

Es gärt in den Kellern

In den österreichischen Weinkellern brodeln es – Zeit der Gärung.

Wir werfen einen Blick auf Reinzuchthefen und ihre wilden Brüder in der freien Natur, ohne die kein Most zu Wein würde.

PETRA BADER

Hefe ist ein beliebter Helfer. In Würfel-Form dient sie zum Backen von Brot und Kuchen – und bei der Weinbereitung spielt sie ebenso eine ganz wesentliche Rolle. Hefe wird auch Zuckerpilz genannt. Ihre Familie heißt *Saccharomyces cerevisiae*. Ihre Eigenschaft: Sie bringt zuckerhaltige Flüssigkeiten zum Gären. Ohne sie herrschte nicht nur in Weinkellern, sondern auch in Brennereien, Brauereien und Bäckereien Stillstand.

In der freien Natur kommen Hefekulturen dort vor, wo Obst wächst – also auch in Weingärten. Bei der Ernte gelangen die Hefestämme mit den Trauben in den Keller und verwandeln dort seit etwa 8000 Jahren den Saft mittels alkoholischer Gärung in Wein. Was dereinst als Wunder galt, ist mittlerweile als chemischer Prozess entzaubert. Dass dem Most Hefen auch gezielt zugesetzt werden können, um die Gärung kontrolliert in Gang zu setzen, entdeckten Weinfachleute erst Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Grundlagen stammten aus den Erfahrungen bei der Bierherstellung.

Heute ist die Palette der Hefestämme, die dem Traubenmost bei der Vergärung auf die Sprünge und dem Wein zu bestimmten Geschmacksnuancen helfen sollen, riesig und kaum mehr überschaubar. Ein Besuch auf der Homepage von Anbietern für Reinzuchthefen lässt den Winzer fast überfordert zurück. Ihn trifft die Qual der Wahl. Was tun? Nur Fingerspitzengefühl, Courage und Erfahrung können den richtigen Weg zeigen.

Sowohl die Zugabe von Reinzuchthefen



Peter Malberg vom Schlossweingut Hardegg in Niederösterreich beim Putzen eines seiner Weintanks.

Bild: SN

als auch die so genannte Spontanvergärung mit Hilfe der natürlich vorkommenden Hefen sind Stand der Kellertechnik. Bei der spontanen Art verlässt sich der Winzer darauf, dass die Naturhefen von selbst ihr Werk beginnen.

Anders bei Reinzuchthefen: Der Most im Tank wird vor der Vergärung mit entsprechenden Hefekulturen „geimpft“.

Die Wahl der Methode ist eine Glaubensfrage.

Peter Malberg vom Weingut Hardegg im Weinviertel will, dass sich seine Weine so weit wie möglich aus „eigener Kraft“ und ohne Eingriffe entwickeln. Reinzuchthefen steht er daher zurückhaltend gegenüber. „Weine, die mit ihren eigenen Hefen gearbeitet haben, sind vielschichtiger, spannender und viel lebendiger“, betont Malberg. „Sie benötigen zwar mehr Zeit zur Entwicklung und werden daher in der Jugend oft unter-

schätzt. Da wir aber die Weine nicht zu einem bestimmten Datum in den Verkauf bringen müssen, können wir ihnen die notwendige Ruhe lassen“, sagt der aus Salzburg stammende Winzer.

Doch die Spontanvergärung birgt auch Risiken. Es kann zu Verzögerungen kommen, die den Wein Säure kosten – was vor allem beim Weißwein unerwünscht ist. Außerdem kann es passieren, dass die natürlichen Hefen bei ihrem Job scheitern und nicht den kompletten Zucker in Alkohol umwandeln. Der Wein bleibt dann in der Gärung stecken und behält eine mitunter höchst unerfreuliche Restsüße.

Diese Risiken will Bernhard Fiedler, Winzer und ausgebildeter Weinakademiker aus Mörbisch am Neusiedlersee, vermeiden. „Unserem Weinstil kommt die Spontanvergärung nicht entgegen. Die Kunden wünschen sich elegante, trockene Weine. Dafür

brauchen wir eine verlässliche und kontrollierbare Gärung. Ohne Reinzuchthefen klappt das einfach nicht“, meint Fiedler voll Überzeugung.

Er verweist auf eigene Versuche mit beiden Hefarten – also im Labor gezüchteten und natürlich im Weingarten vorkommenden – bei exakt gleichen Traubenmaterial. Unterscheide im Endergebnis konnte Fiedler kaum wahrnehmen. So fiel die Entscheidung für sichere Arbeit mit verlässlichen Zuchthefen.

Ohnehin hält Fiedler die Gärtemperatur für viel wichtiger. „Werden Weißweine zu kühl, sprich bei 14 Grad Celsius vergoren, bekommen sie künstlich schmeckende Aromen von Gummibärchen und Eiszucker“, betont er. Von der ursprünglichen Sortenaromatik bleibt dann nicht mehr viel übrig. Diese designten Weißweine füllen allerdings die Supermarktregale.

Nach der Ernte werden die Trauben meist gerebelt und leicht gequetscht. Die Maische kann beim Weißwein sofort oder nach einer kurzen Zeit von einigen Stunden abgepresst werden. Diese „Mazerationszeit“ dient dazu, die Aromen aus den Beeren zu lösen.

Nach der Pressung kann der Most von den stärksten Trübstoffen geklärt werden, dies ist

jedoch kein „Muss“. Jetzt kann die alkoholische Gärung beginnen. Hefekulturen setzen den im Most enthaltenen Zucker in Alkohol und Kohlsäure um.

Die Kohlsäure ist im halbfertigen Wein, dem „Sturm“, noch enthalten. Im Laufe der Gärung entweicht die Kohlsäure über den Gärschlauch aus dem Fass. Ohne diese Vorrichtung würde das Fass bersten.

Die Maischegärung beim Rotwein kann sieben bis 30 Tage dauern, Weißweinmost braucht in der Regel eine Woche bis zum Jungweinstadium. Rotwein wird bei 20 bis 30 Grad Celsius vergoren, Weißwein meist im Edelstahltank oder teilweise im Barrique bei etwa 16 bis 20 Grad, zuweilen auch noch kühler.

Auch Reinzuchthefen sind Naturhefen. Sie werden aus na-

türlichen Substanzen selektiert, isoliert und industriell vermehrt. Diese gezüchteten Hefen kauft der Winzer meist in getrockneter Form. Die Entscheidung, wie ein Traubenmost vergoren werden soll, ist eine Gratwanderung zwischen Risiko und Glauben, zwischen Mut und Sicherheit. Über den Markterfolg entscheidet wie immer in solchen Fällen der Konsument.

ELEGANZ



14 burgenländische Winzer vom Leithagebirge am Neusiedlersee schwören auf ein gemeinsames Schönheitsideal: Eleganz, Mineralik und Länge. Schließlich reicht Schwere allein nicht aus. Die Marke heißt „Leithaberg“ und jeder der 14 kann pro Jahrgang einen Weiß- und einen Rotwein unter diesem Namen keltern. In die Weißen dürfen Chardonnay, Weißburgunder und Neuburger, in manchen Lagen auch Grüner Veltliner wandern. Die Roten werden von Blaufränkischem, Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent dominiert – und es wird aus-

schließlich spontan vergoren, das heißt: es kommen keine Reinzuchthefen in die Gärtanks. Dies soll die „Leithaberger“ komplexer und langlebiger machen. Der erste Jahrgang wurde im Herbst vergangenen Jahres auf den Markt gebracht und in rasantem Tempo ausgetrunken. Nun kommt mit dem „Leithaberg weiß 2006“ und dem „Leithaberg rot 2005“ der zweite Jahrgang in die Regale. Gefüllt wird nur, was in einer Blindverkostung von allen 14 Winzern genehmigt worden ist. Näheres unter www.leithaberg.at.

Bild: SN/LEHMANN

Ihre Weintermine

Weinviertel

17.11.
Weintaufe in Reichensteinhof, Weinmarktplatz 1, Poysdorf, Info: Tel.: +43 2552 20371, www.niederosterreich.at

07.12.
Weinkulinarium in der Hauervinothek Retz, Info: Otto Axenkopf Hauervinothek, weinschloessl@aon.at, www.tiscover.com/axenkopf

Carinthum

24.11. - 25.11.
Das Fest der Sinne im Harry-Weiss-Haus, Bruck an der Leitha, Info: Tel.: +43 2162 63260

Kremstal

16.11.
Weinkulturabend im Gemeindekeller, Herrngasse 410, Furth bei Göttweig, Info: Tel.: +43 2732 84622, www.niederosterreich.at

Oberösterreich

16.11. - 18.11.
Wein im Schloss in Wels, Info: Int. Messen CMW / Peter Lindpointer, Tel.: +43 6232 6563, office@cmw.at, www.cmw.at

Thermenregion

05.12.
Weintaufe im Luegerkeller, Gumpoldskirchen, Info: Christian Kamper, Tel.: +43/2252/62949

12.12.
Jungweinkost in Schönau/Triesting, Info: Johannes Mayer, Tel.: +43 699 10604620

Wien

26.11.
Steirische Lagenweine und Rotweine im Museumsquartier, Museumsplatz 1, 1070 Wien, Info: Wolfgang P. Obermaier, Tel.: +43 (1) 2161945, office@agrarpromotion.com, www.weintage.at

29.11.
Wine & Cheese – Zwei, die sich mögen im Hotel Rathaus, Info: Voranmeldung erbeten!, Martina Giefing, Tel.: +43 2685 6853, info@weinakademie.at, www.weinakademie.at

Burgenland

08.12. - 22.12.
Glühwein & Punsch im Weinkulturhaus Gols, Info: Tel.: +43/2173/20039

Steiermark

27.11.
Wine & Cheese – Zwei, die sich mögen im Raiffeisenhof, Graz, Info: Voranmeldung erbeten!, Martina Giefing, Tel.: +43 2685 6853, info@weinakademie.at, www.weinakademie.at

Wagram

15.11. - 18.11.
Leopoldiweinkost im Göppinger Stüberl der Babenberger Halle, Klosterneuburg, Info: Tel.: +43 2243 32038, www.niederosterreich.at

Seminare für Weinliebhaber:
Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info: Tel. 02685/6853 od. 02732/87612, www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausosterreich.at

www.weinausosterreich.at

