

## **ZUSAMMENFASSUNG BOTRYTIS IM TROCKENEN WEIN**

Botrytis cinerea, in seiner Form als Edelfäule, begeisterte mich schon seit meinen Leseanfängen. Einerseits die unerwartete Komplexität dieser befallenen Beeren, andererseits was ein/e Winzer\*in daraus für ein Produkt herstellen kann. Dass die Edelfäule auch mit einem Anteil im trockenen Wein andere Aromen und Gaumenstrukturen entstehen lassen kann, ist für mich ein interessantes Thema und darum wollte ich mich mehr mit dieser Materie vertraut machen. Jegliche Recherche war für mich sehr lehrreich. Viele wissen über Botrytis im trockenen Wein Bescheid, auch das berühmte Winzer diese verwenden. Es wird aber wenig darüber kommuniziert, fast als wäre es ein Tabu-Thema darüber zu sprechen - ähnlich wie chaptalisieren. Ich möchte mit meiner Arbeit die positiven wie auch negativen Aspekte beleuchten. Anhand meiner persönlichen, praktischen Erfahrung im Weingarten in der Wachau habe ich viele Meinungen und Blickweisen auffassen können.

Flüssiges Gold oder doch nur ein lästiger Pilzbefall? Diese konträre Frage wird in dieser Arbeit thematisiert. Es wird auf diese Fragen eingegangen, wie sich Botrytis im trockenen Wein auswirkt, welche Auswirkung diese auf die Lagerfähigkeit hat und ob Botrytis im trockenen Wein immer mit alkoholstarken Weinen in Verbindung gebracht werden muss. Auch wird hinterfragt, ob es sich um eine veraltete Tradition handelt und welche Schwierigkeiten im Weinbau und der Kellertechnik und dem damit verbundenen Leseaufwand auftreten.

Durch Interview mit den Winzer\*innen, Recherchen in Fachzeitschriften, Büchern und Internet konnte ich einige meiner Fragen beantworten oder auch nur weitere Ansichten erfahren. Aber vor allem durch persönliche, praktische Erfahrungen wurden in dieser Arbeit die Schwierigkeiten, aber auch die Chancen von Botrytis im trockenen Wein gegenübergestellt. Eine selbst erstellte Online-Umfrage mit 85 Teilnehmer\*innen aus dem Umkreis von Winzer\*innen, Weinakademiker\*innen und Sommeliers ergab viele verschiedene Meinungen. Diese waren sehr aufschlussreich für diese Arbeit. Die Thematik aus verschiedenen Blickwinkeln zu betrachten, erweiterte meinen Horizont.

In meiner Arbeit wird die Entstehung von Botrytis in seiner guten und schlechten Form genauer beschrieben, durch was diese beeinflusst wird und welche Rolle dabei das

Klima, der Boden und auch der Winzer\*in selbst spielen. Der Aufwand, der damit verbunden ist, Botrytis im trockenen Wein mit einzuarbeiten, wird aus der Sicht des Winzers\*in in Weingarten und Keller beschrieben. Ebenfalls werden die vorbeugenden und chemischen Maßnahmen gegen die schlechte Form von Botrytis angeführt. Ein kurzer Blick zurück in die Vergangenheit, wo zum ersten Mal Botrytis entdeckt und in Weinen verarbeitet wurde, wird kurz geschichtlich erläutert. Im Zusammenhang mit der Wachau werden internationale Weinbaugebiete, in denen mit Edelfäule gearbeitet wird, in der Thematik Klima, Rebsorten und Boden verglichen. Darüber hinaus wird ein kleiner Einblick in den praktischen Leseaufwand gegeben. Anhand der durchgeführten Meinungsumfrage werden verschiedene Blickwinkel auf Botrytis im trockenen Wein erläutert. Interviews mit den Winzern werden dargestellt. Zum Schluss werden noch die zukünftigen klimatischen Herausforderungen im Zusammenhang mit Botrytis und allgemeinen Weinbau beschrieben.

Botrytis ist ein Pilzbefall mit vielen Facetten. Er kann herausragende, so wie auch fehlerhafte Weine hervorbringen. Dies macht ihn so interessant. Eine kleine, verschrumpelte, abstoßend aussehende Beere kann unerwartet komplexe Aromen mit sich bringen. Es gibt sehr viele Maßnahmen ihn einzudämmen oder zu verhindern. Das Klima spielt wie so oft die wichtigste Rolle. Ob ein Winzer\*in die Botrytis bei der Lese aussortiert oder einen Teil mitverarbeitet, ist oft eine Preis-, Zeit- und auch eine Stilfrage. Den Wein schlank und frisch hinzubekommen mit den immer früher reiferen Jahren, in Kombination mit Botrytis, fordert eine besondere Präzision. In der Sensorik wird Botrytis als Honig und reife Exotik wahrgenommen, aber vielen ist es unwichtig, ob der Wein einen Anteil an Botrytis besitzt oder nicht.

Während des Erarbeitens und Recherchierens meiner Arbeit bin ich auf den Entschluss gekommen, dass es viele verschiedene Meinungen über Botrytis gibt und es kein richtig oder falsch bei einer Stilfrage geben kann. Stiltechnisch könnte man die Botrytis wie den Holzeinsatz sehen. Durch unsere persönlichen Geschmäcker haben wir verschiedene Vorlieben.