

Reflexionen über Deutschlands Weine

Die 47. Fachtagung des Bundes Deutscher Önologen e.V. (BDO) vom 19./20. März 2002 in Geisenheim, Deutschland, beleuchtete nebst den marktorientierten Absatzfragen vor allem önologische und technologische Aspekte rund um den deutschen Wein. Einzelreferate und Panel-diskussionen zeigten mehr als deutlich, dass die Zukunft auf dem nationalen Weinsektor nicht auf goldenem Boden angesiedelt ist.

ROLAND BILL, EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

Aus der im Jahre 1951 gegründeten Vereinigung ehemaliger Geisenheimer hat sich im Laufe der Zeit der Bund Deutscher Önologen (BDO) entwickelt. Mit heute 1400 Mitgliedern, die überwiegend in der freien Marktwirtschaft tätig sind, bildet der BDO eine fachlich kompetente Plattform (www.oenologie.de) für Themen rund um den deutschen Wein.

so am heutigen Geschmack der Konsumenten vorbeiproduziert. Dass allerdings – je länger, desto mehr – die Geschmacksrichtung von überseeischen Riesling-Gewächsen diktiert wird, die trocken und holzbetont auftreten, trifft das Mutterland des Rieslings hart. Es ist daher mehr als an der Zeit, mit neuem Konzept (Flaschenform und Etikett) sowie neuen Weintypen wie etwa mit den trockensten «Classic-Weinen» im nationalen wie internationalen Markt wieder Flagge zu zeigen. In der ans Referat anschliessenden Paneldiskussion zeigte sich deutlich, wie vielschichtig die Problematik der Weissweine ist. Ob Alkoholgehalt, Säure oder Zucker bei den Inhaltsstoffen, ob Strategien über die zukünftige Vermarktung, kontroverser hätten die Ansichten kaum sein können.

Gedanken zum Weinmarkt

Eröffnet wurde die Tagung von Professor Dieter Hoffmann, Forschungsanstalt (FA) Geisenheim, mit dem marktorientierten Referat über den deutschen Wein im internationalen Wettbewerb. Positiv ist, dass der deutsche Weinmarkt wächst. Ebenfalls ist der Pro-Kopf-Konsum der deutschen Weine leicht gestiegen, doch konsumiert der Käufer heute mehr Rotwein (58%) als Weisswein (42%). Während die roten Gewächse in der Gunst der deutschen Konsumenten liegen, scheinen die Weissweine in Schieflage geraten zu sein. Zu lange hat man an der fruchtbetonten lieblich-süssen Qualität dieser Tropfen festgehalten und

Untypische Alterungsnote (UTA) – ein Dauerbrenner

Die in den letzten Jahren in weissen Weinen öfters auftretenden Geruchsnoten in Richtung Naphtalin oder Bohnenwachs sind auch in unseren schweizerischen Regionen zum Thema geworden. Die beiden Referenten Otmar Löhnertz von der FA Geisenheim und Martin Gessner von der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) Veitshöchheim berichteten über den Stand der Forschungsarbeiten.

Die Ursachen für diese unerwünschte Note im Wein sind mannigfaltig und liegen hauptsächlich bei Stressfaktoren der Rebe. Dabei spielt die Verfügbarkeit von Wasser und Stickstoff ebenso eine Rolle wie die Wirkung der UV-Strahlung des Sonnenlichts, Verletzungen durch Hagel oder etwa ein hoher Traubenertrag. Gesicherte Erkenntnis ist, dass nie nur allein der Stickstoffmangel zu UTA-Noten führt! Indiziert durch freie Radikale, die durch den Einbrand der Jungweine mit schwefeliger Säure entstehen, bildet sich mit der im Wein vorliegenden Indolessigsäure die unerwünschte, in geringsten Mengen (0,5 bis 1 µg/l) geruchsaktive Verbindung 2-Aminoacetophenon (2-AAP).

Freie Radikale sind Atome oder Moleküle, die ein oder mehrere ungepaarte, freie Elektronen besitzen und sehr reaktionsfähig sind. Um solch «einsame»



Die 47. Fachtagung des Bundes Deutscher Önologen fand in der Weinmetropole Geisenheim am Rhein statt.

Elektronen abzufangen, müssen so genannte Radikalfänger wie Tocopherole, Carotinoide, Ascorbinsäure oder Glutathion eingesetzt werden. Forschungsarbeiten haben gezeigt, dass bei UTA die Ascorbinsäure am effektivsten ist und diese – vor der Schwefelung (Anteil an freier SO_2 40 mg/l oder höher) zugesetzt – eine solche Geruchsnote verhindern kann. Laut Gessner ist der Einsatz von Ascorbinsäure nach der Bildung des UTA-Tons nur kurzfristig wirksam und der Fehlton soll nach längerer Lagerung verstärkt auftreten. UTA-Weine bergen ebenfalls ein höheres Risiko zur Bocksbildung (Doris Rauhut, FA Geisenheim). Gekoppelt mit der im Wein vorliegenden Verbindung Methional entstehen geruchlich äusserst unangenehme Bockser-Komponenten, die zusammen mit der untypischen Alterungsnote zur Ablehnung des Weins beim Konsumenten führen.

Um das Risiko eines UTA-Tons abzuschätzen, wurde von der LWG Veitshöchheim der UTAFIX-Test auf den Markt gebracht, bei dem die Bildung des 2-AAP forciert wird. Mit dem ebenfalls erhältlichen Geruchsstandard, der diesen Weinfehler deutlich zuordnen lässt, können UTA-Fehltöne frühzeitig erkannt werden und erlauben dem Kellermeister eine gezielte Behandlung.

Aktuelle Probleme im Keller

In mehreren Kurzvoten kamen aktuelle Probleme der Kellerwirtschaft zur Sprache. Doris Rauhut von der FA Geisenheim bezog Stellung hinsichtlich der auch in Deutschland vermehrt auftretenden Gärstörungen. Mit der zunehmenden Kaltvergärung, die zu einer intensiveren Fruchtaromatik führt, wird die Hefe oft mit kaltem Most angesetzt und zum falschen Zeitpunkt zudosiert. Die Kenntnis der Nährstoffbilanz ist ebenfalls noch nicht umfassend erforscht, doch scheinen weder Ammonium noch die Aminosäure Arginin als zusätzliche Stickstoffquellen für die Hefe optimal zu sein.

Besonderes Interesse galt der Frage der Bestimmung der Authentizität der Weine. Dabei zeigte sich, dass dieses Thema äusserst komplex ist. Eine gesicherte Aussage, egal über welche analytischen Kennzahlen auch immer (Anthocyanprofil, Shikimisäure etc.), ist ohne Kenntnis der vollständigen Angaben des Vinifikationsprozesses nicht möglich.

Die Thematik der Verschlüsse rundete die Kurzvoten ab. Friedrich Zürn, FA Geisenheim, beleuchtete dabei die Problematik der auf dem Markt vermehrt auftretenden Kunststoffkorken. Untersuchungen an der FA Geisenheim haben gezeigt, dass in den letzten 20 Jahren enorme Fortschritte hinsichtlich der Elastizität der Materialien erreicht wurden. Es braucht heute nur noch unwesentlich mehr Kraft zur Verkorkung mit den neuesten Produkten. Allerdings weisen Kunststoffverschlüsse eine höhere Gasdurchlässigkeit auf als Naturkorken. Geeignet scheinen diese Produkte für schnell zu konsumierende Weine mit einer Lagerzeit von etwa zwei Jahren. Die Resultate decken sich mit unseren Forschungsarbeiten an der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil (R. Bill und H.U. Pfenninger, interne Mitteilungen). Bei



Kunststoffkorken ist – im Vergleich zum Naturkorken und Schraubverschluss – eine deutlich höhere Abnahme beim Anteil der freien schwefeligen Säure festzustellen.

Preiswerte Angebote lieblich-süßer Weissweine prägen die Vergangenheit der deutschen Weinkultur.

Betrachtungen zur Trauben- und Weinqualität

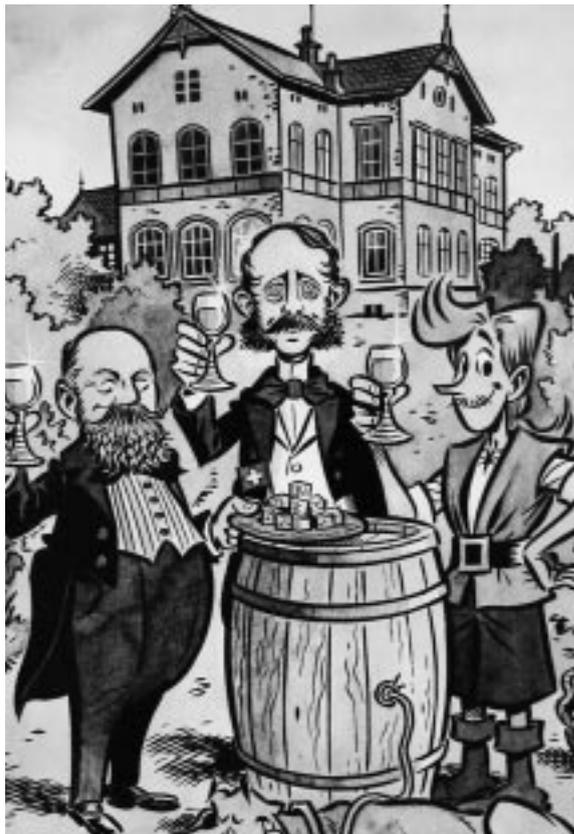
Heute ist die Infrarotspektroskopie zur Bestimmung von ausgewählten Inhaltsstoffen in Most und Wein in Forschung und Praxis bereits gut akzeptiert. Claus-Dieter Patz, FA Geisenheim, erläuterte in seinem Referat Messprinzip und Messmöglichkeiten auf dem Weinsektor.

Beim Prinzip der FTIR-Messung handelt es sich um die rechnerische Bearbeitung spezifischer Molekülschwingungsspektren. Dabei ist es wesentlich, dass eine vernünftige Kalibrierung ein breites Spektrum unterschiedlichster Muster (Konzentrationen, Sorten, Provenienzen etc.) zur Grundlage hat. Ebenso wichtig ist, dass die zur Kalibrierung verwendeten Werte der Muster mit einer verlässlichen, präzisen und reproduzierbaren Referenzmethode bestimmt wurden.

Führend auf dem Gebiet der FTIR-Messgeräte ist die Firma Foss in Schweden mit dem WineScan FT 120. Heute können damit bereits die meisten Inhaltsstoffe im Wein mit einer höheren Konzentration als 0,5 g/l quantitativ erfasst werden. Wenn auch die Anschaffungskosten solcher Geräte im höheren Preissegment angesiedelt sind, sprechen doch die niederen Folgekosten (keine teuren Trennsäulen, keine Lösungsmittelkosten) eindeutig für diese moderne Analysemethode.

Neu hat die Firma Foss die Software «Grapescan» zur Erfassung der Traubenqualität auf den Markt gebracht. Traubenqualität setzt sich einerseits aus den bekannten, messbaren Reifeparametern wie Zuckergehalt, Säurewerte oder Oechslegrade und andererseits aus der visuellen Bonitierung des Traubenguts (Gesundheitszustand der Trauben) zusammen. Dabei

Die landwirtschaftlichen Forschungsanstalten (Foto zur Eröffnung der Forschungsanstalt Geisenheim im Jahre 1872) leisten einen wesentlichen Beitrag zur Förderung der Weinqualität.



scheinen die visuellen Kriterien unzureichend, da sie nur den Zustand der Oberfläche mit einbeziehen. Eine Aussage über einzelne Verbindungen (Gluconsäure, Essigsäure, Glycerin etc.) im Fruchtfleisch sind visuell nicht möglich. Untersuchungen an der FA Geisenheim im letzten Herbst haben gezeigt, dass die in

Frankreich erarbeitete Kalibrierung nicht für deutsches Traubengut eingesetzt werden kann. Es ist notwendig, mit den lokalen Sorten entsprechend breit abgestützte Eichwerte zu erarbeiten, um damit erfolgreiche Prognosen über die Qualität des angelieferten Traubenguts stellen zu können.

Über die physiologische Reife, von der jeder spricht und (fast) niemand genau weiss, worum es sich handelt, referierte Hans-Reiner Schultz von der FA Geisenheim. In seinen Ausführungen streifte er nicht nur die Zucker- oder Säurebildung in Kernen, Fleisch und Beerenhaut von Trauben, sondern zeigte deutlich die Komplexität dieser Problematik auf. Ob Anthocyane, Fettsäuren oder Aromastoffe wie Linalool oder Geraniol, unzählige Parameter sind während der Reifephase miteinander verknüpft und nur die Kenntnis des Zusammenspiels aller Parameter kann der physiologischen Reife gerecht werden. Gute Ansätze der Reifeerfassung sind über die Aminosäuren möglich, wobei sich bis jetzt Prolin als Leitsubstanz als besonders geeignet erwiesen hat.

Fazit

Die 47. Fachtagung in Geisenheim hat gezeigt, dass die Probleme auf dem deutschen Weinsektor, egal ob bei der Vermarktung von Weisswein oder bei der Vinifikation, nicht anders gelagert sind als bei uns in der Schweiz. Momentan sind allerdings noch zu viele Fragen offen, um eine schnelle Lösung in absehbarer Zeit zu garantieren. Die Problematik ist jedoch erkannt. Damit werden die landwirtschaftlichen Forschungsanstalten auf dem Weinsektor auch weiterhin stark gefordert sein.

RÉSUMÉ

Réflexions sur les vins allemands

Le 47e congrès technique de l'Association des Oenologues Allemands (BDO) qui s'est tenu les 19/20 mars à Geisenheim en Allemagne a clairement montré que le secteur du vin y connaît des problèmes similaires à ceux que nous rencontrons en Suisse. Le recul des ventes de vin blanc y préoccupe les producteurs et le commerce. Parallèles également au niveau des centres d'intérêt oenologiques et techniques: le goût atypique du vieillissement (UTA) et la problématique des bouchons en matière synthétique sont d'actualité chez nos voisins du nord comme chez nous. Des esquisses de solutions existent, mais la voie vers la production de millésimes francs de haute qualité est encore semée d'embûches et il faudra du temps pour les éliminer. Les stations de recherches agricoles sont particulièrement sollicitées dans ce contexte, car on attend d'elles une contribution importante à l'élaboration de solutions pouvant convenir sur un marché mondial du vin de plus en plus âprement disputé.