststoffkork Zorc, Glasverschluss und Drehverschluss Stelvin) verschlossen.

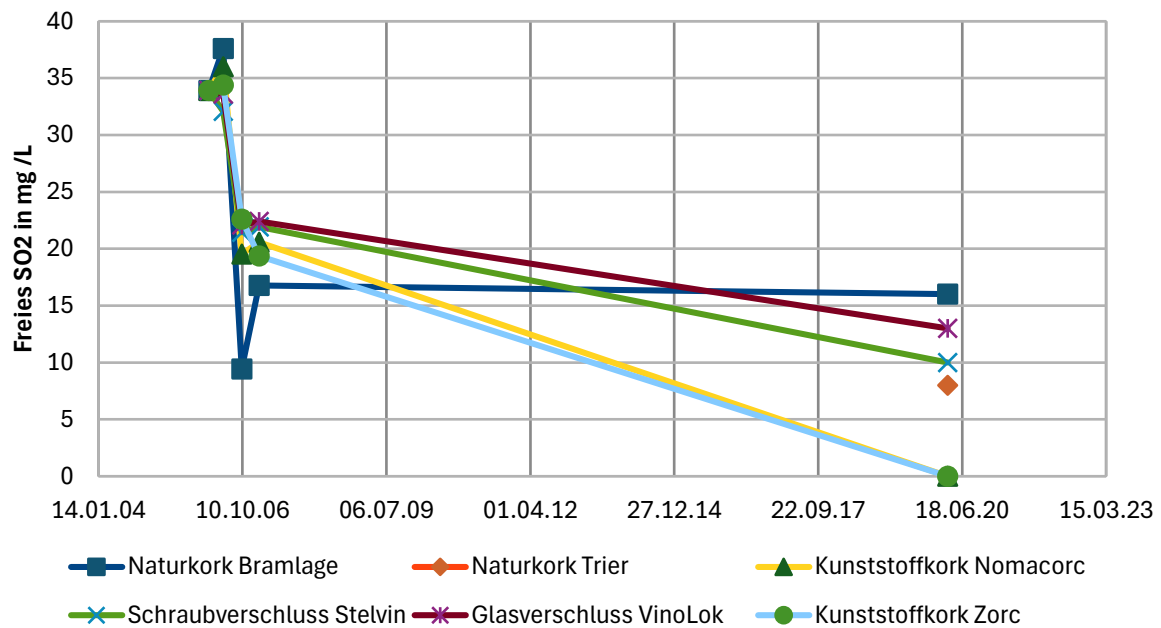
Diese wurden wiederholt auf SO₂ und gelösten Sauerstoff untersucht.

Ergebnisse

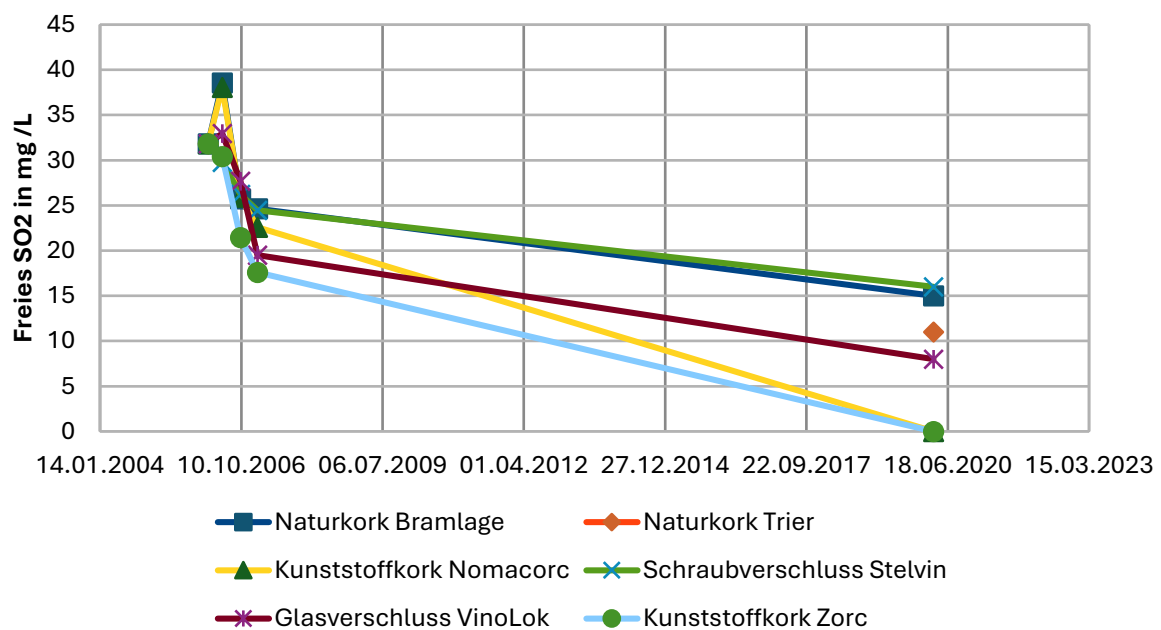
Die Ergebnisse sollen heute in der Verkostung herausgearbeitet werden, aber auch nachfolgenden in Zahlen dargestellt werden.

Veränderung über die Zeit

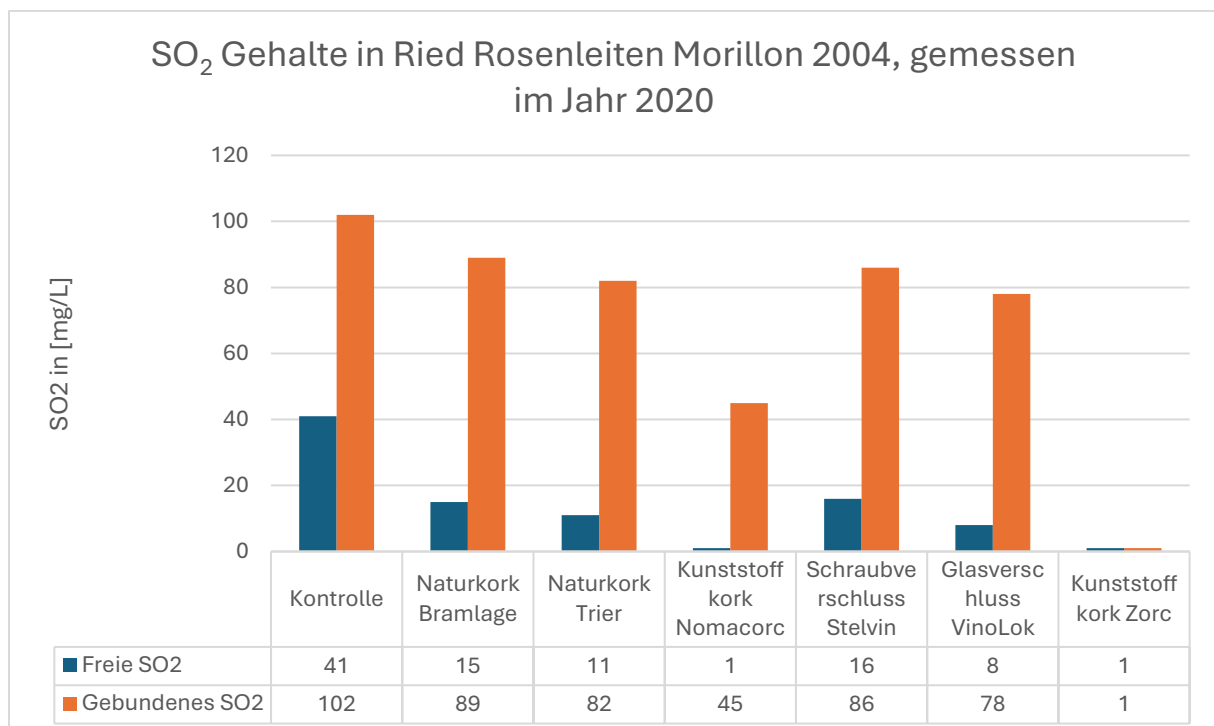
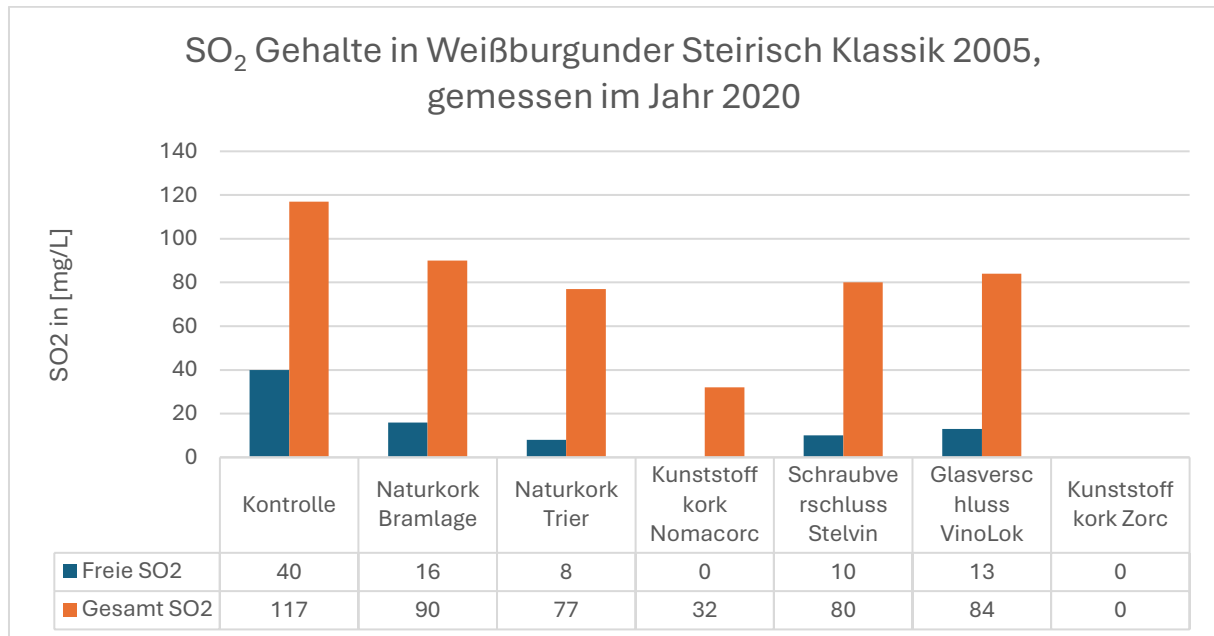
Veränderung des SO₂ im Weißburgunder Steirische Klassik 2005



Veränderung des SO₂ im Ried Rosenleiten Morillon 2004



SO₂ Gehalte nach 20 Jahren



Neues aus dem Weingut Winkler-Hermaden

- Übernahme durch Christof & Kathi Winkler-Hermaden im Jahr 2025
- Christof ist Kellermeister
- Kathi ist im Büro und im Verkauf
- Beide Eltern noch aktiv, aber auch auf eigener Baustelle beschäftigt.
- Hotel und Restaurant Schloss Kapfenstein von Katharina (Schwester) Winkler-Hermaden und dessen Mann geführt.



Kleine Verkostung der „neuen Weine“

- Steiermark – Sauvignier gris 2024
- Kapfenstein – Sauvignon blanc 2022
- Ried Kirchleiten – Sauvignon blanc 2021
- Klösch - Gewürztraminer 2022
- HERMADA 2019
- OLIVIN 2021