

Lorenzo Landi (Italien):

„Die größte Gefahr liegt bei der zunehmenden Standardisierung...“

Der Toskaner **Lorenzo Landi** (42) ist önologischer Berater von Weinbetrieben in ganz Italien. Unter Vertrag ist er bei Lungarotti und Duca della Cornia (Umbrien), Cotta-nera (Sizilien), Basilisco (Basilikata), Caputo (Kampanien), Cataldi Madonna (Abruzzen), Marchetti und Montecapone (Marken), Pierazzuoli und Chianti Geografico (Chianti), Camigliano (Montalcino), Ambrosino (Val di Cornia/Toskana), Tenuta Bonzara (Colli Bolognesi), Tenuta Villanuova (Friaul) sowie Saiagricola mit der Fattoria del Cerro (Montepulciano), La Poderina (Montalcino) und Colpetrone (Montefalco/Umbrien). Mit **Lorenzo Landi** sprach Andreas März.

Merum: Glauben Sie nicht, dass sich die Önologie in eine falsche Richtung bewegt?

Lorenzo Landi: *„Die größte Gefahr sehe ich derzeit bei der zunehmenden Standardisierung der Weine.“*

Merum: Die Gründe für diese Standardisierung?

Lorenzo Landi: *„Die Förderung des Ursprungscharakters wird hervorgehoben durch in einem bestimmten Gebiet spätreifende Sorten. Frühreifende Sorten ergeben überall einen ähnlichen Geschmack, da sie überreif geerntet werden. Merlot liefert in kühlen Anbaugebieten ausgesprochen feine, sortentypische Weine. In heißen Gebieten hingegen entstehen überall ähnliche Weine ohne Gebiets- und Sortencharakter. Will man Typizität, dann gilt, dass nicht zu früh, aber auch nicht zu spät geerntet wird. Die Erträge sollten nicht so hoch sein, dass die Trauben nie reif werden, aber auch nicht so niedrig, dass sie regelmäßig in Überreife gehen.“*

Merum: Heißt es nicht, dass ausschließlich die phenolische Reife für den Erntetermin ausschlaggebend sei?

Lorenzo Landi: *„Natürlich beachte ich auch die Tanninqualität. Wenn die Tannine allzu aggressiv sind, dann muss man halt noch etwas zuwarten. Vor allem aber zählt für mich der aromatische Aspekt. Erst überwiegen die vegetalen Aromen, später die fruchtigen und bei Überreife die verkochten. Die krampfhaftige Suche der phenolischen Reife führt zu diesem überreifen, standardisierten Weingeschmack.“*

Merum: Ist dieses Bestreben nach kompletter Ausreife ein Irrtum?

Lorenzo Landi: *„Ja, heute bin ich davon überzeugt. Die Trauben zu spät zu lesen ist ebenso falsch wie das Ernten unreifer Früchte. Denn beides führt zu einem Verlust des Sorten- und Ursprungscharakters. Überreife Trauben ergeben auf der ganzen Welt ähnlich schmeckende Weine, das Gleiche gilt für unreife Trauben.“*

Merum: Diese gesuchte Überreife ist also der Grund für die Marmeladenweine?

Lorenzo Landi: *„Vor ein paar Jahren setzte sich rasch die Lehre der phenolischen Reife durch. Man erntete erst, wenn die Tannine der Traubenschale voll ausgereift waren. Dies*

führte jedoch oft zur Überreife der Trauben mit dem Ergebnis, dass die Sorten- und Ursprungstypizität Aromen von Konfitüre und in Alkohol eingelegten Früchten Platz machte.“

Merum: Wie bestimmen Sie die optimale Traubenreife?

Lorenzo Landi: *„Ich verkoste die Trauben!“*

Merum: Vom Weinberg in den Keller: Wie stehen Sie zu Reinzuchthefen?

Lorenzo Landi: *„Gegen sie gibt es wenig einzuwenden. Abzulehnen sind allerdings die sogenannten Aromahefen, da sie allen Weinen ähnliche Aromen verleihen. Am meisten Erfolg haben solche Hefen bei neutralen weißen Sorten, die dank diesen Hefen überhaupt nach etwas riechen.“*

Merum: Können Aromahefen auch Sauvignon-Aroma hervorbringen?

Lorenzo Landi: *„Nein, Hefen vermögen lediglich Esterverbindungen zu erzeugen. Dem Sauvignon-Aroma liegen Mercaptane zugrunde. Sauvignon-Aroma kann nur entstehen, wo im Most Vorläufer dieser Substanzen vorhanden sind.*

Wer Sauvignon-Trauben isst, wird sich wundern, dass die Trauben weit weniger aromatisch sind als der spätere Wein. Das liegt daran, dass die Hefen die Mercaptane, die in den Trauben mit einem Aminosäuremolekül verbunden und in dieser Form nicht aromatisch sind, aus dieser Verbindung befreien.

Es handelt sich dabei um natürlich vorkommende Hefestämme, die für diese Aufgabe reingezüchtet wurden. Bei neutralen Sorten können diese Hefestämme jedoch keine Aromen hervorbringen.“

Merum: Kann man auf Enzyme in der modernen Önologie verzichten?

Lorenzo Landi: *„Es gibt Enzyme mit verschiedensten Funktionen. Manche dieser Enzyme sind erlaubt für bestimmte Aufgaben, werden aber hauptsächlich geschätzt wegen ihren Nebeneffekten: zum Beispiel zum Aufschluss von Hefen oder für bessere Farbextraktion. Auf Enzyme kann man bestens verzichten. Der einzige Fall, wo es Enzyme wirklich braucht, ist in Trockenjahren bei Weißweinen. Da kann die Klärung ohne Pektinasen sehr schwierig sein.“*

Merum: Was ist der Nutzen von Gummi arabicum?

Lorenzo Landi: *„Diese Substanz macht den Wein rund, beeinträchtigt allerdings das Aroma. Viele dieser Hilfsstoffe werden angeboten, um ein Problem zu lösen, verursachen im Nebeneffekt aber andere.“*

Merum: Ist der moderne Önologe auf Tannine angewiesen?

Lorenzo Landi: *„Tanninpräparate werden aus Traubenhäuten gewonnen, aus Traubenkernen, Holz oder anderem Pflanzenmaterial. Zunehmend wird von der Forschung jedoch in Frage gestellt, ob Tanninpräparate tatsächlich die versprochene Wirkung haben.*

Um etwas zu bewirken, muss man so große Mengen einsetzen, dass der Geschmack des Weins stark verändert wird. Im übrigen weiß keiner mit Bestimmtheit, welche Ausgangsmaterialien für die Herstellung dieser Tanninpräparate wirklich verwendet werden. Für die Qualität dieser Tannine würde ich meine Hand jedenfalls nicht ins -Feuer legen. Diese Präparate haben am Ende wenig praktischen Nutzen und dienen vor allem jenen, die sie anbieten.“

Merum: In italienischen Weinkellern sind aber Tanninpräparate für die Farbstabilisierung hoch in Mode!

Lorenzo Landi: *„Die Tannine haben viel weniger Einfluss auf die Farbe, als uns das die Anbieter glauben machen wollen. Natürlich reagieren die Traubenfarbstoffe – die Anthozyane – mit dem Traubentannin und bilden stabile Farbsubstanzen. Dass fremde Tannine hingegen die Weinfarbe fixieren, ist wissenschaftlich widerlegt. Holztannine zum Beispiel reagieren praktisch nicht mit den Anthozyanen der Traube.“*

Merum: Auch der Einsatz neuer Barriques wird damit begründet, dass sie die Farbe stabilisieren.

Lorenzo Landi: *„Das liegt weniger an den Eichtanninen als an der Sauerstoffzufuhr. Denselben Effekt erhält man auch mit der Mikrooxygenation im Stahltank. Holztannin kann aber tatsächlich einen Einfluss auf die Farbe des Weins haben! Allerdings nicht durch eine chemische Reaktion mit den Traubenfarbstoffen, sondern vielmehr durch ihre Eigenfarbe. Tannine sind nicht farblos, sondern färben in einer gewissen Konzentration den Wein dunkler.“*

Merum: Dann ist die farbstabilisierende Wirkung von Tanninpräparaten also nur eine freie Erfindung?

Lorenzo Landi: *„So drastisch würde ich das nicht ausdrücken. Tatsächlich müsste man dem gärenden Most sehr hohe Mengen zufügen, um die bei der Gärung freiwerdenden Traubenfarbstoffe zu fixieren. Man spricht von einem Verhältnis von fünf Teilen Tanninen auf einen Teil Anthozyane!“*

Merum: Wie wirkt sich die Zugabe von Tanninen geschmacklich aus?

Lorenzo Landi: *„Das Verrückte ist ja, dass man dem gärenden Wein sensorisch hochwirksame Substanzen in einem Moment zusetzt, in dem absolut unmöglich ist, die geschmacklichen Konsequenzen auf das Endprodukt abzuschätzen.“*

Merum: Was ist der Nutzen von Mannoproteinen?

Lorenzo Landi: *„Auch hier dieselbe Geschichte: Wenn man nicht große Mengen einsetzt, haben diese Stoffe keinen Einfluss auf die Viskosität. Allerdings lassen sie einen Wein tatsächlich runder erscheinen. Das kommt daher, dass sie sich mit den Tanninen verbinden und dadurch die Adstringenz des Weins vermindert wird.“*

Merum: Was halten Sie von Vakuumverdampfer und Umkehrosmose?

Lorenzo Landi: *„Wenn es darum geht, den Zuckergehalt zu erhöhen, dann ist die Mostkonzentration womöglich dem Zusatz von Mostkonzentrat oder Zucker vorzuziehen. Der Vakuumverdampfer arbeitet mit höheren Temperaturen, daher wäre der Umkehrosmose der Vorzug zu geben.“*

Merum: Worauf kommt es Ihnen bei Ihrer Arbeit an?

Lorenzo Landi: *„Alle Faktoren, die zur Gleichmachung führen, müssen bekämpft werden. Dazu gehört der zu frühe oder zu späte Lesezeitpunkt. -Natürlich schleifen auch das neue Holzfass, die Röstung ebenso wie die Oxidation sowie sämtliche Weinfehler den Charakter des Weins ab. Aber es gibt noch weit schlimmere Gefahren für die Originalität der Weine...“*

Merum: Worauf spielen Sie an?

Lorenzo Landi: *„Es gibt in Italien kein Gesetz, das den Transport von Offenwein regelt. Es wird nicht verhindert, dass Wein von einem Produktionsgebiet in ein anderes transportiert werden kann. In Frankreich ist das viel strenger geregelt: Wer dort Wein kaufen will, muss <négociant> sein, die Winzer dort dürfen keinen Wein zukaufen.“*

Bei uns sind die Produzenten frei, bis zu einem gewissen Anteil der Eigenproduktion Wein zuzukaufen. Das führt dazu, dass zwischen den Regionen sehr viel Offenwein hin und her fließt. Durch den Verschnitt wird die Typizität mancher Weine ganz entscheidend verwässert.“

Merum: Was ist Ihr Vorschlag?

Lorenzo Landi: *„Es gibt eine ganz ein-fache Lösung: Man sollte Weingütern den Zukauf von Fremdwein schlicht verbieten und nur Handelskellereien erlauben, mit Fasswein zu handeln.“*

Merum: In kostenintensiven Weingebieten sollten Weine von Wert erzeugt werden. Was macht den Wert eines Weins aus?

Lorenzo Landi: *„Ich glaube, dass ein Wein wertvoll ist, wenn er ein Original ist. Diese Originalität muss jedoch vom Ursprung bestimmt sein und nicht von der Önologie. Denn wenn die Qualität mit Kellertechnik erzeugt wird, dann ist sie auch andernorts reproduzierbar und ist nicht mehr original. Die Originalität, also die Unterscheidbarkeit und Unterschiedlichkeit, macht den Wert eines Weins aus. Wenn Wein überall gleich schmeckt, verliert er seinen Reiz und damit seinen Wert.“*

Merum: Und doch scheint nicht die Originalität, sondern vielmehr Farbe, Konzentration und Struktur das Ziel der meisten Winzer und Önologen zu sein.

Lorenzo Landi: *„Für Menschen mit geringen Weinkenntnissen ist es am einfachsten, wenn sie Qualität an der Intensität bestimmter Qualitätszeichen messen können. Einem dunklen Wein wird von den meisten Konsumenten eine höhere Qualität zugemessen als einem hellen Wein. Auch Konzentration ist eine Weineigenschaft, die mehrheitlich als Ausdruck von Qualität erkannt wird.“*

Merum: Weshalb sind vor allem die sogenannten „Önologen-Weine“ immer dunkel und überstrukturiert?

Lorenzo Landi: *„Wir Önologen stehen unter permanentem Druck. Ständig werden unsere Weine kritisch beurteilt, von Journalisten, Kunden und natürlich von unserem Auftraggeber, manchmal positiv, manchmal negativ.“*

Wenn wir vor 15, 20 Jahren damit begonnen haben, immer konzentriertere, dunklere, tanninreichere Weine zu machen, dann auch deshalb, weil die von uns verantwortete Qualität dadurch messbar wurde. Wenn ein Kollege damit prahlte, dass sein Wein 3000 mg Polyphenole aufwies, dann konnte ich mit meinen 5000 mg kontern...

Wenn einer elegante, originelle Weine macht, dann ist die Qualität seiner Arbeit nicht messbar und er hat Kritik keine objektiven Fakten entgegenzusetzen.“

Merum: Wer ist in Wirklichkeit der Wein-macher? Der Önologe oder der Produzent?

Lorenzo Landi: *„Theoretisch ist es der Produzent. Da in Italien die Qualitätsweinproduktion noch jung ist, hat sich die Figur des Winemakers eingebürgert, dem alle Verantwortung übertragen wird. Das ist eine Folge fehlender Weinkultur.“*

Merum: Wer sollte diese Kultur verkörpern?

Lorenzo Landi: *„Eigentlich die Produzenten. Allerdings gab es in Italien, vor allem in Mittel- und Süditalien, in den vergangenen Jahren viele Quereinsteiger. Um die durch die Investitionen entstandenen Kosten aufzufangen, wollte man rasch gut verkäufliche Weine zur Verfügung haben.“*

Noch bevor die alten, obsoleten Weinberge erneuert werden konnten, musste die Qualität der Weine verbessert werden. Das war dann die -Aufgabe des Önologen. Oft ging das nicht, ohne <Wunder> zu vollbringen. Logisch, dass der Önologe in einer solch anomalen Situation zur zentralen Figur wurde.“

Merum: Eine verflucht ungesunde Situation...

Lorenzo Landi: *„Die Lage hat sich mittlerweile ziemlich normalisiert, auch in der Toskana. Auf der einen Seite stehen heute für Qualitätsweine geeignete Weinberge zur Verfügung, auf der anderen haben die Eigentümer Erfahrungen gesammelt und zum Territorium, in dem sich ihr Betrieb befindet, eine Beziehung aufgebaut.“*

So sind heute immer mehr von -ihnen in der Lage, beim Weinmachen kompetent mitzureden. Oft arbeitet bereits die zweite Generation dieser Quereinsteiger als Winzer im Hauptberuf im Betrieb.“

Merum: Nun, dann verabschieden wir uns von der Toskana der Supertuscans und freuen uns zuversichtlich auf die neue Toskana der Terroirweine!

Quelle: Merum. Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien 3/2006, S.42-44
Nachdruck m. frdl. Genehmigung des Verlags