

Feinhefe und sur-lie: Unterschiede und Effekte

Die Lagerung mit der Feinhefe und der Ausbau sur-lie haben sich zu aktuellen Schlagwörtern unter einer vermeintlichen Avantgarde deutscher Weinerzeuger entwickelt. Einerseits verunsichern sie, weil sie den Gegenpol zu einer immer noch weit verbreiteten Filtrationshysterie darstellen, mit der mikrobiologisch absolut stabile Weißweine völlig grundlos mißhandelt werden. Zum anderen werden die beiden Begriffe teilweise beliebig gegeneinander ausgetauscht und mit Inhalten überfrachtet, denen sie nicht immer gerecht werden. Nicht zuletzt mögen sie auch den Eindruck neuer oder gar revolutionärer Verfahren erwecken, obwohl es sich im Grunde um traditionelle Methoden des Ausbaus handelt.

Bei der Lagerung mit der Feinhefe und dem Ausbau sur-lie handelt es sich um verschiedene Vorgehensweisen mit unterschiedlichen Zielen. Gemeinsam ist beiden, dass sie sich die Anwesenheit von Hefe noch lange nach der Gärung, also in der postfermentativen Phase, zunutze machen. Der wesentliche Unterschied liegt in der Menge der Hefe, begleitenden Behandlungs- und Stabilisierungsmaßnahmen und den sich daraus ergebenden sensorischen Konsequenzen.

Sur-lie: Im französischen Sprachgebrauch beschreibt der Ausdruck "lies" (*pl.*) die Hefe, welche nach der Gärung im Wein verbleibt. Es wird differenziert zwischen "lies fines", entsprechend der deutschen Feinhefe nach einem ersten Abstich, und den "lies totales", welche die Gesamtmenge der Hefe einschließlich des abgesetzten Hefedepots darstellen. Im Zuge der Internationalisierung des Begriffes versteht man heute unter "sur-lie" den Ausbau mit der Vollhefe unter Verzicht auf einen Abstich.

Insbesondere im Weißweinbereich ergab sich diese Art des Ausbaus bereits vor Jahrhunderten, nachdem man erkannt hatte, dass die Anwesenheit der Vollhefe auf natürliche Weise zu einer Intensivierung der Sinneseindrücke von Körper und Vollmundigkeit beiträgt und gleichzeitig die Tendenz zur oxidativen Alterung mindert. Die Weine von Chablis und Sancerre sind typische Vertreter dieser Stilrichtung. Im einzelnen laufen folgende Reaktionen ab:

- Eine Sekretion S-haltiger Aminosäuren wie Cystein, Homocystein und Glutathion aus den Hefe in den Wein; solche Aminosäuren wirken reduktiv.
- Eine Zehrung des in den Wein eindringenden Sauerstoffs durch die Hefezellen, wobei dieser Sauerstoff von der Hefe zur Atmung, zur Fettsynthese oder zur enzymatischen Oxidation von Ethanol zu Acetaldehyd verbraucht wird. Daraus ergibt sich ein weiterer und sehr starker Reduktionseffekt.
- Eine Autolyse der Hefe unter Abgabe von Mannoproteinen und Glucanen aus der Zellmembran und Anreicherung derselben im Wein. Sie sind für die gesuchten geschmacklichen Effekte verantwortlich, wie man sie auch von der obligatorischen Lagerung von Schaumwein auf der Hefe kennt.
- Die Adsorption von trauben- oder holzbürtigen Gerbstoffen sowie von Schwermetallen, entsprechend den Verhältnissen einer kontinuierlichen Hefeschönung.
- Die Synthese von flüchtigen Schwefelverbindungen (Böckser) durch die Hefe, besonders durch die abgesetzte Depotheke. Dieser Neigung zur Böckserbildung wird durch eine adäquate Sauerstoffzufuhr vorgebeugt.

Zum Ausbau sur-lie in der heute praktizierten Form werden diese Effekte verstärkt, indem die Vollhefe durch periodisches Aufrühren (*bâtonnage*) in Suspension gehalten wird. Besonders der Ausbau von Weißweinen im Barrique ist mit dieser Technik eng verbunden. Die Häufigkeit des Aufrührens hängt von der Sedimentationsgeschwindigkeit der Hefe und dem angestrebten Ziel ab. Abgesetzte Hefe kann önologisch kaum umgesetzt werden und ist der Sache wenig dienlich.

Traditionell ist der Ausbau sur-lie an das Holzfass gebunden. Die passive Sauerstoffaufnahme durch das Holz als semi-porösen Werkstoff erlaubt, entstehende Böckser im stadi nascenti zu neutralisieren. Auch heute noch ist dieses Vorgehen problemlos in den noch zahlreich vorhandenen Holzfässern möglich. Die Übertragung des Verfahrens auf im Tank gelagerte Weine wurde jedoch erst durch das Aufkommen moderner Anlagen zur Mikrooxidation praktikabel. Die damit verbundene Regeltechnik

erlaubt, die benötigten Sauerstoffmengen kontinuierlich und analog den Verhältnissen im Holzfass zuzuführen.

Der gezielte Ausbau sur-lie erfordert hohe Hefemengen und häufiges Aufrühren in annähernd wöchentlichen Intervallen während sechs bis zwölf Monaten, um eine sensorisch umsetzbare Verstärkung des Geschmackseindrucks von Körper und Vollmundigkeit bis hin zur Cremigkeit zu erzielen. Mittels Zusatz von β -Glucanase kann die Autolyse der Hefezellen durch Abbau ihrer Zellmembran gefördert werden. Hefemenge und Frequenz des Aufrührens sind jedoch entscheidender für das angestrebte Ziel als eine Enzymierung.

Schweflige Säure ist der Entwicklung gegenläufig. Ihre Reduktionskraft wird durch die in der Schwebelohre gehaltene Vollhefe ersetzt oder sogar übertroffen. Deshalb erfolgt ein erstes Aufschwefeln erst, wenn im Zuge der Klärung vor dem Abfüllen das Aufrühren eingestellt wird. Eine Bräunung ist zu unterbinden. Indirekt ist damit der BSA praktisch unvermeidbar und für diesen Weintyp sogar erwünscht.

Feinhefe: Per Definition handelt es sich dabei um die Hefemenge, die nach dem Abstich im Wein suspendiert zurückbleibt und den sogenannten Feintrub hervorruft. Erst durch die Filtration wird sie entfernt. Oft noch mit Schmutz verwechselt, handelt es sich bei diesem Feintrub um teilweise noch lebende, wenngleich nicht unbedingt mehr gärfähige Hefezellen mit zahlreichen positiven Eigenschaften. Diese sind prinzipiell mit denen der aufgerührten Vollhefe identisch, kommen aber aufgrund der beschränkten Hefemenge in ungleich geringerem Ausmaß zum Tragen. Darüber hinaus schwanken die Effekte in starker Abhängigkeit vom Trübungsgrad, der sich mit der Zeit durch eine langsame Sedimentation der Feinhefe verringert. Ein wesentlicher Beitrag zur Mundfülle darf nicht erwartet werden.

Praktisch relevant ist mittel- und langfristige nur der Schutz vor oxidativer Alterung. Diese Wirkung wird besonders bei der Überlagerung trockener Weißweine in nicht absolut luftdichten Behältern interessant. Aufgrund der geringen Hefezellzahl und ihrer Tendenz zur Sedimentation kann die Reduktionskraft der Feinhefe nicht die der schwefligen Säure ersetzen, sondern nur flankierend unterstützen. Das übliche Aufschwefeln bleibt obligatorisch auch für unfiltrierte Weißweine.

Werden mit der Feinhefe gelagerte Weine spät filtriert, ist die Filtration nicht nur wirtschaftlicher, sondern auch produktschonender. Die Verluste von Aroma und natürlicher Kohlensäure sind geringer. Darin liegt der zweite entscheidende Vorteil des Lagerns mit der Feinhefe. In letzter Konsequenz handelt es sich dabei um nichts anderes als um einen Ersatz der Zwangsklärung durch Selbstklärung mit dem Ziel, die Fruchtigkeit der Weißweine zu fördern.