

## **Abstich und Filtration zwischen Aktionismus und Minimalbehandlung**

Jedes Jahr, wenn sich die Phase der alkoholischen Gärung dem Ende nähert und die ersten Jungweine zur Verkostung anstehen, ist der Moment für immer wiederkehrende Diskussionen über kellertechnische Maßnahmen gekommen. Es ist der Moment der ungelerten Meinungsbildner, der Esoterik, der Gefühle und des Glaubens. Themen wie der Zeitpunkt des Aufschwefelns, des Abstichs und der Klärung stehen dabei im Vordergrund. Trotz ihrer Banalität sorgen sie für Verunsicherung, weil einerseits eine fast grenzenlose Technik zur frühzeitigen Zwangsklärung zur Verfügung steht, während andererseits kellertechnische Optionen wie BSA in Weißwein und Lagerung mit der Hefe auch in Deutschland eine gewisse önologische Akzeptanz erreicht haben. In dieser Situation ist die Position der Betriebsleiter unterschiedlich. Das gelassene Vorgehen der einen kontrastiert mit dem panikartigen Aktionismus der anderen, die in pauschalen Rundumschlägen zur frühzeitigen Herstellung filtrierter Weine das Gefühl der so sehr vermissten Sicherheit suchen. Damit stellt sich die Frage, wie schnell die Jungweine, insbesondere unter dem Aspekt der Erzeugung fruchtiger Weißweine, geklärt bzw. bearbeitet werden müssen.

Der erste Abstich verfolgt das Ziel, den teilgeklärten Wein von der sedimentierten Depotheke abzutrennen. Ein solcher Schritt setzt voraus, dass sich bereits genügend Hefe abgesetzt hat, von der überhaupt abgestochen werden kann. Ist dies nicht der Fall, wird der Abstich zu einem überflüssigen Umpumpen symbolischer Natur, welches sensible Weißweine nur unnötigerweise belastet. Das Sedimentationsverhalten der Jungweine ist von Gebinde zu Gebinde unterschiedlich. Deshalb lässt sich kein fester Zeitpunkt für einen sinnvollen ersten Abstich angeben. Er ergibt sich allein durch Beobachtung des Klärverhaltens des einzelnen Weines, kaum jedoch aus den kollektiven Reflexen der örtlichen Winzerschaft.

Im Zeitalter scharfer Mostvorklärung besteht das Hefegeläger im wahrsten Sinne des Wortes fast nur aus Hefe, da Verunreinigungen aus der Traubenverarbeitung mit der Mostbehandlung entfernt wurden. Daraus resultiert, in Verbindung mit schlechten Vermehrungsbedingungen für die Hefe, eine Tendenz zu teilweise extrem geringen Hefemengen nach der Gärung. Hefe ist kein Schmutz und als solche nicht negativ. Die Neigung zu einem frühen Abstich muss daher rational überdacht werden. Er ist sinnvoll, wenn der Most schlecht vorgeklärt war oder der Wein zu einer starken Böckserbildung neigt, woran die Depotheke einen erheblichen Anteil hat. Er ist vollständig überflüssig, wenn ein Fuder einwandfreien Weins, wie so oft in der Praxis beobachtet, nur ein oder zwei Eimer Depotheke aufweist. Der Verbleib eines solch geringen Hefegelägers bis in das Frühjahr des Folgejahres hinein beeinflusst weder die mikrobiologische Stabilität noch die sensorischen Eigenschaften des Weins auf negative Weise. Im Gegensatz zu in Schwebelagerung befindlicher Hefe ist es biologisch inaktiv und trägt, besonders in kalt gelagerten und geschwefelten Weißweinen mit niedrigem pH-Wert, weder zur Nachgärung verbliebenen Restzuckers noch zu einem ungewollten BSA bei.

Rein technisch gesehen führt ein zeitlich verzögerter oder ganz unterlassener Abstich zu einer Lagerung auf der Vollhefe, doch bleibt der sensorische Effekt eines Ausbaus "sur-lie" aus, wenn Hefemenge, ihr abgesetzter kompakter Zustand sowie die Dauer ihres Verbleibs im Wein den Ansprüchen an eine solche Art des Ausbaus nicht genügen. Wird ein bis ins Frühjahr verzögerter Abstich mit der Filtration des inzwischen weitgehend selbstgeklärten Weins kombiniert, bewegt sich die Weinstilistik vielmehr in die fruchtig-reduktive Richtung. Ursache ist die schonende bzw. minimalisierte Weinbehandlung durch Verzicht auf überflüssiges Bewegen des Weins. Was unter anderen Rahmenbedingungen (schlechtere Vorklärung, mehr Hefe) früherer Jahrzehnte richtig war und die Lehrmeinung von Generationen prägte, kann nicht vereinfachend auf gegenwärtige Verhältnisse übertragen werden.

Der gezielte Ausbau "sur-lie" strebt eine Verstärkung der Geschmackseindrücke von Körper und Vollmundigkeit bis hin zur Cremigkeit an. Dazu sind eine große Hefemenge und deren periodisches Aufrühren unter moderater Sauerstoffzufuhr während mindestens sechs bis zwölf Monaten erforderlich. Obwohl ein solcher Ausbau nicht unbedingt oxidativ sein muss, verändert sich dabei zwangsläufig auch die Aromatik. Es besteht kein Zusammenhang zwischen dem Ruhen des Weins auf seiner abgesetzten Hefe während einigen Monaten und einem Ausbau "sur-lie". Zu unterschiedlich sind die Größenordnungen.

Noch entscheidender als die Frage nach dem 1. Abstich ist die der Filtration. In einem bakteriell unbelasteten Wein besteht der in Schwebelage befindliche Trub überwiegend aus Hefezellen. Diese gehen keine Reaktionen mit Schönungsmitteln ein, so dass sich moderne Weißweine durch eine Klärschönung nicht klären lassen. Sie sind jedoch Träger zahlreicher positiver Eigenschaften, von denen ihre starke Reduktionskraft im Vordergrund steht. Filtration entfernt den daraus resultierenden Oxidationsschutz und öffnet den Weg zur oxidativen Alterung, wie sie besonders im Holzfass zu beobachten ist. Nach heutigen Qualitätsvorstellungen ist es absolut kontraproduktiv, Weißweine filtriert im Holzfass zu lagern.

Um die meist unterschätzte Reduktionskraft eines selbst geringen Hefeschleiers auszunutzen, ist es sinnvoll, alle wirklich notwendigen Behandlungen im noch unfiltrierten Wein durchzuführen. Absurd ist es, zu filtrieren und danach festzustellen, dass der Wein geschönt und damit erneut filtriert werden muss.

In geringem Ausmaß trägt die in Schwebelage verbleibende Feinhefe auch zur Bindung von Gerbstoffen, Kupfer und Fremdaromen bei. Während ihres autolytischen Zerfalls gibt sie Kolloide wie Mannoproteine an den Wein ab, die ihrerseits zu einer Verbesserung der Mundfülle beitragen. Ein solcher Effekt ist besonders in den ersten Wochen nach der Gärung zu beobachten. Die Filtration direkt nach der Gärung ergibt stets einen merkbar dünneren Wein als nach dreimonatigem Lager mit der Feinhefe.

In vielen Betrieben setzt nach dem Herbst eine Filtrationshysterie ein, die in keinem Zusammenhang mit den vielfältigen Vorteilen eines Lagerns mit der Feinhefe steht. Sie ist zu erklären durch einen emotionalen Handlungsbedarf und eine Unkenntnis der chemischen und mikrobiologischen Zusammenhänge, weil Feinhefe mit Schmutz verwechselt wird und filtrierte Weine ein trügerisches Gefühl von Qualität und Sicherheit vermitteln. Die zum Teil immer noch bestehende Tendenz, mikrobiologisch absolut stabile Weißweine unter Einsatz brutaler Maschinengewalt frühstmöglichst zu filtrieren, ist der Qualität absolut kontraproduktiv. Sie entspringt einem zwanghaften Technik-Optimismus, der zum Alibi für persönliche Unsicherheit wurde. Deshalb zählen Filter zu den beliebtesten Spielzeugen vieler Winzer.

Die Frage, wie lange ein Wein mit seiner Feinhefe lagern kann, lässt sich keineswegs durch allgemein gültige Rezepte beantworten. Eine frühe Filtration ist stets angebracht bei mikrobiologisch instabilen Weinen. Diese sind solche mit hohem pH-Wert (über 3,6) und bakterieller Belastung. Restsüße Weine erfordern die Filtration dann, wenn die Gefahr einer Nachgärung droht, meist hervorgerufen durch eine Erwärmung. In allen anderen Fällen ist eine frühzeitige Filtration kontraproduktiv. Sie entfernt nicht nur die dienliche Feinhefe, sondern belastet den Wein gleichzeitig durch starke Substanzverluste, sei es von natürlicher Kohlensäure durch Entbindung, von Aroma durch Verdunstung, Adsorption und Oxidation, oder von geschmacklich aktiven Kolloiden. Schwerwiegend sind die Folgen von keller-technischem Aktionismus, wenn in der Kelleratmosphäre deutlich das Aroma wahrnehmbar ist, welches eigentlich im Wein verbleiben sollte.

Je später die Filtration, desto weniger belastet sie den Wein. Deshalb erfordert eine schonende Weinbehandlung eine weitgehende Selbstklärung. Die Lagerung mit der Feinhefe ist keine Erfindung der Neuzeit, sondern entspricht dem traditionellen Weinausbau. Schlagkräftige Klärtechniken sind im Einzelfall sehr dienlich. Ihr unreflektierter, missbräuchlicher oder gar zwanghafter Einsatz in der Breite ist jedoch nicht modern, sondern eher ein Zugeständnis an den bauerlichen Esprit längst vergangener Zeiten.