

# Die Metamorphose des Weins

Wein (ver)wandelt sich laufend  
(Flaschenreife). Es liegt an uns, den  
idealen Genusszeitpunkt abzuwarten.



Mit präziöser Geste verführt uns Caravaggios Bacchus mit einer Schale göttlichen Weines (um 1594)

Ovid schrieb vor 2.000 Jahren in 12.000 Versen im Hexametermaß die „Bücher der Verwandlungen“ und damit eine mythologische Grundlage des Weltenlaufes.

Als Weinliebhaber würden wir es wohl nicht wollen oder wagen, von Bacchus, wie König Midas, die Gunst zu erbeten, dass alles, was wir berühren, zu Gold werde. Wohlwissend, dass wir Gold weder trinken noch essen können, würde es uns genügen, unseren Wein stets am Höhepunkt seiner Entwicklung genießen zu dürfen. Da eine Vergöttlichung wohl nicht (mehr) in Betracht kommt, streben wir nach einer Erfüllung unserer Lebenszeit mit größten kulturellen und vinophilen Freuden.

## Wein(un)kultur

Der Genuss edler Tropfen setzt Weinkultur voraus. Wenn es in südlichen Gefilden häufig an der Glaskultur mangelt, schaffen es bei uns auch führende Restaurants oft nicht, die wohlfeilen Essensbegleiter richtig temperiert zu servieren und während des Mahles in diesem Zustand zu erhalten. Diese Vorgänge sollten sich ausmerzen lassen.



Nebbiolo aus 1997 nähert sich der Trinkreife, nicht aber seinem Zenit ...



... so wie ihn zahlreiche Bordeaux-Weine erst nach mehreren Jahrzehnten der Reife erreichen können

Schwieriger wird es bei der Grundhaltung vieler Konsumenten, hauptsächlich junge Weine trinken zu wollen. Auch Rotwein wird hierzulande in seiner tanningeschwängerten ersten Fruchtphase, innerhalb weniger Jahre, abgetrunken. Die Gastronomie fördert dieses Konsumverhalten; ist es doch bequemer, Weinflaschen ohne nachhaltige Keller- und Lagerstrategie umzusetzen. Wahre Weinfreunde sollten ihren Lieblingswein jedoch erst dann genießen, wenn er durch Reifung Komplexität und Eleganz entfaltet.

### Das Lagerpotenzial heimischer Weine

Im Zuge meiner Verkostungen konnte ich feststellen, dass sich etwa die großen österreichischen Jahrgänge 1997, 1999 und 2000 gerade langsam ihrem Höhepunkt annähern, aber diesen bei den Spitzenweinen noch nicht erreicht haben. Bei einer Admiral-Vertikalverkostung (Pöckl) erwiesen sich jüngst die Jahrgänge 1993 und 1994 als ideal gussfertig. Im „15-Euro-Bereich“ präsentieren sich etwa Quo Vadis 2000 (Pittnauer) oder Vulcano 2000 (Iglar) in beachtlicher Verfassung. Besonders schätze ich derzeit die (sogenannten) kleineren Jahrgänge 1998 und 2001, wobei exemplarisch Ina Mera 1998 (Juris) oder Comondor 2001 (H. & A. Nittaus) großartigen Weingenuss bieten. Die Beurteilung der nachhaltigen Qualität und des Potenzials der Jahrgänge war ex ante teilweise nicht richtig, da sich etwa Spitzenweine aus „schwierigeren“ Jahren mit höherer Säurestruktur besonders gut entwickeln konnten.



Wein symbolisiert in vielen Mythologien das Leben und die Fruchtbarkeit

### Die große Weinwelt: Bordeaux' Potenzial

Richtiger liegen die Önologen der Bordelais bei ihrer Einschätzung, wobei aber auch ein ganz anderer wissenschaftlicher Apparat dahintersteckt. Dort haben sich die Bewertung der Tanninreife und die Gewichtung der Jahrgänge weitgehend als richtig erwiesen, zumindest was die herausragenden Jahre betrifft. Bei entsprechenden Verkostungen stechen die Proponenten dieser ex ante erkannten Spitzenjahre (etwa 1945, 1947, 1953, 1959, 1961, 1982, 1990 etc.) regelmäßig hervor.

### Bordeaux-Liebhaber brauchen Geduld und Langmut

Der für mich derzeit strahlendste Jahrgang 1961 war teilweise am Ende der 1990er noch nicht trinkreif und „zu hart“. Welch zeitlose Eleganz bieten diese Essenzen jetzt, so als ob

Bacchus sie gerade zum 50-Jahres-Jubiläum richtig habe reifen lassen.

Der am Linken Ufer vielleicht am dichtesten gewobene Jahrgang des letzten Jahrhunderts, nämlich 1986, wird so wie 1961 fünfzig Jahre reifen müssen, um seine Geheimnisse preiszugeben.

### Weinentwicklung: Rotwein und Tannine

Das wesentliche Stilelement der Rotweine, das Weißweinen weitestgehend fehlt, ist das Tannin, das im Zuge der Gärung aus der Traubenhaut und den Traubenkernen ausgeschwemmt wird und zu den sogenannten flavonoiden Phenolen gehört. Die für die Farbgebung verantwortlichen Anthocyane gehören zur selben Substanzgruppe. Die Tannine reizen die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes und erwecken daher den Eindruck der Adstringens, was oft mit einem Gefühl der Bitterkeit umschrieben wird.

Durch Ausbau und Lagerung der Weine verändern sich die Tannine. Anfangs stärker wirkend, maskieren die Tannine oft eine unperfekte Struktur des Weines. Sobald sie sich genügend polymerisieren, fallen die maskierenden Effekte weg, und es treten dann etwa saure Geschmackskomponenten stark in den Vordergrund. Umgekehrt resultiert ein „süßes Geschmacksempfinden“ (oft als Extraktsüße oder „labend“ beschrieben), nicht aus dem kaum wahrnehmbaren Restzucker, sondern aus physiologisch reifen Tanninen mit einem idealen Polymerisationsgrad. Insofern ist der überall präsente Begriff der Extraktsüße sachlich deplatziert. Die geschmacklichen Ausdrucksfor-

men des Tannins sind vielfältig, und es bestehen verschiedenste Wechselwirkungen mit dem Alkohol, der Säure und anderen Inhaltsstoffen. Die Palette reicht von süß über sauer bis zu bitter: Die Anthocyane sind monomere Farbpigmente aus der Traube und gelten als geschmacklos. Trotzdem mindern sie die Adstringens des Rotweines und erhalten dessen Farbtiefe.

## Die Adstringens bestimmt den Weincharakter

In der Bordelais wird der Erntezeitpunkt folgerichtig nach der Tanninreife festgelegt. Dieser Zeitpunkt ist maßgeblich, da reifes Tannin süß und unreifes Tannin sauer wirkt. Die Adstringens zählt zu den trigominalen

Wahrnehmungen (5. Hirnnerv) so wie auch das Brennen des Alkohols, das Prickeln der Kohlensäure etc. Es handelt sich dabei keineswegs um einen Geschmackseindruck, der sich von einer der vier Grundgeschmacksrichtungen – süß, sauer, salzig und bitter – ableiten lässt. Es müssen bei Verkostungen daher Adstringens und Bitterkeit differenziert werden. Die Tannine des Rotweins werden, wie Alkohol oder etwa die scharfe Küche Indiens, nicht als negativ bewertet; es handelt sich um Präferenzen und Vorlieben, wobei die Akzeptanz mit zunehmendem Konsum steigt.

Schwerpunkt der Tanninforschung ist derzeit die Beeinflussung der Adstringens durch kolloidale Komplexe – das ist die Wechselwirkung des Tannins mit anderen Inhaltsstoffen,

die etwa kellertechnisch durch den längeren Kontakt mit Hefe gefördert werden kann. Gesamtphenole sind im Weißwein nur in Spuren von bis zu 200 mg pro Liter enthalten, in schweren Rotweinen hingegen bis zu 4.000 mg pro Liter. Das Tannin der Rotweine kann durch den Gesamtphenolgehalt und die darin enthaltenen Anthocyane charakterisiert werden. Kellertechnisch sind Phenol, Anthocyan, Schwefeldioxid und Feinhefe im Zusammenhang zu sehen, um zu entscheiden, ob der Ausbau mehr oxidativ oder reduktiv gehalten werden soll.

## Alterung von Weißweinen

Weißweine gelten als sensiblere Produkte, wobei Alterungsprozesse von Konsumenten oft negativ gewertet werden. Den Weißweinen fehlt als stabilisierender Faktor eine ausreichende Menge an Phenolen. Die Önologen Volker Schneider und Matthias Trummer untersuchten 37 prämierte österreichische Weißweine, deren Abfüllung ein bis vier Jahre zurücklag, und erstellten ein sensorisches Alterungsprofil. Es wurden dabei erhebliche kellertechnische Probleme festgestellt („Der Winzer“ 07/2009: 12 ff.). Einem Fünftel der Weine wurde von den Testern bereits nach einjähriger Lagerung die Marktfähigkeit abgesprochen. Von den möglichen Alterstönen entfiel mehr als ein Drittel auf Altersfirne, 27 % auf untypische Alterungen, 21 % auf Petrol-Töne und 16 % auf den sogenannten „Lagerböckser“.

## Fehler oder Tertiäraromen: Das ist die Frage!

Ein echter Weinfehler ist der „Lagerböckser“, der durch chemische Prozesse (Hydrolyse) entsteht und an Knoblauch, Zwiebel, Eier etc. erinnert. Der reduktive Ausbau und das Abfüllen mit dichten Schraubverschlüssen erhalten zwar das Fruchtaroma, fördern aber den „Böckser“. Dieser kann durch das Verwenden von grünen Glasflaschen unter Zugabe von geringsten Mengen an Kupfersulfat bekämpft werden.

Die sogenannten „untypischen Alterungsgerüche“ (etwa nach Mottenkugeln, Waschpulver etc.) sind die Folgen der Akkumulation eines Stresshormons in der Traube, das sich nach der Gärung umsetzt und durch richtige Kellertechnik ausgemerzt werden kann.

Altersfirne (weißweinspezifische Tertiäraromen wie schwarzer Tee, Stroh, Nüsse, Honig, Pilz etc.) sind vorwiegend auf die laufende Oxidation, Petrol-Töne (betrifft Rieslinge mit reifem



König Midas erbat die falsche Günst: Auch seine Tochter erstarrt zu Gold (Walter Crane, 1892)



Dionysos ist der Gott des Weines, der Freude und der Ekstase



Edle Weine und ihre Besitzer benötigen neben einem guten Keller Zeit und Muße

Lesegut) auf den Abbau von Carotinoiden zurückzuführen. Meines Erachtens sind Firne und Petrol als Ausdruck sensorischer Alterung nicht a priori der Markt- bzw. Lagerfähigkeit des Weines entgegenstehend, sofern sie nicht in den ersten Jahren nach der Abfüllung auftreten. Ich erinnere mich an viele „Aha-Erlebnisse“ infolge Exotik und Balsamik von würdig gereiften Weißweinen.

Das in Österreich besonders aktuelle Sonderthema „Botrytis“ sei am Rande erwähnt: Geringste Spuren verstärken sich mit der Reife. „Botrytis-Suppen“ schmecken mir weder jung noch älter; nicht aus jeder Not kann eine Tugend gemacht werden.

## Aromenspektrum der Weine

Die Sorten- oder Primäraromen stammen von den Trauben und haben einen fruchtigen Charakter; etwa nach frischen Früchten wie Kirsche, Zwetschke, Beeren etc. Hinzu kommen Sekundäraromen, die von den Gärungsprozessen stammen (Hefe, Brot, Bananen, Nussigkeit ...). Spannend sind in diesem Zusammenhang vor allem die Tertiär- oder Flaschenaromen, die sich im Reifungsprozess entwickeln. Der Wein verliert mit der Alterung im Normalfall mehr von seiner Fruchtigkeit und gewinnt durch chemische Umwandlungsprozesse komplexere Lageraromen, die in vielfältigste Richtungen gehen können: von balsamischen Tönen (Stallgeruch) über Parfum- und verschiedene Würzaromen hin bis zu klassischen Alterstönen (Laub, Waldboden). Maßgeblich hierbei sind die sogenannten

„Ester“, die als Gruppe aromatischer Verbindungen die Träger von Duftstoffen sind. Es handelt sich um eine Sammelbezeichnung für hunderte verschiedene Verbindungen organischer Säuren mit Alkoholen, bei deren Bindung Wasser abgespalten wird. Die Ester, sogenannte „niedere Alkohole“, sind oft wohlriechend und geschmacksintensiv. Durch die Umwandlung der Ester entstehen Düfte (etwa Röstaromen, Pilze, Parfumgrundstoffe etc.). Diese Betrachtung ist allerdings vereinfacht. Wenn der Wein auch hauptsächlich aus Wasser, Ethanol, Glycerin und verschiedenen organischen Säuren besteht, nehmen neben den beschriebenen Aromaträgern auch Polysaccharide und Phenole (vor allem Anthocyanine und Tannin) eine Rolle ein.

## Flaschenreifung

Wesentlich für die Entwicklung des Weines sind natürlich die Lagerbedingungen. Wäre die Reifung des Weines nur ein chemischer Vorgang, wären allein Temperatur, Licht und die Luftfeuchtigkeit entscheidend. Hugh Johnson meint, der Reifeprozess sei nicht nur ein chemischer, sondern ein Lebensvorgang. Damit hat er wohl Recht, da jede Flasche ein einzelner Mikrokosmos ist und es bei sehr alten Weinen bekannterweise keine guten Weine, sondern nur „gute Flaschen“ gibt.

Der ideale Keller ist dunkel, hat konstant (niedrige) Temperaturen und weist eine hohe Luftfeuchtigkeit auf. Im Detail divergieren die Meinungen: Die Domaine de la Romanée-Conti verfügt etwa über Keller mit relativ hohen Temperaturschwankungen (bis zu 18 Grad

im Sommer), aber hoher Feuchtigkeit. Deren Tauglichkeit für jahrzehntelange Lagerung wurde nachhaltig bewiesen.

Weinschränke sind ein Risiko, da auch sanfte Rüttelung der Flaschen dem Wein besonders schadet. Es bedarf eines hochwertigen Schrankes mit Entkoppelung des Kompressors.

Dann gibt es noch praktische Tipps: Angeblich führt bereits ein Kartoffelsack im Weinkeller zur Katastrophe. Die Flaschen im selben Raum würden in kurzer Zeit „kippen“. Gesichert ist, dass die Umgebung den Flascheninhalt (zumindest bei Korkverschlüssen) nachhaltig beeinflusst.

Geben wir dem Wein also seine Zeit! Er wird es uns mit dem größtmöglichen Genuss lohnen und seine Seele in unseren Gläsern in funkelnde Sterne wandeln.

## wein.pur.Info

Der Artikel entstand mit wissenschaftlicher Beratung durch Volker Schneider:

Volker Schneider ist ein führender deutscher Önologe mit eigenem Labor in Bingen am Rhein. Seine einflussreichen Vorträge und Veröffentlichungen haben den Weinstil in den letzten Jahrzehnten mitgeprägt. Er vertritt das önologische Prinzip der Minimalbehandlung und eine rational-naturwissenschaftliche Anschauung der Önologie. [www.schneider-oenologie.com](http://www.schneider-oenologie.com)

Berücksichtigt wurden auch Publikationen von James Kennedy (The Science of Red Wine) und Matthias Trummer: