

# Wird Wein gefärbt?



Foto: VINUM

**Rotweine haben ihre Farbe in jedem Fall von Trauben...**

Von Alain Bramaz

Die Farbe eines Weins (das heisst ihr Ton und ihre Tiefe) beeinflusst den ersten Eindruck beim Degustieren oder Trinken mehr, als man denkt. Auch schürt sie eine ganz bestimmte Erwartungshaltung, denn meistens werden kräftige Farben (beim Rotwein) mit mehr Geschmack und Fülle assoziiert. Selbst professionelle Verkoster sind nicht ganz dagegen gefeit, farbstarke Weine instinktiv zu bevorzugen – das Auge trinkt mit! Der erfahrene Weinfreund weiss zwar, dass Farbe und Weinqualität nicht zwangsläufig zusammenhängen. Hochwertige Burgunder zum Beispiel, aus der Pinot-Noir-Traube gekeltert, haben niemals die Farbdichte eines (preiswerten) Cabernet Sauvignon und gehören trotzdem zur Weltklasse.

Dessen ungeachtet ist eine kräftige Farbe tatsächlich ein Verkaufsargument. Darum sind viele Weinproduzenten bestrebt, ihrem Rotwein möglichst viel Farbe mit in die Flasche zu geben. Klar ist, dass die Farbe nur von der Traube

stammen darf, der Zusatz von anderen Farbstoffen ist verboten. Ebenfalls ist das Entfärben von Rotwein, etwa zur Herstellung von Rosé, nicht erlaubt. Unabhängig davon, welche Rebsorte verarbeitet wurde, gibt es verschiedene Möglichkeiten, die Farbtintensität von Rotwein zu steuern beziehungsweise zu erhöhen. Im Rebberg wird durch die Laubarbeit (Regulierung der Blattmasse) versucht, die optimale Besonnung der Trauben zu erreichen – nicht zu viel, nicht zu wenig. Dies wirkt sich auf die Bildung der Farbpigmente (Menge und Art) in den Beerenschalen aus. Im Weinkeller ist die bestmögliche Extraktion dieser traubeneigenen Farbstoffe das Ziel. Die Temperatur und Dauer des Kontaktes der Häute mit dem Saft, vor und während der Gärung, sind wichtige Faktoren. Der weitere Weinausbau muss anschliessend dafür sorgen, dass die Farbe stabilisiert wird und nicht wieder verloren geht. Auch jetzt sind die Temperatur sowie richtig dosierte Sauerstoffgaben an den jungen Wein von Bedeutung. Im Tank ausgebaute Weine

werden bewusst offen umgezogen oder sogar gezielt mit Sauerstoff versorgt. Im Holzfass findet die Sauerstoffzufuhr auf natürlichem Weg über die Holzporen statt. Der früher weithin übliche Einsatz von dunklen ausländischen Verschnittweinen ist heute in vielen Weinbaugebieten eingeschränkt, verboten oder zumindest verpönt. Deshalb pflanzen manche Winzer kleine Mengen Färbertrauben an, beispielsweise Dunkelfelder oder Alicante Bouschet, die sie mit den Hauptsorten mitkeltern und so farbtensiver machen.



**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.