

Rotweinerzeugung

Bei der Rotweinerzeugung steht die Farbgewinnung im Mittelpunkt. Vollreifes, gesundes Traubenmaterial ist die Voraussetzung für die Herstellung von Qualitätsrotwein. Vollreif deswegen, weil erst in der letzten Phase der Traubenreife die Farbstoffe (Pigmente) in der Beerenhaut eingelagert werden. Wichtig sind auch eine optimale Saftausbeute sowie das Auslaugen von Aroma-, Geschmacks- und Gerbstoffen aus Fruchtfleisch und Schalen.

1 Die Gärungsmethoden

1.1 Die Maischegärung

Die am häufigsten angewandte Methode der Rotweinerzeugung ist die Maischegärung. Dafür werden blaue Trauben gerebelt und gemischt. Nachdem die Maische in Gärbehälter aus Holz, Edelstahl usw. gepumpt worden ist, wird die Fermentation eingeleitet. Wenn eine Aufbesserung notwendig ist, hat sie zu diesem Zeitpunkt zu erfolgen. Eine schnellere Farbausbeute kann durch Rühren und Umpumpen erzielt werden. Bei stehenden Gärbehältern kann auch ein Überfluten (Überbrausen) der Maische mit Most vorgenommen werden.

In modern ausgestatteten Kellereien wird die Maische temperaturgesteuert vergoren. Durch den Zusatz von pektolytischen Enzymen kann die Farb- und Saftausbeute erhöht und beschleunigt werden. Manche Weinerzeuger legen Wert auf eine kühlere Gärung und sind bestrebt, Fruchtaromen und Feinheit hervorzuheben, andere bevorzugen höhere Temperaturen, um ein Maximum an Farbe und Geschmacksintensität zu gewinnen.

1.2 Die Kaltmazeration

Bei der in Burgund üblichen Kaltmazeration wird die Rotweinformaische so weit gekühlt, dass die alkoholische Gärung nicht beginnen kann. Sie wird der eigentlichen Gärung vorgeschaltet und dient dazu, die Farbstoffe und Tannine (Gerbstoffe) aus den Schalen zu ziehen und somit den Wein dunkler zu machen.

Nach einer Kaltmazeration muss die Maische auf Gärtemperatur gebracht werden (ca. 20 °C). Die Dauer der Gärung ist von der Traubensorte, der Erntequalität und dem Weinstil abhängig. Je früher trinkbar, leichter und gerbstoffärmer der Wein sein soll, desto kürzer ist die Gärung. Sie kann zwischen vier Tagen und vier Wochen dauern. Bei längerer Standzeit gelangen natürlich auch mehr Tannine, Farb- und Geschmacksstoffe in den Wein.

1.3 Die Maischeerwärmung (thermisches Verfahren)

Dieses Verfahren eignet sich für Großbetriebe. Die Weine enthalten weniger Gerbstoffe, reifen schneller, weisen aber ein kürzeres Lagerpotenzial auf.

Bei der **Langzeiterwärmung** wird die gerebelte Maische auf 50 bis 65 °C erhitzt und einige Stunden stehen gelassen. Dadurch wird eine rasche Farbausbeute erzielt. Danach wird die Maische abgepresst und der Saft auf Gärtemperatur (20 °C) abgekühlt, um eine unerwünschte Bakterienentwicklung zu vermeiden.

Bei der **Hochkurzzeiterhitzung** wird die gerebelte Maische zwei bis fünf Minuten auf 85 °C erhitzt, abgekühlt und wie bei der Langzeiterwärmung behandelt. Das Aufbessern des Mostes erfolgt unmittelbar nach dem Pressen, der Gärungsverlauf ist so wie beim Weißwein.

1.4 Die karbonische Gärung (Macération carbonique, Kohlensäuremazeration)

Die karbonische Gärung ist eine Methode der Rotweinbereitung, bei der gesunde, reife, unverletzte Trauben in geschlossene Tanks gefüllt werden, in die Kohlendioxid eingeleitet wird. Dadurch läuft eine ganz spezielle Art der Gärung ab – sie erfolgt innerhalb der Beeren.

Der unter dem Eigengewicht der Trauben austretende Saft nimmt zwar Farbe und Frucht, aber wenig Tannin auf.

Diese Methode stammt aus Südfrankreich und ist für frische, fruchtige, tanninärmere und jung trinkbare Rotweine geeignet, wie zB Beaujolais Nouveau.

1.5 Die Konzentrierung

Das Ziel ist, den Zucker- und Extraktgehalt zu erhöhen. Üblicherweise lässt man in einer sehr frühen Phase der Gärung einen Teil des Saftes der Rotweinmaische ablaufen. Dadurch wird die verbleibende Maische konzentrierter, während der abgeleitete Saft zu Roséwein verarbeitet wird.

2 Das Pressen (Keltern)

Sobald die Gärung beendet ist, wird die vergorene Maische abgepresst, meist nach Seih- und Pressqualitäten getrennt. Der junge Rotwein wird zum Ausbau und zur weiteren Behandlung in Tanks oder Fässer gefüllt. Wird kein biologischer Säureabbau durchgeführt, kann die Jungweinbehandlung in ähnlicher Form wie bei Weißwein durchgeführt werden.

3 Der biologische Säureabbau (malolaktische Säureumwandlung)

Unmittelbar nach der Gärung – entweder nach dem ersten Abstich oder noch im Gärbehälter – ist der Zeitpunkt gekommen, die malolaktische Säureumwandlung durchzuführen. Dabei handelt es sich nicht um eine durch Hefepilze ausgelöste Gärung, sondern um einen Prozess, der von Bakterien verursacht wird. Diese ernähren sich von der Apfelsäure im Wein und wandeln sie in Milchsäure um. Da Milchsäure milder schmeckt als die herbsaure Apfelsäure, wird dem Wein somit die Schärfe genommen. Die Bakterien bewirken aber noch mehr: So wird Kohlendioxid freigesetzt, die Stabilität des Weines verbessert und die Geschmacksstoffe werden verfeinert und vervielfältigt.

Der Startschuss für die malolaktische Säureumwandlung wird durch ein Aufrühren des Gelägers, durch Verschnitt mit einem bereits im Säureabbau befindlichen Wein oder durch Zusatz von speziellen Milchsäurebakterien gegeben. Damit der Prozess jedoch überhaupt in Gang kommt, muss die Weintemperatur 20 °C betragen.

Die malolaktische Säureumwandlung ist bei der Erzeugung von Qualitätsrotwein Standard.

4 Die Weinbehandlung

Die Stabilität von Rotwein ist durch die höhere Gerbstoffkonzentration und den Säureabbau höher als bei Weißwein.

4.1 Mehrfaches Umziehen (Umpumpen) – zweiter und dritter Abstich

Zur Schonung von Wein bester Qualität wird anstelle der strapaziösen Prozedur der Filtration von Fass zu Fass gezogen. Dabei kommt nur der klare Wein in ein anderes Fass. Der verbleibende Wein am Boden des Ausgangsfasses ist meist mit Trubstoffen angereichert und wird zum Absetzen in ein weiteres Fass gefüllt, während der Bodensatz aus dem Fass ausgewaschen wird. Durch den Verzicht auf die Filtration bleibt die Geschmacksfülle erhalten.

Mehrmaliges Klären und Belüften des Weines alle drei bis vier Monate begünstigt die Bildung von stabileren Farbkomplexen, eine geschmackliche Abrundung sowie eine harmonische Reifung.

4.2 Das Schwefeln

Meist wird der Rotwein bereits mit dem ersten Abstich geschwefelt – damit ist ein geringer Farbverlust verbunden. Erfolgen die Schwefelgaben zu einem späteren Zeitpunkt, kann aufgrund des längeren Sauerstoffkontaktes (durch Oxidation) die Farbe stabilisiert werden.

5 Der Ausbau und die Reifung

Der Ausbau bzw. die Reifung der Weine kann auf zwei unterschiedliche Arten erfolgen:

- **Oxidationsalterung** in Kontakt mit Luftsauerstoff oder
- **Reduktionsalterung** unter Luftabschluss.

Die Lagerung im Holzfass bewirkt eine Oxidationsalterung. Durch die Poren des Holzes erfolgt ein reifefördernder Sauerstoffaustausch, der vielfältige Reaktionen zwischen Säure, Zucker, Tanninen, Pigmenten und anderen Bestandteilen ermöglicht.

Die Reifung des Weines in Edelstahltanks, Zisternen oder auch in Flaschen wird als Reduktionsalterung bezeichnet. Die Reaktionen zwischen den Bestandteilen gehen in diesen Behälter viel langsamer vor sich, da kein Gasaustausch möglich ist und der vorhandene Sauerstoff bald aufgebracht ist.

5.1 Der Barrique-Ausbau

Der Begriff Barrique wird im deutschen Sprachraum oft als Synonym für den Barrique-Ausbau verwendet. Unter Barrique versteht man jedoch im eigentlichen Sinn ein kleines Holzfass mit einem Fassungsvermögen von 225 bis 270 Litern.

Barriquefässer werden heute großteils zum Ausbau von kräftigen Rotweinen herangezogen. Aber auch der eine oder andere Weißwein reift in einem Barriquefass zu ungeahnter Größe. Für die Fässer wird hauptsächlich Holz verschiedener Eichenarten aus ganz bestimmten Gebieten Europas und Amerikas verwendet. Eichenholz enthält viele Aromakomponenten. Deshalb verleiht der Barrique-Ausbau dem Wein je nach verwendeter Holzart (Alliers-, Nevers-, Limousin-, Tron cais-, amerikanische Eiche usw.) und Intensität des Fasseinbrandes, dem sogenannten Toasting, einen ganz bestimmten Geschmackston.

5.2 Die Verwendung von Eichenaromen

Kellereien in der Neuen Welt, vereinzelt auch in Europa, verwenden für die Erzeugung von Weinen mit Barrique-Charakter (Oaked Wines) Holzspäne, Chips, Eichenpulver oder in einzelnen Fällen Holzextrakt. Auch sogenannte Staves (Fassdauben aus Eichenholz)

werden in Stahltanks befestigt, um so dem Wein Holzaromen zu geben. Eichenholzchips, die während der Gärung oder direkt zum Wein, der in Stahltanks reift, beigegeben werden, verleihen dem Wein zwar ein Eichenaroma, verbessern aber nicht seine Qualität. Eine gute Reifung kann nur an der Sauerstoffgesättigten Oberfläche eines Holzfasses stattfinden.

6 Die Cuvéebereitung (Assemblage)

Das Verschneiden von Rotwein wird weltweit praktiziert. Der weinerzeuger trifft eine Auswahl verschiedener Weine aus unterschiedlichen Rebsorten, Ausbaustilen (Fässern), Qualitäten und vermischt sie zu einem harmonischen Endprodukt, das von höherer Qualität ist als die einzelnen Ausgangsprodukte.

7 Die Flaschenfüllung

Rotweine bester Qualität werden zur Erhaltung der Geschmacksfülle nach dem Fassausbau ohne Filtration in Flaschen abgefüllt.

Quelle: Gutmayer u.a, Service – Die Getränke, Trauner Verlag, Linz, 2008, S. 65ff