

Wieviel Exzesse verträgt der Wein ?

Alljährlich setzt mit dem Ende der Weinlese eine hektische Betriebsamkeit in den Kellern ein. Entwicklung und Ausbau der Jungweine erfordern ungeteilte Aufmerksamkeit. Dabei erfährt der geschundene Begriff der Önologie unterschiedliche Interpretationen. Die Vertreter des puristischen Lagers folgen dem Prinzip der Minimalbehandlung und greifen in die natürliche Entwicklung der Weine nur in Funktion des Einzelfalls ein. Die Ungelernten tun nichts oder das Falsche. Die Mehrheit, eher als Anhänger der technologisch orientierten Weinbereitung zu charakterisieren, setzt bereitwillig alle verfügbaren Innovationen in die Praxis um.

In der Tat hat sich die kellertechnische Realität der meisten Winzerbetriebe von Minimalstandards weit entfernt. Kühlanlagen, Hefefilter, Kieselgurfilter, Cross-Flow-Filter, Membranfilter usw. sind gängige Bestandteile ihrer Ausstattung. Sie leisten einen Beitrag zur Normierung der Qualität, reduzieren den Zufall und vermitteln dem Anwender ein Gefühl der Sicherheit. Die maschinelle Ausstattung wird ergänzt durch eine beeindruckende Vielfalt von Behandlungs- und Zusatzstoffen: Tannin und Gummi arabicum als Geschmacksverstärker, glättende Schönungsmittel zur Reduzierung überschüssiger Tannine bzw. Gerbstoffe, Lysozym zur bakteriellen Stabilisierung von durch überzogene Kühlung in der Gärung steckengebliebenen Weinen, Bentonite zur Entfernung von Lysozym und anderen Eiweißen. Und so wird nicht selten gerührt, gepumpt, filtriert, geschönt, korrigiert und wieder filtriert, bis die Weine leer und platt sind.

Besonders Weißweine sind äußerst sensible Produkte. Sie fassen jede Behandlung als Strapaze auf. Obgleich Substanzverluste während des Ausbaus bis zu einem gewissen Grad unvermeidbar sind, stellen sie sich von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich dar. Manchen Betriebsleitern gelingt es erstaunlich gut, die Qualitäten des jungen Weißweins auf die Flasche zu bringen. Andere werden bereits beim ersten Abstich mit müden und ausdruckslosen Weinen konfrontiert.

Damit stellt sich die Frage, wieviel Behandlung ein Wein wirklich benötigt. Im Spitzenbereich genießt die Qualität der Traube mehr Bedeutung als die Technik. Doch viele Winzer lieben ihre Maschinen mehr als ihren Wein. Zahlreiche kellertechnische Entscheidungen werden auf emotionaler Basis getroffen. Der exzessive Einsatz von Technik ist letztendlich ein Alibi für mangelndes Verständnis um das Produkt. Zu oft werden Behandlungen zum Selbstzweck, weil sie das Gewissen beruhigen oder die geistige Abhängigkeit von der Werbung an die Stelle des logischen Denkvermögens getreten ist.

Nicht alles, was möglich ist, macht Sinn. Noch ist kein Wein besser geworden dadurch, dass man ihn mit allem bearbeitet, was der Markt anbietet. Zwanghafter Aktionismus ist kontraproduktiv, wenn sachlich durchdachtes Handeln durch unüberlegte Reflexe und pauschale Rezepte ersetzt wird. Vielleicht sollte man sich mehr mit den einzelnen Weinen als mit den verfügbaren Techniken beschäftigen.

Volker Schneider