

Schwerkraft

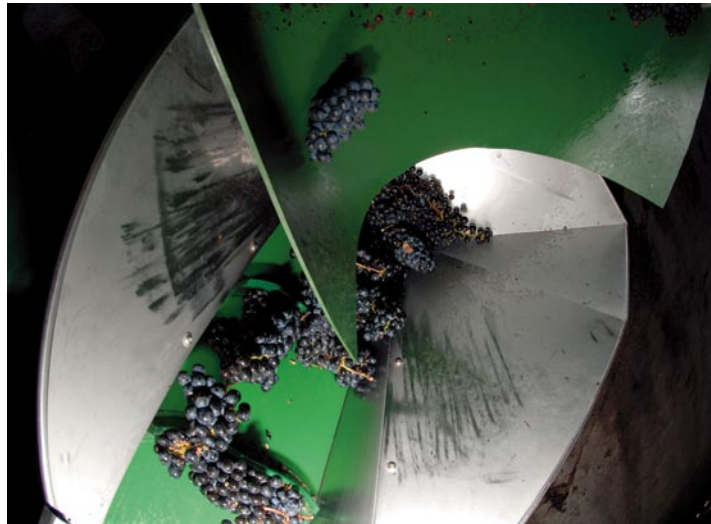


Foto: Rolf Bichsel

Je öfter Trauben, Maische, Saft und Wein der Schwerkraft folgen können, desto besser für das Endprodukt.

Von Alain Bramaz

Immer öfter findet man in Weingutsteckbriefen den Hinweis, dass bei der Weinbereitung mit Schwerkraft gearbeitet wird. Was ist darunter zu verstehen? Im Weinkeller muss mit Trauben und Wein in verschiedenen Formen und Stadien gearbeitet werden. Es sind dies die ganzen Trauben, die unvergorene Maische, die vergorene Maische, der junge Wein und der fertige Wein. Diese mehr oder weniger flüssigen Materien durchlaufen zahlreiche Arbeitsschritte und werden von Behälter zu Behälter transportiert, bis der Wein am Schluss in die Flasche gelangt.

Bis vor kurzem wurden all diese Vorgänge fast immer mit verschiedenen Pumpen durchgeführt. Pumpvorgänge beanspruchen das Medium mechanisch mehr oder weniger stark. Je nach Anwendung und Weinstadium können deshalb auch negative Effekte auftreten. Wird zum Beispiel dickflüssige Maische (gequetschte

Trauben) gepumpt, so braucht dies viel Energie. Bei der unvergorenen Maische ist der Energieverschleiss geringer, da sie schmierende Schleimstoffe enthält. Wird aber vergorene, «trockene» Rotweinmaische auf die Presse gepumpt, wie in vielen Grosskellereien üblich, so muss man mehr Schub geben, was eine unkontrollierbare Extraktion von Gerbstoffen und unerwünschten Bitternoten im Wein bewirken kann. Auch das Pumpen fertiger Weine muss schonend und korrekt erfolgen, um Aromaverluste zu vermeiden. Immer mehr Kellereien versuchen deshalb mit baulichen Massnahmen auf natürliche Niveauunterschiede zu kommen. Auf diese Weise können die verschiedenen Prozesse auf mehreren Stockwerken vollzogen werden, und der Produktfluss erfordert kein Pumpen: Die frische Maische fällt von selbst in die Gärtanks, die vergorene Maische kann direkt vom Tank in die darunterliegende Presse gefüllt werden, und der abgepresste Wein fliesst ohne Pumpe in

den darunterliegenden Barrique-Keller. Es gibt sogar Betriebe, in denen man die Weintanks mit grossen Portalkränen an den gewünschten Ort bringt. Leider ist die Schwerkraft-Vinifikation teuer, darum praktizieren sie bisher nur ambitionierte Weingüter, oder man nimmt den Zusatzaufwand nur für die besten Weine in Kauf. Die Nutzung der Schwerkraft ist eine von mehreren Massnahmen, die in absehbarer Zukunft wesentlich zur Qualitätsverbesserung im ganzen System der Weinbereitung führen werden. ■



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 «Wissen» stammt in diesem Jahr aus seiner Feder.