

# **Einfluss von Saccharomyceten und Nicht-Saccharomyceten auf die Aromatik von Weißwein**

Verfasser: Tobias Ossanna

Kandidatennummer: 220041

Anzahl Wörter: 5.085

Sterzing, 12.06.2023

## **Zusammenfassung**

### **Motivation**

Terroir. Uniformität. Mineralität. Mainstream. Spontanvergoren. In Fachkreisen inflationär verwendete Begriffe zur Beschreibung eines Weines. Aber was hat es damit auf sich? Sind dies nur Marketingstrategien oder hat es wirklich aromatische Auswirkungen auf das Endprodukt? Kann man anhand von Geruch und Geschmack erkennen, nach welcher Methode vergoren wurde? Welche aromatischen Auswirkungen hat die Art der verwendeten Hefen? Wie „spontan“ ist die Spontangärung? Was ist sortentypisch?

Mich haben immer schon die Hintergründe dieser Schlagworte interessiert, um diese zum einen für mich selber besser zu verstehen und zum anderen diese auch in meine Beratungstätigkeit zu integrieren. Wie klar können diese wirklich unterschieden werden? Oder handelt es sich wirklich nur um wenig spürbare Nuancen oder Marketingfloskeln?

### **Zielsetzung**

Die vorliegende Arbeit befasst sich mit der Auswirkung unterschiedlicher Hefen auf das Aroma von Weißweinen. Es wird versucht die Vor- und Nachteile verschiedener Hefearten und deren Einfluss auf das Endprodukt zu analysieren. Die Arbeit ist in sechs Kapitel unterteilt und beinhaltet neben dem theoretischen Teil auch Experteninterviews, sowie eine sensorische Unterschiedsprüfung mittels Dreieckstest, um zu erörtern ob sich Theorie und Praxis decken.

### **Inhalt**

Kapitel 1 beschäftigt sich mit der Herstellung von Weißwein. Es werden die verschiedenen Phasen der Weinherstellung von der Weinlese über die Traubenverarbeitung bis hin zum Ausbau des Weines beschrieben. Dabei wird auf die Bedeutung der Traubenauswahl, der Pressung, der Gärung und des Ausbaus in verschiedenen Gebinden eingegangen. Kapitel 2 konzentriert sich auf die Saccharomyceten, die "echten Hefen". Es werden verschiedene Arten von Saccharomyceten und ihre physiologischen Eigenschaften und deren Vorkommen beschrieben. Anhand spezieller Beispiele wird die Wirkung der verschiedenen Hefearten veranschaulicht und welche Rolle sie für die Aromatik des Weines spielt. In Kapitel 3 werden die Nicht-Saccharomyceten analysiert, „wilde Hefen“, die nicht zur Gattung Saccharomyces gehören. Es werden ihre Entwicklung, ihr Vorkommen

und ihre Auswirkungen auf das Aroma des Weines genauer untersucht. Zudem wird auf die unterschiedlichen Formen der Spontangärung eingegangen und diese erklärt. Kapitel 4 widmet sich dem Begriff Terroir und seiner Bedeutung für den Charakter von spontanvergorenen Weinen. Es wird erläutert, wie das Terroir Einfluss auf die Hefen und damit auf das Aroma des Weines haben kann. In Kapitel 5 werden zwei Experteninterviews vorgestellt, die einer Blindverkostung, nach dem Dreiecksverfahren, gegenübergestellt werden. Ziel ist es zu überprüfen, ob die theoretisch erarbeiteten Punkte zur Wirkung der Hefen auf das Aroma des Weines auch in der Praxis sensorisch nachvollziehbar sind.

### Schlussfolgerung

Die Materie der Hefen und dessen Auswirkungen auf die Aromatik ist ein breitgefächertes Bereich. Zusammenfassend ist zu sagen, dass es nicht die eine richtige Antwort gibt. Der Einfluss auf das Aroma ist von einer Vielzahl von Faktoren abhängig. Diese werden wiederum von Person zu Person unterschiedlich wahrgenommen und interpretiert, ob im positiven oder negativen, ist abhängig von der Sensibilität des Verkosters auf verschiedene Aromen.

Meines Erachtens geht es nicht darum eine Entscheidung zu treffen, was besser bzw. schlechter ist, sondern es ist mehr eine Stilfrage primär geht es um den des Endkonsumenten, welcher im Vordergrund steht. Jeder Wein findet seinen Abnehmer. Geht man von einer großen Flaschenproduktion im unteren bis mittleren Preissegment aus, ist es naheliegend sich auf die Stärken der Reinzuchtheife zu verlassen (Gärsicherheit, Konstanz, Reintönigkeit). Dies bedeutet nicht, dass durch die Reinzuchtheife nur Weine im unteren Preissegment produziert werden können, im Gegenteil. Auf dem Markt gibt es hervorragende Beispiele die das Gegenteil beweisen (z.B. Genossenschaftsweine aus Südtirol, Robert Weil, Bouchard Père et fils, Weingut Rudi Pichler und viele mehr). Im Gegensatz dazu, wird die Spontangärung eng mit dem biologischen sowie biodynamischen Weinbau in Verbindung gebracht. Sie produziert eine größere Vielfalt an Aromenspektren, sowie Tiefgang, Komplexität und Ausdruck und hat gegenüber der Reinzuchtheife den Nachteil, dass sie etwas an ihrer Reintönigkeit in der Aromatik einbüßt, dies jedoch mit Charakter, Würze und Kräuternoten wieder ausgleicht. An dieser Stelle ist wieder zu betonen, dass dies ein sehr subjektives Empfinden ist. Mit der Spontangärung wird auch häufig der Begriff Terroir in Verbindung gebracht, welcher gerne für Marketingzwecke benutzt wird, um für das Produkt einen Mehrwert zu generieren, obwohl unter den Konsumenten eine unterschiedliche Wahrnehmung für diesen Begriff herrscht. Beliebte Adjektive sind mineralisch, salzig, kreidig, steinig die den Begriff für die Allgemeinheit verständlich machen, da er wissenschaftlich nicht belegbar ist.

Grundsätzlich wurde die Theorie aus der Literatur von den Experten bestätigt. Die Unterschiedsprüfung hat ebenfalls sehr gut aufgezeigt, dass die Aromen sich Signifikant differenzieren und klar erkennbar sind. Des Weiteren konnte aufgezeigt werden, dass die Spontanhefen ein sehr attraktives Aromenprofil aufweisen, das trendig und gefällig für die unterschiedlichen Gruppen war.