

Wein aus dem Beton-Ei

Bei einem Besuch auf Château Duviervier in der Provence sahen Angela und Werner Michlits vom Weingut Meinklang im burgenländischen Seewinkel die Tanks zum ersten Mal in Aktion: Betonbehälter, in denen der Wein reifte. Nach sorgfältigen Verkostungen waren die beiden von der Qualität der Weine äußerst beeindruckt. Folge: Beton auch im Seewinkel. „Wir waren noch nie große Freunde des Weinausbaus im Holzfass“, betonte Werner Michlits, „der Beton bot die Alternative.“

Was bisher nur das Holzfass bei der Weinreifung vermochte, ermöglicht auch der Beton. Anders als im luftdichten Edelstahltank, der zudem auch Temperaturschwankungen unterliegt, kann der Wein in Holz und Beton durch deren porige Struktur sozusagen atmen. Holz gibt allerdings bis zu einem gewissen Grad dem Wein seinen Eigengeschmack weiter, vor allem bei der Reifung im „Barrique“, dem kleinen Eichenholzfass, aber auch bei den ersten Befüllungen größerer Fässer. Wer diesen Geschmack nicht im Wein haben möchte, könnte in Hinkunft zu Beton greifen. Das Material ist besonders feinporig und dosiert den Sauerstoff, der im Wein zur gewünschten Mikrooxidation führt.

Das Ergebnis: Kleine Moleküle, etwa von Tanninen, schließen sich zu größeren Einheiten zusammen, die Rotweine werden weicher im Geschmack und stabiler in der Farbe.

In Kooperation mit einem steirischen Betonwerk machte sich das Winzerpaar Michlits daran, geeignete Betonbehälter zu entwerfen. Herausgekommen sind 900 Li-

Schon die alten Römer setzten auf Beton

ter fassende, mannshohe Beton-Eier, oval und in Form des „Goldenen Schnittes“ von einem Fünfeck ausgehend. Mit einer Wandstärke von 12 Zentimetern bringt jedes der mittlerweile 20 im Meinklang'schen Keller untergebrachten Eier gut 1,7 Tonnen auf die Waage.

Schon die Römer waren angeblich vom Beton im Weinbau überzeugt. Sie verwendeten den „flüssigen Stein“, wie sie das von ihnen hochgeschätzte Material nannten, als Lager- und Reifebehältnis. Vielfach gab und gibt es noch in österreichischen Weinkellern Zisternen aus Beton. Sie sind allerdings mit Fliesen oder Email ausgekleidet. Durch die verschiedenen Oberflächen treten im Zusammenhang mit der Gärung oft zu hohe Temperaturen auf, was zu Rissen in den Zisternen führt, in denen sich wiederum schädliche Mikroorganismen einnisten können.

Die neuen Beton-Eier sind nicht ausgekleidet, sodass der Wein direkt mit der groben Struktur des Betons in Berührung kommt. Das wirkt sich unter anderem positiv für die natürliche Ausscheidung von Weinstein aus – der legt sich bevorzugt an raue Stellen an. Allerdings muss der Beton vor der ersten Benützung „weingrün“ gemacht werden: Er muss mit Wasser ausgelaut und mit Weinsäure ausgestrichen

Mit Beton scheint ein ideales Material zur Herstellung und Lagerung von Wein wiedergefunden zu sein. Beton hilft bei der natürlichen Klärung, bewahrt den Wein vor Temperaturschwankungen und unterstützt seine Reifung durch fein dosierte Sauerstoffzufuhr.

PETRA BADER



Angela und Werner Michlits sind von ihren Beton-Eiern überzeugt.

Bild: SN/MICHLITS

werden. Ob Beton den Weingeschmack beeinflusst, ist noch strittig. Laut Experten bringt er dem Wein einen mineralischeren Charakter.

Die ovale Form hilft zudem bei der natürlichen Klärung des Weins. Die für die Trübung verantwortlichen Weismoleküle sammeln sich an der Wand des Eis. Da sie schwer sind, rutschen sie ab. Im Gegenzug zirkuliert der klare Teil des Weins in der Mitte nach oben. Ähnlich funktioniert die Klärung des Weins in oval geformten Holzfässern wie dem an der Mosel gebräuchlichen 1000 Liter fassenden „Fuder“.

Beton eignet sich für Weißwein wie Rotwein. Der Weiße wird gleich im Beton-Ei vergoren und reift dort weiter. Rotwein wird erst nach der Gärung eingefüllt. Am Weingut Meinklang herrscht die Überzeugung, dass kein Holzfass zur Stärkung der Tannine benötigt wird. Alles, was im Wein ist, soll ausschließlich aus der Traube kommen. Die Methode „Wein im Beton-Ei“ sorgt in der Fachwelt für Aufsehen. Einige deutsche Winzer experimentieren bereits,

Großes Aufsehen in der Fachwelt

die renommierte Forschungsanstalt in Geisenheim hat Versuche aufgenommen.

Angela und Werner Michlits nennen ihre Beton-Eier „Konkret“, was sich vom englischen Wort für Beton, „concrete“, ableitet und gleichzeitig für den unbeeinflussten Charakter der jeweiligen Traubensorte steht. Bereits auf dem Markt ist ein St. Laurent aus dem Jahrgang 2006. Der 12 Monate im Beton-Ei „ausgebrütete“ Wein zeigt eine ganz typische Frucht mit Noten von dunklen Beeren und eine saftige Struktur.

Die Abfüllung des Weins erfolgte an einem mondphasentechnisch vielversprechenden Tag. Laut Aussaatkalender handelt es sich um einen Fruchttag im Zeichen der Traube. Seit vielen Jahren wird der Hof nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Beim Grauburgunder etwa wird auf den ansonsten im Winter üblichen Rebschnitt völlig verzichtet. Der Wein, der aus diesem „antiautoritär“ angelegten Rieden stammt, ist ein spannender, sehr körperreicher Tropfen. Für den hochwertigen Dünger am Hof sorgt übrigens die 300-köpfige Angusrinderherde.

Doch zurück zum Beton im Keller. Nachteil sind eindeutig die Kosten. Der Einstandspreis beträgt 3000 Euro pro Ei, eine stolze Summe. Daher gibt es Patenschaften für die „Wein-Eier“: Der Pate übernimmt den Kaufpreis und bekommt dafür zehn Jahre lang 12 Magnum oder 24 Normalflaschen jenes Weins, der aus „seinem“ Ei schlüpft.

Günstiger fällt die Reifung von Wein in Gärständern (große, bottichförmige Behälter) aus Beton aus. Die Preise dafür liegen im Mittelfeld zwischen Edelstahl und Holz. Durchaus möglich, dass sich diese Alternative zunehmend verbreiten wird. Klar wird jedenfalls an solchen Beispielen, dass die Entwicklung im Weinkeller manches Mal zumindest zurück zu alten Methoden greift.

KURZ und gut

Das Salzburger Restaurant „Ikarus“ zeigt sich als Trendsetter. Alljährlich bittet das im Hangar-7 gelegene Gourmetzentrum Spitzenwinzer um eine Hausfüllung erlesener Weine kleiner, aber umso feinerer Auflage. Für den „Ikarus Red“ zeichnet heuer Paul Velich mit seinem Weingut Moric verantwortlich – der reinsortige Blaufränkische „Alte Reben Neckenmarkt“ 2006 wurde als erster österreichischer Rotwein überhaupt vom renommierten US-Fachjournal „Parkers Wine Advocate“ mit 95 (von 100 möglichen) Punkten ausgezeichnet. Velich ist alles andere als Mainstream. Seine eleganten und finessereichen Weine hatten es jahrelang nicht einfach, sich gegen die alkoholstarke, fruchtbetonte und opulente heimische Rotweinmode zu behaupten. Auch das renommierte Wachauer Weißweinhaus Alzinger, das mit einem Riesling Reserve 2007 den „Ikarus White“ stellt, ist für eine eher schlankere Stilistik bekannt. Heuer erstmals gesellt sich in die „Ikarus“-Edition ein Süßwein. Hinter dem „Ikarus Sweet“ steht eine wunderschöne Muskat Ottonel Trockenbeerenauslese von Martin Pasler aus Jois. SN, strick

KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN

www.aufzumwein.at
Die besten Reisetipps in unsere Weinbaugebiete.
Jetzt neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN