

Abstract/Zusammenfassung zur Diploma-Arbeit

„Alternative Weinbehälter im Trend: Tonamphore, Betonei, Steinfass & Co.“

Verfasser: Markus Engelberth

Kandidatennummer: 190060

Anzahl der Wörter: 5049

Motivation

Jede Person, die schon mal an einer Kellerführung auf einem Weingut teilgenommen hat, kennt die blitzblanken Edelstahlbehälter und die in Reih und Glied ausgerichteten Holzfässer. Für viele Weinliebhaber*innen stellen diese beiden Behältnisse das A und O in der Weinbereitung dar und sind nichts Besonders mehr. Hingegen sind Weinbehältnisse aus anderen Werkstoffen wie aus Ton, Beton oder Stein ein Blickfang für alle und lösen Interesse aus. Ein „Wow-Effekt“, der in den letzten zwei, drei Jahren auch meine Neugier immer mehr geweckt hat. Neugier, abseits des Mainstreams und der klassischen Weinbereitung. Im Rahmen meiner Arbeit möchte ich mich mit diesem Thema näher beschäftigen um am Puls der Zeit zu bleiben.

Fragestellung/Zielsetzung

Die vorliegende Arbeit umfasst eine geschichtliche Einführung und gibt in weiterer Folge einen Überblick über die in Österreich verwendeten alternativen Weinbehältnisse. Dabei werden Vor- und Nachteile der jeweiligen Materialien herausgearbeitet, ich gehe der Frage nach wie Winzer die Weinbereitung darin durchführen und beleuchte den Hintergrund der Materialien sowie deren Eigenschaften. Die primäre Fragestellung nach dem Überblick lautet, ob für alternative Weinbehältnisse in Österreich Potential besteht.

Methodik

Um alternative Weinbehältnisse in Kontext setzen zu können, bedurfte es ebenso dem geschichtlichen Blickwinkel. Als Quelle diente hier vorwiegend Internet und Literatur. Für Informationen über die einzelnen Behältnisse wurden die jeweiligen Webseiten der Hersteller, ihre Werbebroschüren und Fachmagazine herangezogen. Für meine Recherchen habe ich Winzer über die in meiner Arbeit thematisierten Behältnisse befragt um zu weiteren Erkenntnissen zu gelangen. Um eine Preisstruktur solcher Weine ableiten zu können, wurden 40 Weine aus alternativen Gebinden der Vinaria-Verkostung durchleuchtet. Ebenso gab es eine Onlinebefragung mit 115 Teilnehmer*innen zum Konsum von Weinen aus alternativen Behältnissen.

Inhalt

Der Inhalt gliedert sich in drei Teile: 1) Die Geschichte von Weinbehältnissen, 2) Übersicht von alternativen Weinbehältnissen und 3) Marketing und Konsum.

Was war zuerst da: das Weinbehältnis oder der Wein? Die aktuellsten Forschungsergebnisse markieren Georgien als Wiege des Weinbaus, wo an Tonscherben aus der Jungsteinzeit um 6000-5800 v. Chr. Weinsäure nachgewiesen werden konnte. Die Kelten, geschickte Handwerker, gelten als Erfinder der uns bekannten Holzfässer aus Dauben und Fassreifen. Über 2000 Jahre lang war das Holzfass das wichtigste Behältnis - nicht nur für Wein. 1866 wurde das Fassungsvermögen für den wohl berühmtesten Fasstyp, dem barrique Bordelaise, fixiert: 225 Liter. Im selben Jahrhundert kamen auch riesige Zisternen aus Beton für die Weinbereitung auf.

Heutzutage erleben die Werkstoffe Ton und Beton in Kellern wieder eine kleine Renaissance. Dazu gesellten sich seit wenigen Jahren auch Behältnisse aus Stein. Ton gehört zu den ältesten Materialien der Welt und die gegenwärtig verwendeten Amphoren sind modern adaptiert und ohne Henkel. Futuristisch erscheint ein keramisches Behältnis namens Clayver. Mit höherer Temperatur gebrannt, ist es hochwertiger und widerstandsfähiger als herkömmliche Tonamphoren. Die modernen Betontanks haben so gar nichts mehr mit den riesigen Zisternen unserer Groß- und Urgroßväter zu tun. Dazu schlüpfte für die Weinbereitung 2001 das erste Ei aus Beton und die eckenfreie Zirkulation des Weines darin begeisterte so manche/n Winzer*in. Ebenso ist die Steinzeit wieder angebrochen. Zumindest in einigen Kellern, wo in Behältnissen aus Granit, Marmor oder Basalt vinifiziert wird. Alle alternativen Behältnisse haben Vor- und Nachteile in Bezug auf Handhabung, Mikrooxygenation, Reinigung, Preis, etc. Eines haben sie aber alle gemein: keine oder minimale Abgabe von Eigengeschmack in den Wein.

Das Produkt „Wein aus alternativen Behältnissen“ und dessen Vermarktung stecken in Österreich noch in den Kinderschuhen. Eine Erhebung aus 40 Weinen wirft einen stattlichen Durchschnittspreis von rund 27,50 Euro aus - für große Absatzmengen nicht gerade förderlich. Außerdem entspringen aus alternativen Gebinden oftmals Orange und Naturel Wines, wo es keine klaren Richtlinien gibt. Nichtsdestotrotz haben bei der Onlinebefragung 54% der Teilnehmer*innen schon Weine aus alternativen Behältnissen getrunken - hauptsächlich jene aus der Kategorie „Weinexperte“ mit entsprechendem Hintergrund.

Fazit

Sind Weine aus alternativen Behältnissen eine Modeerscheinung? Definitiv Nein. Werden sie den Sprung aus der Nische schaffen? Sehr unwahrscheinlich. Hinzu kommt, dass Winzer*innen Weine nicht „Gebinde rein“ abfüllen, sondern ihre Weine aus unterschiedlichen Behältnissen verschneiden. So verschwimmen die Grenzen und es ist statistisch nicht mehr zu erfassen. Es zählt das Produkt und nicht das Gefäß der Erzeugung. Das macht jede/n Winzer*in schließlich auch weniger austauschbar. Weine aus alternativen Behältnissen sind absolut als spannende Ergänzung des Portfolios zu sehen und bieten uns allen neue Geschmacksmöglichkeiten für den Weingenuss - es muss nicht immer (französische) Eiche sein.