

Wird Wein aromatisiert?



Foto: VINUM

Tabu: aromatische Zusätze im Wein.

Von Alain Bramaz

Diese Frage mag sich der eine oder andere Weintrinker durchaus schon mal gestellt haben, vielleicht mit einem Glas intensiv duftendem Sauvignon Blanc aus Neuseeland oder südfranzösischem Muscat in der Hand. Die Zugabe von Aromastoffen, ob natürlicher oder synthetischer Art, ist strikt verboten (wird aber nur offiziell «nie» gemacht). Das war nicht immer so. Im Mittelalter wurden Weine oft stark aromatisiert, zum Teil sogar mit (wie man heute weiss) gesundheitsschädlichen Substanzen.

Was in unserer Zeit einer «Aromatisierung» (oder Aromaanreicherung) nahekommt – legal, natürlich –, ist der Barrique-Ausbau. Die über Feuer geröstete Innenseite eines Fasses gibt dem Wein beim Ausbau eine Vielzahl von Aromastoffen mit, die später als typische Barrique-Noten das Bouquet prägen: Vanille, Gewürznelke, Kaffee, Tabak, Rauch und so weiter. Eine der wichtigsten dieser extrahierten Substanzen ist das Vanillin, das aber auch aus den umstrittenen Holzchips stammen kann.

Allerdings ist der Einfluss der Eichen-späne nicht annähernd mit dem Effekt vergleichbar, den die Reifung in echten Barriques bringt.

Aromahefen

Spricht man von Weinaroma, ist der Begriff «Aromahefe» meist nicht weit. Gemeint sind Reinzuchthefen, die ursprünglich aus typischen Weinen einer Region isoliert wurden (Beispiel: die weit verbreitete «Wädenswiler W27», die aus einem Jeninser Blauburgunder stammt). Mit diesen reinsortigen, gefriergetrockneten Hefen lassen viele Weinproduzenten ihre Moste vergären. Die Auswahl an speziellen Sorten ist gross. Aus fast jeder berühmten Weingegend sind mehrere Hefeselektionen erhältlich. Die Hefehersteller preisen denn auch die aus der Anwendung resultierenden Aromaprofile an, die denen der grossen Vorbilder entsprechen sollen. Allerdings weiss jeder erfahrene Winzer, dass die gezielte Aromabildung durch eine bestimmte Weinhefe oft überschätzt wird.

In sehr jung zu trinkenden Weinen, vor allem weissen, ist der aromapragende Einfluss der Hefe viel besser wahrnehm-

bar als in gereiften Gewächsen. Mit zunehmender Entwicklung verlieren sich die jungfruchtigen Gäraromen und machen den sortentypischen sowie Ausbau- und Lageraromen Platz. Wichtig ist die sichere Vergärung der Moste, die durch die Anwendung von Reinzuchthefen vereinfacht wird. Trotz dieser Vorteile setzt nach wie vor eine zunehmende Anzahl von Weinproduzenten auf die Vergärung mit natürlich auf den Trauben vorkommenden Hefen (Spontanvergärung). So vergorene Weine zeigen oft eine etwas grössere aromatische Vielfalt, brauchen während der Fermentierung aber mehr Aufmerksamkeit, damit unerwünschten Entwicklungen entgegengewirkt werden kann.



Alain Bramaz ist Weinbauingenieur HTL und seit dem Jahr 2000 als beratender Önologe der Weinhandelsfirma Globalwine AG, Zürich, auf Weingütern in Spanien, Portugal, Italien und Ungarn im Einsatz. Die Rubrik «Sachwissen» stammt in diesem Jahr aus seiner Feder.