

Titel

Die Reifung von Wein und Spirituosen – Tradition, Innovation, Revolution

(Zusammenfassung)

Motivation für die Arbeit

Anfang 2018 kam erstmals eine Spirituose auf den deutschen Markt, die sich als bionatürlich gealtert bezeichnet. Für die Produktion wird eine Technik verwendet, die alle Einflüsse, die in einem Holzfass vorherrschen, exponentiell vergrößert. So wird aus einer Spirituose innerhalb weniger Tage ein brauner, sehr milder Rum auf angeblich höchstem Qualitätsniveau, der einem zehn Jahre im Fass gelagerten ähnelt bzw. gleicht.

Fragestellung/Zielsetzung

Mit welchen Methoden lässt sich künstliche Reifung bzw. Alterung bei Spirituosen und Wein durchführen, gibt es andere derartige Produkte, sind solche Methoden auch für Wein denkbar bzw. übertragbar und gibt es einen Markt dafür?

Methodik

Nach einem historischen Abriss zur Chronologie der (gezielten) Reifung von Wein und Spirituosen werden die aktuellen Techniken der klassischen Reifung von Wein und Spirituosen dargestellt. Im Anschluss werden innovative Techniken beleuchtet, die diese Prozesse beschleunigen (könnten). Abschließend folgt eine Einschätzung, ob und welche dieser Methoden übertragbar sind, und wie erfolgreich solche Getränke sein könnten.

Inhalt

Die Erkenntnisse, Wein und Schnaps durch Lagerung zu verbessern, liegen zeitlich gesehen gar nicht so weit auseinander, nicht zuletzt, weil man entdeckte, dass Wein durch die Zugabe von Spirituosen länger genießbar bleibt. Andere wichtige Entdeckungen diesbezüglich sind das Haltbarmachen durch Schwefel, die Erfindung von Flaschen und Korken, die Verbesserung durch Reifung im Holzfass, die positive Wirkung von (geringen Mengen) Sauerstoff und die Bedeutung der äußeren (klimatischen) Einflüsse.

Bei Wein lässt sich mit dem aktuellen Stand der Technik sehr gut einschätzen, welcher Wein wie viel bzw. ob er Ausbau im Holz benötigt, Methoden wie Sterilabfüllung oder Stabilisierung haben entscheidend zu längerer Haltbarkeit beigetragen und moderne Methoden wie Mikrooxidation ermöglichen eine (preiswerte) Optimierungsalternative. Dazu kommt das Wissen über die Voraussetzungen für Flaschenreifung von Wein (hinreichend entwickelter Wein, stabil/steril), wichtige Einflussfaktoren darauf (Zeit, wenig Sauerstoff,

niedrige Temperaturen) und Vorgänge in der Flasche (Farbveränderung, Bildung von Tertiäraromen durch Umesterung und Oxidation).

Auch die Reifemethoden bei Spirituosen sind heutzutage ausgefeilt bzw. gründlich erforscht: welches Fass liefert welches Ergebnis (neu, gebraucht, Holzart, Röstungsgrad, Größe), welchen Einfluss spielt das Klima, wie viel Prozent Geschmack macht die Reifung aus, was passiert während der Reifung (Ausdünsten spritiger Alkoholnoten und Einsaugen natürlicher Aromen aus dem Fass und der Umgebung).

Demgegenüber stehen Methoden zur künstlich beschleunigten Alterung und Reifung von Spirituosen und Wein. Während man sich bei der Weinbereitung fast ausschließlich auf Mikrooxidation beschränkt, ist die Bandbreite bei Spirituosen deutlich größer. Dort wird mit Ultraschall (wozu es aber auch Forschungen und Versuche bzgl. der Weinbereitung gibt), hohem Druck, Licht, Wärme und Sauerstoff gezielt eine künstliche Alterung/Reifung herbeigeführt, die zu sehr hochwertigen Ergebnissen führen können. Gesetzliche Einschränkungen für den Einsatz beschleunigter Reifeverfahren gibt es derzeit noch nicht. Einzuhalten sind demnach nur die jeweiligen Bestimmungen zu Herkunft, Zutaten, Mindestreife, Herstellungsverfahren etc., die auch die klassisch gereiften Produkte erfüllen müssen. Bezüglich der Übertragbarkeit dieser Methoden scheinen am ehesten aufgespritzte Weine geeignet, da sie durch den zugesetzten Alkohol deutlich stabiler sind als nicht aufgespritzte und zum Teil sowieso eine vergleichbar lange Fassreife wie Spirituosen durchlaufen. Da nicht aufgespritzter Wein weder hohe Temperaturen noch viel Sauerstoff verträgt, scheint er wenn dann nur für eine Art beschleunigte Flaschenreifung geeignet zu sein, ob es eine geeignete Methode dafür gibt, ist fraglich.

Fazit

Bei Spirituosen gibt es bereits zahlreiche etablierte Verfahren zur künstlichen Reifung bzw. Alterung. Meist geht es dabei um die Produktion hochwertiger Spirituosen, aber eher als Nische, und um zu zeigen, was mit moderner Technik möglich ist. Daher werden klassisch produzierte Spirituosen auch auf lange Sicht weiter Bestand haben.

Bei aufgespritzten Weinen scheint künstliche Alterung zwar erfolgversprechend zu sein, aufgrund der generell niedrigen Nachfrage dafür machen künstlich gealterte Produkte in dieser Nische aber aktuell wenig Sinn.

Bei nicht gespritztem Wein bleiben eher Methoden bei der Weinbereitung interessant (schnellere, bessere Extraktion für mehr Farbe, Konzentration oder Behandlung von im Tank gelagerten Wein). Wein, der eine künstliche Flaschenalterung aufweist, könnte sich als schwer vermittelbar herausstellen.