



## Zusammenfassung

der Diploma-Arbeit von Oliver Vogt (Kandidatennummer 11137772)  
Thema: „Maischegärung bei deutschen Weißweinen“ (Stand 24. April 2014)

Eine antike Methode der Weißweinbereitung polarisiert in letzter Zeit die Weinszene. Die einen werfen den Produzenten vor, Jahrhunderte alte Erkenntnisse der Weinbereitung einfach zu ignorieren, für die anderen ist genau diese Art des Weinmachens die einzig richtige Methode den ursprünglichen und wahren Geschmack des Terroirs ins Glas zu bringen.

Es handelt sich dabei um Weißweine, bei denen die Gärung – wie beim Rotwein – auf der Maische erfolgt. Die in den Schalen enthaltenen Farbpigmente und Phenole und somit auch die herben Noten sind in den herkömmlichen Weißweinen unerwünscht. Die Maischegärung verleiht den Weinen eine intensive Farbe mit Schattierungen, die vom zarten Kupfertönen über dunkles Gelb zu einem leuchtenden Orange, ja sogar bis hin zu orange-braun reichen können. Ein neuer Begriff macht seitdem in der Weinbranche die Runde: ‚Orange Wine‘.

Zu den für Weißweinen eher ungewöhnlichen Aromen überwiegen ätherische Eindrücke von Schwarztee und Kräutern, balsamisch wachsig Noten aber auch erdige Töne, nasser Stein oder ein floraler Duft nach weißen Blüten. Am Gaumen präsentieren sich die orangen Vertreter mit einer prägnanten Textur, hervorgerufen durch die für Weißweine ungewöhnlich hohen Gerbstoffanteile. Im Geschmack erscheinen sie herb wie Orangenzeste oder zartbitter wie Herrenschokolade. Die oft vorkommende oxidative Note in Verbindung mit einem salzigen Abgang verleiht den Weinen häufig einen Touch Fino-Sherry.

Ein kurzer Rückblick in die Geschichte des Weines zeigt die Bedeutung und Tradition dieser Technik für die Weingewinnung. Es wird die Handwerkskunst der Kevri-Produktion vorgestellt. Dabei handelt es sich um Tonamphoren, die bereits vor über 6000 Jahren in Georgien hergestellt und zur Weinerzeugung verwendet wurden.

Im Hauptteil werden verschiedene Methoden und Anwendungsmöglichkeiten der Maischegärung bei deutschen Weißweinen gezeigt. Bei der ersten Variante wird an Hand eines Versuches an der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau gezeigt, wie eine Jahrtausend alte

Technik auch heute noch funktioniert. Silvanertrauben wurden dabei im Kevri vergoren und ohne zusätzliche Schwefelung ausgebaut sowie unfiltriert abgefüllt. Die Schwefelung hat jedoch eine indirekte Schutzfunktion vor unerwünschten Oxidationsvorgängen und gilt daher als eine der wichtigsten oenologischen Maßnahmen zur Stilprägung, Stabilisierung und Sicherung der Weinqualität. Bei diesen sogenannten ‚Natur- oder Amphorenweinen‘ erhöht sich nämlich die Gefahr von Instabilität und Fehltönen wie extrem oxidative Töne, flüchtige Säure, Bockser und Ähnliches. Notwendig scheint daher eine Differenzierung von den Begriffen ‚Orange Wine‘ und ‚Natural Wine‘, um zwei Dinge die nicht zwingend zusammengehören zu unterscheiden.

Im zweiten Versuch – mit kontrolliertem Einsatz moderner Kellertechnik – wird der Unterschied zur Mostgärung analysiert. Für das große Jubiläum ‚350 Jahre Silvaner in Franken‘ wurde im Jahre 2008 ein großflächig angelegter Ringversuch der fränkischen Leitrebsorte gewidmet. Dabei wurde bei allen beteiligten Betrieben nach einem einheitlichen oenologischen Fahrplan vinifiziert und jeweils zwei Most- bzw. zwei Maischegärvarianten durchgeführt und ausgewertet.

Last but not least ergänzt eine dritte Variante, nämlich der teilweise Einsatz von auf der Maische vergorenen Weißweinen, die Bandbreite dieses Weintyps. Hier werden Versuche mit den Rebsorten Muskateller, Weißburgunder und Gewürztraminer vorgestellt und ein erster internationaler Erfolg bei der deutschen Leitsorte Riesling präsentiert.

Noch ist der inländische Markt für diesen Weißweintyp zu jung um konkret Zahlen und Statistiken nennen zu können. Aber auf jeden Fall steigt die Nachfrage an Wein-Unikaten und eine alternative Szene entwickelt sich auch hierzulande. Diese Weine eignen sich als Solowein genauso gut wie als Speisebegleiter. Sie werden daher mittlerweile in trendigen Wein-Bars ausgeschenkt und stehen in berühmten Sterne-Restaurants auf der Karte. Der Durchbruch von ‚Orange Wine‘ in der Gastronomie könnte daher eine Schlüsselfunktion bei deren Marktverbreitung sein. Dann könnte sich dieser Weintyp auch dauerhaft als vierte Farbe in der Weinwelt etablieren. Folglich wäre eine Definition – wie sie etwa für Rosés existiert – zum Schutze der Produzenten und Konsumenten empfehlenswert.

Diese Diploma-Arbeit soll deshalb den Prozess der Definitionsfindung des Begriffes ‚Orange Wine‘ unterstützen und gleichzeitig die sinnvolle Einsatzmöglichkeit von auf der Maische vergorenen Weißweine herauskristallisieren.