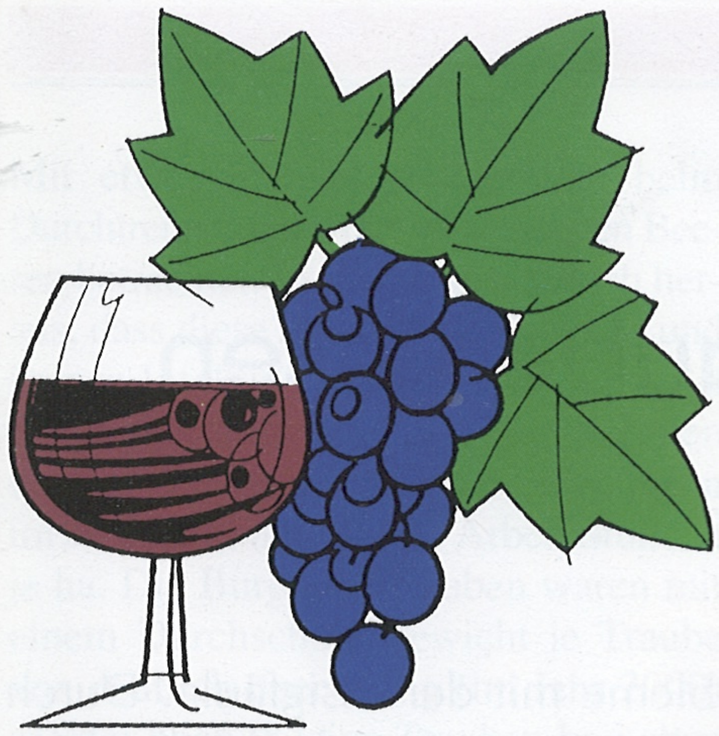

Neue œnologische Verfahren und Weinqualität

Armin KOBLER, Versuchszentrum Laimburg

"Neue œnologische Verfahren und Weinqualität – Erfahrungen und Perspektiven": zu diesem Thema veranstalteten der Forschungring des Deutschen Weinbaus und der Deutsche Weinbauverband das 6. Internationale Symposium "Innovationen in der Kellerwirtschaft" im Rahmen der INTERVITIS INTERFRUCTA 2001.
Rund 250 Weinforscher und Önologen folgten am 14. und 15. Mai der Einladung nach Stuttgart und nahmen an diesem wohl wichtigsten internationalen önologischen Fachkongress im deutschen Sprachraum teil.

Konzentrierung von Most und Wein

Eine der wichtigsten Neuerungen der letzten Jahre stellt die sogenannte Selbstanreicherung dar. Dabei sollen nicht nur der wichtige Zuckergehalt, sondern auch andere, wertgebende Inhaltsstoffe aufkonzentriert werden. Die meisten Referenten äußerten sich positiv zu diesem Verfahren, das auf der Vakuumverdampfung bzw. der Umkehrosmose basiert.
BERGER (ITV Frankreich) und SIGLER (Freiburg) berichteten von Kostergebnissen, welche die konzentrierten Varianten besser oder zumindest gleich gut wie die chaptalisierten (aufgezuckerten) Vergleichsmoste erscheinen ließen. Weniger Unterschiede in der sensorischen Beurteilung solchermaßen "veredelter" Weine konnte WEBER (Geisenheim) in seinen Versuchen feststellen. CHRISTMANN (ebendort) stellte die neu entwickelte Methode der Kryoextraktion vor.
Laut den österreichischen Erfahrungen (STEIDL, Klosterneuburg) findet bei Vakuumverdampfung und Umkehrosmose sehr wohl eine Aufkonzentrierung statt und die Praxis hat diese Technik auch positiv aufgenommen, die Weine werden aber nicht immer als besser beurteilt. Auch die Phenolanreicherung bei Weißweinen sowie eventuelle mikrobiologische Probleme dürften bei der Beurteilung der Anreicherungsverfahren nicht außer acht gelassen werden.
Unter Südtiroler Bedingungen stellte AURICH (Laimburg) keine eindeutige Verbesserung der Weinqualität durch Aufkonzentrierung gegenüber der konventionellen Anreicherung mittels Traubensaftkonzentrat fest. Besonders im Verhältnis zu den Kosten und dem Volumensverlust müsse die Selbstanreicherung kritisch bewertet werden.
Relativ einig war man sich darüber, dass auf Grund des Verfahrensprinzips nur Moste und Maischen gehobener Qualität sich auf diese Weise verbessern lassen.

Faktoren der Aromabildung

Weinbauliche Maßnahmen stehen nach wie vor im Vordergrund, wenn es darum geht, Weine mit einem sauberen, sortentypischen Aroma herzustellen. Als Parameter dafür wird die glykosidisch gebunden Glukose (G-G) des Mostes und des Weines bestimmt. Verfahren im Rebberg und im Keller werden zunehmend mittels dieser Gehalte beurteilt (WERWITZKE, PAPARGIRIOU, SCHULTZ, Geisenheim, FISCHER, Neustadt).
Pflanzliche Stressfaktoren im weiteren Sinn wurden rege diskutiert. So präsentierte SCHULTZ (Geisenheim) erste Resultate über die Wirkung der gesteigerten UV-B-Strahlung auf die Weinqualität, während LÖHNERTZ (ebendort) über die Wirkung von Schutzapplikationen mit Vitamin-E referierte. Dem Zusammenhang zwischen Stress, Indolessigsäure und der untypischen Alterungsnote wurde, wie vor drei Jahren, breiter Raum gewidmet (HOENICKE, Hamburg, SPONHOLZ, Geisenheim).
Die Verwendung oenologischer Tannine und Eichenholz-Chips prüfte BINDER (Neustadt). Die sensorischen Eigenschaften der chipsausgebauten Weine kommen, so der Referent, dem Barriqueausbau sehr nahe, ohne jedoch deren Feinheit und Komplexität zu erreichen.
Die Quantifizierung von Phenolen stand im Mittelpunkt der Arbeiten von CELOTTI (Udine) und FABRE (Changins).
Hefen, welche Fructose optimal verwerten, wurden von GAFNER (Wädenswil) selektioniert. Sie führen steckengebliebene Gärungen erfolgreich zu Ende.

Klärung und Stabilisierung

Um den Wein vor ungewolltem biologischen Säureabbau zu schützen, wurde von GERLAND (Epernay) das Enzym Lysozym vorgestellt. PRETORIUS (Stellenbosch) hingegen setzt auf BSA-verhindernde genveränderte Hefen.
Pflanzliche Proteine sollen in Zukunft tierischer Eiweiße bei der Schönung ersetzen. Ihre önologischen Eigenschaften entsprechen inzwischen (LEFEBVRE, Montpellier). EDER (Klosterneuburg) stellte schlussendlich ein chelatbildendes Kunstharz vor, das als Ersatz für die Blauschönung gedacht ist.