

Ist in Vino noch Veritas?

Merum fordert:

Mehr Wahrheit zum Wein!

Ja, die Wahrheit im Wein... Während Weinartikel und Weinwerbung eine heile Welt beschreiben und dem Konsumenten einbläuen, dass „Qualität im Weinberg entstehe“, sieht die önologische Normalität vielerorts anders aus. Qualität kann auch in Europa immer einfacher im Keller „fabriziert“ werden. An önologischen Enzymen, Tanninpräparaten und Konzentratoren ist an sich nichts Schlechtes. Schlecht ist nur, dass der Weinfreund nicht wissen kann, ob er nun einen traditionell hergestellten Wein oder einen Technowein im Glas hat. Die modernen Kellermethoden werden zwar angewandt, deklariert werden sie aber nicht.

Merum fordert deshalb mehr Transparenz. Wenn man schon die Power-Önologen nicht zwingen kann, ihre Rezepturen auf dem Etikett preiszugeben, dann sollten zumindest Winzer, die mit traditionellen Methoden arbeiten, dies deklarieren können. Um diesen Idealisten und ihren Kunden in der Flut der Globalisierung eine Insel zu sichern, schafft MERUM die „Charta des Reinen Weins“.

Von Andreas März

Das vieldiskutierte Handelsabkommen zwischen EU und USA hat auch Gutes gebracht. Ihm ist es zu verdanken, dass das Thema Wein endlich etwas grundsätzlicher angepackt wird. Auf Grund der Polemik mancher Interessensvertreter und den aufgeregten Kommentaren in der Presse beschäftigen wir uns plötzlich alle mit einem wichtigen Thema, das bisher nur am Rande Erwähnung fand: der Önologie.

Ich bin überzeugt, dass die globale Situation des Weins grundlegend geordnet werden muss. Selbst die europäische Ablehnung des Handelsabkommens hätte uns diese Aufgabe nicht erspart.

Bedenken Sie nur, dass auch in Italien Zugabe von Chips sowie Aromen (zum Beispiel mit Tanninextrakt aus amerikanischer Eiche) und die Umkehrosmose bei Wein in vielen Kellern praktiziert werden... und wie viel Wasser im Herbst 2003 den Weg in italienischen Wein gefunden hat, wissen nur die Beteiligten... Wir brauchten den Amerikanern nicht erst den Freipass zu geben, um Kunstweine auf unseren Tischen zu haben!

Gero von Randow, Redakteur der Wochenzeitung Die Zeit, schrieb in seinem Kommentar zum Handelsabkommen „Angriff aus Amerika?“, *„Darüber ist nun die Empörung der europäischen Weinlobby groß. Was für eine Heuchelei! Denn etliche dieser Methoden, etwa die Mostkonzentration, sind selbst auf hochangesehenen Châteaux rund um Bordeaux gang und gäbe.“*

Und wird nicht seit eh und je durch die Art der Flämmung von Holzfässern (‘toasten’) der Weingeschmack beeinflusst? Zucker in den Most gekippt? Der Gärprozess künstlich

angehalten, um den Zuckergehalt präzise einzusteuern? Mit Eiweißen oder Mineralien geklärt? Mit speziellen Hefen, Enzymen und Nährstoffen der Geschmack, die Farbe, der Glanz, die Klarheit und die Viskosität des Gärprodukts optimiert?

Werden nicht in ganz Europa sogenannte Gärhilfen in die Tanks geworfen – Stoffe mit sehr großer Oberfläche, wie zum Beispiel Fasern, Flocken, Geflechte oder poröse Krümel, an deren Grenzen sich entweder chemische Reaktionen abspielen oder die unerwünschte Stoffe aus dem Wein an sich binden?“

Recht hat der Mann! Nachdem wir uns alle mit Inbrunst über die Übersee-Önologie empört haben, wird es Zeit, in unserem eigenen Stall auszumisten. In Vino Veritas? Wie viel Veritas ist wirklich noch in unserem europäischen Vino? Was ist an dem historischen Echtheits-Versprechen noch dran? Die Geheimnisse der Önologie werden von den weinmachenden Fachleuten gehütet wie Betriebsgeheimnisse und die Verbraucher über die Tricks der Kellermeister im Dunkeln gelassen.

Die andere entscheidende Frage lautet: Wie rein wollen wir unseren Wein wirklich? Interessiert es uns, mit welchen Mitteln der Wein erzeugt wird? Wollen wir es überhaupt so genau wissen? Oder reicht es, wenn er schmeckt?

Ich kenne zwei Typen von Weinkonsumenten: Den einen, der möglichst viel Informationen über einen Wein haben will, und den anderen, der kundgibt, dass ihn nur interessiert, ob der Wein schmeckt oder nicht. Er sagt, es sei ihm egal, wie der Wein zu seiner Qualität komme.

Das Bild, das sich der Verbraucher vom Wein machen soll, wird ihm von der Weinwerbung und den meisten Weinartikeln vorprojiziert: Weinberg + Mensch = Wein. Diese Weinkommunikation macht Sinn. Denn nur solange wir Wein als kulturelles Phänomen verstehen, in dem Natur, Tradition und menschliche Fertigkeit eine zentrale Bedeutung besitzen, sind wir motiviert, ihm einen höheren Wert als -anderen Getränken zuzumessen und Preise zu bezahlen, die ungleich höher sind als die anderer landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

Aber unser Urvertrauen in den Wein beginnt Risse zu zeigen. Schleichend breitet sich Misstrauen aus. Einzelne Verbrauchermagazine machen sich dieses bereits zu Nutzen und versuchen, auflagesteigernde Skandalstimmung zu verbreiten.

Aber um Skandale geht es hier nicht. Denn die Weinkontrolle ist heute so effizient, dass Fälschereien nicht mehr die Normalität sind wie vor wenigen Jahrzehnten, sondern die Ausnahme. Es geht vielmehr darum, auf das Verständigungsproblem zwischen Produktion und Markt einzugehen und das hingenommene, ja bewusst geförderte Wissensgefälle zwischen Produktion und Verbraucher zu vermindern.

Diese Diskrepanz zwischen önologischer Realität und romantischer Vorstellung benachteiligt auf die Dauer vor allem die traditionellen Winzer. Denn gerade Winzer, die unter schwierigen Bedingungen arbeiten und auf Tricks und Trug verzichten, sind auf das Vertrauen ihrer Kunden angewiesen. Vertrauen aber lässt sich nur durch Transparenz und Loyalität aufrechterhalten.

Wein: natürlich künstlich...

Die erste önologische Erkenntnis des Menschen war, dass sich der frische, süße Saft von Trauben innert weniger Tage in ein berauschendes Getränk verwandelt. Die zweite, dass der

süße, alkoholische Saft erst trocken und stark, dann mit den warmen Frühjahrstagen immer saurer wurde, bis zur Un genießbarkeit.

Diese ersten Erfahrungen liegen mehr als zwei Millionen Jahre zurück. In Georgien vergrub man den jungen Wein im kalten Boden, um ihn haltbar zu machen, im alten Rom kochte man den Most ein, um einen starken süßen Wein herzustellen. Dem „merum“ genannten Konzentrat konnten selbst die stärksten Gärhefen nichts mehr anhaben. (Die faszinierenden Beschreibungen der Wurzeln unserer Weinkultur sind in Hugh Johnsons „Weingeschichte“ unterhaltsam nachzulesen.)

Nun, wollte man radikal sein, dann wäre Essig – biologische „Endstation“ des Traubensaftes – die natürlichste Form des Weins. Will man die physikalische Behandlung des Weins zulassen – Kälte oder Konzentrieren –, dann kann man auch die Weine der Römer und der Georgier als „natürlich“ bezeichnen.

Im Jahr 1487 (auch das habe ich bei Hugh Johnson gelernt), als in Deutschland durch einen kaiserlichen Erlass erstmals die Konservierung des Weins durch das Ausschweffeln der Fässer erlaubt wurde, machte die Önologie den wohl entscheidendsten Schritt in ihrer Geschichte. Durch das Verbrennen von Schwefel im Holzfass gelangte das Konservierungsmittel Schwefeldioxid in den Wein. Erstmals konnte Wein haltbar gemacht und vor Oxidation und bakterieller Verderbnis geschützt werden.

Wie soll man die Frage nach der Natürlichkeit nun beantworten? Ist ein Wein, der Schwefeldioxid (SO₂) enthält, noch natürlich? Ich weiß es nicht. Ich weiß nur, dass ich dank diesem hochgiftigen Konservierungsmittel selbst im heißen Sommer Wein trinken kann und zum Durstlöschen nicht Essig mit Wasser verdünnen muss.

Und wie steht es mit der Zuckering alkoholschwacher Weine – Chaptalisierung genannt – oder mit der Aufsäuerung von säureschwachen Erzeugnissen mit Weinsäure? Sind in neuen Barriques veredelte Weine natürlich? Sind sie es auch, wenn, statt mit Holzfässchen, mit Holzspänen oder Holztanninen in Pulver- oder Flüssigform nachgewürzt wird? Und wie steht es mit Aroma-, Viskositäts- und farbfördernden Enzymen, mit opulent-machenden Hefeextrakten (Mannoproteine), mit Konservierungsmitteln? Kann ein Wein noch als natürlich definiert werden, wenn er mit Maschinen in seiner Zusammensetzung verändert wurde, wenn ihm Wasser, Alkohol oder andere Stoffe entzogen wurden?

Ich glaube nicht, dass die Frage nach der Natürlichkeit des Weins die richtige ist. Ohne menschlichen Einfluss gäbe es keinen Wein. Ohne den Menschen würden wohl nur in wenigen Gebieten der Erde sogar regel-mäßig gesunde Trauben wachsen.

Wein ist nicht ein Produkt der Natur, sondern ein menschliches Erzeugnis, das unsere Gattung seit einer halben Unendlichkeit auf ihrem Weg durch die verschiedensten Kulturen begleitet. Der Wein ist – ob wir das nun hören mögen oder nicht – nicht Natur, sondern Kunst.

Statt uns um Fragen zu kümmern, die uns nicht weiterbringen, sollten wir uns vielmehr klar werden darüber, was Wein für uns überhaupt sein soll. Was erwarten wir von ihm? Inwieweit soll der vergorene Saft der Trauben vom Menschen verbessert werden? Sind wir überhaupt bereit, einen leicht kauzigen, meist teuren Terroirwein zu akzeptieren oder ziehen wir einen abgerundeten, leicht parfümierten Tropfen vor?

Alle Meinungen sind erlaubt... denn keiner der verwendeten Stoffe ist gesundheitsschädlicher als der Alkohol des Weins. Es geht nicht um Lebensmittelsicherheit, sondern lediglich um Weinphilosophie. Ich kenne nur meinen eigenen Geschmack und weiß, dass viele Menschen

diesen nicht teilen. Und das ist gut so. Jetzt geht es nur noch darum, dafür zu sorgen, dass es beim Kauf kein Durcheinander gibt.

Ich suche ganz bestimmte Weine, nämlich solche, die traditionell – ohne zugesetzte Tannine, ohne Enzyme, ohne Konzentratoren etc. – ausgebaut wurden. Sie hingegen interessieren solche Einzelheiten möglicherweise nicht, Sie wünschen sich vielmehr einen wohlschmeckenden Wein zu einem angemessenen Preis. So wäre eigentlich alles ganz einfach: Jeder kauft sich den Wein, dessen Qualität und Produktionsweise ihn überzeugen. Das Problem ist nur, dass die Weinetiketten uns bei dieser Wahl nicht helfen.

Die traditionelle Weinherstellung

Trauben verfaulen, wenn sie sich selber überlassen werden. Wenn man sie auspresst und den Saft in ein sauberes Gefäß gibt, beginnen sich die in der Natur und in jedem Weinkeller reichlich präsenten Hefen zu vermehren und den Zucker der Trauben erst langsam, dann immer schneller zu vergären, bis keiner mehr da ist.

In rund fünf Tagen verwandeln die Hefen zwischen 200 und 250 Gramm Zucker pro Liter Wein in Kohlendioxid und 12 bis 15 Volumenprozent -Alkohol.

Bei diesem Gärprozess wird auch Wärme frei, so dass sich der brodelnde Wein zunehmend erwärmt. Will man nicht riskieren, dass die Hefen sich unwohl fühlen, sollte die Temperatur beim Rotwein unter 30 Grad gehalten werden. Beim Weißwein wird ohnehin bei kühleren Temperaturen vergoren, um die Bildung und die Erhaltung der Aromen zu fördern.

Obschon das Beereninnere auch roter Sorten farblos ist, färbt sich der gärende Most schon nach kurzer Zeit purpurfarben. Je mehr sich der Most erwärmt, desto mehr Farbe tritt aus den Schalen aus. Je mehr Alkohol vorhanden ist, desto mehr werden aus den Schalen auch Traubentannine herausgelöst.

Diese Tannine (sie gehören zu den Polyphenolen) sind umso kratziger und herber, je unreifer die Trauben sind (kurzkettige Polyphenolketten schmecken aggressiver, lange Ketten runder, voller). Die Tannine bilden nicht nur den Geschmack eines Weins mit und geben ihm Volumen, Mächtigkeit und Länge, sie sind auch für die Stabilisierung der Traubenfarbstoffe verantwortlich.

Diese Farbstoffe – sie gehören zur Gruppe der Anthozyane – sind von -Natur aus instabil und würden zum großen Teil ausfallen, wenn sie sich nicht mit einem Tanninmolekül zu einer Verbindung zusammenschließen könnten.

Aus diesem Grund lässt mancher Kellermeister den Rotwein nach der stürmischen Gärung noch tage-, manchmal sogar wochenlang auf der Maische liegen und sorgt durch tägliches Überschwemmen mit Wein oder Hinunterstoßen des Tresterhutes dafür, dass die Traubenschalen mit dem Wein in Kontakt bleiben und Geschmacksstoffe und Tannine herausgelöst werden.

Nach zwei bis drei Wochen, oft auch früher, lässt der Winzer den roten Wein ablaufen, bis im Gärtank nur noch der Trester zurückbleibt. Während der Jungwein in ein sauberes Fass kommt, wird in der Presse das letzte Schlückchen Wein aus der Masse von Beerenhäuten und Kernen ausgepresst.

Nachdem aller Jungwein von den festen Stoffen befreit ist, sorgt der -Kellermeister dafür, dass er sich nun – bei den sinkenden Herbsttemperaturen – nicht zu rasch abkühlt. Denn noch ist der Wein nicht ganz fertig, vor allem ist er noch nicht stabil.

Im frisch vergorenen Wein befindet sich noch immer Apfelsäure, und diese ist bei bestimmten Bakterien – auch sie kommen in der Natur überall vor – sehr beliebt.

Füllte man einen an Apfelsäure eichen Wein ab, könnten sich Mikroorganismen in der Flasche über sie hermachen und sie in Milchsäure und Kohlensäure aufspalten. Dasselbe tun sie zwar auch im Fass, aber wenn dieser Prozess in der Flasche geschieht, wird der Wein untrinkbar, da er sehr unangenehm nach Sauerkraut zu riechen beginnt.

Der mikrobiologische Abbau der Apfelsäure – biologischer Säureabbau oder malolaktische Gärung genannt – in hälftig Milchsäure und Kohlensäure ist noch aus einem anderen Grund wichtig.

Apfelsäure schmeckt ziemlich sauer und unreif, während Milchsäure (die Kohlensäure entweicht) milder schmeckt. Der biologische Säureabbau macht einen Rotwein infolgedessen runder, aber auch vielschichtiger.

Beim Weißwein wird die malolaktische Gärung oft verhindert, da dort eine höhere Säure erwünscht ist und zudem die Arbeit der Bakterien – es kann zum Beispiel Butteraroma entstehen – den Wein geschmacklich in die Breite gehen lässt.

Neuerdings stehen allerdings Bakterienzüchtungen zur Verfügung, die keine butterigen Noten erzeugen. Dies bedingt allerdings, dass die malolaktische Gärung nicht mehr dem Zufall überlassen werden darf, sondern der Wein mit dem Bakterienpräparat geimpft werden muss.

Wenn er den biologischen Säureabbau hinter sich hat, im Idealfall noch im Herbst, ist der Rotwein im Prinzip fertig. Jetzt muss der Winzer den Wein in ein sauberes Fass umziehen und einschwefeln.

„Einschwefeln“ bedeutet: Schweflige Säure zusetzen. Bis hierher lief doch alles so schön mit der Natur. Wozu jetzt Gift zusetzen? Damit der Wein, der jetzt nicht mehr durch die fleißigen Hefen und das Kohlesäuregas geschützt ist, nicht durch Lufteinfluss oxidiert.

Schweflige Säure wirkt aber nicht nur der oxidativen Veränderung des Weingeschmacks entgegen, das Mittel ist auch ein starkes Bakteriengift. Essig-säurebakterien und andere Unholde sind stets in Reichweite und nützen jede Gelegenheit, sich am Wein zu schaffen zu machen.

Ein weiterer Abzug in ein sauberes Fass im Frühjahr – und ein Rotwein einfacher Machart ist abfüllbereit. Manche Weine zeigen ihre schönsten Seiten allerdings erst nach einem Ausbau im Holzfass. So ist ein einjähriger Barolo nur eine schüchterne Prognose dessen, was er drei Jahre später zu -bieten hat...

Die moderne Önologie

Wer zögert, ist in jedem Wettbewerb benachteiligt. Wettbewerb heißt Wettlauf – wer zurückbleibt, ist der Verlierer. Die Weinmoden geben die Disziplin vor, in der man sich zu messen hat, und da seit einigen Jahren eine intensive Farbe Mode ist, gilt der dunklere als der bessere Wein.

Beim Wettlauf um die intensivere Farbe begnügt man sich längst nicht mehr damit, immer konzentriertere Trauben zu erzeugen oder die Traubenfarbstoffe in neuen Holzfässchen zu stabilisieren. Da mehr Farbe mehr Nachfrage bedeutet, wird mit immer neueren Erkenntnissen, chemischen und physikalischen Hilfsmitteln gearbeitet.

Es ist bekannt, dass manche Ursprungsweine verbotenerweise mit farbintensiven Weinen anderer Regionen verbessert werden. Kommt hinzu, dass Weine heute immer seltener vom Winzer oder vom festangestellten Kellermeister in Eigenregie gemacht werden, sondern die Entscheidungen, was im Keller zu geschehen hat, von externen Önologen, den sogenannten fliegenden Weinmachern, gefällt werden.

Genau so wie der Arzt seinem Patienten ein Medikament verschreibt, wenn er wegen eines kleinen Unwohlseins aufgesucht wird, so verschreibt der Önologe den Weinen, für die er verantwortlich ist, Pülverchen und Tröpfchen. Der gleiche Patient mit denselben Symptomen würde in den allermeisten Fällen auch ohne Medikamente gesund.

Aber nicht alle Ärzte sind bereit, einmal kontaktiert und damit verantwortlich gemacht, dieses Restrisiko zu übernehmen. Zumindest in Italien werden bei harmlosen Erkältungskrankheiten auch stämmigen Jugendlichen hemmungslos Antibiotika verschrieben.

Da der beratende Önologe zwar großen Einfluss auf die Geschehnisse im Keller hat, aber „seine“ unzähligen Weine nur flüchtig kennt, wird auch er – weitab des Kellergeschehens – versuchen, das Risiko möglichst gering zu halten. Da der „Winemaker“ oft Dutzende von Weinbetrieben berät, muss er seine Beratungstätigkeit rationalisieren und mit möglichst einheitlichen Grundrezepten arbeiten.

In manchen Regionen Italiens, allen voran der Toskana, wurden Leute zu Winzern, die vom Weinmachen keine Ahnung hatten. Diese Leute besitzen Geld und wollen – nachdem sie das bereits in ihrem angestammten Beruf getan haben – nun auch als Winzer beweisen, dass sie erfolgreich sind.

Sie nehmen mit dem Önologen Kontakt auf, der ihnen als der erfolgreichste empfohlen wird, und lassen sich von ihm Weinberge und Weinkeller organisieren. Der Auftrag an den professionellen Weinmacher ist bekannt. Er lautet nie: „Mach mir einen herzhaften, typischen Landwein“, sondern: „Mach mir einen großen Wein!“

Und was ist wohl ein „großer“ Wein? Ganz einfach: Ein Wein, dem diese „Größe“ von der Presse attestiert wird.

Lieber Leser, glauben Sie bitte nicht, das sei Polemik. Ich habe viele Freunde, die Önologen sind. Meist streite ich mich mit ihnen freundschaftlich und erhitzt über Wein und werfe ihnen vor, dass ihr Chianti nicht nach Chianti schmecke oder ihr preisgekrönter Barbera ja eigentlich untrinkbar sei.

Die Antworten sind stets die gleichen: Ihre Auftraggeber interessieren sich nur, ob der Wein gut ankomme. Drei Gläser soll er kriegen, oder 90 Parker-Punkte. So lässt er sich ohne großen Aufwand gut verkaufen und der Erfolg des Neu-Winzers ist gleichzeitig „offiziell zertifiziert“.

Es gibt Önologen, die noch so gerne etwas riskieren und mal einen Wein wagen würden, der nicht mit weinfremden Tanninen versetzt ist, der nach Sangiovese und nicht nach Röstung riecht. Auch sie würden gerne zwischendurch einen eleganten, statt aufkonzentrierten Wein in die Flasche bringen.

Nur: Solche Weine mögen einzelnen Weinliebhabern schmecken, aber in ihrer Unaufdringlichkeit sind sie nicht in der Lage, an dunkle, schwere, tannindichte Powerweine gewohnte Weintester und Käufer für sich einzunehmen.

Die Erfahrung ist jederzeit wiederholbar: Werden zehn Personen mit einem önologisch verbesserten und einem traditionell ausgebauten Wein konfrontiert, dann werden sich sieben oder acht der Testpersonen spontan für das herausgeputzte Muster aussprechen. Erst wenn man ihnen den Sachverhalt erklärt, werden weitere Verkoster vielleicht umschwenken.

Beim Merum-JLF-„Test“ (siehe Seite 14) zeigt sich, dass traditionell ausgebaute Weine eine weitaus größere Trinkigkeit aufweisen als überkonzentrierte und mit fremden Tanninen sowie Röstaromen angereicherte Weine.

Aber aus kommerzieller Sicht ist der Ersteindruck der entscheidende. Der erste Schluck bestimmt die Bewertungsnote des jeweiligen Weinpapstes wie den Kaufentscheid des Verbrauchers an der Degustation beim Weinhändler. Selbstverständlich sind die ehrgeizigen Nebeneinsteiger bei weitem nicht die wichtigsten Protagonisten der modernen Önologie, sie fallen durch ihre Weine und die Präsenz in den Weinzeitschriften lediglich am meisten auf. Moderne Önologie dient heute vor allem dazu, große Weinmassen „gefällig“ zu machen.

Großkellereien vermögen dank computergesteuerten Maschinen und chemischen Hilfsmitteln ihre Produktionsabläufe zu rationalisieren und die Produktionsprozesse zu industrialisieren und „sicher“ zu machen. Sicherheit vor allem im Bezug auf die Hygiene und auf die unberechenbaren Mikroorganismen, die im lebenden Medium Wein zu Hause sind.

Tricks, Pulver und Maschinen

Es gibt Weine, deren Qualität hauptsächlich von der Sorte, dem Boden, der Lage und den traditionellen Weinbereitungsmethoden bestimmt wird. Andere Weine wirken konstruiert und zeugen vielmehr von den chemischen und technischen Mitteln, die im Keller zum Einsatz kommen. Fremde Hilfe ist für Weine aus weniger geeigneten Lagen oft unumgänglich. Wer hingegen Weine aus Spitzenlagen nur aus Modegründen önologisch „verbessert“, muss sich weinkulturellen Frevel vorwerfen lassen.

Wirkliche Spitzenlagen gibt es allerdings nicht sehr viele.

Selbst in Top-Appellationen wie Barolo, Barbaresco, Chianti Classico, Montalcino, Valpolicella, Gattinara, Ghemme oder Valtellina sind Weinberge, in denen die Trauben mit gewisser Regelmäßigkeit komplette, ausgewogene Weine ergeben, nicht unbedingt in der Mehrheit. In den meisten Weinbergen dieser Welt entstehen Trauben, die Weine mit zu wenig oder zu viel Alkohol, mit zu hoher oder zu tiefer Säure, mit unreifem Tannin oder dünnem Körper ergeben.

Oder eben: ergeben würden. Denn dank der modernen Önologie lassen sich die ausgeprägten Qualitätsunterschiede zwischen Weinen aus Kartoffeläckern und Spitzenlagen, zumindest vordergründig, überspielen.

Zum Glück jedoch sind Technologie und Chemie lediglich in der Lage, grobe Qualitätsmerkmale hinzuschminken: Farbe, Tanninstruktur, Fülle/Opulenz, Süße, Alkohol, Würze. Wertvollere Qualitäten wie Eleganz, Komplexität oder Ursprungstypizität vermag selbst der beste Winemaker im Keller nicht herzuzaubern.

Die Tatsache bleibt, dass feine, mit traditioneller Önologie erzeugte Weine weit weniger Anhänger finden als önologisch hergerichtete. Der vorherrschende Weingeschmack gibt ganz klar der künstlichen Qualität den Vorzug. Heute ist Viskosität gefragt, fette, dickflüssige, süße, schwarzrote Weine.

Aber solche Weine entstehen nicht im Rebberg, sondern müssen von kundiger Hand und mit Hilfe von Produkten der chemischen und der Maschinenindustrie erzeugt werden. Auch die tonangebenden Weinkritiker bilden erstaunlicherweise keine Ausnahme. Liest man ihre Ranglisten, dann werden die obersten Plätze fast ausnahmslos von Weinen belegt, für deren Zustandekommen der Önologe wichtiger ist als der Weinberg. Und wenn die Profis an den aufgemotzten, auffälligen Weinen so viel Gefallen finden, wie soll man vom Weinkonsumenten erwarten, dass er den Weg zu den tiefgründigeren, aber schwerer zugänglichen Terroirweinen findet? Farbe und Viskosität heißen die stilistischen Visionen moderner Weinmacher. Für schwarzrote Weine mit violetter Tönung behelfen sich die Kellerkünstler nicht nur mit Cabernet, Merlot oder anderen stark färbenden Sorten, sondern gerne auch mit Verschnittweinen aus anderen Anbaugebieten.

Ein paar Hektoliter Montepulciano oder Nero d'Avola geben einem blutroten Sangiovese eine gewichtige schwarzrote Färbung. Statt durch Verschnitt lässt sich die bei der Gärung aus den Traubenhäuten austretende Farbe auch durch massive Zugaben von Tanninpräparaten und gleichzeitige Sauerstoffzufuhr fixieren. Manche Kellermeister schwören auf die Mostkonzentration, andere auf das Saignée-Verfahren (Saftabzug; italienisch: „salasso“), bei dem in den ersten Tagen der Gärung ein Teil des noch hellen Mostes abgelassen wird.

Wieder in Mode ist eine Variante der Hochkurzzeiterhitzung geraten: Die Trauben werden gepresst und die Maische, der reichlich Tannin zugegeben wird, auf 40 Grad erhitzt, um möglichst viel Farbe auszulaugen.

Nach drei, vier Tagen wird abgepresst. Das Resultat ist ein Wein von intensiver Farbe mit Tanninen ab der Stange. Die natürlichen Traubentannine verbleiben in den Beerenhäuten zurück und wandern in die Destillation.

Im Prinzip ist das ziemlich genau das, was die modernen Barolisti in den vergangenen Jahren praktiziert haben: Maischeerwärmung mit Farbauslaugung während 24, 48 oder 72 Stunden, dann zur Farbstabilisierung Zugabe von Tanninen und Ausbau in neuen Barriques.

Ist das Auge befriedigt, muss man den Leuten auch im Mund was bieten. Soll der rasche Verkoster auf den Wein aufmerksam werden, darf dieser nicht zu flüssig sein, sondern vielmehr cremig.

Um die Viskosität zu erhöhen, kennt der Önologe verschiedene Methoden: Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, fallen große Mengen arbeitslos gewordener Weinhefen auf den Boden des Gärbehälters. Ihre Zellwände sind reich an Stoffen, die den Weingeschmack bestimmen können.

Allerdings gehen diese Stoffe verloren, wenn der Wein sofort vom Bodensatz getrennt wird und die Hefen nicht in bestimmter Weise bearbeitet werden. Bekannt ist der Geschmack solcher Hefesubstanzen – Polysaccharide und Mannoproteine – von den in der Barrique vergorenen und danach mit dem Verfahren der Batonnage behandelten Weißweinen vor allem des Burgunds. Dabei wird der Hefesatz auf dem Fassboden über lange Zeiträume regelmäßig mit einem Stock bearbeitet bis zur Auflösung der Hefezellen.

Statt den Wein mit Stöcken und Weinpumpen zu bearbeiten, bis die Hefezellwände sich in Polysaccharide und Mannoproteine auflösen, stehen dem Kellermeister heute Enzyme zur Verfügung, die den gleichen Effekt haben. Allerdings rascher und sicherer.

Pektinase und Beta-Glucanase heißen die Wunderstoffe, die die Hefewände knacken und dem Wein jenes zusätzliche Etwas geben, das ihn zwar nicht trinkiger, aber dickflüssiger und

damit gefälliger macht. Des weiteren kann die Viskosität – mit Mundgefühl („mouthfeeling“) umschrieben – auch durch Zugaben von bestimmten Tanninen, Mostkonzentration, Gummi arabicum oder gebrauchsfertigen Mannoprotein-Präparaten aus dem Beutel gesteigert werden.

Quelle: Merum. Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien Nr. 3/06, S.26-32

Nachdruck m. frdl. Genehmigung des Verlags