

Seminar „Önologisch XI“:

Natural wines als Trend

W. Kaltzin

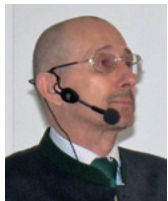
Zukunftsorientierte Fachthemen stehen im Mittelpunkt der „Önologisch“-Veranstaltungsreihe der Renommierten Weingüter Burgenland. Ende März ging es in Deutschkreutz um die Erzeugung schwefelarmer Weine und um die Frage „Natur- oder Reinzuchthefer“.

Mit der Veranstaltungsreihe wollte man weiterhin eine prägende Kraft sein und zukunftsorientierte Projekte umzusetzen, um das regionaltypische Qualitätsprofil des burgenländischen Weines zu schärfen, betonte RWB-Präsident Paul Rittsteuer in seinen Eröffnungsworten das Grundanliegen des Veranstalters.

Natural wines als Megatrend, diesen Verweis gab Moderator Jason Thurner. Er nahm Bezug zum englischsprachigen Weinmagazin *Tong*, das in seiner aktuellen Ausgabe „natural wines“ als einen der Trends der Zukunft titulierte.

Geführte oder spontane Gärung?

Den fachlichen Einstieg der Vorträge nahm Önologe **DI Robert Steidl** von Klosterneuburg vor. Quasi als Einführung zum Kernthema, der Schwefelreduktion, gab der Önologe einen Überblick zu den aktuellen Entwicklungen und Hintergrundwissen in Sachen Reinzuchthefer und Spontangärung. Steidl betonte am Anfang, die Rechnung nicht ohne den Wirt, sprich den Konsumenten, zu machen. Als Beispiel brachte er eine



Die Themen „Schwefeleinsatz“ und „Hefen“ als Zugpferd der Veranstaltung der RWB-Winzer in Deutschkreutz



Studie aus der Neuen Welt, die eindeutig zeigt, wie unterschiedlich Weine der Sorte Sauvignon Blanc von Profis und von Durchschnittskonsumenten bewertet werden. Was für die „Experten“ top war, flopte beim „Durchschnitt“.

Sicherheit versus Komplexität

Reinzuchthefer stehen für Sicherheit und Reintönigkeit, während Hefemischungen mehr für Komplexität sorgen würden. Der große Nachteil der natürlichen Hefeflora sei die von Jahr zu Jahr unterschiedliche Zusammensetzung. In schlechten Jahren können sich durchaus unerwünschte Hefen durchsetzen oder es überhaupt zu Verzögerungen beim Gärstart kommen. Zudem sei bekannt, so Steidl, dass wilde Hefen mehr Essigsäure (flüchtige Säure) bilden würden.

Während man früher noch glaubte, nur *Saccharomyces*-Hefen können für eine fast vollständige Vergärung des Zuckers sorgen, zeichnen jüngste Erkenntnisse ein anderes Bild. Virulentes Problem ist aber, dass es mit Wildhefen nur wenig Garantie für trockene Weine gibt. Generell sei das Gärverhalten der Hefen extrem von den Rahmenbedingungen abhängig, wie Steidl betonte. Die Faktoren „Hefeaktivierung“, „Hefenährstoffe“ und „Gärführung“ (Temperatur!) ent-

scheiden sehr stark über die Qualität des Endprodukts.

Welche Hefe die besseren Weine liefert, sei auch eine Zeitfrage. „Der Einfluss der Hefe ist vom Verkostungszeitpunkt abhängig. Je weiter weg von der Gärung, desto eher verschwinden die Unterschiede. Aus kurzfristiger Sicht bringen aber meist Reinzuchthefer fruchtigere Ergebnisse“, erklärte Steidl. Und das werde in vielen Fällen auch vom Markt so verlangt.

Hefen sind ein wesentlicher Schlüssel auf dem Weg zum Endprodukt. Sie beeinflussen etwa den Säuregehalt nicht unwesentlich: in säurearmen Jahren im Bereich von 0,2 bis 0,3 g/l, in sauren Jahren sogar bis zu 1 g/l.

Abschließend formulierte Steidl seine persönliche Präferenz für Reinzuchthefer sehr markant: „Ich gehe lieber ins Casino spielen, als in den Keller“.

Schwefelreduktion oder -verzicht?

Nachdem die Praxis mit spannenden Beispielen zur Sprache kam, lieferte **Dr. Reinhard Eder** den fachlichen Input zur Veranstaltung. SO_2 sei das stärkste „Gift“ in der Weinherstellung, formulierte der Klosterneuburger Chemiker drastisch die Grundproblematik. Gleichzeitig sei Schwefel aus Weinsicht kaum wegzudenken, denn aufgrund seiner vielfältigen Erscheinungsform könne es auf mehrere Ebenen Wirkungen erzeugen. Daher sei es bereits in der Antike als Bleich- und Desinfektionsmittel eingesetzt worden.

Die einzelnen Wirkungsformen:

- 1. Schutz gegen Mikroorganismen:** Hier ist hervorzuheben, dass sowohl Bakterien als auch Hefen und Schimmelpilze gehemmt werden. Nur *Saccharomyces*-Reinzuchthefer tolerieren bis zu einem bestimmten Wert freies SO_2 , da sich diese – im Laufe der Zeit/Selektion – darauf eingestellt hätten.
- 2. Oxidationsschutz:** Über das Sulfatanion wird Sauerstoff aber auch Wasserstoffperoxid abgebunden.
- 3. Es werden auch andere aroma-zerstörende Substanzen abgebunden.**





Prinzipiell hat der Körper eine gute Entgiftungsfunktion für Schwefel, doch bei rund 5% der Bevölkerung funktioniert das eher schlecht. Daher auch die seit einigen Jahren eingeführte Allergen-Kennzeichnung am Etikett. Im menschlichen Magen dissoziiert übrigens der gesamte Schwefel in die freie schwefelige Säure (und wird als solches wirksam), da dort der pH-Wert so niedrig ist.

Versuche der Behörden (mit Druck der Konsumentenvertretungen) den Schwefeinsatz zu reduzieren, seien daher nachvollziehbar, so Eder. Dass Schwefel eine ganz wesentliche Rolle in der Önologie spiele, zeigen die Zahlen bei der Prüfnummer-Ablehnung. Rund 30 der abgelehnten Weine seien Folgen von einem zu geringen Einsatz, ebenso rund 30% haben im weitesten Sinne mit zu viel Schwefel zu tun.

Einsparmöglichkeiten

Wo sieht der Chemiker Möglichkeiten zur Reduktion? Hier eine verkürzte Aufzählung:

- ▶ Kein gefaultes Lesegut verarbeiten.
- ▶ Mostschwefelung nur wenn gefault.
- ▶ Forcierung der aktiven Hefe – damit kann Azetaldehyd zurückgebun-

den werden (Azetaldehyd ist der wichtigste SO₂-bindende Stoff). Die Gabe von Hefenährstoffen sichert dabei der Hefe ein längeres Leben und sorgt für mehr Aktivität.

- ▶ Säureabbau – Milchsäurebakterien haben reduktive Kraft (Problem: passt aber nicht zu jedem Weißwein).
- ▶ Vermeidung von Luftzutritt, wenn die vitale Hefe weg ist.
- ▶ Vermeidung von BSA während der alkoholischen Gärung (Ausnahme spezielle Bakterienstämme).

Abschließend brachte Önologe Eder ein paar SO₂-Alternativen ins Spiel, die aber durchgängig mit Nachteilen verbunden sind. So wirke die Ascorbinsäure nicht gegen Hefen und brauche die Unterstützung von SO₂ (damit wird lediglich eine gewisse Reduktion erreicht). Interessant sei der Einsatz von Velcorin (Dimethyldicarbonat: DMDC), dass zwar ebenso als „giftig“ gilt (Wirkung gegen Hefen, Bakterien und Pilze!), aber kurz nach dem Einsatz von selber zerfällt. Das Mittel ist in der EU zugelassen, in Österreich aber nur beim Tafelwein erlaubt.

Einsparpotenziale bieten auch physikalische Verfahren wie die Pasteurisierung und die Sterilfiltration. „Man kann sicher an vielen Rädchen drehen um SO₂ zu verringern“, schloss Eder. Bei äußerst konsequentem Handeln

und Optimalzuständen seien Gesamtschwefelwerte von lediglich 20 bis 30 mg/l bei Rotwein und 50 bis 60 mg/l bei Weißwein denkbar. Wenig Schwefel sei aber auch Zeitfaktor und damit ein Problem, wenn der Wein bereits im Jänner abgefüllt werden muss, zeigte Robert Steidl auf.

Beispiele aus der Praxis

Um die Theorie mit ein paar Praxisbeispielen zu untermauern, waren Weingüter aus Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich eingeladen. Einzelne Weine standen während der Ausführungen der Betriebe zur Verkostung bereit.

Am meisten beeindruckt und immer wieder im Mittelpunkt vieler Fragen stand ein steirischer Betrieb. **Karl Schnabl vom gleichnamigen Weingut** aus Gleinstätten, Südsteiermark, reaktivierte 2000 den elterlichen Familienbetrieb, der mittlerweile auf 5 ha angewachsen ist. Schnabl verzichtet seit 2007 gänzlich auf Schwefel, sodass alle Weine analytisch unter dem Wert von 10 mg/l liegen. Auf die Frage „warum er schwefelfreien Wein erzeuge“, führt der Winzer vor allem Geschmack und Bekömmlichkeit an.



ENTWÄSSERUNGSRINNEN – SAUBER UND REIN

Für hohe Hygienestandards in Ihrem Weinkeller.

- Schlitz- oder Kastenrinnen
- mit eingebautem Gefälle
- aus Edelstahl
- Abläufe mit Eimer und Rostabdeckung
- für die einfache Reinigung



Farblich ist der Schwefelverzicht hier nicht erkennbar (Blaufränkisch 2008, Zweigelt 2007, v.l.)

Gleichzeitig kritisiert er die Lebensmittelindustrie: „Wir essen heute nicht mehr, weil wir Hunger haben, sondern um unsere Sucht zu befriedigen“. Als Beispiel führt Schnabl das Produkt „Red Bull“ an. Der Winzer und Agrarökonom sieht das Kulturgut „Wein“ degradiert, etwa wenn der Weinstein entfernt wird. Man solle mit den Spielereien im Keller aufhören und sich auf die Scholle „Boden“ konzentrieren und als Bauer denken: „Der Weinberg gibt der Traube alles mit. Es ist damit kein Zusatz mehr notwendig und die Wertschöpfung“, wie Schnabl mehrfach betont, „liegt einzig beim Winzer“. Seine Weine beschreibt der Steirer im Vergleich zu herkömmlichen als schlanker und vertikal sowie zum Teil mineralischer.

Ganz im Gegensatz zum Weingut Schnabl präsentierte **DI Saskia Prüm, vom Mosel-Weingut S.A. Prüm**, einen



Weinstil, für den Schwefel unverzichtbar ist. „Ohne Schwefel ist der klassische Moselriesling nicht machbar“, eröffnete denn auch Saski Prüm die Ausführungen zum weltbekannten Weingut. Das Weingut hat

einen Exportanteil von rund 90%, manche der 60 Jahre alten Reben sind noch wurzelecht (Schieferböden in extremen Steillagen). Betriebsziel sei, fruchtige Weine für die Zukunft zu machen. Trotz generell hoher Säure sei der Schwefeleinsatz unabdingbar.

In der Frage der Hefen, geht das Weingut zwei Wege. Für die einfache Weine kommen Reinzuchthefen zum Einsatz, für die großen Weine lasse man dagegen der Natur ihren freien Lauf. Das könne auch dazu führen, dass sich die Gärung bis in den Jänner oder Februar zieht.

Die beiden vorgestellten Vertreter aus Italien und Frankreich waren biodynamische Betriebe.

Das **Weingut Marcel Deiss, aus Bergheim in Elsass**, produziert seit 1997 nach biodynamischen Richtlinien. Der Betrieb wurde von einem befreundeten Gastronomen und Vinothekenbesitzer vorgestellt. Alle Weine sind hier Gemischte Sätze, denn die Sorte ist nach Ansicht des Betriebsführers weniger wichtig als das Terroir.

Der Betrieb mit 26 ha Weingärten gilt als experimentierfreudig und exportiert überwiegend. Bei den Ausführungen zum Weingut fiel manche extreme Einstellung auf. Der Winzer fühlt sich z. B. verpflichtet, alle Trauben zu ernten (auch Geiztriebe) bzw. dauert der Pressvorgang extrem lange, weil der Winzer das Pressen mit der Geburt eines Weines vergleicht. In dieser Zeit soll der Winzer auch im Presshaus schlafen.

Der Wein bleibt allgemein sehr lange auf der Hefe, wegen des Ovalfasses wird aber nicht aufgerührt. Schwefel kommt erst sehr spät ins Spiel, sodass zum Schluss es Werten beim Gesamtschwefel von rund 80 bis 100 mg/l kommt. Jahrgangsschwankungen schlagen sich laut Winzer, etwa beim Restzuckergehalt, deutlich nieder. Auch musste schon mancher Jahrgang (2003 weil zu heiß, zum Teil auch 2006) destilliert werden.

Den friaulischen Betrieb, **Vigna da Duline, stellte per Dolmetsch Enrico Tuzzi** vor. Wichtige Vorgabe beim dortigen Weinausbau: Der Verzicht auf weinfremde Stoffe. Ziel sei die natürliche Stabilität und eine Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe. Bis zur Füllung verbleibt der Wein auf der Vollhefe. Daher sei es nach Tuzzi wichtig, die Hefe optimal zu versorgen. Der Winzer erklärt, die Beobachtung gemacht zu machen, dass der Verzicht auf das Wipfeln den Wasserverbrauch mindere, gleichzeitig die phenolische Reife der Trauben und den für die Hefen verwertbaren Stickstoffgehalt erhöhe. Die Rebe habe damit mehr Kraft, um in neue (tiefer gehende) Wurzeln zu investieren.

Beim Schwefel lautet das Ziel, möglichst mehr wie 50% freies SO₂ im Verhältnis zum Gesamtschwefel zu haben. Während man früher auf SO₂ gänzlich verzichten wollte, gehe es heute nur mehr um die Reduktion. „Schließlich ist die schwefelige Säure auch in anderen Lebensmittel natürlich drinnen“. Wichtig bei der Schwefelreduktion sei die Erhaltung der Säure. Je höher, desto tiefer der pH-Wert und damit weniger Schwefelbedarf.

Über Geschmack streiten

Dass es beim Wein auch ohne Schwefel geht, konnte an diesem Tag (mit wenigen Abstrichen) das Weingut Schnabl mit seinen Rotweinen beweisen. In dieser Hinsicht stimmten bei der Podiumsdiskussion alle Referenten überein. Schnabl betonte, dass jeder Fehler in der Weinbereitung Schwefeleinsatz nach sich ziehe. „Schwefel zeigt die am Wein begangenen Sünden“, so Schnabl. Der Steirer ist überzeugt, dass seine Weine mindestens so lange halten wie bei anderen.

Reinhard Eder verglich das Weinmachen ohne Schwefel mit Freeridern, Skifahrern, die im Winter quer durch jegliches Gelände sich bewegen. „Es geht, aber es ist extrem gefährlich. Ich würde jedem Durchschnittswinzer davon abraten“.

Saskia Prüm betonte nochmals, dass ohne Schwefeleinsatz die typische Moselstilistik beim Riesling nicht machbar wäre. Es gebe auch innerhalb der Region keine Versuche, dies derart zu versuchen. Winzer Pepi Umatham, Mitglied der Renommiernten Weingüter, hob bei der Diskussion hervor, dass jeder Betrieb Freiheit für seinen eigenen Stil haben sollte. „Österreich ist kein Industrieland, wir müssen uns abgrenzen und uns fernab vom Massenwein bewegen“.

Gegen Ende der Diskussion wurde das Verkostungssystem bei der Vergabe der Staatlichen Prüfnummer in Frage gestellt, schließlich gebe es für schwefelreduzierte Weine keine eigenen Verkostungsrichtlinien. Das Thema sorgte zum Teil für erhitzte Gemüter.

Besänftigende Abschlusswort kamen vom Präsidenten der Renommiernten Weingüter Burgenlands Paul Rittsteuer: „Über Geschmack lässt sich nicht streiten. In diesem Sinne muss es jedem Winzer vorbehalten bleiben, seinen eigenen Stil zu kreieren und auf den Markt zu bringen.“ Die Zulassung von Vielfalt wäre ein sehr wichtiger Faktor der Weinkultur, so Rittsteuer.

Der Autor

DI Walter Kaltzin
Redaktionsleitung
DER WINZER,
Tel.: 01/981 77-161
w.kaltzin@agrarverlag.at

