

Wie wird Wein haltbar?



Foto: Baldinger

Das geschlossene System des Crossflow-Filters (Crossflow = Querstrom) garantiert geringe Kohlensäure- und Aromaverluste.

Von Alain Bramaz

In der Weinherstellung spielen Mikroorganismen wie Hefen und Bakterien eine zentrale Rolle. Ohne sie gäbe es keinen Wein. Allerdings existieren auch unerwünschte Arten dieser Kleinstlebewesen, die zu Beeinträchtigungen oder gar zum Verderb des Weines führen können (immerhin ohne Gesundheitsgefährdung für den Konsumenten). Ein Ergebnis solch unwillkommener Organistentätigkeit ist der bekannte, in der Umgangssprache «Brett» genannte Geruch, der an Stall, Leder oder Pferdeschweiss erinnert. Er wird von einem meist in Holzporen oder -ritzen lebenden Hefepilz namens *Brettanomyces bruxellensis* verursacht. Ein anderes Phänomen ist, bei leicht restsüssen Weinen, die Nachgärung in der Flasche, die zu einer völligen Entstellung des Gewächses führt und auch mal den Korken aus der Flasche drücken kann.

Haltbarmachen durch Filtration

Getränkproduzenten stehen verschiedene Mittel zur Verfügung, um solche Risiken zu kontrollieren. Bei einer Pasteurisation wird das Getränk für kurze

Zeit auf 60 bis 70 Grad erhitzt, dabei stirbt ein grosser Teil der Mikroorganismen ab. Diese Methode wird für Wein nicht benutzt. Zum Einsatz gelangt sie aber für Traubensaft und weinhaltige Getränke wie zum Beispiel Sangria.

Weit wichtiger und auch vieldiskutiert ist die Filtration oder eben Nichtfiltration. Die Filtration ist ein Verfahren, bei dem dem Wein Trubstoffe und, je nach Anwendung, auch Hefen und Bakterien entzogen werden. Es kommen verschiedene Methoden zum Einsatz. Die Schichtenfiltration benutzt dünne Schichten aus Cellulose, durch die der Wein gepumpt wird. Die Porengrösse der Schichten kann entsprechend der gewünschten Filtrationsstärke gewählt werden. Bei der Kieselgurfiltration dient eine fein gemahlene fossile Kieselalge (in Form eines weissen Pulvers) als Filtermittel. Auch hier kann zwischen verschiedenen Feinheiten gewählt werden. Bei der modernen Membranfiltration wird der Wein durch Hightech-Kunststoffmembranen gefiltert, auch diese sind in diversen Ausführungen wählbar. Bei jeder Filtration wird dem Wein aber auch etwas Farbe, Aroma und Geschmack entzogen. Vor allem bei

Rotweinen ist oftmals ein Verlust von Schmelz (Extraktssüsse) zu beobachten. Es ist deshalb wichtig, Vor- und Nachteile abzuschätzen und die Filtrationsart beziehungsweise -stärke dem jeweiligen Wein anzupassen oder auch ganz auf die Filtration zu verzichten.

Entscheidungsfaktoren sind Restzucker, pH-Wert, Säureabbaustatus und Ausbauart des Weins. Junge, leichte, nur kurz ausgebaute Weine müssen eher filtriert werden als schwere, über viele Monate in der Barrique gelagerte. Rote Weine sind meist stabiler als Weissweine. Viele hochwertige Rotweine sind heute unfiltriert. Bei diesen sind Transport und Lagerung heikel: Temperaturen über 15 Grad können ein unerwünschtes Mikrobewachstum begünstigen.



Alain Bramaz ist Weinbauingenieur HTL und seit dem Jahr 2000 als beratender Önologe der Weinhandelsfirma Globalwine AG, Zürich, auf Weingütern in Spanien, Portugal, Italien und Ungarn im Einsatz. Die Rubrik «Sachwissen» stammt in diesem Jahr aus seiner Feder.