

# Der Anteil der Natur

So vieles spielt eine Rolle, wenn guter Wein entstehen soll. Dies sind die wichtigsten Faktoren beim Weinanbau.

## ● Klima

Weinreben sind wie Menschen: Sie mögen warme Tage und kühle Nächte, Sonnenschein – aber nicht zu viel! – und Wasser zur rechten Zeit. Trauben aus wärmeren Klimazonen sind kraftvoller. Wärme bedeutet reifere Trauben mit höherem Zuckergehalt. Je mehr Zucker, desto höher der Alkoholgehalt. Trauben aus kühleren Klimazonen sind eher frisch, daraus bereitete Weine haben einen moderateren Alkoholgehalt.

## ■ Wetter

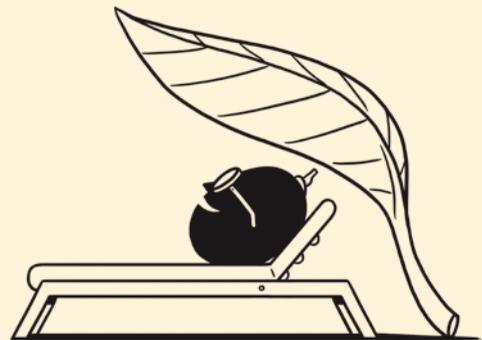
Reben brauchen Regen, aber er muss zur richtigen Zeit kommen. Winter und Frühsommer sind entscheidende Phasen im Wachstumszyklus. Regen zur Lesezeit kann dazu führen, dass die Trauben sich vollsaugen und verwässern. Und Trockenheit? Fragen Sie einen Kalifornier, was für ein Albtraum das ist. Außerdem können sommerliche Hagelstürme eine ganze Ernte vernichten und die Rebstöcke beschädigen.

Natürlich hat der Klimawandel einen gewaltigen Einfluss auf die Welt des Weins. Heißere Sommer stellen in kühleren Regionen kein großes Problem dar, aber warme Winter haben zur Folge, dass Schädlinge nicht durch den Frost zugrunde gehen und der für die Rebe so wichtige Austrieb verfrüht beginnen kann. Die Gefahr von Frostschäden im Frühjahr hat zugenommen. (In vielen Weinbauregionen Europas kam es 2017 zu massiven Frostschäden, durch die manche Winzer 90 bis 100 % ihrer

Ernte verloren haben. Stellen Sie sich vor, dass Sie pro Jahr nur eine Chance haben, Wein herzustellen, also Ihr Geld zu verdienen!)

## ▼ Laubarbeit

Die Anzahl der Blätter, die der Winzer während der Wachstumsperiode an der Rebe belässt, kann die Gesundheit des Weinstocks beeinflussen. Werden zu viele Blätter entfernt, können die Trauben einen Sonnenbrand bekommen. Haben Sie einmal einen Wein verkostet, der wie Bitterschokolade schmeckte? Das ist ein Zeichen für Sonnenbrand. Werden zu viele Blätter am Rebstock belassen und der Sommer wird regnerisch, kann es zu Pilzbefall und Fäulnis kommen.



*Viele denken, Sonne sei der wichtigste Faktor für gesunde Trauben, tatsächlich ist es aber die Ausgewogenheit zwischen Sonne, Regen und kühlen Nächten.*

# Der Anteil des Winzers

Im Verlauf der Weinbereitung müssen zahlreiche Entscheidungen getroffen werden, die sich auf das Endergebnis auswirken. Dies sind einige der wichtigsten.

## ▲ Chaptalisierung

Wenn die geltenden Weingesetze des Landes es erlauben, können Winzer den Traubenmost chaptalisieren, das heißt, ihn mit einer genau festgelegten Menge an Zucker anreichern. Das klingt schlecht, ist es aber nicht. In kühleren Regionen, in denen die Trauben einen geringeren Zuckergehalt aufweisen, wird mit diesem Verfahren der Alkoholgehalt des Weins erhöht, wodurch er mehr Rückgrat erhält.

## ● Gärtemperatur

Hefe ist ausgesprochen temperaturempfindlich. Je kühler die Temperatur, desto langsamer arbeitet die Hefe. Die Gärzeit wird folglich in die Länge gezogen, sodass die Trauben mehr von ihren Geschmacksstoffen abgeben können. Bei Sauvignon Blancs aus Neuseeland lässt sich dies besonders gut herauschmecken. Diese haben aufgrund der Kaltvergärung oft eine fruchtgummiartige Aromatik. Eine Gärung bei zu warmen Temperaturen ist ungünstig, da der Geschmack durch die beschleunigte Gärung leidet.

## ■ Maischekühlung

Wird oft in wärmeren Klimazonen angewendet. Nach der Lese werden die Trauben heruntergekühlt, gekeltert und der entstandene Most wird samt Traubenschalen kühl gelagert, sodass die Hefen nicht in der Lage sind, die Gärung zu starten. Auf diese Weise werden Farbstoffe, Phenole und Geschmacksstoffe aus den Traubenschalen extrahiert. Die so entstehenden Weine sind tendenziell etwas frischer und auch dunkler.

## ● Ganztraubengärung

So funktioniert sie: Der Wein wird als ganze Traube vergoren, die Weinbeeren werden also nicht einzeln von den Stielen getrennt. Dieses Verfahren wird meist bei Rotweinen und oft nur partiell eingesetzt, sodass also zum Beispiel 25 % der Ernte als ganze Trauben vergoren werden. Das führt zu Weinen mit etwas strafferen Tanninen, spritziger Säure, einem kleinen, aber merklichen Kohlendioxidgehalt und einem leicht vegetalen Aroma. Die Tannine stammen aus den Traubensielen – diese müssen unbedingt reif und dürfen nicht mehr grün sein –

---

■ Traubenmost  
Frisch abgepresster Traubensaft.

■ Phenole  
Eine Gruppe von mehreren Hundert chemischen Verbindungen, die im Wein vorkommen und

ihn auf vielfältige Weise prägen, von der Farbe über den Geschmack bis zur Textur, die man im Mund spürt.

und verleihen dem Wein etwas mehr Struktur, die auf lange Sicht günstig für die Reifung ist. Diese Technik wird oft in der Weinbereitung im Burgund, an der Rhône, im Beaujolais sowie in Kalifornien und Australien eingesetzt.

## ■ Malolaktische Gärung

Technisch gesehen ist dies keine Gärung, sondern ein Prozess, bei dem temperaturempfindliche Bakterien die scharf schmeckende Apfelsäure (wie sie in grünen Äpfeln zu finden ist) in die mildere Milchsäure (zum Beispiel in Joghurt vorhanden) umwandeln. Erreicht wird sie durch eine möglichst exakte Temperaturkontrolle – was nicht einfach ist. In manchen Fällen wird der Tank nach der Gärung gekühlt, um den Prozess zu stoppen. Oder das Fass wird erwärmt. Das Verfahren wird oft bei Chardonnays und bei den meisten Rotweinen eingesetzt. Das Resultat lässt sich leichter bei Weißweinen herauschmecken: Durch die Milchsäure erhalten sie eine leicht cremige, milchige Geschmacksnote und ein runderes Mundgefühl.

## ▽ Längerer Hefekontakt

Nach abgeschlossener Gärung wird der Wein in Fässern gelagert und von der Feinhefe getrennt. Den Wein für einige Zeit, auch nur wenige Monate, auf den abgestorbenen Hefezellen, der Feinhefe, zu belassen, kann gewaltige Unterschiede im Hinblick auf die Textur und Komplexität des Weins ausmachen. Der junge, dynamische Winzer Johannes Hirsch füllte seine Weine früher im April und im September auf Flaschen ab. Obwohl es der gleiche Wein war, gefiel mir die Septemberabfüllung, bei der der Wein länger Kontakt mit den Hefen hatte, stets deutlich besser.

## ● Ausbaubehälter

Ob Wein in Eichenfässern oder Edeltanks ausgebaut wird, macht enorme Unterschiede aus. Erstere weisen einen runderen Geschmack auf. Weine, die in Edelstahl ausgebaut werden, wirken frischer und haben manchmal einen leichten CO<sub>2</sub>-Gehalt, der eine gewisse Spritzigkeit verleiht. Solche Weine haben oft eine reduktive Charakteristik, da das CO<sub>2</sub> nicht durch den Edelstahl entweichen kann.

## ▲ Schönung

Durch Zugabe von Bentonit (eine Art Ton), Eiklar oder Fischblase werden dem Wein natürlich vorkommende Proteine entzogen, um ihn zu stabilisieren und Eintrübungen zu vermeiden. Die Methode gilt unter Anhängern von Natural Wines als kontrovers, weil auch „gute“ Proteine entzogen werden.

## ■ Filtration

Wein wird durch einen Filter geleitet. Unfiltrierter Wein kann trüb aussehen und Ablagerungen oder Schwebstoffe enthalten. Freunde des Natural Wines achten beim Wein im Glas besonders auf dieses Erscheinungsbild. Glauben Sie nicht, dass unfiltrierter Wein schlecht ist: Er kann geschmacklich überlegen sein.

## ● Ruhen

Nach dem Abfüllen des Weins in Flaschen verschließt sich der Geschmack. Dieses Phänomen nennt man Füllschock oder Flaschenkrankheit. Winzer können entscheiden, wie lange der Wein im Weingut zur Erholung in der Flasche ruhen soll, bevor er in den Verkauf gelangt.

### ■ Feinhefe

Ablagerung aus abgestorbenen Hefezellen, die auf den Boden des Gärbehälters oder der Flasche gesunken sind.

### ■ Reduktiver Ausbau

Ein komplexes Thema. Einfach erklärt: Es handelt sich um einen Weinbereitungs-

stil, bei dem durch Reduzierung der Sauerstoffzufuhr bei der Gärung Aromen von Weißkrautsalat/

Sauerkraut oder sogar Streichholz und Schwefel erzeugt werden. Besonders beliebt bei Sommeliers.

# Wein- behälter

## Tank

Ein Gärbehälter aus Edelstahl oder Kunststoff. Fügt keine Geschmacksnoten hinzu und verändert den Geschmack nicht.

## Amphore

Ein seit der Antike bekannter Gär- und Ausbaubehälter aus glasiertem Ton, der versiegelt und in manchen Fällen im Boden eingegraben wird. Amphoren verleihen dem Wein eine bestimmte Textur und können zu einer kombuchaähnlichen Charakteristik und einer gewissen Salinität oder Salzigkeit führen. In Georgien werden seit Jahrtausenden sogenannte *qvevri* verwendet, die aus Terrakotta gefertigt und anders als Amphoren immer im Boden eingegraben werden.

## Fass

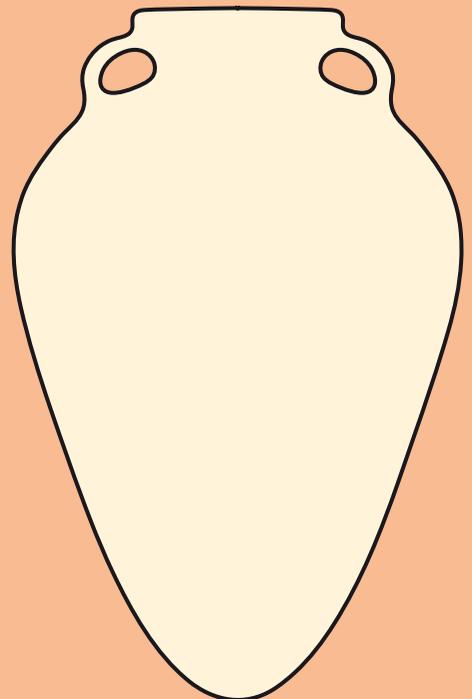
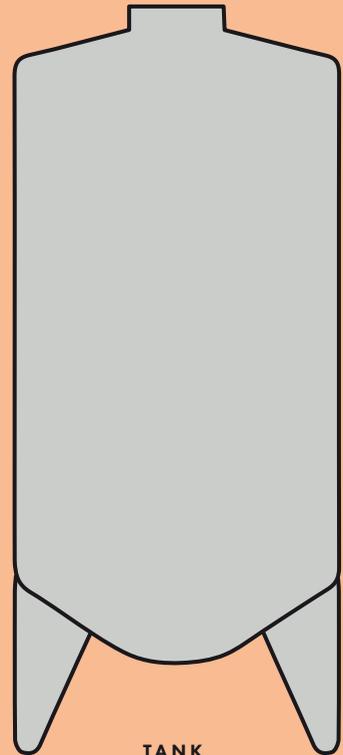
Ein traditioneller Ausbaubehälter; in der Regel aus Holz oder Edelstahl, mit Einfluss auf den Geschmack wie in „Ausbaubehälter“ auf Seite 29 beschrieben. Kann ein Fassungsvermögen von 100 bis 10.000 Litern haben.

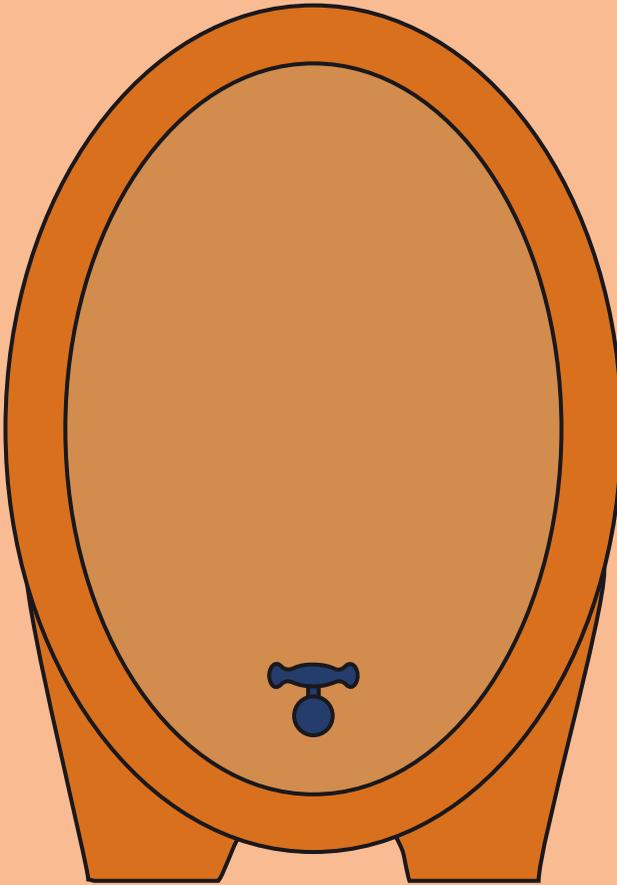
## Barrique

Dieser traditionelle Ausbaubehälter wird üblicherweise aus Eichenholz gefertigt, das dem Wein nicht nur opulenteren Frucht- und Vanillearomen hinzufügt, sondern auch für eine etwas breitere Textur sorgt, da der Wein darin atmen kann. Weine, die in Edelstahl ausgebaut werden, sind tendenziell etwas fester, da der Sauerstoff nicht entweichen kann.

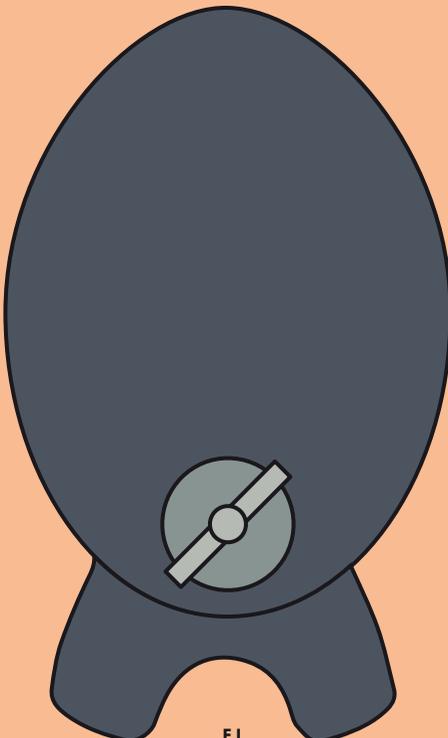
## Ei

Dieser momentan beliebte Gär- und Ausbaubehälter besteht aus Beton. Die darin bereiteten Weine erhalten eine bestimmte Textur mit feineren Tanninen, die für ein volleres Mundgefühl sorgen. Viele Winzer sind der Ansicht, dass Beton die Textur eines Weins ähnlich wie ein Barrique weicher machen kann – denn kleinste Mengen Sauerstoff können den Beton durchdringen und sorgen für die einzigartige (und aktuell besonders gefragte) Textur.

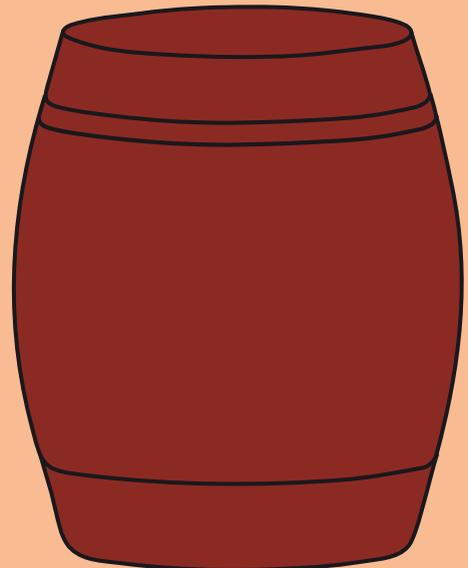




FASS



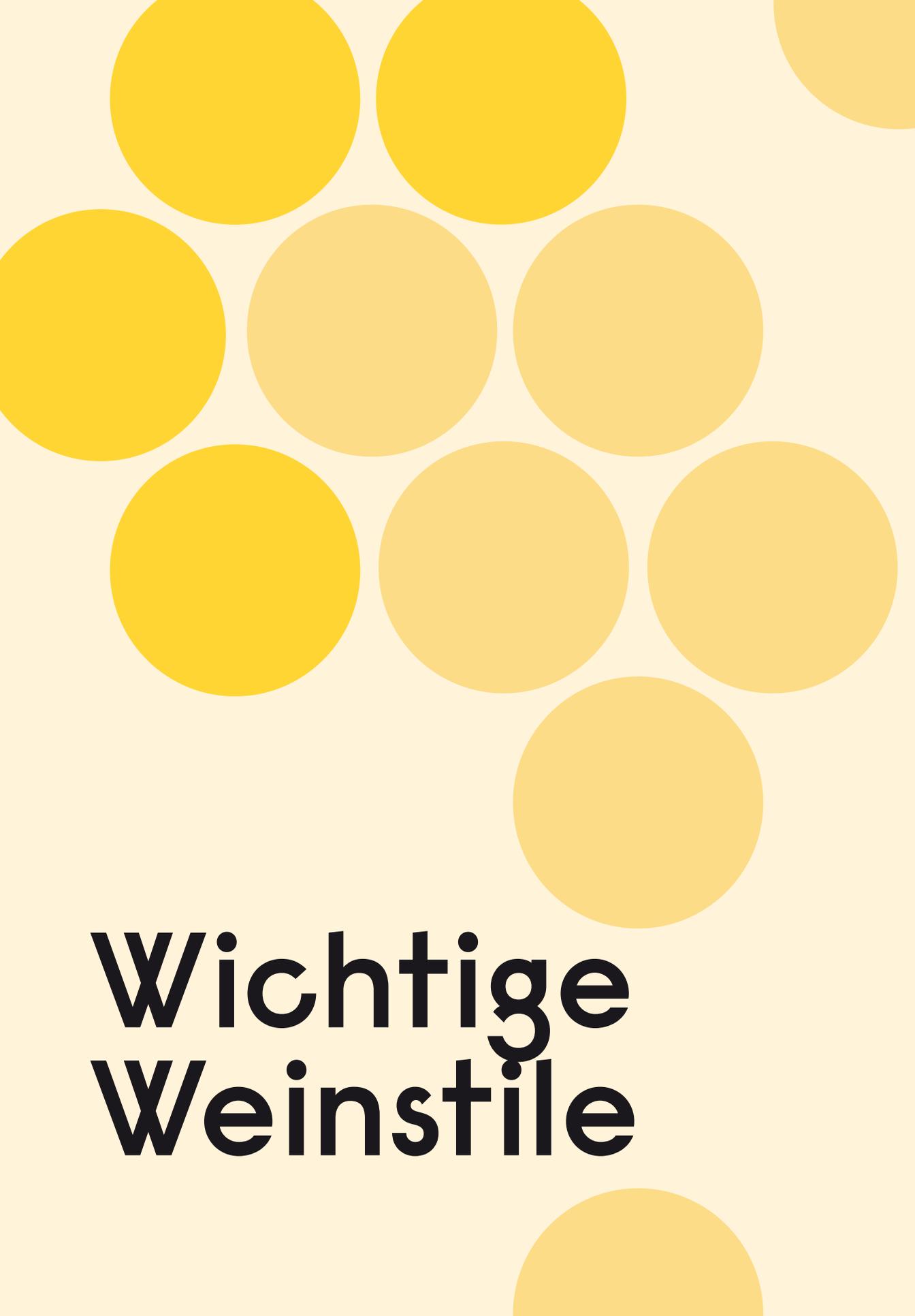
EI



BARRIQUE

## ALLES ÜBER EICHENHOLZ

→ Einst dienten Eichenfässer als Transportmittel. Ihre heutige Bedeutung gewannen sie erst, als Winzer in Bordeaux und anderen Regionen entschieden, dass Wein besser schmeckt, nachdem er einige Zeit in neuen Barriques verbracht hat. (Je öfter ein Barrique gebraucht wird, desto weniger Geschmack gibt es ab.) Mit der Zeit begannen einflussreiche Kritiker, eichenholzgeprägte Weine zu bevorzugen – ich wundere mich beinahe, dass es überhaupt noch Eichen gibt. In der Tat verleiht Eichenholz dem Wein ein Vanillearoma, dessen Stärke von der Herkunft des Holzes und dem Benutzungsgrad des Barrique abhängt. Bei der Verkostung eines spanischen Riojas oder eines Chardonnays aus Kalifornien wird diese Geschmacksnote sofort deutlich. Aber auch hier gilt: Zu viel des Guten schadet eher. Großproduzenten gingen dazu über, billigere Holzspäne oder Sägemehl einzusetzen. Bald galten die Begriffe cremig, eichenholzgeprägt oder buttrig im Zusammenhang mit Chardonnay als Beleidigung. Die Winzer Kaliforniens sind zuletzt wieder davon abgekommen, Vanillebomben zu produzieren.



# Wichtige Weinstile