



# SAUVIGNON BLANC «TYP ZÜRICHSEE»

Was ist ein typischer Sauvignon blanc und worauf gründet seine Typizität?  
Neben kellertechnischen Massnahmen ist die Hefewahl entscheidend.  
Kann hier jede Region bald einen eigenen Stil kreieren?

Ein allgemeiner Sauvignon blanc (Einstiegsbild) ist eine Dichotomie von kühlklimatischem Aroma mit Noten von Stachelbeere, Cassis und Buchsbaum à la Sancerre oder Pouilly-Fumé oder der exotischeren Variante mit Noten von Grapefruit, Maracuja wie in Marlborough (NZ) oder Napa (USA). Das Klima am Zürichsee produziert bis dato eher Ersteres, aber wie bei kaum einer anderen Rebsorte lassen sich Weine aus Sauvignon blanc mit der Wahl der Reinzuchtheffe während der Gärung in die gewünschte Richtung steuern. Dies, weil die sortentypischen Aromakomponenten beim Sauvignon blanc in der Traube erst als Aromavorstufe vorliegen und während der Gärung durch *Saccharomyces cerevisiae* in ihre finale Version umgewandelt werden.

Um der Frage nach der Aromatypizität des Sauvignon blancs und deren möglichen Förderung mittels spezifischer Hefen und teilweise unterstützt durch aromafördernde Nährstoffe nachzukommen, wurde ein Versuch mit Trauben durchgeführt, die am Zürichsee wachsen. Dieser Versuch und deren Weine wurde an der diesjährigen Önologie-tagung, die am 30. August stattfand, präsentiert und durch die Teilnehmerinnen und

Teilnehmer beurteilt, bewertet und diskutiert. Zudem wurden durch Agroscope die Aromamoleküle mittels modernster Methoden der Gas- und Flüssigchromatographie gemessen.

#### ANALYSE VERSCHIEDENER WEINE

Im Herbst 2022 wurden auf der Halbinsel Au (ZH) 1200 kg gesunde Sauvignon-blanc-Trauben gelesen und anschliessend im Keller des Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) verarbeitet. Im Keller wurden die Trauben abgebeert, gequetscht und anschliessend 120 Minuten abgepresst. Dem Most wurden 50 mg SO<sub>2</sub> und 100 g/hl Bentonit zugegeben und danach 24 Stunden statisch entschleimt. Der ausgeklärte Most wurde zum Homogenisieren ein erstes Mal abgezogen und anschliessend zum Vergären auf vier 220 L Immervolltanks verteilt. Der Most wurde nach dem Gärstart um 8 °Oe (2 kg/hl Zucker) angereichert und in vier Varianten aufgeteilt. Alle Varianten waren in 11 bis 14 Tagen durchgegoren. Die Gärtemperatur wurde kontrolliert und lag bei ca. 18.5 °C über die gesamte Gärdauer. Die Analyse der fertigen Weine ergab keine signifikanten Unterschiede in Gesamtsäure, der Zusammensetzung der verschiedenen Säuren, Zucker oder Alko-

holgehalten, was zeigt, dass sensorische Unterschiede ausschliesslich durch Aromakomponenten verursacht werden (Tab.).

Die Proben wurden mittels Flüssigchromatographie (LC-MS) auf die Sauvignon-blanc-typischen Thiole 3-Mercaptohexan-1-ol (3MH) (Grapefruit, Guave, Maracuja, Stachelbeere) und 4-methyl-4-mercaptopentan-2-one (4MMP) (Buchsbaum, Cassis, Ginster, Maracuja) und Gaschromatographie (GC-MS) auf flüchtige Aromastoffe analysiert und ausgewertet. Sowohl die Menge an 3MH und 4MMP unterscheiden sich stark in den verschiedenen Hefevarianten. Während Sauvy sehr viel 3MH und wenig 4MMP produziert, erhöht die Zugabe von Stimula die 4MMP Konzentration auf Kosten der 3MH Konzentration. Die Hefe R2 wiederum produziert von sich aus sehr viel 4MMP. MSB dagegen produziert von beiden Molekülen relativ wenig (Abb. 1).

#### ANALYSE AROMAMOLEKÜLE

Diese Thiole bilden allerdings nicht die ganze Aromatik von Sauvignon-blanc-Weinen, sondern legen ein Fundament, das als Basis für eine weitaus komplexere Aromatik dient, ver-

	°OE	FORMOL	PH	TITR. GS G/L	ZUCKER G/L	ALKOHOL VOL.-%	WS G/L	AS G/L	MS G/L
Saft	93.1	10	3.22	6.2	0	0	6.3	2.4	0
Sauvy			3.15	6	0.3	14.3	3.2	1.8	0.1
Sauvy+St			3.14	6.1	0.3	14.3	3.1	1.9	0.1
R2			3.14	6.2	0.4	14.3	3.1	1.9	0.1
MSB			3.09	6.4	0.3	14.2	3.2	2	0.1

Tab.: Analysewerte des Mosts und der vier Weinvarianten.

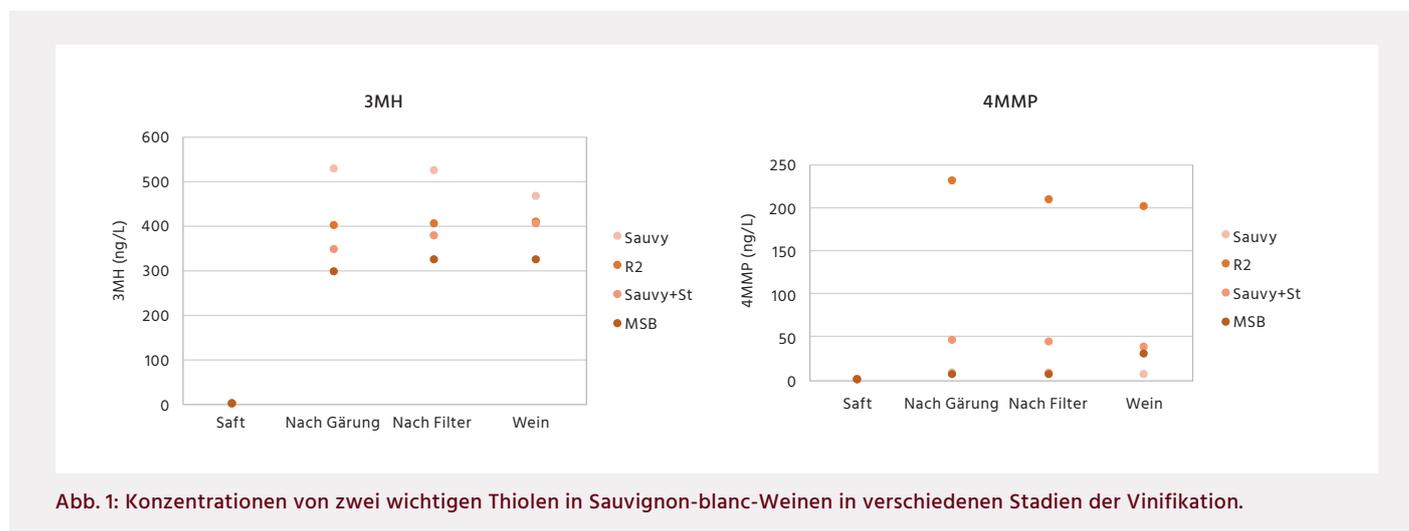


Abb. 1: Konzentrationen von zwei wichtigen Thiolen in Sauvignon-blanc-Weinen in verschiedenen Stadien der Vinifikation.

SAUVY	R2	SAUVY+ST	MSB	MOLEKÜL	AROMA
100.0	167.6	180.9	1590.0	2-Butendisäure (Z)-, Diethylester	Fruchtig, Banane, Zitrus
415.1	289.9	486.6	100.0	Octansäureethylester	Wachs
100.0	219.3	338.1	414.2	Benzaldehyd	Bittermandel, Wildkirsche
100.0	198.1	332.1	267.3	1-Propanol, 3-ethoxy-	Ätherisch
100.0	159.3	164.7	268.6	Butyrolacton	Melone, Plastik
255.7	100.0	240.5	136.8	3-Buten-1-ol, 3-Methyl-	Süss, fruchtig
100.0	140.3	187.7	227.2	Essigsäurehexylester	Grüner Apfel
206.0	100.0	203.4	122.5	Cyclopentene, 3-Methyl-	Floral
100.0	118.6	150.3	205.3	Ethoxyethen	Äther
100.0	204.1	194.6	136.8	2-Propensäure, Ethylester	Banane, Ananas

Abb. 2: Relative Menge der acht flüchtigen Aromamoleküle, die sich am meisten zwischen den einzelnen Hefevarianten unterscheiden.

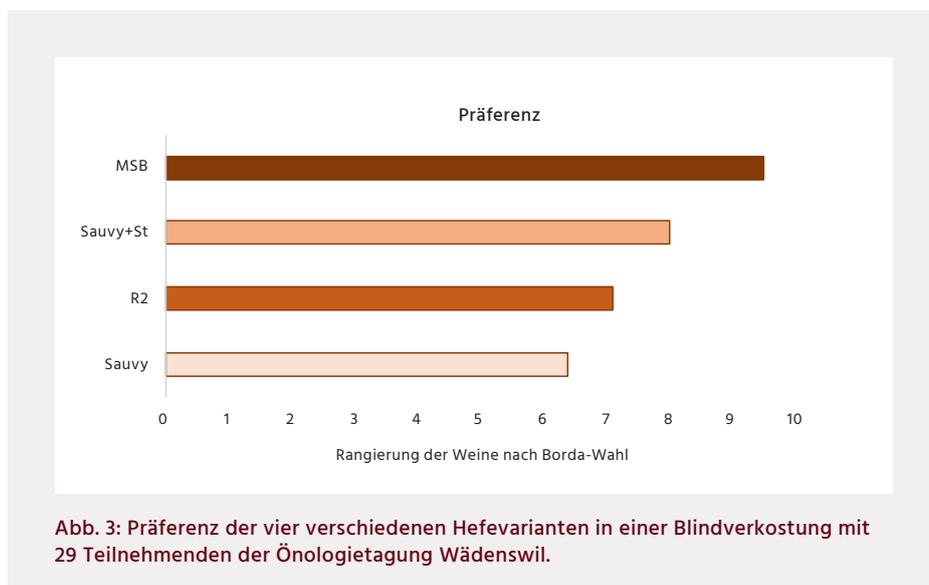


Abb. 3: Präferenz der vier verschiedenen Hefevarianten in einer Blindverkostung mit 29 Teilnehmenden der Önologietagung Wädenswil.

mittelt durch hunderte verschiedene Aromakomponenten. In der GC-MS-Analyse konnten um die 200 solche Aromamoleküle gemessen werden. Viele davon unterscheiden sich zwischen den Hefevarianten nicht wirklich, was davon ausgehen lässt, dass sie bereits in der Traube existieren und während der Gärung nicht verändert werden (Primäraroma-

matik). Andere wiederum unterscheiden sich bis zu einem Faktor 15 zwischen den verschiedenen Hefevarianten (Sekundäraromatik). Die Hefe MSB produziert von sich aus sehr viel von diesen Sekundäraromen, während bei Sauvy die Zugabe von Stimula diese ebenfalls fördert. R2 und Sauvy produzieren relativ wenig dieser zusätzlichen Aromakom-

ponenten (Abb. 2). In der Literatur werden viele dieser Aromamoleküle mit fruchtigen Attributen beschrieben (Zitrus, Banane, Melone, Apfel), was darauf schliessen lässt, dass Weine mit MSB vergoren eine fruchtigere Aromatik vermitteln als Weine mit R2 oder besonders Sauvy ohne Stimula.

An der Önologietagung wurde der MSB-Wein vom Fachpublikum in einer Blindverkostung am besten bewertet, gefolgt von Sauvy und Stimula, R2 und Sauvy (Abb. 3). Daraus lässt sich schliessen, dass eine Maximierung der Thiolaromatik sich gar nicht positiv auf das Liking der fertigen Weine auswirkt. Gesucht wird eher eine harmonische Verteilung der grünen, exotischen, sortentypischen Thiole unterlegt mit einer möglichst komplexen Aromatik an diversen, fruchtigen Aromakomponenten.

Die Frage, was ein typischer Sauvignon blanc in der Schweiz oder am Zürichsee ist, wird wohl nur die Zeit beantworten (Abb. 4). Bis dahin hat es aber der Önologe in der Hand, mit der Auswahl der richtigen Hefe die perfekte Aromatik zu suchen und zu finden. Doch auch wenn die Hefe wichtig ist, gilt immer noch: Mikroklima im Rebberg, Jahrgangsunterschiede sowie Interventionen im Keller unterstützen die sortentypische Aromatik zusätzlich. 🍷



Abb. 4: Dank seiner Nase ist der Sauvignon blanc ein typischer Degustationswein. (© O+W)



Andreas Bühlmann

Agroscope, Wädenswil

andreas.buehlmann@agroscope.admin.ch

Thierry Wins, Ágnes Dienes-Nagy, Pascal Fuchsmann, Agroscope, Wädenswil