

# Vom Rebstock in die Flasche

Albrecht Hauber referiert bei den Freunden der Vinothek

1.7.14

**Zu einem Fachgespräch über weinbauliche und kellertechnische Fragen entwickelte sich die Fortbildungsveranstaltung der Freunde der Vinothek mit Önologie-Vorstand Albrecht Hauber von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu.**

**Bönnigheim.** Ausgehend vom deutschen Weingesetz erläuterte Albrecht Hauber, Önologie-Vorstand der Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG, zunächst die Qualitätsparameter zur Erzeugung eines guten Weines. Hierzulande sei die „Qualität im Glas“ maßgeblich, in Frankreich dagegen entscheide die Weinberglage über die Qualitätseinstufung. Zwar gebe es auch in Deutschland Bestrebungen, unter dem Stichwort „Terroir“ (Gesamtheit der natürlichen Anbaubedingungen) nach der Lage zu klassifizieren. Die Bestrebungen richteten sich aber im Wesentlichen auf Profilierung und Marketing und nicht so sehr auf die weinrechtliche Einordnung.

„Die Qualität wächst im Weinberg mit seinen individuellen Standortbedingten Wuchsbedingungen, der Wengarter muss versuchen, diese optimal zu nutzen, von nichts kommt nichts“. Der Referent nannte hierzu die Stichworte Bodenbeschaffenheit (tiefgründig, leichte Böden, Wasserführung), Lage (Hangneigung, Hangrichtung), richtige Sortenwahl und richtige Unterlagsrebe (für die Wüchsigkeit), Bodenpflege und Begrünung, die das Kleinklima beeinflussten. Ganz wichtig seien auch der richtige Rebschnitt und die Laubarbeiten, die die Zuckerproduktion beeinflussten, wobei es im Hinblick auf den Arbeitsaufwand derzeit Bestrebungen zum sogenannten Minimalschnitt (Heckenschnitt) gebe.

Eine letzte Einflussnahme auf die Qualität biete die Lese (selektive Lese von Hand – Vollernter) mit der

Wahl des richtigen Termins. „Je später die Lese, desto besser der Wein“ könne man als Grundsatz sagen, denn eine späte Lese sei gut für die optimale Ausbildung von Säuren, Aromen, Farbe und Phenolen, sie bringe aber die Gefahr von vermehrter Fäulnis mit sich. Jedenfalls müssten die Trauben zur Lese voll ausgereift sein. „Bei unreifem Leseget ist jede Mühe im Keller vergeblich“, so Hauber.



Albrecht Hauber gab Einblicke in die Arbeit in der Kellerei. Foto: Helmut Pangerl

Obwohl viele Qualitätsfaktoren wie Farbe, Phenolgehalt, Aromastoffe, Verhältnis der Säuren für die Güte des Weines maßgeblich seien, teile das deutsche Weinrecht die Weine ausschließlich nach dem Zuckergehalt des Weinmostes zum Zeitpunkt der Lese ein, gemessen in Grad Oechsle. Die Mindest-Mostgewichte variierten von Anbauregion zu Anbauregion und von Sorte zu Sorte.

Ein „Qualitätswein b.A.“ müsse zum Beispiel mindestens einen natürlichen Alkoholgehalt von sieben bis neun Prozent und ein Mostgewicht zwischen 57 und 72 Grad Oechsle aufweisen. Aus dem Mostgewicht könne der Alkoholgehalt be-

stimmt werden. Beispielsweise ergebe Most mit 80 Grad Oechsle nach der Gärung einen Alkoholgehalt von 84 Gramm pro Liter beziehungsweise 10,6 Volumenprozent (Faustregel zur Umrechnung: Grad Oechsle dividiert durch 8).

Die Gärung, „die Geburt des Weines“, werde durch Hefegaben und Temperatur gesteuert. Optimale Gärtemperatur bei Rotweinen seien 22 Grad Celsius, bei Weißweinen 16 bis 17 Grad. In der Regel gäre der Rotwein etwa sechs Tage, bei Weißweinen könnten das mehrere Wochen sein. Rote Premiumweine würden grundsätzlich auf der Maische vergoren, der entstehende Alkohol wirke extrahierend.

Bei der Gärung durch Hoherhitung (thermische Extraktion) würden die Zellen bei 82 bis 85 Grad für zwei bis drei Minuten erhitzt. Wichtig sei, dass die Prozesse in geschlossenen Systemen abgewickelt würden, um den Zutritt von Sauerstoff zu verhindern, der unter anderem zu Essigbildung führen könne. Zur Alkoholanreicherung könne dem Most Trockenzucker zugesetzt werden und zwar maximal sechs Kilogramm Zucker pro Hektoliter, allerdings nur bei Qualitätsweinen, nicht bei solchen mit Prädiat.

Ein Süßen des Weines sei nur durch die Zugabe der sogenannten Süßreserve möglich (unvergorene Weinmoste). Die Süßreserve müsse nicht von der identischen Traubensorte (ausgenommen beim Weißherbst), aber von derselben Weinart (rot oder weiß) und derselben Qualitätsstufe stammen. Inklusive der Süßreserve dürfe der Wein maximal mit 25 Prozent eines anderen Weines verschnitten werden.

Diese und eine Fülle weiterer Fragen wurden in der gut dreistündigen Veranstaltung vertieft, die mit der durchaus selbstkritischen Feststellung des Referenten endete: „Was ein guter Wein ist, bestimmt letztlich nicht der Wengarter, Kellermeister oder Geschäftsführer, sondern der Verbraucher.“ bz