

Eine Weintrinkerin denkt über die neuen önologischen Verfahren nach

Als Dilettantin des Weingenusses, also ahnungslose Liebhaberin von guten Weinen, hat mich der Wirbel rund um das Weinabkommen zwischen EU und USA zuerst mal erstaunt. So werden nun die jeweiligen Verfahren zur Weinherstellung gegenseitig anerkannt. Nun ja, Wein ist vergorener Traubensaft, dachte ich, und so unterschiedlich können die Verfahren ja nicht sein. Da fiel mir eine Broschüre zu den neuen önologischen Verfahren in die Hände und schon beim Lesen des Inhaltsverzeichnisses tat sich mir eine Welt der technischen Möglichkeiten auf.

Vakuumverdampfung, Gefrierkonzentrierung, Umkehrosmose... Durch diese Verfahren werden schon im Traubenmost Aroma und Zucker konzentriert. Also hat der vergorene Wein dann mehr Aroma und Alkohol. Der hohe Alkoholgehalt ist aber weder gewünscht noch bekömmlich und überdeckt außerdem den Geschmack. Daher wird der Wein in die Schleuderkegelkolonne geschickt, wo er in seine Bestandteile zerlegt wird. Beim Wiederausammensetzen können die Aromastoffe konzentriert zugesetzt werden und den Alkohol dosiert man auf die gewünschte Menge. Diese Technologie wurde in der Atomstromindustrie zur Trennung von Wasserstoffisotopen entwickelt. Dann wird der Wein stabilisiert, damit sich kein Weinstein bildet. Dazu gibt es die Elektrodialyse und zahlreiche Zusatzstoffe. Zur chemischen Abtötung von Hefen und Bakterien werden Lysozym und Velcorin verwendet. Daneben gibt es noch eine Vielzahl von Chemikalien für die unterschiedlichsten Zwecke: gegen Fäulnisbakterien, zur Schönung, zur Ausfällung von unerwünschten Stoffen und zur Geschmacksveränderung.

Schließlich der Barrique-Ausbau im Holzfass: Effizienter geht es, wenn die Stahlfässer mit Eichenbrettern ausgekleidet werden. Nicht nur das, die Eiche ist in jeder Form zu haben, als Platten, als Chips, als Bohnen, sogar als Puder oder als Tanninextrakt, praktisch verpackt wie in einem Teebeutel. Da aber der Wein bei solch einer Reifung im Stahltank nicht atmen kann, ist es notwendig Sauerstoff zuzusetzen, dies geschieht durch die so genannte Mikrooxidation. Zusätzlich reift bei diesem Verfahren der Wein schneller, d.h. ein recht junger Wein schmeckt wie einer der schon längere Zeit im Holzfass gelagert wurde.

Ein beachtlicher technischer Aufwand, der da betrieben wird. Durch die Kühlung und Erhitzung ist er auch mit einem hohen Energieaufwand verbunden. Ich frage mich, ob dieser Aufwand tatsächlich nötig ist und am Schluss ein qualitativ hochwertigeres Produkt heraus kommt. Oder geht es, wie so oft bei der Industrialisierung darum, dass mengenmäßig mehr herausgeholt wird.

Die Antwort darauf gibt mir ein befreundeter Biowinzer. Die Frage, ob du einen guten Wein machst, entscheidet sich im Weingarten. 90 % der Arbeit für die Weinqualität wird im Weingarten geleistet. Es beginnt bei der Wahl des Standorts und der dazu passenden Rebsorte, dann sind laufende Schnitt- und Pflegemaßnahmen notwendig. So wird der Ernteertrag reduziert aber damit die Qualität der Trauben gesteigert. Enden tut das ganze beim richtigen Erntezeitpunkt und auch da werden nur die einwandfreien Trauben zur Weinbereitung herangezogen. Nun kommt es noch auf die umsichtige Kellereiarbeit bei der Gärung und im Ausbau an. Bei dieser Art der Weinbereitung sind die meisten technischen Geräte überflüssig und verteuern den Vorgang unnötig.

Da bin ich ja mit meinen anfänglichen Vorstellungen nicht so falsch gelegen. Trauben ernten, pressen, Saft vergären lassen. Das nötige Erfahrungswissen, um wirklich guten Wein zu machen, fehlt mir allerdings. Das überlasse ich den Winzern, die an der handwerklichen Arbeit der Weinbereitung festhalten und konzentriere mich darauf meinen Gaumen zu schulen, um nicht auf technisch und chemisch hergestellte Weine hereinzufallen. Denn die technischen Verfahren wurden hauptsächlich für große Weingüter entwickelt, um die Menge zu steigern und weniger vom Ausgangsprodukt Traube abhängig zu sein.

Mehr Informationen unter: www.weinzeit.at
Simone König