

Neue Technologien im Rotweinausbau – für und wider anhand von Beispielen

Motto: was ist Weinverfälschung und was nicht?

Was ist Aufzuckern, was ist Osmose, was sind andere "kellertechnische" Eingriffe wert?

Was hat der österreichische Roteinaufstieg für Gründe? Sicher vermehrte Nachfrage. Aber diese ist darin begründet, daß heute wesentlich mehr Augenmerk auf passendes Terroir und Qualität des Traubenmaterials gelegt wird – erstklassige Rotweintrrauben bringen im Handel unter Winzern maximal bis fast 2 € pro kg! Hand in Hand damit geht eine verbesserte und wissenschaftliche (bzw. sorgfältig empirische) Kellerarbeit.

Das macht schließlich **rote Weine** zu **Rotweinen**.

Vereinte Winzer Horitschon WARM (bis zu 75 Grad mit externer Erhitzung!) vergoren, statt auf der Maische, wurde früher in Großbetrieben oft gemacht leicht, duftig, aber dünn, weich.

2003 St. Laurent Kummer-Schuster (KS): Maischevergärung übersprüht (unten wegpumpen, über Maischekuchen sprühen) - Sprühkopf liegt im CO₂-See überm Gärtank, daher keine Oxydation. International gebräuchlichste Methode.

kräftiger, doch weiche Tannine

2003 Zweigelt alte Reben KS Maische gerührt; Tank mit Schnecke drückt den Kuchen fortwährend nach unten. Teilweise werden die Beeren (und Kerne) zerquetscht, Tannine kräftiger.

Wenn die Hefen zu aktiv werden, kann die Maische auf über 40° erhitzen, was dann Hefe schädigt und es resultieren flache, liebliche Weine. Ideal für Rotwein ist 26 - 28 Grad, bei zu niedriger Gärtemperatur treten Fehltonen auf.

Man kann nach Ende der Gärung noch längere Zeit auf Maische (die dann zu Boden sinkt) liegen lassen, was den Tanningehalt verstärkt.

Tannin ist ein Schutzmittel für den Wein und macht den Geschmack und die ganze Sensorik interessanter.

Nach EU-Weinrecht ist die Beigabe von Tannin nur zur Konservierung von Schönungsmitteln erlaubt, und zwar zum Wein. Vielleicht aber verwenden viele (60 - 70 %) Tannine, und zwar durchaus im Obersegment, da Tannin als Reinsubstanz teuer ist (1 kg 73 €). Ansonsten Barrique etc.

Zugesetzt wurden bei unseren **Proben (Zweigelt) vom Labor der Weinbauschule Klosterneuburg 15 - 40 g pro 100 l Maische**, die verfügbaren Proben enthalten 0 (Kork), 20 g/100 l, 25 g/100 l – leider fehlt durch den Korkfehler der Vergleich „ohne Zusatz“.

Eichenchips (nicht zur Vortäuschung des Holzes, sondern zur Stabilisierung) = getoastete Hobelscharten. Die Barriques waren ursprünglich nicht Reife-, sondern Transportfässer. Damit wurde der Wein stabilisiert und (auch durch die Hitze auf der Seereise) der biologische Säureabbau gefördert. Da sich herausstellte, daß die in fernen Kolonien eingetroffenen Weine besser als die zu Hause gereiften waren, setzte sich das Barrique generell auch zur Reifung durch. Immer noch kritisch sind Trocknung und Toastung der Fässer – F ist nach wie vor in diesem Können unerreicht.

Chips sind in der EU nur zu Großversuchen erlaubt. In USA, AUS, etc. aber frei verwendbar, in allen Qualitätsstufen erhältlich. Die Anwendung von Chips ist aber schwierig – harte, breite Weine sind oft das Resultat, da das Ausmaß der gleichzeitigen „künstlichen“ Oxydation entscheidend ist (im Faß ja naturgegeben...).

Blauer Portugieser und Zweigelt mit Chips HBLA Klosterneuburg: interessant, Anflug von Bitterkeit. 30 g/hl

Cuvee Elvira P. Fasching, Oggau 2003 300 g/hl extrem viel Gewürz (Zimt, Nelken) „glühwein(allerdings erstklassiger!)-artig“.

Chips sind sicher langfristig eine Konkurrenzfrage zu Außereuropäern. Flüssiger Eichenextrakt kursiert auch schon ("Maggi für'n Wein").

Barrique: teureres Material, aber die Reifung geht schneller. Chips dauern länger, sind billiger. Kurz im Holz (6 Monate) am intensivsten, meist zu intensiv – längerer Verbleib im Barrique durch Ligninauslaugung harmonischer. Natürlich kann man es auch übertreiben, aber nach nunmehr 15 Jahren Barriquegebrauch in Ö können die meisten damit gut umgehen, und Peinlichkeiten der Art „Château Holzwurm“ vermeiden.

Zweigelt 2003 Sattler, Jois. Vizelandessieger; kurz im (wahrscheinlich gebrauchten) Barrique. Noch fruchtig, aber doch schon relativ kräftig, langer Abgang.

Zweigelt 2002 Hans Tschida, Illmitz, 14 Monate Barrique. Viel Toasting/Kaffee, die Sortenspezifität tritt stark zurück.

Barriqueprojekt HBLA Klosterneuburg DI Scheiblhofer. Halbthurner Eiche. 50 % PN, 50 % BF, 15 Monate Barrique. Überraschend helles Ziegelrot, nicht sehr eindrucksvoll im Geschmack, leichter Sauermilchton am Gaumen verbleibend.

CS, M, ZW "Animo" 2002, KS. 18 Monate teils alte teils neue Barriques. Balanciert Holz - Frucht, Nase noch etwas vordringlich holzig. 3 x umgepumpt unter großer Hygiene, um den Pferdeschweißton (Phenolgärung - *bretanomyces*) zu vermeiden, der nur in geringen Mengen interessant (klassisches Stinkerl einiger großer Bordeaux), in größeren aber von Übel ist. Die ersten 6 Monate nach Sorten getrennt vergoren/gelagert, dann umpumpen und cuvieren, die Fässer PENIBELST auswaschen. So ist fast keine Schwefelung nötig.

Pinot noir 2002 Schloss Halbthurn: klassisch zum Quadrat – „selektierteste“ Trauben, Gärung in offenen Holzständern, Kuchen wurde von den Kellermeisterinnen mit den Füßen getreten. War wohl 1 Monat im Gärbottich und 14 Monat im Barrique. Feiner klassischer PN, delikate Rösttöne, Dörrobst, feine Struktur, langer Abgang. Nach Meinung der Mehrheit: **der beste Wein des Abends.**

Wein konzentrieren ist jetzt definitiv verboten. Heuer wurden die Geräte plombiert, um dies zu vermeiden. **Mostkonzentration** ist hingegen unter bestimmten Umständen erlaubt – bis zu 20 %. Allerdings technisch kompliziert, da nur mit Klargut funktionierend, somit vorher Klärung unumgänglich. Aber Achtung! Mit Konzentrieren kann man niemals einen schlechten Wein verbessern, denn die unangenehmen Geschmäcker werden genau so konzentriert und die Gefahr des Marmeladigwerdens besteht immer. Es gibt aber eine zweifelsfreie und legale Konzentrieremethode: Abpumpen des frischen Saftes von der Maische führt zu höherer Konzentration, der abgepumpte Saft/Wein wird verkauft oder zum Rose gemacht.

2002 BF Wieder, Neckenmarkt: Mostkonzentration. Feiner BF, es fehlt vielleicht die Finesse.

2002 BF „Steineiche“, Lehner, Horitschon. Mostkonzentration. Wuchtiger ausgewogener BF. Langer Abgang, sicher nicht "breit".

Konzentrierung vs. Zucker: eigentlich ist konzentrieren die sauberere Methode, denn nur Alkohol erhöhen bringt keinerlei geschmackliche Besserung, kann zur Entgleisung der Balance zwischen Aromastoffen und Alk-Gehalt führen.

2002 Cuvee Legends (CS M) Scheiblhofer, Andau: 2 Wochen kalt mazeriert unter Trockeneis (CO₂, wirkt als "Dichtung" gegenüber Sauerstoff), dann Konzentration, dann 15 Monate im Barrique. Wichtig, aber doch irgendwie nichtssagend, glatt und "über der Zunge schwebend". *Aber vielleicht ist er in 2 Jahren ganz anders?*

Und als Gegenbeispiel (sowie als Zwilling des extrem klassisch gemachten PN Halbthurn):

2002 Pannobile G. Heinrich, Gols: Modernste Kellertechnik, ohne jeglichen Zusätze oder Konzentration: großartiger Wein, perfekte Balance zwischen Ecken & Kanten einerseits und Frucht & Süße andererseits.

Aus seiner reichen und weit gestreuten Erfahrung sagt Ing. Schuster, daß sich in der Effizienz und Sorgfalt der Weinbergarbeit in den letzten 10, 15 Jahren Außerordentliches getan hat. Und das ist und bleibt die Grundvoraussetzung, ohne deren Beachtung man keinen guten Wein machen kann. Es stimmt zuversichtlich für die zukünftige Positionierung der österr. (Rot)Weine, daß dieses Wissen und diese Arbeitsdisziplin immer mehr um sich greifen.