



Peter Uihler im Weingarten (li.) und Franz-Michael Mayer im Keller (re.).

Gärung im 3/4-Takt

DIE BESCHALLUNG VON MOST UND WEIN MIT MUSIK kann eine Veränderung im Geschmacksbild bewirken, wie Fachexperten bei einem ersten Versuchswein im Wege eines sensorischen Vergleichs bestätigten. Wissenschaftliche Resultate stehen noch aus.

n der Weinbar „Wieno“, gegenüber vom Wiener Rathaus, fand kürzlich die Präsentation von „Sonor Wines“ statt. Das von dem Wiener Hornisten Markus Bachmann erdachte Verfahren zur Beschallung von Most respektive Wein mit Musik wird seit Herbst 2009 in der Praxis getestet. Bei der Vergärung wird ein spezieller Lautsprecher in einem Edelstahltrichter direkt mit der Flüssigkeit in Berührung gebracht, wobei die Beschallung im Tank jeweils von unten nach oben erfolgt.

Für einen ersten Test konnte Bachmann das Klosterneuburger Institut für Kellerwirtschaft (Bundeslehranstalt und Bundesamt für Weinbau) gewinnen. Dort wurde ein und derselbe Grüne Veltliner des Jahrgangs 2009 in getrennten Tanks sowohl mit Beschallung als auch konventionell vergoren.

Bei der Präsentation im „Wieno“ konnten einige Weinexperten nachvollziehen, dass sich der vergorene Rebensaft

aus dem unbeschallten Tank von dem nach der „Sonor Wines“-Methode behandelten Wein sensorisch auffällig unterschied. Beide Weine wiesen eine gute Qualität auf, im Vergleich wurde der beschallte Wein als cremiger empfunden (ein repräsentatives – gedochtes durchgeführtes – Expertenranking der beiden Weine steht aber noch aus).

Wie Bachmann betonte, sei die Verbesserung der Qualität sehr wesentlich darauf zurückzuführen, dass die Schwingungen der Musik die Hefe im Wein permanent in Bewegung halten. Zudem sei bei dem beschallten Grünen Veltliner im Vergleich zum konventionell vergorenen Wein ein um 50 Prozent geringerer Restzuckerwert (0,2 : 0,4 Gramm/Liter) bei zugleich höheren Glycerinwerten nachgewiesen worden, was sich ebenfalls positiv auf die Qualität auswirke. Die Beschallung mit Musik im Stahltrank, so Bachmann, mache auch eine Lagerung

im Eichenfass entbehrlich. Ob auch eine andersartige Beschallung, etwa mit den Motorgläschen einer Harley Davidson, ähnliche Resultate erbringt, ist aus derzeitiger Sicht ungeklärt.

Hinsichtlich des 2010er Jahrgangs kooperierte Bachmann nicht mehr mit dem Klosterneuburger Institut für Kellerwirtschaft, sondern mit sechs Winzern aus Wien, Niederösterreich und dem Burgenland. Infolge der hohen Ernteaufülle im Jahr 2010 konnten jedoch neben den beschallten Weinen keine Vergleichswine erzeugt werden, wie von einigen der am Projekt beteiligten Winzer zu erfahren war – man werde dies später nachholen.

Obwohl ihnen also diesmal kein direkter Vergleich mit unbeschallten Weinen möglich war, zeigten sich die am Projekt teilnehmenden Winzer von der „Sonor Wines“-Methode beeindruckt. Franz-Michael Mayer etwa berichtete, sein mit

ein Gärotopf sei nicht zu befürchten. Überdies fälle der Weinstein (in erwünschter Weise) schneller aus und auch der Most habe sich mit Beschallung rasch geklärt.

Stefan Ort aus Göttsbrunn-Arheinstal registrierte bei seinem beschallten 2010er Zweigelt, dass dieser im Vergleich zu einem anderen Zweigelt dieses Jahrgangs im frühen Reife Stadium weniger ran und lanig war, was eine Erparnis bestimmter Vinifizierungsschritte bedeute. Infolge der höheren Glycerinwerte erwartete sich auch eine bessere Lagerungsfähigkeit. Der Zagersdorfer Ökologe Rolf Pretreiner berichtete über eine spezifische Erfahrung: Bei einem bereits weitgehend „blanken“ Wein des Jahrgangs 2007 habe die Musik im Herbst 2010 die kaum noch aktive Hefe dertart in Schwung gebracht, dass sie in einem 2000-Liter-Tank noch zusätzlich fünfzehn Liter Lager produziert und die Qualität verbessert habe.

Von Seiten des Klosterneuburger Instituts für Kellerwirtschaft (Bundeslehranstalt und Bundesamt für Weinbau) erklärte Herbert Schiold, dass es sich 2009 lediglich um einen „Tastversuch“ gehandelt habe. Man habe festgestellt, dass die Lautsprecher durchgehend funktionstüchtig waren und dass durch diese keine Verunreinigungen des Weins mit Metall oder sonstigen Stoffen erfolge sei. Hinsichtlich der Testergebnisse sei es nicht angebracht, diese als wissenschaftlich zu bezeichnen, weil einerseits die unterschiedlichen Restzuckerwerte in vernachlässigbarem Bereich lägen und andererseits für eine wissenschaftliche Fundierung ausgiebige Teillösungen erforderlich wären, die aber nicht zustande kamen. Alles in allem habe man in Klosterneuburg weder der analytisch noch sensorisch signifikante Unterschiede zwischen dem beschallten und dem unbeschallten Wein festgestellt.

Dazu bemerkte Markus Bachmann von „Sonor Wines“, der sein Verfahren mittlerweile zum Patent angemeldet hat, dass „im Zuge der Kooperation einiges schief gegangen“ sei, jedoch sei nun „sensitiv bewiesen, dass die Methode funktioniert“. Nach seinem Eindruck habe man in Klosterneuburg kein wissenschaftliches Interesse an der Angelegenheit, er kooperiere jetzt mit anderen Einrichtungen. Weiters gäbe es mit seiner Methode derzeit auch schon Versuche bei der Bierherstellung.

WEINQUIZ

Was ist Spontanvergärung?

Preis: 3 Salorwine

Einsendungen:

weinquiz@wienerzeitung.at bzw. an die Redaktion

Frage und Auflösung vom letzten Quiz: Wer ist Eigentümer von Château Pape Clément?

Bernard Magrez (Eigentümer von 35 auf neun Länder verteilten Weingütern)

Gewinner der Ausgabe 4: Julian Steinwendner, 4863 Seewalchen

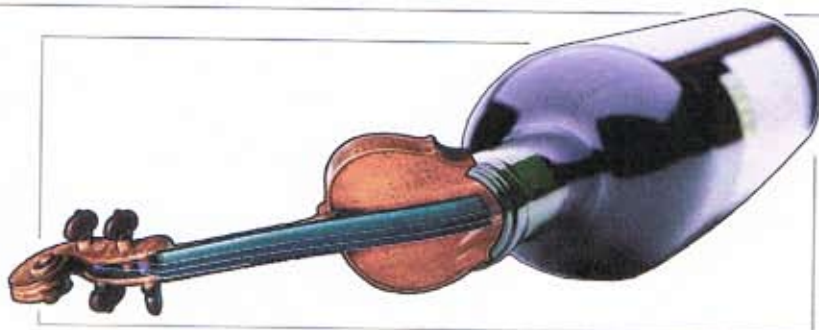


Foto: Johann Wenzel/Leben/Barntzen, Foto: Lisa Lipka