

Serie

Das Betonei

Die Basis für einen Spitzenwein wird „zu 90 bis 95 Prozent im Weinberg gelegt, das Behältnis, in dem er ausgebaut wird, ist nur eine Stellschraube.“ Das sagt Ludwig Knoll, Chef des renommierten Würzburger „Weingut am Stein“, und nur wenige Winzer haben mit dieser Stellschraube so früh und so ausgelegt experimentiert wie er. So war Knoll zum Beispiel vor zehn Jahren einer der ersten Winzer hierzulande, der Betonier ausprobierte. Bis heute sind sie selten in Deutschland, französische und spanische Weinbauern nutzen diese Art des Ausbaus viel öfter. Knoll ist längst überzeugt davon, dass die Lagerung in den mannshohen stylischen Ungeräten seinen Wein guttut. Und wenn er davon spricht, dann wird es exotischer: Betonier seien in der Form des goldenen Schnitts aufgebaut, erklärt er, zudem sei das Ei ein Symbol für den Umgang des Lebens, beides ermögliche dem Wein eine harmonischere Entwicklung.

Am Anfang ist Wein wie ein ungeschliffener Diamant. Der Winzer hat die Trauben gelesen, in den Keller gebracht und gepresst. Die Hefezellen im Most haben den Zucker in Alkohol umgewandelt. Doch wohn nun mit dem Saft, aus dem ein guter Tropfen werden soll? Das einfachste ist ein neutraler Tank aus Edelstahl: Er ist leicht zu reinigen, und die Temperatur im Innern lässt sich gut kontrollieren. Nur ein großer Wein entsteht so meistens nicht. „Wenn man etwas Besonderes haben will, kommt man um die anderen Gebilde nicht herum“, erklärt Michael Zänglein von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau im fränkischen Veitshöchheim.

Die anderen Gebilde – das sind zum Beispiel Holzfässer verschiedener Größe und Machart, Ton-Amphoren, Betonier und Betonkasken oder auch Granitfässer. Und ihre Vielfalt wächst, denn die Winzer verfallen beim Ausbau ihrer Weine auf immer exotischer anmutende Behältnisse. Was das genau bringt, ist nicht immer letztgültig zu beurteilen. Denn das Zusammenspiel von Rebsorte und Behältnis ist vielschichtig, Erfolge gehen bisweilen lange Phasen des Ausprobierens voraus. Und selbst Kenner dürfen sich schwehren, zu beurteilen, ob ein Wein seine filigrane Süßlilie nun tatsächlich der Taste verdankt, dass er in einem zylindrischen statt in einem rechteckigen Betonkasken ausgebaut wurde.

Das Granitfass

Auf dem Weingut Emil Bauer & Söhne in der Südpfalz schwören sie auf Fässer aus Granit. Kellermeister Alexander Bauer bemerkt vor einigen Jahren bei österreichischen Winzern einen positiven Einfluss auf die Weine durch diesen ungewöhnlichen Ausbauten. „Da habe ich mir gesagt, ich probiere es“, erzählt er. Inzwischen lässt er die Rieslinge aus seinen besten Lagen in diesen Fässern reifen. Damit lässt sich die Mineralität der Weine besser herausarbeiten. „Die Weine werden fast größer, gehen ins Salzige, sind sehr kühl, geradlinig und schlank“, sagt Bauer. Legt er den gleichen Wein in Edelstahl, entwickelt sich dieser dem pfälzischen Wein zufolge schmeckbar anders, nämlich deutlich fruchtbarer.

Warum das so ist, bleibt unklar. Weinbau-Forscher Michael Zänglein äußert sich eher skeptisch. „Was sich im Steinfass abspielt, ist wissenschaftlich nicht nachvollziehbar.“ Zänglein hat die Erfahrung gemacht, dass es Winzer gibt, bei denen sich Granit auswirkt und bei anderen eben nicht. Begründen lassen sich auch das nicht. Aber wenn sich Effekte zeigen, dann sind die auch hier auf die andere Wärmeleitfähigkeit zurückzuführen.“ Außerdem sind die Steine nicht ganz dicht, sondern etwas porös. Ähnlich wie in einem Holzfass kommt der Wein so minimal mit Sauerstoff in Kontakt. Das lässt ihn komplexer und vielschichtiger werden – und kann den Geschmack verbessern.

Nicht zu fassen

Die Behältnisse, in denen Winzer ihre Weine ausbauen, werden immer exotischer. Was bringen Betonier, Amphoren oder Granitfässer?

VON PATRICK HEMMINGER



Der Würzburger Winzer Ludwig Knoll (li.) lässt seinen Riesling im Betonier reifen. Weine aus Amphoren schmecken herber, die aus Granitfässern fruchtiger. Holzfässer eignen sich für Experimente. FOTOS: STEFAN SCHÜTZ, MAGG, STEINASSLE; HALLMAYER, WITTENBERGER, WARDIUS



Das Holzfass

Der Klassiker ist nach wie vor das Holzfass, die meisten Winzer nutzen es. Je kleiner ein Fass, desto deutlicher ist sein Einfluss auf den Wein. Das kleinste ist das sogenannte Barrique mit 225 Litern, die größten fassen mehrere Tausend Liter. Zum einen gibt das Holz Gerb- und Geschmacksstoffe an den Wein ab, zum anderen kommt er so minimal in Kontakt mit Sauerstoff, da das dünne Holz der Fässer nicht völlig luftdicht ist. Wie stark diese Effekte sind, hängt von mehreren Faktoren ab: von Größe, Alter und dem sogenannten Toasting des Fasses. Während der Herstellung werden die Holzteile der Barriques über Feuer erhitzt, um sie leichter biegen zu können. Von der Stärke dieses „Toastens“ hängt der Geschmack ab, der an den Wein abgegeben wird, der Spielraum für Experimente ist groß. „Bei leichterem Toasting entsteht zum Beispiel Eugenol, das riecht nach Nelken, oder Vanillin“, sagt Michael Zänglein. „Je dunkler getoastet wird, umso stärker sind Noten von Tee, Kaffee, Leder oder Schokolade.“

Die Amphore

Amphoren kennen die meisten höchstens aus den Asterix-Comics. Dabei werden diese bauchigen Gefäße aus Ton schon seit 7000 Jahren im Weinbau verwendet. Sie werden in die Erde eingegraben und mit Bienenwachs abgedichtet. Oben drauf kommt ein Deckel. So gelangt nur wenig bis gar kein Sauerstoff an den Wein. Experimente Michael Zänglein kann diesem Ausbauten ein einziges abgewinnen: „Der Vorteil der Methode ist, dass man dem Wein Zeit gibt. Man überlässt ihn den Jahreszeiten und ihren Temperaturen. Dadurch wird der Wein am Ende stabiler und langlebiger.“ Und das ganz ohne technische Hilfsmittel.

Der Würzburger Ludwig Knoll gebürtet zu den Winzern, die sich für den Ausbau in Amphoren begeistern können. Allerdings räumt er ein, dass er erst eine Menge Vorurteile über Bord werfen musste: „Vor mehr als 30 Jahren, als ich Weinbau studierte, war ich mit Kommilitonen in Georgien unterwegs und wir haben uns sehr darüber gewundert, dass die Winzer Amphoren verwenden. Wie hochnäsiger, wie eindimensional und wenig offen wir damals waren“, sagt er. Zu seiner Zeit galt in Deutschland Reinzigkeit und damit leider oft auch Eintönigkeit des Weins als Qualitätsmerkmal. „Alles Spannende haben wir ausgeklammert“, bedauert Knoll.



Seine Amphoren, die er im Boden einlässt, fassen je 500 Liter (siehe Foto oben). Er füllt sie im Herbst mit Silvaner, der noch auf der Maische liegt, auf dem Bord aus Schalen, Kernen, Stielen und Stängeln. Ein Dreivierteljahr lässt er alles zusammen liegen. Dann verschmiedet er den fertigen Wein mit anderen Weinen. „Ein reiner Amphorenwein wäre den meisten wohl doch zu kraus“, sagt Knoll. Denn der schmeckt dem unerfahrenen Weintrinker meistens nicht sofort zu viele Gerbstoffe, zu herb, zu wenig Fruchtaromen.

DIZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

A73444909 HemmingerP