

Neue Techniken für die Weinbereitung sind im Anmarsch

Erwin ECCLI, Armin KOBLE, Versuchszentrum Laimburg

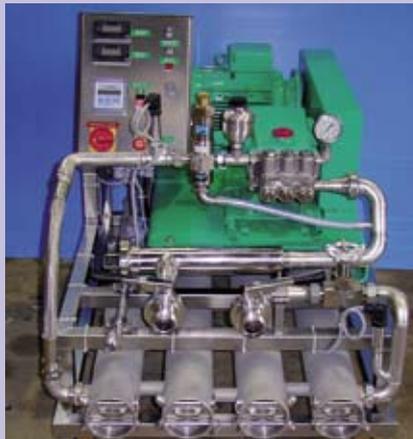
Die Weinbereitung unterliegt seit jeher ständigen Neuerungen. Die Veränderungen des Konsumentenverhaltens am globalisierten Markt und zum Teil auch der Klimawandel stellen die Weinproduktion heute aber vor noch nie da gewesenen Herausforderungen. Im Moment ist z.B. die Problematik der zu hohen Alkoholgradationen der Weine in aller Munde. Die moderne Kellerwirtschaft kann – zumindest technisch gesehen – dem Wein mittels verschiedener Verfahren Stoffe, die im Überschuss sind, entziehen, um die analytischen und manchmal auch organoleptischen Eigenschaften des Weines zu verbessern. Solche Techniken, seien sie physikalischer, chemischer oder mikrobiologischer Natur, werden stets in internationalen Fachkreisen, wie z.B. im OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) und in der Politik (auf EU-Ebene und im Rahmen der einzelnen Mitgliedsstaaten) diskutiert. In den neuen Weinproduzierenden Ländern, z.B. in Übersee, sind manche Verfahren bereits zugelassen. Aber auch innerhalb der EU drängen einige Staaten bzw. Interessensgruppen auf die Zulassung bestimmter Techniken.

Auf Grund der Aktualität dieses Themas fand am 20. April am Versuchszentrum Laimburg der Runde Tisch „Neue Önologische Verfahren“ statt. An der Diskussion nahmen Vertreter aus verschiedenen Branchen teil, die mit Wein in Kontakt stehen. Reinhard EDER (Institutsleiter der Weinchemie an der HBLA u. BA Klosterneuburg und Kommissionsmitglied im OIV) leitete die Diskussion mit einem Kurzvortrag ein, wobei die neuen Technologien übersichtlich dargestellt wurden. Die Kellermeister waren vertreten durch Hans TERZER (Kellerei St. Michael Eppan), die selbst vermarktenden Weinbaubetriebe durch Peter DIPOLI (Weingut Peter Dipoli), die Gastronomie durch Luis MATSCHER (Restaurant „Zum Löwen“ in Tisens), die Weinvermarktung durch Andreas KÖSSLER (Winebroker, Export Union Italia) und die Fachpresse durch Andreas MÄRZ (Merum).

Einige wichtige neue önologische Weinbereitungsmethoden, die in Diskussion stehen, sind:

- Chips (für Tafelweine bereits zugelassen) oder Tannine als Ersatz für Eichenholzfässer,
- Mostkonzentrierung durch Umkehrosmose (bereits zugelassen) für die Anreicherung der Moste,
- Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung,
- Spinning cone column (Schleuderkegelkolonne) oder Membranverfahren mit Einsatz von Ionenaustauschern zur Senkung des Alkoholgehaltes der Weine oder zur Reduzierung von Fehltonen im Wein wie z.B. flüchtiger Säuren,
- Lysozymeinsatz zur Vermeidung/Verzögerung des Biologischen Säureabbaus (bereits zugelassen).

Diese neuen Techniken bieten in erster



Anlage für die Umkehrosmose.

Linie die Möglichkeiten:

- a) die Weine zu harmonisieren: indem Säuren oder Alkohol entfernt werden, der Extrakt und der Gerbstoffgehalt beeinflusst werden, sowie die Farbe stabilisiert wird,
- b) die Reintönigkeit der Weine zu verbessern durch Steigerung der Aromatik und durch Behandlung von Fehlern,
- c) die Bekömmlichkeit der Weine zu erhöhen, indem negative Substanzen entfernt und positive Substanzen angereichert werden.

Die neuen önologischen Verfahren sind zumeist eine Weiterentwicklung bisher angewandter physikalischer Technologien (Membranfiltrationen, thermische Verfahren) und sind im Grunde genommen meistens eine Anpassung der Weinproduktionsmethoden an den neuen

Stand des lebensmitteltechnologischen Wissens. Solche Techniken werden bereits seit vielen Jahren in anderen Sektoren der Lebensmittelherstellung (z.B. Milch, Bier usw.) als Standardverfahren angewandt. Es ist zu betonen, dass die meisten neuen Entwicklungen als schonender und trauben- bzw. weinnäher einzuordnen sind als manche traditionelle Verfahren. Als Beispiel dazu kann man den „klassischen“ und weitestgehend akzeptierten Zuckerzusatz (Traubensaftkonzentrat oder Saccharose) nennen, welcher eine Beimengung von „nicht-Weinhaltsstoffen“ im Vergleich zur neueren, kritisch beäugten Mostkonzentrierung darstellt. Die in Diskussion stehenden Techniken berücksichtigen zudem immer die Argumente des Konsumentenschutzes (Gesundheit) und in den meisten Fällen auch die Umwelt. Argumente, welche auf dem globalisierten Markt von hoher Bedeutung sind.

Die Diskussionspartner am Runden Tisch hatten zwar verschiedene Sichtweisen, die durchaus aber nebeneinander Bestand hatten. Man war sich einig, dass diese Thematik differenzierter betrachtet und weniger emotional diskutiert werden sollte. Es wurde auch festgehalten, dass es nicht „den“ Markt gibt, sondern viele, oft verschiedene Märkte. Die einzelnen Betriebe und darüber hinaus die einzelnen Regionen müssen sich deshalb entscheiden, welchen Weg sie einschlagen, vor allem in Abhängigkeit von ihren Kunden und ihren belieferten Zielmärkten. Auf jeden Fall kommen hochtechnologische Lösungen eher für eine Massenproduktion in Frage bzw. für jene Fälle, in denen eine – über die Jahrgangseigenschaften drüber hinaus – äußerst konstante Weinqualität gefragt ist (Standardisierung). Für Südtirol sind solche Verfahren eher weniger erwünscht, da man dem Kunden durch den Südtiroler Wein Individualität und Gebietscharakter vermitteln will, wo auch Jahrgangsunterschiede kein Problem darstellen sollten. Auf jeden Fall müssen die Produktion und die Vermarktung den gewählten Weg konsequent gehen und diesen dem Konsumenten ehrlich und transparent kommunizieren können.