

Diploma in Wines & Spirits

Diplomarbeit

Die Faszination Großflaschen und ihre Bedeutung für Weine

Zusammenfassung:

Großflaschen besitzen in der ohnehin sehr komplexen Welt der Weine einen außergewöhnlichen Status und faszinieren nicht nur Weinexperten- und Liebhaber. Zudem kommt der Mythos, dass Weine in Großflaschen langsamer reifen und so Qualitäten von besonderem Ausmaß kreieren. Als Sommelier vom Arlberg Hospiz Hotel (Tirol) greife ich auf einen der bedeutendsten Großflaschenkeller Österreichs zurück und so war die Inspiration zu dieser Arbeit nicht sehr lange zu suchen. Diese Diplomarbeit befasst sich mit der Frage, was hinter dieser Thematik steckt und wie es zu dem Kultstatus kam, den Großflaschen heute repräsentieren.

Die ersten Großflaschen entstanden vermutlich Mitte des 17. Jahrhunderts. Namentlich erwähnt wurde erstmals eine Jéroboam- Flasche um 1725 in Bordeaux. Weitere Großflaschen entstanden um diese Zeit auch in der Champagne, es gibt jedoch keine fundierte Literatur über die Entstehung der einzelnen Namen und Gebindegrößen. Die Vielfalt der Weinwelt spiegelt sich auch in der Anzahl der einzelnen Flaschengrößen und der jeweiligen Benennung wider. Die Namensgebung rührt sehr oft von biblischen Namen her. Das Wort „Magnum“ bedeutet „Groß“ und kam bezogen auf eine Flaschengröße bereits Anfang des 18. Jahrhunderts vor. Damals wurden vorwiegend für den englischen Königshof, den russischen Zarenpalast und die wohlhabende Bevölkerungsschicht Weine von besonders guter Qualität in größere Formate abgefüllt. Die wichtigsten Flaschengrößen werden in der folgenden Tabelle zusammengefasst:

Flascheninhalt (angegeben in Liter)	Benennung	Flascheninhalt (angegeben in Liter)	Benennung
1,500	Magnum	18,000	Melchior, Goliath
2,250	Marie-Jeanne	20,000	Salomon
3,000	Doppelmagnum	26,250	Sovereign
4,500	Jéroboam, Réhoboam	27,000	Primat
5,000	Jéroboam	30,000	Melchisedech
6,000	Impériale, Méthusalem	45,000	Demi-John
9,000	Salmanazar	98,500	Adelaide
12,000	Balthazar	130,00	Maximus
15,000	Nabucodonozor, Nebukadnezar	480,000	Weltrekord; kein Name

Aus Quarzsand, Kalk, Soda und Altglas entsteht bei etwa 1580° Celsius flüssiges Glas. Die weitere Verarbeitung gestaltet sich oft sehr individuell und es erfordert spezielle handwerkliche Fähigkeiten, um Großflaschen herzustellen. Mittlerweile gibt es halbautomatische Glasblasautomaten, die Formate bis 27 Liter- Flaschen möglich machen. Die Abfüllung erfolgt in den meisten Fällen per Hand und ebenso die Verkorkung, bei der es sehr wichtig ist, den optimalen Korkdurchmesser zu berücksichtigen. Für den Transport werden in der Regel eigens gefertigte Holzkisten verwendet.

Wein reift in größeren Gebinden langsamer und besitzt mehr Reifepotential. Diese Aussage wird von vielen Weinfachleuten geteilt und ist somit ein Hauptfaktor für die besondere Bedeutung von Großflaschen. Generell kann gesagt werden, dass der Sauerstoffanteil bei der Abfüllung, der Gasaustausch durch den Verschluss der Flasche und das Verhältnis von Sauerstoff in der Flasche kleiner wird, je größer der Flascheninhalt ausfällt.

Die Polymerisation, bei der sich einzelne Phenolmoleküle zu größeren Polymerpigmenten zusammenschließen und so als Bodensatz ausfallen, wird in größeren Formaten nicht begünstigt. Des Weiteren ist die Bildung von tertiären Aromen in Großflaschen wesentlich langsamer. Trotz einiger technischer Versuche, unter anderem vom Service de Techniques du CIVC in der Champagne, ist man nach wie vor der Meinung, dass die menschliche Wahrnehmung der beste Parameter bleibt, um Weine aufgrund von Alterung einzustufen.

Aus diesem Gedanken heraus wurden für diese Arbeit, gemeinsam mit Herrn Dipl. Ing. Dr. Eder von der Weinbauschule Klosterneuburg, sieben verschiedene Weine sensorisch sowie analytisch beleuchtet. Es wurde dabei jeweils eine 0,75 Liter Flasche mit einer Großflasche desselben Weines verglichen. Dabei versuchte man eventuelle Konstanten im Reifeverhalten der Weine festzustellen. Trotz näherer Betrachtung der Weine hinsichtlich Farbwerte, Säuregehalt, Phenolbestimmungen und biogenen Aminen konnten jedoch keine konkreten Aussagen zu einem allgemein gültigen Verhalten der einzelnen Werte getroffen werden. Die festgestellten Abweichungen ließen vereinzelt aber erkennen, dass sich sehr wohl Unterschiede zwischen einer Normalflasche und einer Großflasche ausmachen lassen. Bezogen auf die Komplexität dieses Versuches erhoffe ich mir weitere Forschungen in diesem Bereich. Wichtig dabei wird es sein, sicher zu stellen, dass die Weine einer exakt gleichen Behandlung bei der Abfüllung unterzogen werden und dass man bereits bei der Abfüllung analytische Proben durchführt, um so Ausgangswerte für spätere Aussagen zu erhalten.

Es gibt viele verschiedene Gründe für den besonderen Status von Großflaschen. Die nur sehr geringe Produktionsmenge ist sicherlich einer der Hauptgründe, zudem trifft sie auf einen verhältnismäßig viel größeren Käufermarkt. Großflaschen erzielen am Markt in der Regel 20% mehr Gewinn, können aber bei einigen Kultweinen ein Vielfaches als dieselbe Menge Inhalt in Einzelflaschen erzielen.

Ab der Doppelmagnum werden Weine sehr selten angeboten und viele ganz große Formate werden meist aus marketingtechnischen Überlegungen produziert oder kommen für wohltätige Zwecke zum Einsatz.

Die Bedeutung von Großflaschen ist gemessen an der Flaschenanzahl am Markt sehr gering. Sie gelten aber vielerorts als Prestigeobjekte, werden gerne zu Sammlerstücken erklärt und bedienen vor allem Nischenmärkte. Einige wenige Betriebe verstehen es, die Zeremonie rund um das Öffnen und Servieren einer Großflasche gekonnt in Szene zu setzen. Besonders bei größeren Festen, Hochzeiten und diversen Feiern werden gerne Großflaschen geöffnet und als einzigartiges Erinnerungsstück aufgehoben. Durch das Aufteilen eines Weines aus einer einzelnen Flasche auf mehrere Personen kommen meiner Meinung nach auch wichtige gesellschaftliche Hintergründe hinzu.

Auch wenn die Faszination dieser raren Flaschenformate in dieser Arbeit von mehreren Seiten näher betrachtet wurde, so konnte das letzte Geheimnis vom Wein in Großflaschen nicht zur Gänze gelüftet werden. Wein ist und bleibt ein spannendes Thema und wenn sich dieser noch dazu in imposanten Flaschen befindet, dann erweckt der Mythos Großflasche bei vielen Weinkennern ein einzigartiges Gefühl.