

Verschneiden



Foto: Heinz Hebeisen

Assemblieren ist eine anspruchsvolle Aufgabe.

Von Alain Bramaz

Unter dem Begriff Verschnitt wird das Beimischen eines Weines zu einem anderen verstanden. Er gilt auch für das Mischen von Weinen innerhalb eines Betriebes; allerdings benutzt man dafür eher das Wort «Assemblage» oder «Blending». Es geht darum, verschiedene Grundweine (zum Beispiel aus verschiedenen Rebsorten oder Lagen) so zusammenzufügen, dass der resultierende Wein den Ansprüchen des Produzenten und der Konsumenten an den spezifischen Weintyp und die Qualität entspricht. Nicht selten sind assemblierte Weine komplexer und interessanter als zu 100 Prozent sortenreine oder Einzellagenweine. Hochkarätige Weine aus Assemblagen sind etwa die Champagner. In grossen Häusern steht den Kellermeistern eine grosse Anzahl verschiedener Grundweine, auch aus verschiedenen Jahren, zur Verfügung; aus diesen komponieren sie dann den bestmöglichen

Champagner im Stil des Hauses. Der Verschnitt eines Weines mit betriebsfremden oder auch ausländischen Gewächsen kann unterschiedlichen Zwecken dienen. Beim Verbesserungsverschnitt wird versucht, mit einem Anteil höherwertigen Weines die Qualität des Basisweines anzuheben, sei es um mehr Fülle, Aroma oder Farbe zu erhalten. Um einen Korrekturverschnitt handelt es sich, wenn ein fehlerhafter Wein (etwa mit erhöhtem Gehalt an flüchtiger Säure) durch Zugabe eines tadellosen Weines auf ein akzeptables Niveau gebracht wird. Natürlich verändern sich damit der Charakter sowie möglicherweise die Klassierung des Weines, dafür ist er aber wieder verkaufsfähig. Bei der profanen Mengenerhöhung schliesslich geht es schlicht darum, mehr von einem einfachen Wein kuranter Qualität herzustellen; meist wird dazu ein möglichst günstiger Verschnittwein eingesetzt. Für die meisten Qualitätsweine ist, auch in der Schweiz, kein Verschnitt mit aus-

ländischem Wein zugelassen. Schweizer Weine, die mit ausländischem Wein verschnitten werden, dürfen nur noch ohne Ursprungsbezeichnung in den Verkauf gelangen, also ohne Angabe einer geografischen Herkunft. Für den Grossteil der Weintrinker sind solche Gewächse kaum interessant. Die EU erlaubt grundsätzlich 15 Prozent Verschnitt mit Weinen anderer EU-Länder. Viele Appellationen (AOC, DOC, DO und so weiter) regeln diese Vorschrift jedoch strikter oder verbieten den Verschnitt ganz.



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.