

Rotweinbereitung für Puristen

Diese Serie ist nur unter äußerstem Vorbehalt als Leitfaden für die Rotweinbereitung geeignet, da für viele Winzer ein konsequentes Arbeiten nach folgendem Muster fast utopisch erscheint. Wenn man sich jedoch die Arbeitsweise der ganz berühmten Rotweinerzeuger genau anschaut, wird man vieles von dem, was nun folgt, wiederfinden. Daraus erklären sich aber auch die extremen Preise für solch hochgelobte und begehrte Rotweine. Preise von 300 € pro Flasche und mehr sind keine Seltenheit. Herbert Witowski, Oenologe, liefert Anregungen und zeigt seine Sichtweise einer sinnvollen Rotweinbereitung.



Das Ziel dieser puristischen Rotweinbereitung ist, durch extrem schonende Verarbeitung eines optimalen Naturproduktes mit Minimalerträgen einen Spitzenwein zu erzeugen. Es wird aber bewusst auf alle Methoden, Hilfsmittel und Zusatzstoffe verzichtet, die den absolut natürlichen Wein in irgendeiner Weise belasten oder verändern könnten. Der Arbeitsaufwand ist enorm. Auch bei uns in Deutschland gibt es einige wenige Weingüter, die sich bei der Erzeugung ihrer Spitzenprodukte eng an die folgende Arbeitsweise anlehnen.

Die Trauben und das Lesegut

Das Lesegut darf natürlich nur aus Weinbergen stammen, die alle erforderlichen optimalen Bedingungen erfüllen. Es sind nur kleinbeerige Trauben geeignet, die einen relativ hohen Schalenanteil besitzen, denn in der Schale befinden sich die meisten qualitätsrelevanten Inhaltsstoffe, wie Farbe, Extrakt oder Aroma. In Deutschland trifft dies in erster Linie für Spätburgunder zu. In der Praxis haben sich Klone bewährt, die kleinbeerige, kompakte Trauben brin-

gen. Die handverlesenen Trauben müssen kerngesund sein. Nicht eine einzige faule Beere wird toleriert. Ganz konsequente Winzer zupfen einzelne angefaulte Beeren mit der Pinzette heraus. Das Lesegut darf nicht verletzt sein. Da eine Anreicherung entfällt, muss das Lesegut mindestens 100° Oe haben. Um genügend Frucht zu erzielen, müssen die Trauben vollreif, aber nicht überreif sein. Der Reifezustand lässt sich auch daran erkennen, dass die Kerne reif und braun und nicht unreif grün sind. Die Beerenhaut ist dunkel durchgefärbt, weich aber nicht schlaff. Das Stielgerüst zeigt sich nicht mehr ganz grün, ist aber noch nicht abgestorben. Bei der Entscheidung über den Lesezeitpunkt ist die Erfahrung des Winzers oder des Oenologen weitaus wichtiger als reine Analysedaten. Die Erntemenge liegt erfahrungsgemäß bei 1 000 bis maximal 3 000 kg/ha. Nun werden die Trauben bei nicht zu hohen Temperaturen in kleine, luftdurchlässige Kunststoffsteigen gelesen. Einige Winzer sind davon überzeugt, dass eine kühle Lagerung über einige Tage die Aromaausbeute steigert. Ich bin nicht absolut sicher,

ob das wirklich zutrifft, weil uns in Deutschland dafür zur Zeit noch die Langzeiterfahrung fehlt. Aber wenn diese Lagerung durchgeführt werden soll, ist es wichtig, die Temperatur bei maximal 10° C zu halten, damit unerwünschte Hefen und Bakterien nicht aktiv werden können. Der Schutz wird eindeutig verbessert, wenn die kühle Lagerung unter CO₂- oder Stickstoffatmosphäre durchgeführt wird.

Die Vinifizierung – Maischegärung

Die Trauben werden nach der kühlen Lagerung abgebeert und schonend in einen Gärbottich aus Eichenholz gefüllt. Jetzt kann ein Saftabzug erfolgen, wenn es erforderlich erscheint. Eine Schwefelung mit zirka 40 mg/l hat sich in der Praxis bewährt. Der Gärbottich ist innen natürlich mit Edelstahltaschen oder -schlangen ausgestattet, sodass eine rasche Anwärmung von 10° C auf 15° C bis 18° C erfolgen kann. Wer es absolut puristisch will, kann auf das Abbeeren verzichten und eine schonende Traubenmühle benutzen oder auch teilweise ganze Trauben in der Maische belassen, wie bei der Beaujolaisbereitung.

Nach wenigen Tagen setzt nun die alkoholische Gärung ein. An dieser Stelle ist eine mikroskopische Kontrolle unverzichtbar, damit man notfalls, wenn unerwünschte Hefen oder Bakterien aktiv werden, die „Notbremse ziehen kann“. Die Gärtemperatur ist so zu steuern, dass die Maische gleichmäßig gärt, nicht zu schnell (Aromaverlust) und nicht zu langsam (Steckenbleiber). In der Regel liegen diese Temperaturen zwischen 17° C und 21° C. Nach beendeter Gärung wird je nach Rebsorte und Rotweintyp eine Maischestandzeit von zwei bis 18 Tagen angeschlossen. Während der Gärung wird der Tresterhut zwei bis fünf Mal täglich schonend per Hand untergestampft. Der Gärbehälter wird immer mit einer passenden Plane oder einem Deckel gewissenhaft luftdicht abgedeckt. Wenn hier schlampig gearbeitet wird, sind hohe Alkoholverluste und Oxidation zu erwarten. Ein Zusatz von Hefen, Zucker oder Enzymen ist bei dieser Art der Weinbereitung natürlich verpönt. Ob das wirklich sinnvoll ist, ist eine andere Frage.

Kelterung

Im Interesse einer sehr schonenden Verarbeitung werden wieder Korbpressen eingesetzt. Diese sind natürlich aus Edelstahl und mit der neuesten Technik ausgestattet. Notfalls kann natürlich eine schonend arbeitende pneumatische Presse verwendet werden. Auf keinen Fall kommt aber eine Maischepumpe zum Einsatz. Sogar ein Förderband wird von vielen, die nach diesem Prinzip arbeiten, abgelehnt. Die Maische wird per Hand auf die Korbpresse oder pneumatische Presse gefüllt. Im Idealfall erfolgt die Kelterbefüllung über Falldruck direkt aus dem Gärbehälter über Schieber. Der freie Kelterablauf ist für die Premiumqualität vorgesehen, der Presswein aus schonender Kelterung kommt in die 2. Qualität. Der nasse Trester kann zu einem „Luxusgrappa“ destilliert werden, wenn er nicht verworfen werden soll. Der Jungwein wird nun entweder in herkömmliche Holzfässer gefüllt, wo der biologische Säureabbau ablaufen kann, oder er kommt direkt in Barriques. Diese Vorgänge geschehen im Idealfall natürlich über Falldruck ohne Pumpe. Eine Schwefelung erfolgt in der Regel noch lange nicht.

Biologischer Säureabbau (BSA)

Wenn der BSA schon während der Maischegärung im Holzbottich eingesetzt hat, ist dies nicht unbedingt nachteilig. Der spontane BSA erfolgt normalerweise in den Holzfässern oder in den Barriques. Um den BSA zu fördern, kann der Keller temperiert werden, falls kein warmer Kel-

ler zur Verfügung steht. Günstige Temperaturen liegen bei 15° bis 20° C. Ein BSA nach dem Winter, wenn die Kellertemperaturen wieder ansteigen, ist auch nicht negativ zu beurteilen. Die CO₂-Bildung hält den Wein immer frisch und verhindert Oxidation. Auch der BSA muss zwangsläufig im Mikroskop kontrolliert werden, damit im Notfall auch hier reagiert werden kann.

Barriquelagerung

Die Barriques werden mit Wein befüllt, nachdem der Wein durch Sedimentation aus dem großen Holzfass nur leicht hefetrüb über Falldruck abgelassen wird. In den ersten Tagen nach der Befüllung erfordern die Barriques erhebliche Mengen an Beifüllwein. Nach einiger Zeit (zwei bis vier Wochen) können die Fässer dann luftdicht verschlossen werden, am besten mit Silikonstopfen. Wer Angst vor Kunststoffgeschmack hat, muss Holzstopfen verwenden, diese sind später aber schwerer zu entfernen. Nach dem Verschließen werden die Barriques so weit gedreht, bis das Spundloch deutlich unter dem höchsten Punkt, also unter dem Flüssigkeitsspiegel ist. Nun kann für gewisse Zeit das Beifüllen unterbleiben, da bei Flüssigkeitsverlust im Fass ein Vakuum entsteht, das durch CO₂ aus dem Wein ersetzt wird. In diesem Milieu reift der Wein optimal.

Die Lagerdauer im Barrique hängt von den allgemeinen Bedingungen, dem Gerbstoffgehalt, dem erwünschten Weintyp und der Erfahrung des Kellermeisters ab. Die Lagerdauer liegt bei solch hochwertigen, komplexen Weinen in der Regel

weit über zwölf Monate. Eine allgemeine Empfehlung gibt es nicht.

Schwefelung

Die Schwefelung erfolgt im Normalfall nach sensorischer Kontrolle. In der Praxis liegt dieser Zeitpunkt zwischen Mai und September. Da der Schwefel bei den herrschenden pH-Werten keine biozide Wirkung hat, wird farbschonend in mehreren kleinen Dosagen (20 bis 30 mg/l) geschwefelt. Es muss dabei bedacht werden, dass die Oxidation der zugegebenen SO₂-Dosen beträchtlich sein kann. Aus der Praxis sind mir Extremfälle bekannt: So wurden beispielsweise gesichert insgesamt 150 mg/l dosiert und nach sehr kurzer Zeit waren davon 65 mg/l „wegoxidiert“. Also muss mindestens vier Wochen vor der Füllung der Schwefel sorgfältig eingestellt werden. Wenn alle Bedingungen während des Ausbaus optimal waren, kann ein Verhältnis freier SO₂ zu gesamter SO₂ von annähernd 1 zu 2 erreicht werden, das heißt es ist möglich, 50 mg/l echte freie SO₂ zu knapp über 100 mg/l gesamter SO₂ zu erzielen.

Füllung

Nach ausreichender Fassreife erfolgt eine Klärschönung mit Hausenblase. Parallel dazu wird der Schwefel wie bereits angeführt unter Berücksichtigung der Reduktone schrittweise stabil eingestellt. Wenn der Wein alle biologischen Prozesse beendet hat und danach lange genug gelagert wurde, ist eine Füllung ohne Filtration das Mittel der Wahl, damit auch alle Inhaltsstoffe des Weines in die Flasche gelangen. Zur Sicherheit muss natürlich im Labor sowohl die Stabilität gegenüber Eiweiß- und Metalltrübung als auch gegenüber Mikroorganismen überprüft werden. Eine spätere Depotbildung ist auch dann möglich.

Anleitung für die Praxis

Folgende stichwortartigen Punkte dienen als Richtlinie in der Praxis:

- Zurückhaltender Rebschnitt
- mehrmaliges Ausdünnen und Entfernen aller ungeeigneten Trauben. Auch die „Schultern“ der Trauben müssen entfernt werden.
- Ständige Kontrolle des Zustandes und der Reife
- Schonende Lese des vollreifen unverletzten Lesegutes, faule Beere entfernen.
- Lagerung des Lesegutes in luftigen Kisten unter 10° C, wenn möglich unter Stickstoff- oder Kohlendioxidatmosphäre (oder ebenso kühle Lagerung der Maische unter Oxidationsschutz)
- Schonendes Einmaischen und rasche Temperierung auf über 15° C

- Kontrolle der einsetzenden Gärung unter dem Mikroskop
- Temperatursteuerung nach Gärverlauf und Gärintensität
- zwei bis fünf Mal täglich schonend von Hand den Maischehut unterstoßen.
- Immer auf gute Abdeckung achten.
- zwei bis 18 Tage Maischestandzeit unter Luftabschluss, je nach erwünschtem Weintyp und Rebsorte.
- Schonende fraktionierte Kelterung
- Einlagerung in Holzfässer oder Barriques
- Einsetzenden BSA sorgfältig unter dem Mikroskop überwachen
- Insgesamt zwei bis drei Mal über Luft vom Depot abziehen
- Immer beifüllen, es darf keine „Sauerstoffblase“ über dem Wein sein. Ersatzweise mit dichtem Stopfen verschließen und Fässer drehen.
- Regelmäßig während der gesamten Lagerzeit sensorisch überwachen und bei erkennbarer Oxidationsgefahr leicht einschwefeln (jeweils etwa 20 mg/l), manchmal genügt das Aufrühren der Feinhefe.
- Nach genügender Fassreife Klärschönung mit Hausenblase
- Analytische Kontrolle des BSA und der Stabilität gegenüber Eiweiß, Metall und Kristallen durchführen, wenn erforderlich, Stabilisierungsmaßnahmen durchführen.
- Gestaffelte Schwefelung vornehmen, 4 bis 6 mal 30 mg/l
- Abfüllung des glanzhellen Weines mit zirka 50 mg/l freiem Schwefel, dabei die Reduktone berücksichtigen.
- Flaschenlager je nach Trinkreife

Fazit

Es ist schwierig, einen Wein unter Einhaltung aller genannter Bedingungen ohne die üblichen Hilfsmittel herzustellen. Aber es ist möglich. Ob es wirklich sinnvoll ist, einen Wein unter absolut puristischen Bedingungen nach dem Motto: „so wurde früher Wein gemacht“ herzustellen, reizt zu akademischen Diskussionen. Einige Anwendungspunkte aus dem oben aufgezeigten Gesamtkonzept sind jedoch sehr förderlich für die Qualität. Das größte Problem erscheint mir jedoch der immense Zeitaufwand und die daraus resultierenden Kosten zu sein. Eine Flasche Wein, die nach erläuteter Methode hergestellt wurde, müsste nach groben Schätzungen weit über 30 € pro Flasche kosten. Bei diesen Preisen sind die Kunden dünn gesät.

Wie nach dem derzeitigen Wissensstand unter realistischen Bedingungen ein sehr guter Rotwein erzeugt werden kann, wird im der nächsten Serienfolge erläutert. ■