



Temperatur und Licht entscheidend für die Weinreifung

Hermann MENGLER, Leiter der Fachberatung für Kellerwirtschaft beim Bezirk Unterfranken (D)

Schon in der Antike wurde versucht, alterungs- bzw. ausbaufähige Weine zu produzieren und durch längere Lagerung eine Geschmacksverbesserung zu erreichen.

Der Wein ist das Spiegelbild der Zivilisation. Dies bedeutet, so wie sich unsere Lebensgewohnheiten und unsere Geschmacksgewohnheiten ändern, so ist es unverkennbar, dass sich auch unsere Weine ändern. Nach der „Mode“ der süßen, überbukettierten Weine, wünscht man heute trockenere, leichtere, kalorienärmere Weine. Man liebte einst die alten, firmigen Weißweine, heute sucht man Frische, Frucht und Jugendlichkeit. Attribute, die jeder Mensch, ganz gleich welchen Alters, gerne auf sich beziehen möchte.

JEDER WEIN IST „BIO“, DENN IM WEIN STECKT LEBEN

Chemische und biologische Prozesse bestimmen die Entwicklungsstufen des Weines. Zunächst im eigentlichen Sinne der Weinwerdung (alkoholische Gärung), dann der positiven Weinreifung, um schließlich mehr oder weniger schnell den „Weinhöhepunkt“

zu erreichen und zunehmend zu „vergreisen“.

Ein solcher Zyklus ist jedem Lebewesen vorgegeben. Wie nahe beieinander Anfang und Ende liegen ist nicht vorhersehbar und schon gar nicht linear - irgendwann ist die Reife beendet, einmal früher, einmal später. „Der Wein is halt aa nur a Mensch“. Die Fragen der Fragen lauten daher nicht selten: Wie lange ist ein Wein haltbar? Wann hat ein Wein seinen qualitativen Höhepunkt erreicht? Pauschalierungen sind nicht angebracht. Als Orientierung dient folgende Hilfestellung: Bei einem auf dem Höhepunkt stehenden Wein befinden sich seine Inhaltsstoffe in voller Harmonie“. Alles ist ausbalanciert, die Aromen, die geschmacklichen Komponenten wie Säure, Süße und Gerbstoffe sowie die den Tastsinn ansprechenden Noten.

Dass der Säuregehalt als Garant für eine lange Lagerfähigkeit gilt, muss

relativiert werden. In Abhängigkeit der Rebsorte sind gewiss unterschiedliche Säuregehalte für die Sortencharakteristik vonnöten, dies aber automatisch mit einer Langlebigkeit zu verknüpfen, entspricht nicht den sensorischen Tatsachen. So wartet die Rebsorte Gewürztraminer mit einer sehr langen Lebensdauer auf, obgleich deren Säuregehalte sehr niedrig sind. Jeder Wein altert anders. Die Genetik und das Alter des Rebstocks haben einen enormen Einfluss auf die Haltbarkeit. Hinzu kommen alle Ereignisse, die im Verlauf eines Vegetationsjahres auf den Rebstock einwirken: Klima, Ernährungssituation, Stress, Krankheit und – ganz wichtig – die Arbeit des Winzers. Diese Jahressumme speichert die Rebe als Informationskonzentrat in den Trauben. Elementar ist dabei, dass je weniger Trauben der Rebstock ernähren muss, desto mehr Ausdruck in den Weinen zu finden ist. Erst nach einer gewissen Reifezeit zeigen große Weine was in ihnen steckt.

Jedoch, nicht jeder Wein eignet sich für eine jahrelange Flaschenreifung. Es gibt zu viele natürliche Kriterien, welche für die Lagerfähigkeit eines Weines verantwortlich sind.

MÖGLICHKEITEN DIE REIFUNGSPROZESSE IN WEINEN ZU BEEINFLUSSEN

Die Reifungsprozesse eines Weines sind ein Resultat vieler chemischer Umwandlungen (Reaktionen) in einem bestimmten Zeitraum. Jede dieser Reaktionen tritt mit einer bestimmten Geschwindigkeit oder einer Rate auf und jede Reaktion wirkt anders durch Temperaturwechsel, weil jeder Wein einen einzigartigen „Energiefaktor“ oder eine natürliche „Energiesperre“ hat. Verantwortlich für die Lagerfähigkeit eines Weines sind in erster Linie die (Umgebungs-) Temperatur, die Luftfeuchte und die Lichtverhältnisse. Gerade der Energieeintrag (Licht) zerstört chemische Verbindungen (Photolyse) und bei höheren Temperaturen werden enzymatische Reifungsprozesse beschleunigt. Die alte Weisheit vom kühlen, dunklen, mäßig feuchten Keller müsste also nur Berücksichtigung finden und viele vorzeitig gereifte Weine blieben uns erspart. Reifung ist nicht gleich Reifung! Wir unterscheiden zwischen einem angemessenen, positivem Reifen – dem natürlichen Altern – und einem unangemessenen, vorzeitigem Reifen, gekennzeichnet durch einen frühzeitigen Verlust an Natürlichkeit. Durch eine zu hohe Weinlagertemperatur kommt es zu einer „Verlustreaktion“, die den Wein sehr schnell reifen lässt, ihn „kocht“. Dies kann zur Entstehung von unangenehmen Aromen (off flavor) führen. Der Einfluss von ultraviolettem Licht kann eine Verminderung aromarelevanter, organischer Verbindungen in Weinen bewirken, welche ebenfalls zu negativen Weinaromen führen. PANDELL (1996) bezeichnete Lagertemperaturen um 13°C als „historisch“ sinnvoll und daher eher positiv für die Weinreifung. Höhere Lagertemperaturen führen jedoch unweigerlich zu einer negativen Reifebeschleunigung. Seinen Berechnungen nach, werden z.B. die Reifungsreaktionen in Weinen um das achtfache erhöht, wenn die Lagertemperatur von 13° C auf 23° C erhöht wird und das in einem Zeitraum von nur 2 Jahren. Selbst eine praxisrele-

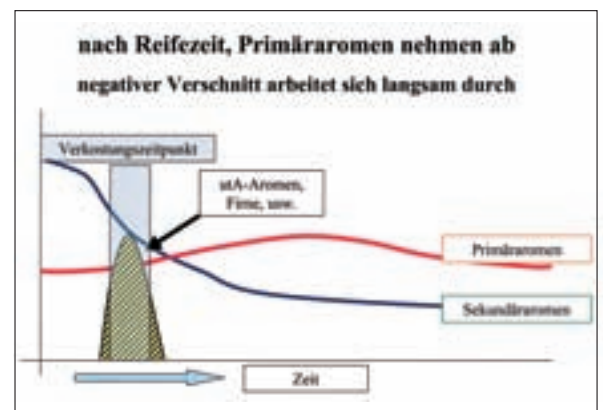
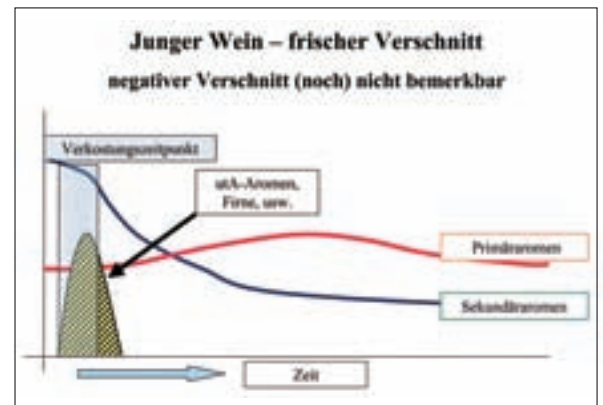
vante, geringe Temperaturerhöhung um 2° C (von 13° C auf 15° C) lässt den Wein um das 1,2 bis 1,5fache schneller reifen.

In einem Versuch lagerten wir direkt nach der Abfüllung Flaschenweine im dunklen Keller bei 12° C und Vergleichsflaschen bei normalen Raumtemperaturen (ca. 22° C) und normalen Lichtverhältnissen. Mittels beschreibender Sensorik wurden die Weine nach 80 Tagen Lagerzeit analysiert. Erstaunlicherweise gab es gravierende sensorische Unterschiede schon nach dieser kurzen Zeit. Während der im Keller gelagerte „Bacchus“ sich jugendlich frisch präsentierte, zeigten die unter ungünstigen Bedingungen gelagerten Vergleichsweine starke Veränderungen, die bis in den fehlerhaften Bereich einzustufen waren.

Neben den natürlichen Weinhaltstoffen und den Einflüssen der Lagerbedingungen (Temperatur, Licht) sind noch weitere Parameter für die Weinreifung von großer Wichtigkeit.

Wir gingen in einem Versuch der Frage nach, in wie weit es möglich ist, im Rahmen der gesetzlichen Verschnittmöglichkeiten, einen 2004er Silvaner Spätlesewein mit einem 2003er Silvaner Spätlesewein zu verschneiden, ohne die sensorischen Eigenheiten des 2004er zu verändern. Die Versuchsweine wurden zwei Tage vor der sensorischen Bewertung mittels Dreieckstest verschnitten. Die erste Bewertung erfolgte am 09. März 2005, durch Teilnehmer eines Sensorik-Seminars (n=33) und die zweite Bewertung erfolgte am 29. Juni 2005, ebenfalls durch Teilnehmer eines Sensorik-Seminars (n=37).

Das Ergebnis war eindeutig: Während bei dem ersten Probestern sensorisch keine gesicherten Unterschiede durch die Verkoster festgestellt wurden, erkannten beim zweiten Termin die Panelisten die Unterschiede zwischen den beiden Weinen mit hoher Signifikanz (99%). Die sensorisch relevanten Unterscheidungs-Attribute wurden von den Verkostern mit „hoher Reife“, „Karamell-Töne“, „rauchig, speckige Noten“ und „alt“, umschrieben. Ein klarer Beweis für die Notwendigkeit, mit Verschnitten sehr vor-



Schematische Darstellung einer möglichen Veränderung der Weinaromatik, hervorgerufen durch einen „negativen“ Verschnitt.

sichtig und sehr behutsam umzugehen. Vor allem wenn es sich um Jahrgangverschnitte handelt (siehe Grafiken).

Anhand dieser wenigen Beispiele ist ersichtlich, wie wichtig die Lagerbedingungen für unsere wertvollen Weine sind. Geben Sie daher ihren Weinen eine ihnen gebührende Reifungsstätte.