

## Spontanvergärung contra Vergärung mit Reinzuchthefen

Mit diesem Thema liegt der WWK absolut im Trend. Sind doch in den letzten Monaten in den Magazinen und Zeitschriften für Wein eine Vielzahl Artikel mit genau diesem Thema erschienen. Zum Nachlesen seien einige Beispiele ausgeführt:

Vinaria 1 / 2008: Terroirkiller Reinzuchthefen?

Vinaria 3 / 2008: Was unterscheidet die Spontangärung von der Gärung mit selektionierten Hefen?

Weinwelt 2 / 2008: Wild Thing - Die Formel für Spontanität

Slow Food 1 / 2008: Rein oder unrein

Vinum März 2008: Hefenzauber

Vinum April 2008: Wird Wein aromatisiert?

Dies ist sicher nicht alles was zu dem Thema zu finden ist. Ich begnüge mich mit den aufgeführten Artikeln, da sie einen guten Überblick über die Vielschichtigkeit des Themas geben. Zu meinem Glück ist bei der Probe ja ein exzellenter Fachmann dabei, der mir sicher unter die Arme greift, wenn mein karges Wissen nicht ausreichen sollte.

Mit seiner Erlaubnis möchte ich Herrn Stephan Attmann kurz vorstellen:

1971 in Mannheim geboren, verbringt er in Lahr im schönen Schwarzwald seine Jugend, um für das BWL-/Erziehungs- und Politikwissenschafts-Studium wieder nach Mannheim zurück zukommen. Neben seinem Studium findet er Zeit bei „Extraprima“, einem Weinimport und Versand in Mannheim, und im Sternerrestaurant Doblens zu arbeiten. Ganz offensichtlich ist diese Tätigkeit die Initialzündung für sein Weininteresse.

So verwundert es nicht, dass sich nach dem Diplom eine Winzerlehre im Weingut Dr. Heger im Kaiserstuhl anschließt.

Von dort geht es 2005 nach Frankreich ins Burgund zu David Duband im Côte de Nuits.

2006 wechselt er wieder nach Deutschland an die Saar und übernimmt die Betriebsleitung im Weingut Dr. Siemens; 2007 ist er in gleicher Position im Weingut Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim an der Nahe tätig. Seit 2008 ist er Weingutsdirektor im Weingut Dr. Deinhard in Deidesheim.

„Dr. Deinhard“ gehört zum „Weinimperium“ des Neustadter Unternehmers A. Niederberger, der auch die Weingüter „Bassermann-Jordan“ und „Reichsrat von Buhl“ sein eigen nennt.

Da ich in seinem Miniweingut „Villa Niederberger“ unter Anleitung von H.-G. Schwarz meinem Hobby nachgehen darf, war ein Kontakt zu Herrn Stephan Attmann leicht herzustellen.

An dieser Stelle noch mal meinen herzlichen Dank an ihn, für seine Bereitschaft, mich nach Wuppertal zu begleiten; trotz der knappen Freizeit, die ihm seine verantwortungsvolle Position lässt.

Um allen Weinfreunden und -freundinnen eine gemeinsame Basis für das Verständnis des sehr komplexen Vorgangs einer Weingärung zu vermitteln, will ich die Hefe und ihre Wirkung kurz vorstellen.

Zuerst einmal muss man wissen, dass es „die Hefe“ nicht gibt, sondern ebenso wie beim Zucker und Säure in der Weinbereitung immer mehrere im Spiel sind.

Wir erinnern uns: Äpfel- und Weinsäure sind die dominierenden Säuren. Daneben gibt es noch die Milch-, Bernstein-, Glukoron-, Galakturon-, Schleim-, Citronen-, Glykol-, Oxal- und Glukonsäure. Nicht zu vergessen, die Essigsäure. Die meisten dieser Säuren sind allerdings nur in sehr kleinen Konzentrationen im Wein vorhanden.

Säuren sind nicht nur wichtig für das Geschmacksbild eines Weines und behindern unerwünschte mikrobiologische Veränderungen, sie bestimmen auch den pH-Wert, der für die Vergärung von großer Bedeutung ist.

Bei den Zuckern spielen Glukose und Fruktose die erste Geige. Sie werden von Hefen zu Alkohol, Kohlenstoffdioxid und Wärme abgebaut. Die Zuckelumwandlung im Most ist ein mehrstufiger Vorgang, der

mit Hilfe des Enzymkomplexes Zymase abläuft und zwar ohne Sauerstoff (anaerob). Bei der Gärung entstehen außerdem mehrere hundert, teilweise flüchtige Nebenprodukte, die sich im Bukett und im Geschmack des Weins wieder finden.

Würde dem Most zur Anreicherung Saccharose zugesetzt, so ist die Hefe in der Lage diese Zuckermoleküle in Glukose und Fruktose aufzuspalten und ebenfalls zu verdauen.

Daneben enthält der Most noch Zucker, sogenannte Tetrosen und Pentosen, die sich nicht vergären lassen. Deshalb gibt es keinen Wein mit Null Gramm Restzucker.

Hefe ist ein einzelliger pflanzlicher Organismus, der im Weinberg und in Weinkellern in der Luft, auf den Trauben, Gerätschaften und am Boden zu finden ist. Eine Verbreitung erfolgt über Insekten, insbesondere durch Fruchtfliegen.

Die Benennung der verschiedenen Hefen mit einer Vielzahl Gattungen und Stämmen ist ziemlich kompliziert. Ich werde also auch keinen Versuch unternehmen, möglichst viele von ihnen vorzustellen. Nachfolgend nur einige der für die Weinwerdung wichtigen Stämme.

Da wären erstmal die „wilden Hefen“, die zu Beginn einer Gärung aktiv sind. Unterschiedliche Stämme, die alle ein Ziel haben, sich zu vermehren. Sie reagieren jedoch empfindlich gegen Schwefeldioxid (daher darf der Most nicht geschwefelt werden) und vertragen keine Alkoholkonzentration deutlich über 4 %. Somit sind ihrem Stoffwechsel enge Grenzen gesetzt und sie sterben relativ früh ab.

Zumeist sind aber auch genügend Zellen von *Saccharomyces cerevisiae* (echte Weinhefen) vorhanden, die sich dann im Most durch Sprossung in ausreichender Menge vermehren. Sie führen den Gärvorgang über die kritische Alkoholkonzentration fort, bis der Zuckervorrat verbraucht ist, oder auch nicht. Die Gefahr von vorzeitigem Gärstopp, von Fehltonen oder unkalkulierbaren Vorgängen ist relativ groß. Sie lässt sich jedoch mit geeigneten Maßnahmen und vor allem mit gesunden und einwandfreien Trauben in vertretbaren Grenzen halten.

Nicht auszuschließen ist auch das Auftreten eines unerwünschten Vertreters der Hefe-Spezies, der *Brettanomyces bruxellensis*. Er verleiht dem Wein eine Note von Pferdeschweiß, nasser Wolldecke u.ä. (Brett-Ton). Früher bei gehaltvollen Rotweinen akzeptiert, gelten solche Weine streng genommen als fehlerhaft. Bis in die Sechziger/Siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts war eine solche Vergärung der Moste die übliche Methode und mangels Alternative auch die einzige.

Da dieser Vorgang quasi von selbst abläuft, wird er als „Spontangärung“ bezeichnet. Man sagt, dass solcherart vergorene Weine oft eine größere Aromenvielfalt und Individualität besitzen.

Erst nachdem im industriellen Maßstab ausgesuchte Stämme der *Saccharomyces*-hefen als „Reinzuchthefer“ (geimpfte Hefen, Kulturhefen) auf den Markt gebracht wurden, bekam man die Probleme, die bei einer Spontangärung auftreten, in den Griff.

Die Züchtung der Hefen erfolgt unter reichlicher Sauerstoffzufuhr in großen keimfreien Tanks. Sodann werden sie gefiltert, gewaschen, getrocknet und in sterile Behälter verpackt.

Heute kann der Winzer, je nach Verwendungszweck, aus ca. 150 bis 250 (hier gibt es sehr differierende Angaben) unterschiedlichen Hefestämmen wählen. Es werden sogar schon Gemische von Hefestämmen angeboten.

Reinzuchthefer zeigen erstaunliche Unterschiede in ihren Eigenschaften.

So gibt es spezielle Riesling-, Sauvignon blanc-, Champagner-, Rotwein-, Aromahefen. Hefen mit hoher Alkohol-, Temperatur- und Schwefeldioxidverträglichkeit. Es geht so weit, dass aus einer berühmten Weingegend gleich mehrere Hefeselektionen erhältlich sind. Es ist also für jeden erdenklichen Weintyp etwas dabei.

Der Hauptvorteil liegt jedoch in der sicheren Vergärung der Moste und somit einer Minimierung von Fehlgärungen.

Freuen Sie sich mit mir auf die „Probe“, es werden einige tolle Weine dabei sein.

**Heinz-Günther Hackemann**

## Die Weine des Abends

2007 Weißer Burgunder  
Q.B.A. trocken  
Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim

2007 Rieslin 350 N.N.  
Q.b.A. trocken  
Weingut Odinstal, Wachenheim

2007 Riesling Gimmeldingen  
Q.b.A. trocken  
Weingut A Christmann, Gimmeldingen

2007 Riesling Deidesheimer Grainhügel  
Spätlese trocken  
Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim

2007 Riesling Westhofen „S“  
Q.b.A. trocken  
Weingut Wittmann, Westhofen

2007 Riesling Auf der Mauer  
Q.b.A. trocken  
Weingut Geheim. Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim

2007 Weißer Burgunder  
Q.b.A. trocken  
Weingut Landgraf, Saulheim

2006 Weißer Burgunder „S“  
Q.b.A. trocken  
Weingut A.F. Werner, Ingelheim

2007 Gewürztraminer „S“  
Q.b.A.  
Weingut Geheim. Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim

2007 Muskateller Burrweiler Schlossgarten  
Spätelese  
Weingut Theo Minges, Flemlingen

2005 Cuvee Rotwein Neustadter Mönchgarten  
Q.b.A. trocken  
Weingut Villa Niederberger, Haardt

2003 Spätburgunder Zinkelerde „R“  
Auslese trocken  
Weingut Theo Minges, Flemlingen