Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau

Johannes Burkert

Institut für Weinbau und Oenologie

LWG Veitshöchheim

Weinbereitung im Quevri

Übersicht

- Einbau des ersten Qvevri in Deutschland
- Voraussetzungen für erfolgreichen Qvevri-Wein-Ausbau
- Erste Erfahrungen der LWG
- Zusammenfassung

Projekt „Qvevri“

- Bestellung eines Qvevri im Jahr 2010
- Lieferung und Einbau im September 2011
- Erste Befüllung der Amphore am 05.10.2011

Ankunft Qvevri
An der LWG
Veitshöchheim
Fassungsvolumen ca.
900 Liter

AMMANN
YANMAR

Voraussetzung für einen erfolgreichen Ausbau im Qvevri

- Gesundes, physiologisch reifes Lesegut
  - Phenolreife

Voraussetzung für einen erfolgreichen Ausbau im Qvevri

- Aus absolut gesunden Rebanlagen
  - Geringe mikrobiologische Belastung

Voraussetzung für einen erfolgreichen Ausbau im Qvevri

- Relativ hohe Mostgewichte
  - Da Alkoholverluste während der Maischegärung
- Niedrige pH-Werte
  - Minimierung des Risikos mikrobiologischer Fehlentwicklungen

Voraussetzung für einen erfolgreichen Ausbau im Qvevri

- Handlese
  - Saubere Selektion erforderlich
- Entrappen der Trauben
  - Zu hohen Phenoleintrag vermeiden
- Händisches Befüllen der Amphore
  - Schonende Verarbeitung

1. Befüllung mit Silvaner 2011

- 99°Oe
- 6,3 g/l Säure
- pH-Wert 3,37

Spontangärung ohne Zusatz von Reinzuchthefe

Abdeckung mit Steinplatte für die alkoholische Gärung

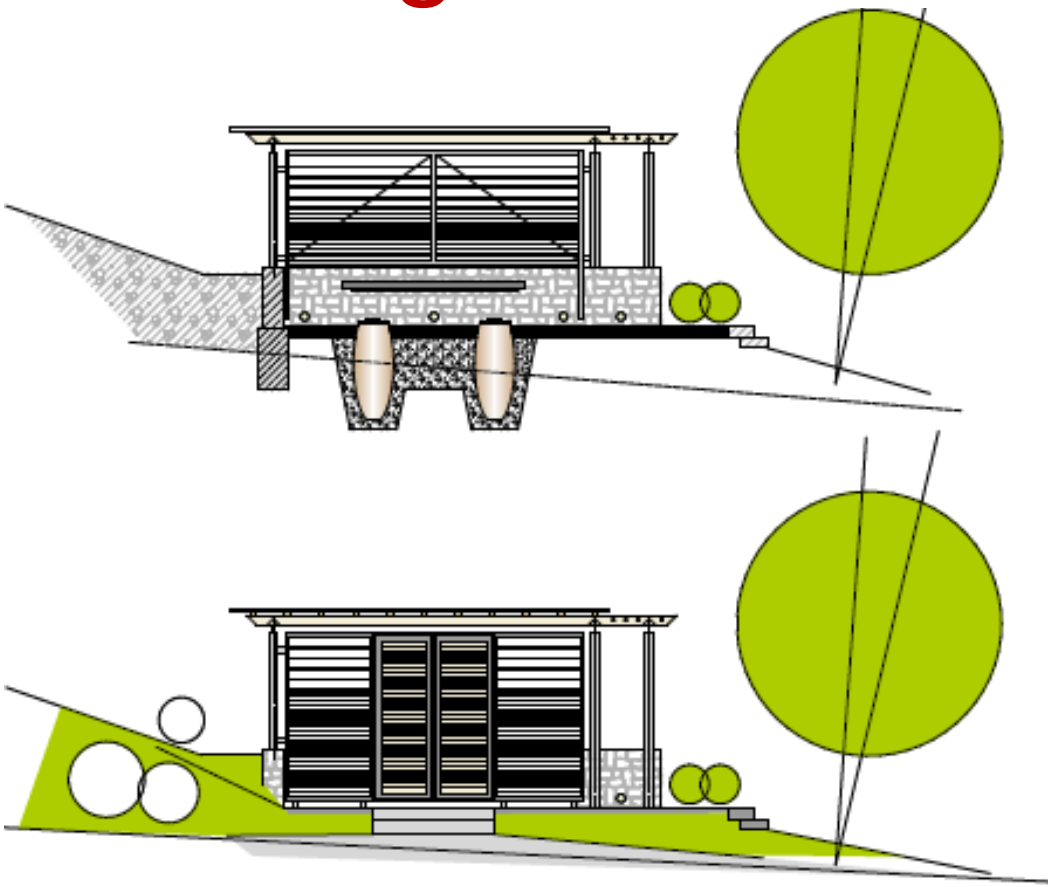
Durchführung der Maischegärung

- Unterstoßen der Maische
  - Vor Gärbeginn: einmal täglich
  - Während der Gärung: dreimal täglich

- Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung beifüllen und mit Steinplatte abdecken

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung
im November

Planung eines Marani



VORENTWURF

Projekt:	Schülerprojekt - Amphorenunterstand
Bauherr:	LWG - Weinbau
Inhalt:	Konzeptskizze, M. 1/200
Planung:	Ch. Weckert, AELF Kitzingen
Datum:	13.07.2011

Erstellen des Marani

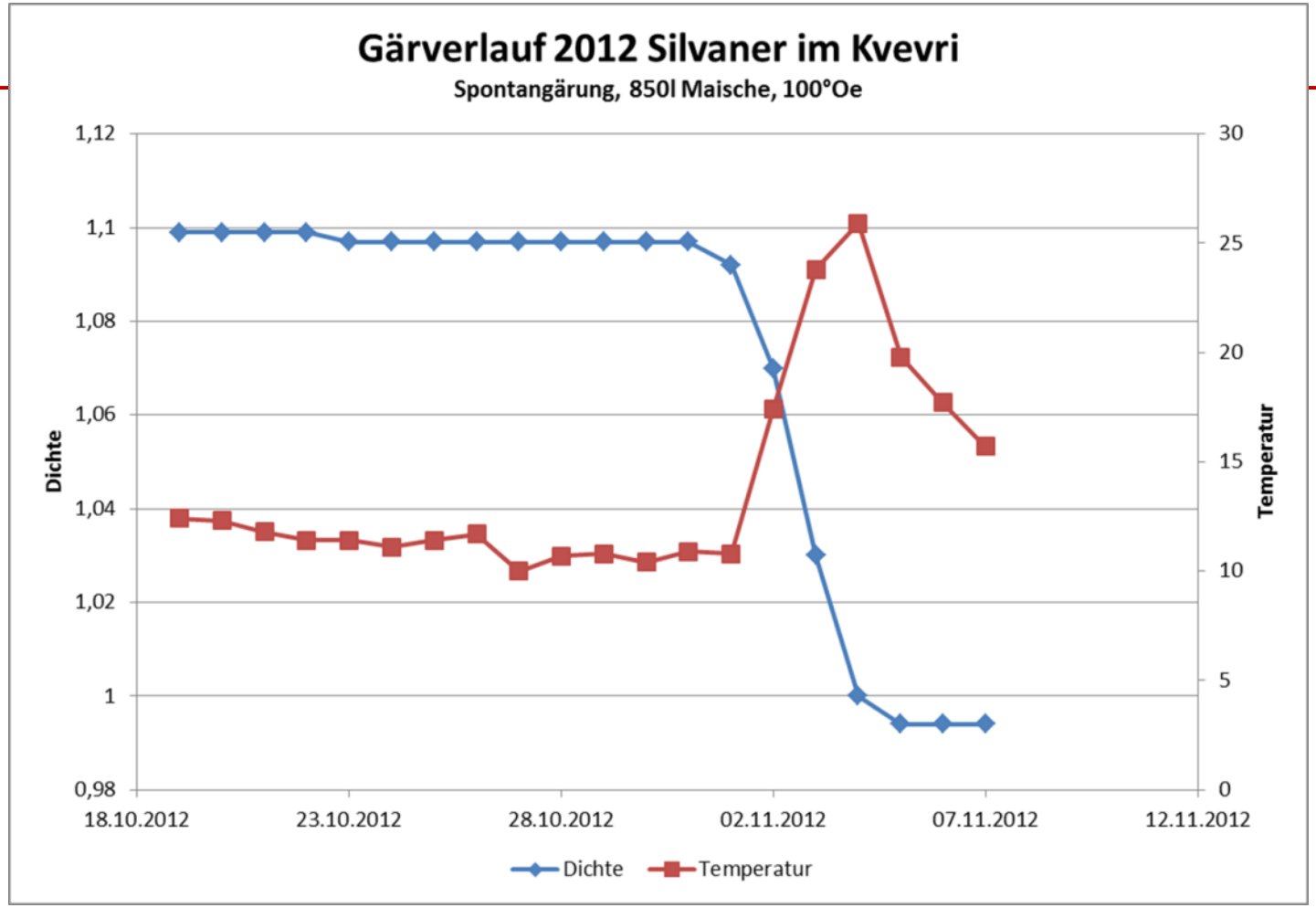
Amphore „winterfest“ wegen Frostgefahr

Nach Abschluss der malolaktischen
Gärung im Juni

Oxidierte Maische nur an der Oberfläche!

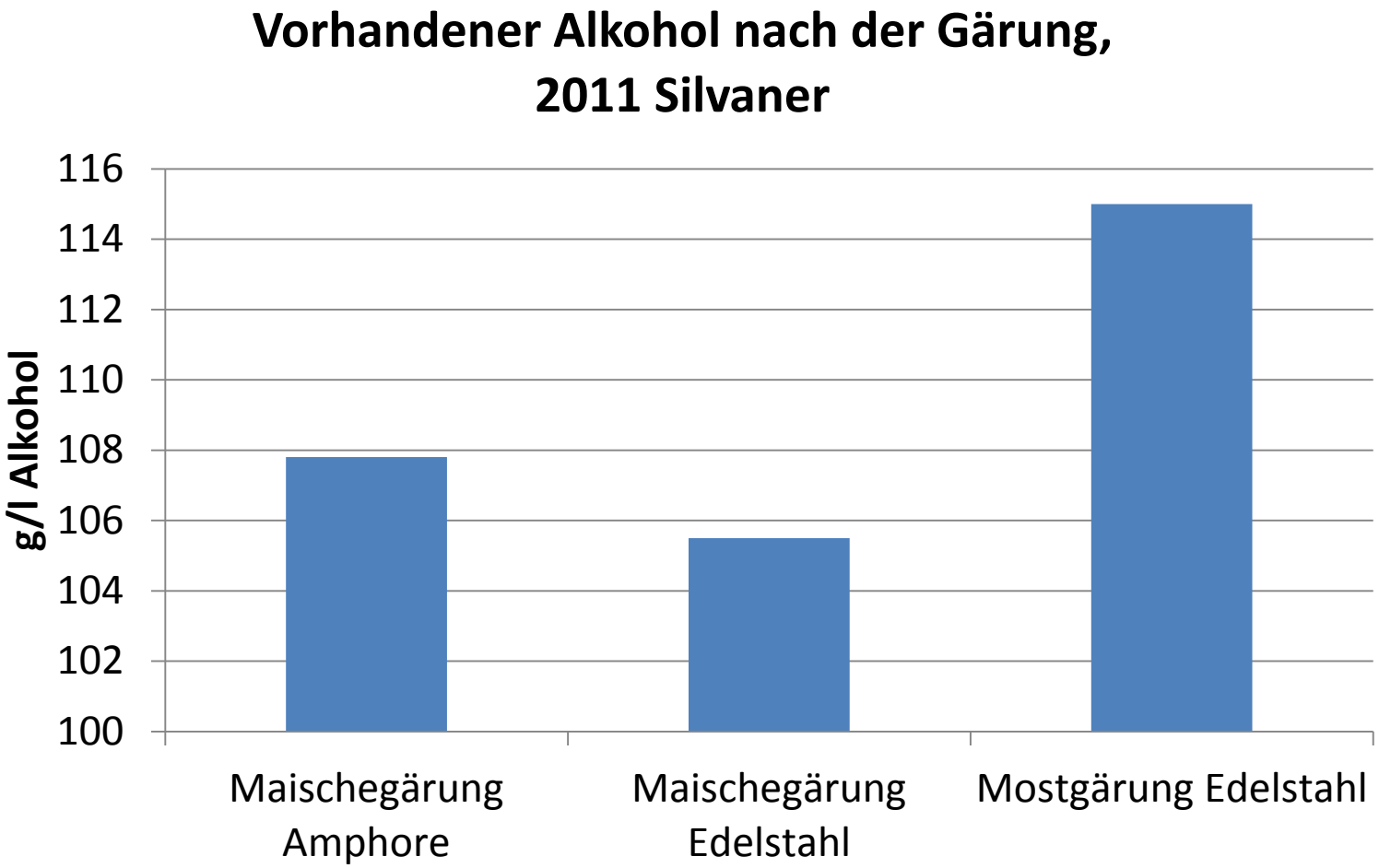
10 cm unter der Oberfläche reduktive
Verhältnisse

Reduktiver und klarer Wein unter der ca. 20 cm dicken, aufschwimmenden Maische

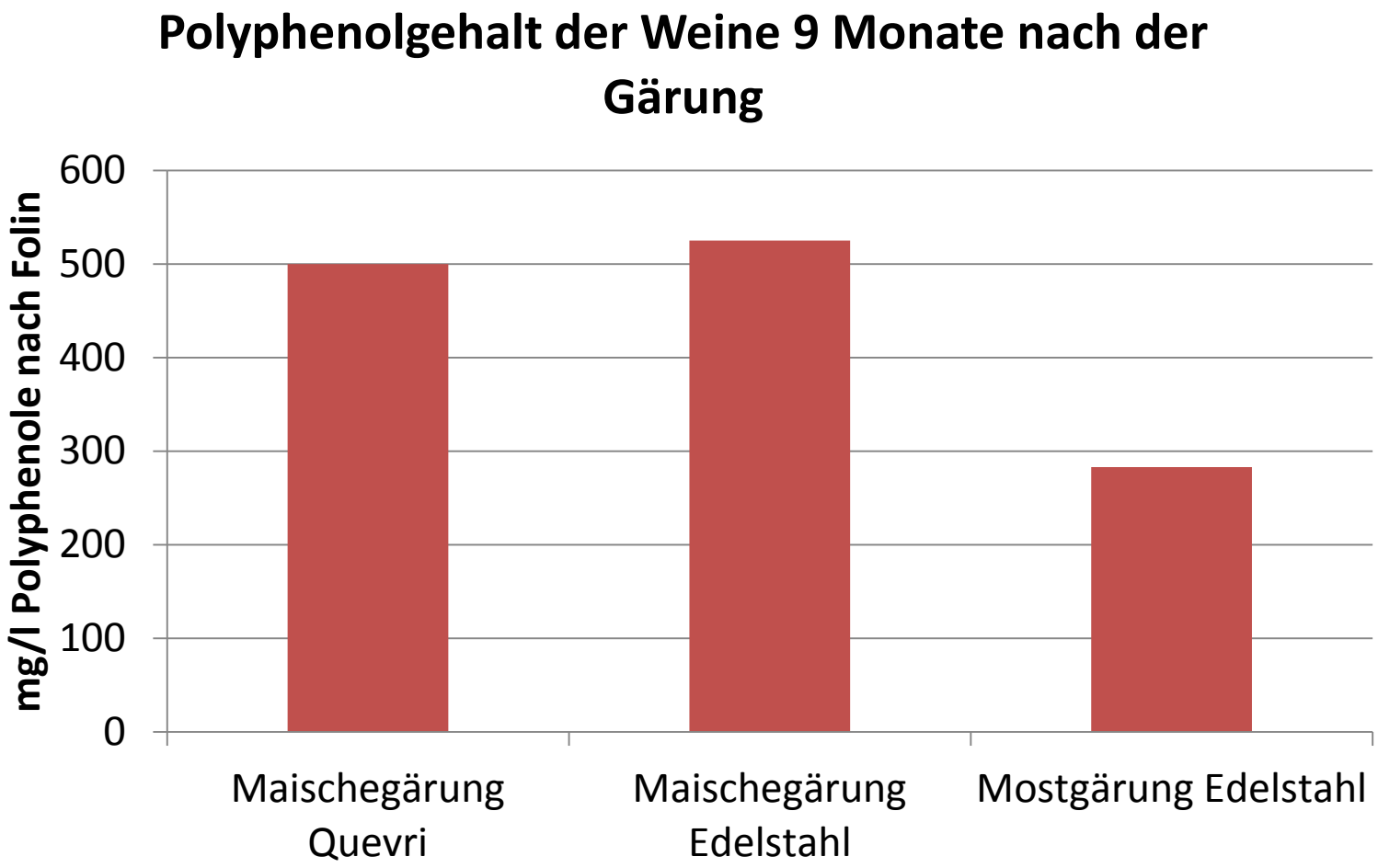


- Angärung der Maische nach ca. 2 Wochen
- Stürmische alkoholische Gärung in 5 Tagen mit Temperaturanstieg von 10°C auf 25°C

Analytische Auswertung



Analytische Auswertung



Zusammenfassung

- Sensorisch deutlich „andere“ Weine
- Deutlich höherer Phenolgehalt
- Bis zu 1 %vol. Alkoholverlust durch die offene Maischegärung
- Reduktiver Wein ohne Einsatz von SO_2

Der Wein: „Amphora K“

- 13,5 % vol. Alkohol
- 3,9 g/l Gesamtsäure

- Kein Einsatz von SO_2
- Freie SO_2: 0 mg/l
- Gesamte SO_2: 17 mg/l

- Reduktive Abfüllung

Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau
Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!