



Während des Weinausbaus kontrolliert der Winzer regelmässig die Qualität.

So wird es ein guter Tropfen

Erst der Ausbau macht den Wein zum Genuss. Am bekanntesten ist das Holzfass. Doch weshalb wählen Winzer Stahl, Ton oder Beton? Ein Überblick.

TEXT MARTINA TROTTMANN



«Allein über die Holzfasslagerung könnte man eine ganze Doktorarbeit schreiben!», so Jan Schwarzenbachs Worte auf die Frage zu den unterschiedlichen Ausbaumethoden.

Der Önologe und Agraringenieur kennt sich aus. Seit 2016 ist er «Master of Wine» und ist damit einer der wenigen, die diesen Titel in der Schweiz führen. «Eigentlich ist alles, was im Keller zwischen dem Ende der alkoholischen Gärung und dem Abfüllen des Weins passiert, ein Ausbau», erklärt Schwarzenbach. In dieser Zeit finden Prozesse wie die malolaktische Gärung – ein biologischer Säureabbau – statt. Der kantige Jungwein gewinnt an Komplexität,



«Frische, fruchtige Weine entstehen eher im Stahltank.»

JAN SCHWARZENBACH

bekommt Struktur und wird geschmacklich wie optisch zum Abfüllen bereit gemacht. «Durch die Art des Ausbaus gestaltet der Winzer den Wein nach seiner Vorstellung», fasst der 43-Jährige zusammen.

Voller Aromen – das Holzfass

Holzfüässer spielen seit Jahrtausenden eine wichtige Rolle beim Transportieren und Lagern von Wein. Da sie nie vollständig dicht sind, ergibt sich eine ge-

wisse Oxidation, die sich positiv auf die Reifung und das Abrunden der Tannine auswirkt. Vielen Weinkenner ist das Barrique bekannt, der Goldstandard für teurere Rotweine – ein ursprünglich aus dem Bordeaux stammendes Eichenholzfass mit genau 225 Litern Fassungsvermögen. Üblicherweise toastet man Barrique-Fässer innen an. Dieses Anrösten des Holzes bringt aus der Eiche eine Vielzahl Aromen wie Vanille, Kokos, Karamell oder Schokolade hervor, die beim Lagern auf den Wein übergehen. Die Schlussfolgerung, dass jeder schwere, aromatische Wein im Barrique ausgebaut sei, ist aber falsch. Der italienische Amarone etwa bekommt seine Tiefe durch die spezielle Verarbeitung angetrockneter Weintrauben.

Im Gegensatz zu den eher kleinen Barriques – die Grösse ergab sich, weil ein Arbeiter es im leeren Zustand gut anheben konnte – gibt es das umgangssprachlich «grosses Holz» genannte Fass. Es hat keine bestimmte Litermenge definiert und dient vor allem der Lagerung. Je grösser das Fass, desto kleiner ist das Verhältnis von Kontaktfläche zum Wein-Volumen. Das bedeutet, der Einfluss von Holzaroma und Luft ist bei grossen Fässern weniger prominent.

Übrigens, der Ausdruck «auf die Barrikaden steigen» hat seinen Ursprung im französischen Wort Barrique. Während der Julirevolution 1830 in Paris dienten mit Sand gefüllte Holzfüässer als Strassensperren.

Praktisch – der Stahltank

Holzfüässer haben aber nicht nur Vorteile: «Besonders Barriques sind teuer in der Anschaffung und im Unterhalt, man muss sie bereits nach zwei bis drei Jahren ersetzen, und Holz im Allgemeinen ist nicht steril und schwer zu reinigen, da können sich unerwünschte Bakterien oder Hefen breit machen», so Weinprofi



Schwarzenbach. Deshalb hat sich der Edelstahltank als pflegeleichtes, geschmacksneutrales und luftdichtes Gefäss vor allem für das Fermentieren und bei vielen Winzern auch für das Lagern durchgesetzt. Zudem besitzen moderne Tanks eine Kühlung, wodurch sich viele Prozesse besser steuern lassen. «Der Ausbau im Stahltank bringt vor allem die frischen, fruchtigen Weinaromen zur Geltung», zählt Jan Schwarzenbach weitere Vorteile auf.

Antik – die Amphore

Das wohl älteste Gefäss zum Lagern von Wein ist die Henkel-Amphore aus Ton. Grössere Gefässe gruben



In Georgien benutzt man für die traditionelle Weinherstellung solche Qvevris aus Ton.

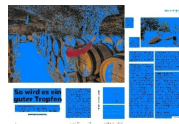
→ die Menschen im Boden ein und liessen die Traubenmaische dort bei konstanter Temperatur fermentieren. Bekannt ist diese Methode aus Georgien, wo sie zur Herstellung traditioneller Weine nach wie vor praktiziert wird. Die Qvevri genannten Tonbehälter kommen auch bei einigen Naturwein-Produzenten zum Einsatz und ergeben unkonventionelle, spannende Weine.

Man muss ein Tongefäss aber nicht

zwingend in den Boden eingraben, erklärt Jan Schwarzenbach: «Es gibt Winzer, die mit Ton arbeiten, um den Vorteil eines Sauerstoffaustausches ohne schwere Holznoten zu haben.»

Ziemlich modern – das Beton-Ei

Beton als Material für Gär- oder Lagertanks zu verwenden, war schon im 19. Jahrhundert üblich, wurde aber durch das Aufkommen von Stahl gröss-



tenteils verdrängt. Aktuell erlebt der Baustoff jedoch eine Renaissance, in Ei-Form.

Dass er nicht luftdicht ist, spielt eine Rolle, noch fast wichtiger ist aber die Form. Unten weiter als oben erlaubt sie dem Jungwein eine gewisse Zirkulation und einen guten Kontakt zu den Hefeablagerungen am Boden. «Das nutzen Winzer, denn es fördert die Komplexität und die fruchtigen Aromen eines Weins», sagt Schwarzenbach. Zudem sei auch ein innen unbeschichtetes Beton-Ei dank speziell entwickelter Betonmischungen völlig geschmacksneutral. Und welche Ausbaumethode ist sein Favorit? «Der Ausbau ist schlussendlich eine persönliche Stilfrage. Ich mag es, wenn der Winzer es schafft, dem Wein Authentizität zu geben.» ●



Aus speziell entwickelten Betonmischungen: Weintanks in Ei-Form.