

Ganzheitliche Beratung



Dipl.-Ing. (FH) Jörg Neumann hat an der Hochschule Geisenheim Getränketechnologie studiert und leitet das Weinlabor Neumann sowie Neumann´s Kellerei & Verpackungsservice in Bockenheim. Zudem ist er Vorsitzender des Verbands der Deutschen Weinanalytiker e. V.

Karin Eymael von ddw im Gespräch mit Jörg Neumann, dem Vorsitzenden des Verbands Deutscher Weinanalytiker e. V., über die Besonderheiten des Weinjahrgangs 2024 aus analytischer Sicht.

ddw: Mit welchen Herausforderungen bei Trauben, Most und Wein ist in 2024 aus Ihrer Sicht zu rechnen?

Neumann: Nach dem nassen Winter und Frühjahr sind die Böden und Reben optimal mit Wasser versorgt. Das Blattwerk ist vital und der Stickstoffeintrag in den zukünftigen Saft voraussichtlich hoch. Daraus ergibt sich eine ähnliche Gefahrenlage wie 2023. Sollten der späte Sommer und der frühe Herbst nass bleiben, drohen neben Peronospora und Oidium auch das Abdrücken und Aufplatzen der Beeren. Damit einhergehend der Befall durch Botrytis und Sekundärinfektionen.

ddw: Welche Analysen empfehlen Sie prinzipiell während der Herbstzeit vornehmen zu lassen?

Neumann: Als gute Unterstützung zur gesundheitlichen Beurteilung des Lesegutes / Mostes hat sich der GrapeScan bewährt. Dieser gibt auch einen guten Überblick zur Nährstoffversorgung. Besonderes Augenmerk sollte man auf die Säurestruktur und den pH-Wert legen. Ein pH-Meter gehört daher im Herbst zu einer sinnvollen Grundausstattung für die Wareneingangskontrolle. Genaue RZ-Analysen sind nötig, da über das Mostgewicht die Alkoholausbeute nur ungenau bestimmt werden kann.

ddw: Gibt es neue Parameter, die man analysieren lassen sollte?

Neumann: Der Gesundheitsparameter Gluconsäure im Most sowie die Überwachung der Verschleppung von Aromen bei der Produktion von aromahaltigen Getränken (Lactone) sind interessante Parameter. Weiterhin auch die Nachweise über die Sortenreinheit (NMR) und die Berechnung der Nährwertdeklaration (Brennwert/Salz/Natrium/...). Die Histaminbestimmung wird in Bezug auf die Bekömmlichkeit der Weine immer häufiger angefragt.

ddw: Gibt es neue Test- und Analysemethoden?

Neumann: Wir legen auf aktuelle Entwicklungen in diesem Bereich ein besonderes Augenmerk und engagieren uns in zahlreichen Ausschüssen und Arbeitskreisen. Gespannt können wir in der Zukunft auf die vermehrte Anwendung von KI oder der Smartphone-unterstützten Analytik sein. Auch stehen robustere und

leistungsfähigere Kleinanalysegeräte für den Bereich der Kellerwirtschaft vor der Tür. Diese werden von uns getestet und auf ihre Alltagstauglichkeit geprüft.

ddw: Eigenes Labor oder Weinlabor - was sind die Vor- und Nachteile?

Neumann: Analytisch korrekte Daten zu erstellen bedarf einer gewissen Vertrautheit mit den Analysegeräten. Geschultes Fachpersonal ist teuer und Analysegeräte sind anfällig sowie wartungsintensiv. Jede Betriebsstruktur muss abwägen, welcher Analyseaufwand gerechtfertigt ist. Für die Inhouse-Analytik sprechen die schnelle Datenverfügbarkeit, die kurzen Wege und die Unabhängigkeit. Professionell analytisch erstellte Daten sind validiert, korrekt und verlässlich. Betrachtet man Geräteaufwand, Mittelverbrauch und Zeit, kann ein Rahmenvertrag mit einem Weinlabor die cleverere Lösung sein. Dienstleister können auch auf spezielle Wünsche eingehen, wenn diese transparent kommuniziert werden. Dennoch sollte im eigenen Betrieb eine gewisse Grundausstattung zur Bestimmung der Parameter Säure, Schwefel, pH-Wert und Zuckerabnahme bei der Gärung vorgehalten werden. Gerne kann hier auch das Weinlabor als Berater nützliches Wissen weitergeben.

Ein pH-Meter gehört im Herbst zu einer sinnvollen Grundausstattung für die Wareneingangskontrolle.

ddw: Welche Behandlungsmittel sollte man für 2024 auf Lager haben?

Neumann: Die Grundausrüstung im Herbst ist jahrgangs-unabhängig. Hefe, Enzym, Kohle, Schwefelpulver und Behandlungsmittel für die Most- und Saftklärung sind für eine erfolgreiche Warenverarbeitung ein Muss. Chitosanhaltige Behandlungsmittel gegen Pilztöne werden immer effektiver und gewinnen an Bedeutung. Das Behandlungsmittelsortiment ist teilweise sehr unübersichtlich und die Erfahrung zeigt, dass die Weinlabore gute Anlaufstellen für aktuelle Erkenntnistransfers darstellen. Auf Seminaren und überregionalen Tagungen werden Erkenntnisse gesammelt und bewertet. Diese können dann im Weinlabor zielgerichtet und individuell abgestimmt an die Betriebe weitergegeben werden. Im Herbst 2024 ist insbesondere auf das Preis-Leistungs-Verhältnis bei der Weinbehandlung zu achten. Die wirtschaftliche Lage vieler Betriebe ist angespannt und gerade die Weinlabore haben hier den Überblick über die besten Optionen beim Kauf von Behandlungsmitteln.

ddw: Wie werden die Weine in den letzten Jahren ausgebaut? Gibt es Trends?

Neumann: Der deutsche Weinbau steht für frische fruchtige Weißweine. Die moderne Rosé-Weinbereitung wird in Deutschland perfekt umgesetzt und wir können stolz auf unsere Winzerinnen und Winzer sein, die diesen boomenden Markt hervorragend bedienen können. Mit den vermehrten Sonnenscheinstunden sind auch gehaltvolle Weißweine und voluminöse Rotweine Teil unseres großen Produkt-Portfolios. Die Weinanalytiker

halten für jeden Weinstil einen entsprechenden Prozessplan bereit und helfen dabei, die individuellen Prozesslinien anzupassen, um die gewünschte Stilistik zu erreichen.

Vermehrt fordert der Markt alkoholreduzierte Weine, weinhaltige Getränke oder Artverwandtes. Die Betriebe setzen sich interessiert mit dieser Marktentwicklung auseinander. Wir als Beratungsstellen können hierbei wegweisend unterstützen.

ddw: Sind mit neuen Weinstilen auch andere Analysen nötig?

Neumann: Ändern sich die Anforderungen im Bereich der Weinproduktion beispielsweise durch veränderte Konzentrationen der Inhaltsstoffe im Produkt, so müssen sich auch die entsprechenden Messbereiche der Analytik anpassen. Wollen sie einen Gehalt von 0,5 % Vol. Alkohol bestimmen, so sollte die Methode bzw. Kalibrierung nicht für den Bereich von 13 % Vol ausgelegt sein. In diesem Fall müsste der Alkohol mittels HPLC, Enzymatik oder GC bestimmt werden. Auch bei anderen Parametern muss ggf. die Bestimmungsmethode der Matrix angepasst werden.

ddw: Wie sieht es mit der Personalsituation in den Weinlaboren aus? Ist eine Beratung während der Lese gewährleistet? Und wie verhält es sich über das Jahr hinweg?

Neumann: Die Tätigkeit eines Weinlabors ist abhängig vom Bedarf der angeschlossenen Betriebe. Die Arbeitsspitzen liegen im Zeitraum von Anfang September bis zur Frühjahrsfüllsaison. Da die Betriebsstrukturen sich mit den letzten Jahren immer weiter vergrößert haben, ist der Bedarf an Analytik und Sensorik

auch im späteren Frühjahr und im Sommer gegeben. Des Weiteren verändert sich auch das Berufsbild des Weinanalytikers mit dem Anspruch der Kundinnen und Kunden. War früher das klassische Alkohol- / Zuckerlabor weit verbreitet, so muss ein weinanalytisches Labor heute eine ganzheitliche Beratung von der Rebe bis zur Flasche anbieten. Aktuell führen viele Mitgliedslaboratorien individuelle Herbstgespräche durch, um mit den Kunden einen gemeinsamen »Herbstfahrplan« zu erstellen. Sicherlich hat jedes Labor seinen speziellen Schwerpunkt, aber die breite Vernetzung des Verbands der Deutschen Weinanalytiker ermöglicht einen schnellen Wissenstransfer und einen ungezwungenen fachlichen Austausch insbesondere unter den Mitgliedern. Dies kommt natürlich auch unseren Kundinnen und Kunden zugute.

ddw: Werden die Laborleistungen mit dem Herbst 2024 teurer?

Neumann: Um eine qualifizierte und korrekte Analytik betreiben zu können, muss der Betrieb qualifiziertes Personal und intakte Gerätschaften vorhalten. Dieser Aufwand ist für einen Sockelbetrag im Betrieb verantwortlich, der erwirtschaftet werden muss. Einsparmöglichkeiten entstehen - auch in einem Weinlabor - durch Effizienzsteigerungen. Die Beratungsleistung und die fachlich fundierten Gespräche, die individuelle Auftragsabwicklung und die Qualitätssicherungsmaßnahmen im analytischen Tagesbetrieb sind jedoch kostenintensiv und werden bestimmt nicht günstiger.

ddw: Was sind in der Regel die größten, immer wiederkeh-

renden Probleme während der Herbstzeit?

Kurz und prägnant: Wetterkapriolen, Most-Vorklär-Schwierigkeiten, undifferenzierte Fermentations-Ernährung (Gärstörung), Zeitmanagement und Fachkräftemangel.

ddw: Was sind aus Ihrer Sicht im Laufe des Jahres die Top-5-Weinfehler und könnte man diese vermeiden? Wenn ja, wie?

Zu den unterschätzten Problemen in der Weinbereitung zählen:

1. Ernährungsdefizite bei der Fermentation - Böckser, Gärprobleme
 - » Gabe von komplexen Hefenährstoffen
 - » Kenntnis über den Stickstoff- und Aminosäuregehalt
2. Oxidationsreaktionen bei der Weinbereitung, erhöhte Gerbstoffbelastungen
 - » Modernes Laubwandmanagement (Sonneneinstrahlung)
 - » Gezielte Mostvorklärung
 - » Verbesserung der Weinstruktur durch Hefeautolyse
3. Schwefelgrenzwertverletzungen
 - » Bei der Traubenlese: Gesundheit geht vor Mostgewicht
 - » 5S der Kellerwirtschaft
4. Unberücksichtigte Gesamtsäuregehalte einhergehend mit mikrobiologischen Problemen
 - » Bestimmung Gesamtsäure und des pH-Wertes im Most
 - » Gesamtsäureveränderung durch Säuerung / Entsäuerung
 - » Säure- und pH-Wertkontrolle bei den Fermentationsschritten und der Produktlagerung
5. Fehltonen durch
 - » Unkontrollierte Hefelagerung
 - » Unterlassene Hygiene
 - » Belastetes Lesegut