

Riesling und Eichenholzfass

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit zur Erlangung des Titels Weinakademiker
von Stefan Doktor

Motivation für die Arbeit

Riesling ist eine vielfältige Rebsorte die eine breite Palette an unterschiedlichen Stilen hervorbringt. Als klassisches Verfahren für die Erzeugung eines Rieslings, hat sich weltweit die Vergärung in reaktionsneutralen Edelstahltanks etabliert. Allerdings ist diese Methode der Herstellung nicht die einzige, die bei der Produktion von Riesling Verwendung findet. Eine andere, sehr alte Herstellungsmethode, ist die Vergärung und/oder der Ausbau in Eichenholzfässern. Diese Vorgehensweise ist zwar mittlerweile in Vergessenheit geraten, trotzdem ist zu beobachten, dass in jüngster Zeit, einige Rieslingerzeuger diesen Weg der Herstellung für ihre besten Weine bevorzugen. Die einzigartigen und zum Teil qualitativ sehr hochwertigen Erzeugnisse die auf diesem Wege entstehen, sind Grund, den Holzfasseinsatz bei der Rieslingproduktion zu erforschen.

Zielsetzung

Die vorliegende Untersuchung beschäftigt sich mit dem Thema des Einflusses von Holzfass auf den Riesling. Sie geht der Frage nach, wie sich das Holzfass auf die Eigenschaften des Rieslings auswirken kann und welche Aspekte des Ausbaus zu beachten sind.

Methodik

Zu Beginn der Untersuchungen wurden zahlreiche Interviews mit verschiedenen Rieslingerzeugern geführt und das sowohl mit Befürworter des Holzausbaus wie z.B. mit dem Winzer Nick Weis - Weingut St. Urbans-Hof aus Leiwen/Mosel, wie auch mit Gegnern wie z.B. mit dem Winzer Jochen Ratzenberger – Weingut Ratzenberger aus Bacharach/Mittelrhein. Einen wichtigen Beitrag leisteten die Seminare und Interviews mit den Professoren der Hochschule Geisenheim University. Diese lieferten nicht nur Informationen zum Sachverhalt des Themas, sondern auch Hinweise darüber, in welche Richtung weitere Forschungen gehen sollen. Ergänzende, wertvolle Informationen kamen von einem regionalen Fasshersteller und von einem Förster.

Einen tiefen Einblick in die chemischen Reaktionen, die bei der Herstellung und bei dem Ausbau von Wein ablaufen, leisteten die Fachbücher der Lebensmitteltechnologie, der Autoren Troost, Würdig und Woller. Weinfachbücher und Weinlexikone der Autoren Jancis Robinson, André Dominé, Stuart Pigott und vielen anderen, sowie diverse Weinzeitschriften und Publikationen dienten als weitere wertvolle Quelle für die nötigen Daten.

Inhalt

Um feststellen zu können, was Riesling im Detail auszeichnet, wurden erstmals die Eigenschaften der Rebsorte unter die Lupe genommen. Im Anschluss wurde das Holzfass mit seiner Diversität erfasst, als auch das Holz als Ausgangsmaterial und die einzelnen Schritte der Fassproduktion. Der nächste Teil der Untersuchungen beschäftigte sich mit dem konkreten Einfluss des Holzes auf die Eigenschaften des Rieslings, sowie mit diversen chemischen Vorgängen während- und nach der Gärung. Ein weiterer Teil wurde den Reaktionen und den Erwartungen des Marktes gewidmet. Hilfreich waren hier die eigenen Erfahrungen mit der Weinvermarktung aus den letzten 20 Jahren. Zum Schluss wurden die Untersuchungen mit einer aktuellen Fallstudie, über den Einfluss des Holzausbaus auf den Riesling belegt. Hier wurden zwei Stückfässer des Jahrgangs 2014 nach 18 Monaten Fassreife untersucht.

Fazit

In der Abhandlung über den Einfluss des Holzfasses auf den Riesling wurde folgendes festgestellt:

Die Wahl des richtigen Fasses spielt eine wichtige Rolle. Die geeignete Größe scheint zwischen 1.000 l und 2.400 l Fassungsvermögen zu liegen. Bei kleineren Fässern ist der Einfluss des Holzes zu stark ausgeprägt. Auch das neue Holz wirkt meist zu dominant und es wird empfohlen, gebrauchte Fässer einzusetzen. Eine weitere wichtige Rolle spielen die Vorgänge der Fassherstellung, zudem ist die Kunst der regionalen Küfer immer gefragter. Als geeignetes Ausgangsmaterial haben sich europäische Eichenarten (Stiel- und Traubeneichen) bewiesen. Gewachsen in kühlem Klima der nördlichen Weinregionen lassen diese Holzarten nur eine langsame, behutsame Mikrooxidation zu. Die Unterschiede bei der Wahl der richtigen Hefe, sowie der Umgang mit der malolaktischen Gärung, runden die Vorgänge des Holzausbaus ab und führen zur Erweiterung der Individualität.

Für einen Holzeinsatz bei der Herstellung von Riesling sprechen viele Argumente, doch einige sprechen auch dagegen. Nüchtern betrachtet sind beide Methoden der Herstellung gut geeignet.

Heutzutage setzen einige Spitzenproduzenten bei der Gärung auf „wilde“ Hefen und verwenden für ihre Produktion Holzfässer. Hier steht die aromatische und geschmackliche Komplexität an erster Stelle. Andere bevorzugen die „zivilisierten“ Stämme und vergären im Edelstahl Rieslinge, klar wie ein Gebirgsbach. Immer mehr Erzeuger entscheiden sich für eine Liaison aus allen genannten Verfahren.

Ein Holzausbau hat natürlich seine Kehrseiten. Dazu zählen Dinge wie hohe Anschaffungskosten, schlechte Raumnutzung des Kellers, Gefahren von Aroma-Fehlbildungen, Verringerung der primären Aromen und der Säure, sowie hoher Zeit- und Arbeitsaufwand.

Auf der anderen Seite bringt Holzausbau einige Vorteile mit sich. Dazu zählen Eigenschaften wie Steigerung der aromatischen Vielfalt, Verbesserung des Mundgefühls, Verfestigung des Körpers und der Struktur, sowie Langlebigkeit. Ein weiteres positives Merkmal ist die Stärkung der Individualität des Erzeugnisses. Hier lauert die einzigartige Möglichkeit, die Handschrift eines Erzeugers noch mehr zum Ausdruck zu bringen. Die wichtigste Voraussetzung ist: ein einwandfreier, hygienischer Zustand der Holzfässer.