ZEIT AKADEMIE

Deutsche Weine

Erleben, verstehen, genießen

Kompaktseminar 6 Lektionen: Online • DVD • Buch

mit ZEIT-Redakteur Gero von Randow & Sommelier Markus Berlinghof

DVD VIDEO

ZEIT AKADEMIE

Impressum

Autor: Gero von Randow, Mitarbeit: Cornelius und Fabian Lange
Wissenschaftliche Leitung: Matthias Naß
Herstellung: Torsten Bastian (verantw.), Dirk Woschei

Grafische Konzeption: Ingrid Wernitz
Infografik: Hansen/2
Umsetzung: Simone Detlefsen
Bildbearbeitung: Martin Hinz
Korrektorat: Mechthild Warmbier (verantwortlich)
Satz und Reproduktion: Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG
Druck und Bindung: PHOENIX PRINT GmbH, Augsburg

© ZEIT Akademie GmbH, Hamburg
www.zeitakademie.de

ZEIT AKADEMIE

Deutsche Weine

Erleben, verstehen, genießen

ZEIT Akademie GmbH

Über dieses Buch

Ein gutes Glas Wein ist der reine Genuss. Er vervielfältigt sich jedoch noch, wenn wir bewusst genießen. Wenn wir allen fünf Sinnen Aufmerksamkeit schenken: hinhören, wenn eingeschenkt wird; die Farbe betrachten, den Duft einatmen. Wir schmecken mit unterschiedlichsten Rezeptoren in der Mundhöhle, die Zunge ertastet die viskosen Stoffe im Wein. Die flüchtigen Stoffe wandern aus der Mundhöhle in den Nasenraum, danach setzt der Nachgeschmack ein ...

Achtsamkeit steigert den Genuss. Erst recht, wenn sie auf Wissen beruht. Wer mit Wein umzugehen weiß, hat mehr davon. Wo kaufe ich ihn ein, wie wähle ich ihn aus, wann öffne ich die Flasche, soll ich ihn dekantieren, wann und zu welchen Speisen servieren? Anstatt sich an irgendwelche unbegründete Regeln zu halten, ist es da besser, wirklich etwas über Wein zu wissen.

Das ist ein Wissen, das die Fantasie weckt. Wir genießen einen Wein und denken daran, auf welchem Boden und in welchem Klima er reifte, welche Überraschungen das Jahr bot, wie der Winzer im Weinberg und im Kellerhaus arbeitete, wo und wie lange die Flasche lagerte – so viel ist im Wein.

Wein ist ein unendliches Thema. Als bedeutender Wirtschaftsfaktor, Inbegriff des Genusses und Thema der schönen Künste seit vorbiblischer Zeit, gehört er zur Kultur der Menschheit.

Zahlreiche Wissenschaften befassen sich mit ihm: Chemie, Botanik, Mikrobiologie, Geografie, Ingenieur- und Agrarwissenschaften, Ökologie, Ökonomie, Medizin, Soziologie, Kultur- und Geschichtswissenschaften, ja sogar die Philosophie und manche mehr. Wein ist der Gegenstand ganzer universitärer Fachbereiche, Institute oder Hochschulen in aller Welt. Eine Vielzahl von Weinberufen, vom Erntehelfer bis zum Kellermeister, vom Küfer bis zum Weinchemiker, vom Sommelier über den Händler bis zum Weinkritiker hat einen beeindruckenden Korpus des Wissens entstehen lassen. Und doch birgt der Wein noch immer unendlich viele Rätsel, weshalb auch viele Mythen im Schwange sind. Bis heute, beispielsweise, weiß niemand genau, wie sich unterschiedliche Bodentypen im Geschmack ausdrücken – es gibt da allerhand Theorien, aber nur wenige wissenschaftliche Erkenntnisse.

Wer vor diesem Berg an Wissen steht, mag vielleicht verzagen. Doch das wäre schade. Jede Bergbesteigung beginnt mit dem ersten Schritt. Unser Seminar will Sie bei diesen ersten Schritten begleiten. Es ist eine Einführung in das Weinwissen, in seine theoretischen und praktischen Aspekte.

Dieses Seminar konzentriert sich ganz auf die deutschen Weine. Erstens, um den Stoff ein wenig zu begrenzen, ihn überschaubarer zu halten. Zweitens, um Sie anzuregen, die deutschen Weinregionen zu besuchen, damit Sie Ihre Kenntnisse am lebendigen Beispiel vertiefen können. Und drittens, weil die Globalisierung der Weinwelt, die uns Weine sämtlicher Kontinente (mit Ausnahme der Antarktis) nahebringt, einen Gegentrend hervorgebracht hat: die Rückbesinnung auf das Gute, das so nahe liegt.

Das Weinseminar der ZEIT Akademie besteht aus zwei Teilen: zum einen aus den Videos, zum anderen aus diesem Buch. In den Videos präsentieren einige der besten deutschen Winzer sowie der Sommelier Markus Berlinghof das Grundwissen über den Wein – praxisnah und im Plauderton. Dieses Buch systematisiert und ergänzt dieses Wissen noch einmal.

In welcher Reihenfolge Sie mit den Videos und dem Buch arbeiten wollen, sei Ihnen überlassen. Unser Tipp: Schauen Sie sich die Videos mit einem schönen Glas Wein in der Hand an, und nutzen Sie das Buch zur Vertiefung. An diesem Seminar haben die Weinjournalisten Cornelius und Fabian Lange, der ZEIT-Redakteur Gero von Randow und der Sommelier Markus Berlinghof mitgearbeitet.

Wir heißen Sie bei der ZEIT Akademie herzlich willkommen!

Ihr ZEIT Akademie-Team

Kapitel 3

Von der Traube zur Flasche

Die Lese

Ist die Traube gereift, wird sie vom Rebstock geschnitten. Aus ihr soll nun Wein werden. Massenweine minderer Qualität erleben beispielsweise folgenden Werdegang: Der dieselbetriebene Vollernter reißt Trauben jeglicher Qualität sowie Blätter von den Pflanzen ab, das alles wird in große Kübel gekippt und sodann im Weinkeller durch allerlei Geräte gepumpt, bis ein Most entsteht, der womöglich noch konzentriert und unbedingt biochemisch behandelt wird – mit Gärsalzen, Enzymen und Kunsthefen. Ist der Zucker in Alkohol umgewandelt, geben die Weintechniker Säuren, Kalk, Aktivkohle oder andere Chemikalien ins Produkt, damit es gut aussieht sowie Fehltöne überdeckt werden; schließlich wird es scharf gefiltert und sodann erhitzt, um es zu sterilisieren. In manchen Ländern wird der Geschmack noch mit Holzspänen oder Holzextrakt korrigiert. Der Machbarkeitsfantasie sind kaum Grenzen gesetzt.

Guter Wein entsteht anders. Für ihn werden in den Tagen der Weinlese die Trauben vom Rebstock geschnitten, entweder von Hand oder durchaus auch mit der Maschine – in diesem Fall wird zuvor eine negative Lese durchgeführt: Die schlechten Trauben werden manuell entfernt und fallen auf den Boden, sodass nur die reifen, gesunden Trauben vom Vollernter erfasst werden. Handlese ist erst recht ein Auswahlverfahren: Nur was gut ist, darf zu Wein werden. Keine Aufgabe für Anfänger. Die meisten Weingüter arbeiten immer mit den gleichen Erntehelfern zusammen, deren Erfahrung für die Produktion von Qualität entscheidend ist.

Nun beginnt bereits der Zerfallsprozess der Beeren, alles muss daher schnell gemacht werden. Aber trotzdem sorgfältig. Qualitätsorientierte Winzer transportieren ihr Lesegut in kleinen Zwanzig-Kilo-Kisten, damit sich die Trauben nicht gegenseitig durch ihr Eigengewicht zerquetschen und Saft austritt.

In Keller angelangt, tritt ein willkommener Helfer hinzu: Die Schwerkraft. Wie früher, als es noch keine Maschinen und Pumpen gab. Seit einigen Jahren werden neue Kellergebäude so angelegt, dass die Trauben, Moste und Weine ihren Weg durch Gravitation von oben nach unten nehmen können, ganz ohne pumpen. Denn das Pumpen beschleunigt chemische und biologische Vorgänge, denen der Winzer lieber mehr Zeit geben möchte. Je langsamer der Wein entsteht, desto mehr langkettige Moleküle können sich bilden, die dem Ergebnis einen komplexen Duft und Geschmack geben. Es kommt hinzu, dass pumpen

zu Druckunterschieden führt, und während der Druckentlastung verlassen flüchtige Aromastoffe den Wein, die der Winzer lieber darinnen gefangen sähe. Und weil Kellergebäude nicht aus beliebig vielen Geschossen bestehen können, sind die Etagen miteinander durch Aufzüge verbunden – wenn der Wein also noch einmal nach oben soll, fährt er bequem Lift, anstatt heraufgepumpt zu werden.

Grundsätzlich kann man aus weißen Trauben nur Weißwein, aus fast allen roten Trauben aber sowohl weißen Wein als auch Rosé und Rotwein keltern. Für Weißwein wird nur der Traubensaft verwendet, Rotweine dagegen werden mit den Beerenschalen verarbeitet, zumindest zeitweise. Denn in den Schalen befinden sich Geschmacks- und Farbstoffe, außerdem schützende Gerbstoffe, die Tannine.

Der Weg des Weißweins

Kommen die Trauben im Weingut an, so legt sie mancher Winzer erst einmal kurz in den Kühlraum – auf diese Weise simuliert er die Herbstkälte früherer Jahrzehnte, die gewissermaßen als natürliche Bremse mikrobiologischer Vorgänge fungierte. Sodann werden die Trauben maschinell entrappt: Sie werden von den Stielen getrennt. Mancher Winzer verzichtet darauf und lässt die Stiele, teilweise zumindest, bei der nun folgenden Pressung dran; sie enthalten ebenfalls Tannine, die angenehm bitter schmecken können – wenn denn die Stiele reif sind, also nicht mehr grün. Um ihre Reife zu kontrollieren, kaut der eine oder andere Winzer sicherheitshalber auf den Stielen herum.

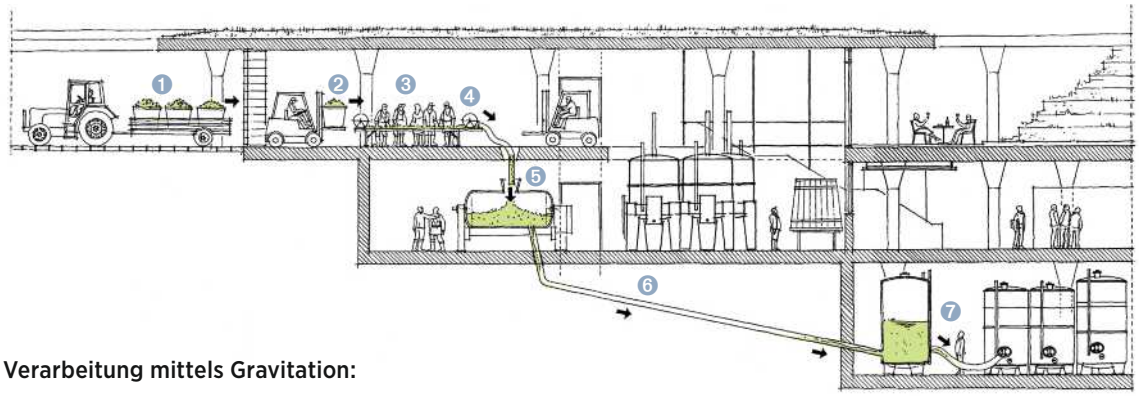
Doch bevor die Beeren oder ganz gelassenen Trauben in die Presse kommen, wird noch ein weiteres Mal nach minderwertigem Lesegut gesucht. Manche Winzer quetschen die Trauben vor dem Pressen außerdem noch an und lassen sie ein paar Stunden oder Tage auf den Schalen stehen, um Aromen aus der Schale zu gewinnen. Meist werden sie währenddessen zum ersten Mal etwas geschwefelt, um eine zu starke Oxidation zu vermeiden. In den Pressen der heutigen Qualitätswinzer geht es ebenfalls schonend zu; sie enthalten einen Ballon, der langsam aufgeblasen wird und den Beeren allmählich den Saft abpresst – der tropft dann durch die perforierten Seitenwände der Presse. Im Idealfall werden nur etwa drei Viertel des Safts gepresst, der Rest bleibt im Presskuchen ungenutzt, da sonst zu viele Gerbstoffe in den Wein kämen.

Der abgepresste Saft ist in diesem Stadium noch trüb; um ihn zu klären, existieren unterschiedliche Verfahren, die letztlich alle darauf hinauslaufen, dass sich manche Stoffe absetzen, während andere an die Oberfläche der Flüssigkeit drängen – die in der Mitte befindliche klare Flüssigkeit wird abgezogen.

In manchen Weingütern wird sie nun mit mechanischen oder gar chemischen Methoden noch schärfer geklärt, aber wer den verbliebenen Trubstoffen genügend Zeit lässt, sich ebenfalls abzusetzen, und auch in den folgenden Verarbeitungsstufen sorgfältig arbeitet, muss das nicht unbedingt tun. Irgendwann jedenfalls soll der Most in den Gärbehälter. In Deutschland sind das überwiegend Stahltanks oder große Holzfässer, die schon so oft benutzt wurden, dass sie keine Geschmacksstoffe mehr abgeben. Gleichwohl

Weißweinbereitung

Fritz Keller hat sich in Baden einen der modernsten Weinkeller Deutschlands bauen lassen, in dem auf die Schwerkraft statt auf Pumpen gesetzt wird. *Quelle: Geis & Brantner, Freie Architekten bda Gartenstraße 23, 79098 Freiburg*



Verarbeitung mittels Gravitation:

1. Anlieferung Trauben
2. Entrappung
3. Sortierung
4. Quetschen
5. Pressen
6. Sedimentation
7. Einlagerung in die Fässer

lassen sie winzige Mengen Sauerstoff durch – ein erwünschter Effekt, der die Entstehung geschmacksrelevanter, langkettiger Moleküle unterstützt.

Jetzt beginnen die Hefen ihre Arbeit. Sie stammen entweder von den Beerenoberflächen, also aus dem Weinberg, oder traten irgendwie im Keller hinzu. Wenn der Winzer nun einfach darauf wartet, dass sie ihr Werk beginnen, spricht man von Spontangärung. Er kann sie anregen, indem er die Temperatur im Gärbehälter so spezifisch auswählt, dass die willkommene Hefepopulation vor den anderen bevorzugt wird. In anderen Fällen hat der Winzer aus den Hefen seines Weinguts einen Stamm isoliert, mit dem er den Most impft – oder er kauft sogenannte Reinzuchthefen zu. Und wieder dient die Temperaturregelung dazu, diesen Hefen einen Startvorteil zu geben, damit sie alle anderen Populationen verdrängen. Heutige Spitzenwinzer verzichten auf weitere Mittel, die Hefen zu lenken; es gibt viele, die entsprechende Industrie lockt mit erstaunlichen Versprechen, bestimmte Geschmacksnuancen anzusteuern. So entstehen Weine, denen man die Absicht anmerkt, »gemachte« Weine. Hefezellen sind einzellige Pilze und verwandeln den im Most enthaltenen Zucker in Alkohol und CO_2. Das Gas entweicht durch ein Gärröhrchen, im Keller gluckert es hörbar. Vergärt der Most in großen Behältnissen schnell, entsteht viel Wärme – dann muss der Winzer die Anlage kühlen, denn je höher die Gärtemperatur, desto mehr Aroma kann mit dem Gärgas entweichen. Die Gärung kann sogar kollabieren. Im Holzfass ist die Wärmekontrolle schwieriger, aber es gibt Geräte, die ins Fass gehängt werden, und alles ist gut. Die Gärung dauert meist ein, zwei Wochen. In sehr kalten Kellern kann sie zwischendurch spontan zur Ruhe kommen und beginnt erst im Folgejahr wieder. Dann dauert sie mehrere Monate und verlangt von demjenigen Winzer starke Nerven, der solche Risiken eingehen will, um außergewöhnliche Weine zu erzeugen. Süße Weine entstehen, indem die Gärung von allein stehen bleibt oder durch Kühlung gestoppt wird.

Manchmal kommt der Weißwein in das kleine Holzfass, Barrique genannt, das geschmacksverändernde sowie weinstabilisierende Stoffe in die Flüssigkeit abgibt – diese Methode ist vorwiegend für Chardonnay geeignet, der freilich auch im Stahltank in fantastischer Qualität erzeugt werden kann. Er ist dann schlanker, mineralischer, frischer. Ist der Wein vergoren, bleibt noch einiges zu tun, bevor er in die Flasche kann. Je nach Weintyp entscheidet der Winzer zunächst, wie er die Weine aus den verschiedenen Fässern zu einer Cuvée miteinander vermischt. Auch reinsortige Weine aus einer Einzellage können also Verschnitte sein.

Oft muss noch einmal gefiltert werden – je nach herauszufischender Partikelgröße werden unterschiedliche Filtertypen verwendet, oft nacheinander. Erst werden sichtbare Trubstoffe entfernt, sodann mikroskopische Biopartikel wie zum Beispiel Bakterien, und zwar sehr zielgerichtet, weil es die heutige Membrantechnik erlaubt, die Filteröffnungen präzise zu definieren. Das Entfernen von Mikroorganismen heißt auch Sterilfiltration; sie dient dazu, junge Weißweine zu stabilisieren, die einen hohen Zuckergehalt aufweisen und daher die ideale Nährflüssigkeit für Bakterien sind.

Es existieren noch andere Methoden, Partikel zu entfernen, etwa durch mechanisches Binden und Absetzen. In allen diesen Fällen besteht allerdings die Gefahr, dass auch wertvolle Geschmackskomponenten verloren gehen. Spitzenwinzer verzichten mittlerweile auf zusätzliche Schönungsmethoden wie Kälte

oder Säurezugabe, mit denen die Bildung von Weinstein in der Flasche verhindert werden soll. Der ist ein Salz der Weinsäure, das ausfällt und an den Flaschenboden sinkt. Der Vorgang hat keinerlei Auswirkungen auf den Geschmack; Kunden mit Weinkenntnissen stört Weinstein nicht. Übrigens: Je weniger der Wein im Keller des Winzers bewegt wurde, desto mehr Kohlensäure kann er enthalten. Wenn er nach dem Einschenken einige Bläschen enthält, ist das also ein gutes Zeichen.

In fast allen Fällen wird der Wein nun geschwefelt – aus diesem Grund steht auf den Etiketten der Hinweis für Allergiker »Enthält Sulfite«. Schwefel verhindert, dass der Wein oxidiert und braun wird. Er wirkt auch gegen mikrobiologische Verunreinigungen, die im schlimmsten Fall zu einer zweiten, unkontrollierten Gärung in der Flasche führen können oder Fehltöne verursachen. Restsüße Weine enthalten mehr, trockene Weißweine weniger Schwefel. In jedem Fall ist der Schwefel, anders als oft behauptet wird, kein Auslöser für Kopfschmerzen. Nur die sehr seltenen Schwefelallergiker sind da sensibel. Ein Frühstücksei enthält im Übrigen ein Vielfaches mehr an Schwefel als eine Flasche Wein.

Schließlich gelangt der Wein in die Abfüllanlage. Die muss präzise gesteuert werden: Nur eine bestimmte Menge Luft darf im Flaschenhals verbleiben, denn sie beeinflusst den Wein und seine Reifung; der Verschluss muss unbedingt dicht sein; und schließlich soll das Etikett sauber und ordentlich angebracht werden.

Der Weg des Rotweins

Abgesehen von den eher selten gewordenen »Färbertrauben«, ist auch der Saft aus Rotweinreben farblos, man kann aus ihm »blanc de noir« herstellen; die Farb- und Gerbstoffe, die sogenannten Anthocyane, befinden sich in den Schalen. Das Erste, was der Winzer unternimmt, ist daher das »Einmaischen« des (möglicherweise vorgekühlten) Leseguts: Die Trauben kommen mit oder ohne die Rappen, je nach Weinstil, in die Traubenmühle, und es entsteht die Maische, die aus Saft, Fruchtfleisch und Häuten, zuweilen auch aus Stielen besteht.

Die Maischegärbehälter können offene Bütten aus Glasfaserkunststoff sein oder Holzbottiche, meistens aber sind es Edelstahltanks. Sobald die Maische entweder nach Zugabe von Hefe oder von alleine zu gären beginnt, bildet sich CO_2. Das Gas treibt die Traubenschalen im Tank nach oben, wo sie den sogenannten Tresterhut bilden. Unten setzt sich klarer Saft ab und oben die feste Maische: So entsteht niemals ein roter Wein. Deshalb muss die Maische bewegt werden, um nach und nach die Farbstoffe herauszulösen. Das geschieht auf Spitzenweingütern mittels mühseliger Handarbeit, denn das Wann, das Wie und das Wie-oft muss meist auf jeden einzelnen Wein abgestimmt werden.

Wenn der Winzer Rosé erzeugen möchte, trennt er den Most oder einen Teil von ihm von der Maische und erhält so einen kupferfarbigen oder hellroten Saft. Auf diese Weise wird der verbliebene Most aufkonzentriert, er wird intensiver. Das Verfahren heißt Saignée, was so viel wie Aderlass bedeutet. Ein anderes

besteht darin, rote Trauben weiß zu keltern und vor der Gärung Beutelchen hineinzuhängen, in denen sich Beerenschalen befinden – eine legitime Methode, die aber weniger komplexe Rosés hervorbringt.

Allmählich lösen sich die Farb- und Gerbstoffe. Der Winzer muss nun auf das richtige Maß achten: Er möchte gute Farbe, aber nicht zu viele bittere Gerbstoffe. Spätburgunder zum Beispiel hat dünne Schalen und wenig Farbstoffe, aber durchaus viel Gerbstoff. Da hört der Winzer mit dem Extrahieren lieber zu einem Zeitpunkt auf, wo die Farbe noch granat- und nicht tiefrot ist. Das macht auch nichts. Die Bedeutung der Farbe wird überschätzt, sie ist das unwichtigste Rotweinmerkmal.

Die Maischegärung dauert in der Regel zwischen fünf Tagen und zwei Wochen, in seltenen Fällen auch bis zu vier Wochen. Dann wird der Wein von der Maische getrennt – das geht einfach, da das Fruchtfleisch zerfallen ist und die Schalen nur dünne Häute sind. Der übrig gebliebene Trester wird sehr vorsichtig gepresst, um wenig Bitterstoffe herauszulösen. Anschließend entscheidet der Winzer, ob der herbe Presswein verwendet, verkauft oder mit anderen Weinen verschnitten wird.

Für Billigrotwein wird die Maische übrigens erhitzt, um die Stoffe aus den Häuten herauszulösen. So entsteht in der Tat roter Wein. Nennenswertes wird aber anschließend nicht daraus.

Nach der Maischegärung reift der Rotwein in Stahltanks oder in Holzfässern, und zwar für ein paar Monate oder Jahre. Währenddessen wird der verdunstete Anteil immer wieder spundvoll ersetzt, und der Kellermeister prüft regelmäßig, wie der Wein sich entwickelt. Im Frühjahr steigen auch im Keller die Temperaturen, ab etwa zwölf Grad erwärmt sich der Wein, und es kommt die sogenannte zweite Gärung ins Spiel, auch malolaktische Gärung oder biologischer Säureabbau (BSA) genannt. Dabei vermehren sich Milchsäurebakterien, die auch im Sauerkraut oder Joghurt aktiv sind. Sie verwandeln die stark säuerlich schmeckende Apfelsäure (»Malum«, lateinisch für Apfel) in die milder schmeckende Milchsäure (»Lac«, lateinisch für Milch) und scheiden etwas CO_2 aus. Die »Malo« lässt den Wein runder, weicher, buttriger und milder schmecken.

Aufgrund der langen Lagerzeit lagert sich Feintrub im Fassboden ab, und der Wein klärt sich ein weiteres Mal. Manche Winzer verzichten daher auf Filtrierung und setzen zur Klärung lediglich Eiweiß, Gelatine oder ein Tonmineral namens Bentonit ein. So entsteht ein Rotwein, der aromatischer ist als ein gefilterter. Ungefilterte Weine weisen allerdings mehr Depot am Flaschenboden auf, und was sich da als Gemisch aus Traubentrub, toten Bakterien, Stoffwechselprodukten und Weinstein absetzt, kann dem Ungeübten durchaus einen Schrecken einjagen. Ist aber harmlos und lässt sich durch umsichtiges Dekantieren vom Glas fernhalten.

Andere Rotweine werden gefiltert, damit sie nicht biologisch umkippen, falls während des Transports oder im Keller zu hohe Temperaturen herrschten. Auch Rotwein wird vor der Abfüllung noch einmal geschwefelt – allerdings weniger als Weißwein, da er wegen der Gerbstoffe über einen gewissen Oxidationsschutz verfügt.

Schaumweine

Eine Sonderstellung nehmen Champagner, Sekt und andere Schaumweine ein (sie werden in allen Weinregionen hergestellt). In ihnen ist CO_2 gelöst, das bei Druckverlust, also wenn die Flasche geöffnet ist, allmählich entweicht. Wenn die Gasbläschen an der Oberfläche im Glas zerplatzen, treten flüchtige Aromabestandteile des Weins aus und treffen auf unsere Nasen – ein ganz eigenes Erlebnis, ebenso wie das Prickeln auf der Zunge.

Für die Qualität eines Schaumweins kommt es zunächst einmal auf den Grundwein an, aus dem er hergestellt wurde. Oft handelt es sich um eine Cuvée, also einen Verschnitt unterschiedlicher (oder auch unterschiedlich gereifter) Weine. Außerdem ist die sogenannte Perlage maßgeblich: Erwünscht ist, dass die Bläschen fein, regelmäßig und dauerhaft auftreten, wie eine Perlenkette. Da soll nichts sprudeln. Die feinste Perlage entsteht, wenn der Hersteller die Methode der Flaschengärung wählt, auch »traditionelle Methode« genannt; sie ist für Champagner sogar gesetzlich vorgeschrieben. In Deutschland entstehen einige Rieslingsekte nach diesem Verfahren, sie können umwerfend gut sein.

In diesen Fällen wird der fertige Grundwein in Flaschen gefüllt, zugegeben werden etwas Hefe sowie eine geheimnisvolle Mischung, die meist Betriebsgeheimnis ist, in jedem Fall aber Zucker enthält – denn nun soll die Hefe diesen wieder umwandeln, in Geschmacksstoffe und vor allem in CO_2. Die mit Kronkorken verschlossenen Flaschen warten nun lange, manchmal viele Jahre lang, und zwar in kühler Umgebung, damit die Hefen ihr Werk nur allmählich vollziehen – wie immer beim Wein ist es so, dass verlangsamte Reifungsprozesse komplexere Moleküle und damit interessantere Aromen hervorbringen.

Gelegentlich werden die waagerecht lagernden Flaschen etwas bewegt, damit das Hefesediment nicht an einer Stelle liegen bleibt. Zunehmend schräg und schließlich kopfüber gestellt werden sie erst im folgenden Schritt, wenn nämlich die zweite Gärung abgeschlossen ist: Die Flaschen stecken im Rüttelregal und werden entweder von Hand oder maschinell immer wieder so gedreht, dass sich die abgestorbenen Hefen und ihre festen Stoffwechselprodukte im Flaschenhals absetzen. In dieser Stellung verharren die Flaschen noch einmal längere Zeit, denn der Kontakt mit dem Sediment kann dem Wein zusätzliche Aromatik verleihen. Irgendwann (den Zeitpunkt bestimmt der Hersteller nach Erfahrungswerten) ist aber Schluss; nun wird der Flaschenhals vereist und der Kronkorken entfernt, sodass der Eispfropf mitsamt den Feststoffen herausschießt. Die Flasche muss aufgefüllt werden, der Vorgang heißt Dosage, und wieder kommt eine geheimnisvolle Flüssigkeit hinein. Manchmal einfach nur etwas vom gleichen Schaumwein, das Ergebnis kann dann blitzsauber, frisch und elegant ausfallen, oder aber eine Präparation aus Süßwein, Traubensaft oder anderen fruchtsüßen Bestandteilen, um dem Getränk mehr Körper und Wucht zu verleihen.

Ein teures Verfahren. Es geht auch billiger, nur dann eben mit geringerer Qualität. Die zweite Gärung findet in solchen Fällen beispielsweise zwar immer noch in Flaschen statt, die werden aber in Stahltanks entleert, anschließend wird der Sekt in die endgültigen Flaschen gefüllt. Oder, noch simpler, anstatt eine zweiten Gärung abzuwarten, wird CO_2 in den Wein gepresst, und fertig. Derart produzierten Getränken ist eigentlich eine ordentliche Schorle vorzuziehen.

Tank, Fass oder Amphore?

Wein gärt und reift im Fass oder im Tank. So weit, so gut. Doch das ist beileibe nicht die einzige Alternative, vor die sich der Winzer gestellt sieht, denn es kommt ein Rattenschwanz von Fragen nach dem Material, der Größe und der Form hinterher, und ebenso ein Strauß von Kriterien: Kosten, Risiken, Stilistik, Traditionen.

Wir dürfen annehmen, dass die historisch ersten Materialien der systematischen Weinbereitung keramisch waren. Diese Tradition wird heute in Italien, Griechenland und einigen osteuropäischen Gegenden fortgeführt, wo der Most in eingegrabenen Amphoren gärt; erste Amphoren sind auch schon bis in deutsche Weinkeller vorgedrungen, etwa nach Württemberg (für Sauvignon blanc). Immerhin eine Methode, den Wein vor Temperaturschwankungen zu schützen.

Das gleiche Ziel verfolgten die aus gebranntem Stein gefertigten Zisternen des antiken Roms, in denen der Wein lagerte. Eine Praxis, die noch im 19. Jahrhundert fast überall in Burgund anzutreffen war, denn Stein ist ein schlechter Wärmeleiter, er schirmt den Wein daher ab. Weshalb der französische Chemiker, Weinexperte und Politiker Jean-Antoine Chaptal in seinem 1801 erschienenen weintechnischen Hauptwerk diese Idee weiterentwickelte und empfahl, Wein in Zementbehältern gären zu lassen, die innen mit Keramik ausgekleidet waren. Heute nimmt man dafür Kunstharz. Betontanks im Keller, das ist ein Prinzip, das sich auf einigen der besten Weingüter der Alten Welt findet, namentlich im Bordelais und vor allem in der Bourgogne. Isoliert von den Einflüssen der Außenwelt, insbesondere vom Auf und Ab der Temperaturen, reift der Wein darin vor sich hin. Probleme existieren dennoch. Etwa, wenn der Winzer eben doch ein bisschen in den Prozess eingreifen und die Temperatur steuern will; aus einem Betontank die Wärme abzuführen, das ist kompliziert. Außerdem lassen sich, von einigen sehr modernen Varianten abgesehen, die Trumms nur schwer umhertransportieren, etwa im Falle eines Kellerumbaus. Wer Stahltanks verwendet, hat es da leichter. Sie haben ihren Siegeszug in den sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts begonnen. Allerdings laden sie auch dazu ein, die Weinbereitung technisch zu steuern. Kühl- und Wärmeschlangen lassen sich hineinhängen, außerdem Sauerstoffdüsen oder Holzbretter (staves), die den Geschmack verändern sollen. Es sind etliche Gefäße auf dem Markt, die aus mehreren Elementen bestehen, durch die der Most allmählich hinabbewegt wird, oder die eine Art Vorstufe zu industrieller Zentrifugentechnik darstellen – der manipulativen Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Jedenfalls sind heutige Stahllegierungen vollkommen unempfindlich gegen die korrosiven Substanzen im Wein und geben auch keine relevante Menge Metall in die Flüssigkeit ab. Ein weiteres Plus des Stahltanks ist sicherlich, dass er sich leichter reinigen lässt als jedes andere Gefäß, abgesehen vielleicht von den Plastiktanks. Die guten unter den Plastiktanks geben ebenfalls keine Substanzen in den Wein ab. Ihnen gegenüber hat Stahl eigentlich nur den Vorteil, dass er baulich stabiler ist.

Ja, aber: Das Holzfass, das gute alte Weinfass, was ist damit? Keine Sorge, es lebt. Was übrigens auch sein Problem ist, denn im Holz setzen sich unweigerlich Mikroorganismen fest, die den Weinfrieden stören können. Und wenn nicht im Holz, dann im Weinstein: Große, vielfach verwendete Holzfässer sind innen mit einer dicken Schicht Weinstein ausgekleidet, die sich von selbst gebildet hat; weil sie aber

kristallin ist, weist sie eine riesige Oberfläche mit unzähligen Nischen auf, in denen sich stinkende Pilze und Ähnliches festsetzen können. Doch in solchen Kellern, in denen der Schädlingsdruck nicht allzu hoch ist, die gut belüftet und von geeigneter Temperatur sind und deren Mannschaft alles, aber auch alles unausgesetzt und picobello reinigt, können die traditionellen Großfässer geeignete Gärbehälter sein. Der Aufwand ist allerdings beträchtlich. Wasser allein genügt oft nicht zur Reinigung, doch wenn Sodalösung, Reinigungsmittel oder Heißdampf benutzt werden, ist möglicherweise die Schicht aus Weinstein perdu, die auch ihre Vorteile hat. Denn wenn das Fass schon älter ist, verhindert der Weinstein, dass zu viel Sauerstoff ins Fass dringt.

Mit anderen Worten: Am praktischsten ist und bleibt der Stahltank. Doch es gibt Weine, die nach der alkoholischen Gärung im Tank oder sogar schon als Most in ein spezielles Holzfass müssen, und zwar in das kleine, 220 bis 250 Liter fassende Barrique oder in seinen großen Bruder, das in der Bourgogne oft anzutreffende 400-Liter-Fass. Nach dem Barrique ist übrigens das französische Wort Barrikade gebildet worden: In der Tat waren Weinfässer ein wichtiger Baubestandteil der revolutionären Straßensperren.

Je nachdem, wie neu das Barrique ist, gibt es mehr oder weniger Geschmacksstoffe an den Wein ab. Vor allem aber leiten seine Holztannine einen mehrstufigen chemischen Prozess im Wein ein, der die Tannine des Weins polymerisiert, sie also zu langkettigen Molekülen verstrickt, die sein Geschmackspotenzial und seine Lebensdauer erhöhen. Außerdem, eben weil das Barrique klein ist, weist es viel Oberfläche im Verhältnis zum Volumen auf, es findet also eine Wechselwirkung mit der Umwelt statt. Sauerstoff dringt ein, Wärme wird zu- oder abgeführt. Das kann am Ende den Wein verbessern. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass sich der Wein mit kleinen Fässern in einzelnen Chargen behandeln lässt, die später zu einer Cuvée zusammenkomponiert werden können.

Freilich, wer sich fürs Barrique entschieden hat, ist damit noch nicht am Ende des Entscheidungsbaums angelangt. Nun muss er nämlich noch wissen: aus welchem Holz, aus welcher Weltgegend? Klar, Eiche hat sich als bestgeeignet herausgestellt, aber da gibt es verschiedene Sorten und, nun ja, Anbaugebiete.

Die Herstellung von Barriques ist eine Wissenschaft für sich. Allein schon die Art und Weise, wie der Baum zerschnitten und das Brett gerissen und geschnitten wird, wo und wie anschließend das Holz lagert (Regen zum Beispiel wäscht unangenehm harte Tannine aus), wirkt sich auf die spätere Qualität aus. Wenn die Holzlatten zu einem Fass gefügt werden, muss dessen Inneres erhitzt werden, damit alle Spalte schließen; das Werkzeug ist Feuer, es flämmt das Holz, und ein Effekt wie beim Toastbrot entsteht, man spricht auch vom Toasten: Barriques weisen unterschiedliche Grade des Toastings auf, die wiederum auf den Wein einwirken, mal schärfer, mal sanfter.

Schließlich muss noch entschieden werden: Wie viele Anteile des Weins sollen in neuen, wie viele in gebrauchten Barriques ausgebaut werden, also solchen Fässern, die nur noch wenige Inhaltsstoffe abgeben? Und vor allem: Wie lange bleibt der Wein darinnen? Die Wissenschaft gibt darauf wenig Antwort, trotz der vielen Doktor-, Diplom- und Forschungsarbeiten zum Thema. Zu viele Faktoren sind zu berücksichtigen. Ein guter Winzer hat da im Wesentlichen zweierlei Kriterien: seine Erfahrung und eine gefühlsmäßige Ahnung davon, was in seinen Fässern noch alles geschehen wird.