

Was bedeutet «extrahieren»?

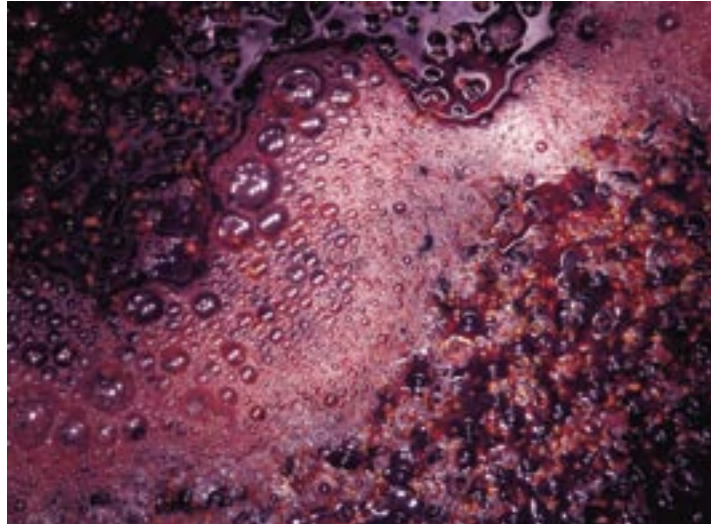


Foto: Rolf Bichsel

Bei der Gärung gelangen Farb- und andere Stoffe aus den Traubenhäuten in den Saft.

Von Alain Bramaz

Ein Thema, über das sich Önologen immer wieder gerne austauschen, ist das der verschiedenen Extraktionsmethoden bei der Rotweinbereitung. Saft und Fruchtfleisch der meisten Rotweित्रauben enthalten keine Farbstoffe (Anthocyane), diese sind in der Fruchtschale lokalisiert. Während der Gärung extrahiert der gärende Saft die Farbstoffe und auch die für den Geschmack wichtigen Gerbstoffe aus den Traubenhäuten. Das Gemisch aus Traubenhäuten, Kernen und Saft (die Maische) wird durch die Gärungskohlensäure rasch aufgetrennt, so dass die Traubenhäute als kompakte Masse auf dem Saft schwimmen. Leider können sie so nur ungenügend Farbe und Gerbstoff abgeben. Den Tresterhut (so nennt man die obenauf flotierenden Schalen) so gut wie möglich mit dem Saft in Kontakt zu bringen, ist die Hauptaufgabe des Kellermeisters in der Gärungsphase. Dazu stehen ihm

verschiedenste Techniken und Hilfsmittel zur Verfügung. Eine uralte Methode ist das Stampfen der Maische mit den Füßen, noch häufig angewendet im portugiesischen Douro-Tal. Eine andere handwerkliche Technik ist das manuelle Untertauchen des Tresterhutes mit Holzstösseln, auch Pigeage genannt. Dies wird mehrmals pro Tag gemacht und ist am Anfang der Gärung harte Arbeit. Vor allem kleine Quantitäten hochpreisiger Weine werden bis heute so extrahiert. Sobald grössere Mengen an Trauben verarbeitet werden müssen, greift man auf rationellere Techniken zurück. Eines der häufigsten Verfahren ist das Übersprühen (Remontage). Dabei wird mehrmals pro Tag gärender Saft vom Tankboden abgepumpt und über die obere Tanköffnung wieder über die Traubenhäute verteilt. In vielen Grosskellereien Europas ist dieser Prozess automatisiert. In Stahltanks mit bis zu 50 000 Litern Fassungsvermögen kann die Gärung per Computer gesteuert

werden. Eine relativ neue Entwicklung sind die automatisierten Pigeage-Systeme, denen das Hinunterdrücken des Tresterhutes von Hand als Vorbild zugrunde liegt. Mit pneumatischen Zylindern und verschieden geformten Werkzeugen wird die Maische in den Saft gedrückt. Welches die beste Methode ist? Keine der erwähnten Techniken gibt eindeutig bessere Resultate. Entscheidend ist, dass die Extraktionsmethoden und deren Parameter (Intervall, Intensität) dem Traubengut und dem zu erzielenden Weintyp angepasst sind.



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.