

## Selbstklärung kontra Zwangsklärung

Blättert man in den Annalen des deutschen Weinbaus einige Jahrzehnte zurück und widmet sich intensiver der Rubrik der Kellerwirtschaft, wird man unschwer feststellen, dass die maschinentechnische Ausstattung gängiger Winzerbetriebe aus heutiger Sicht recht beschränkt war. Insbesondere im Bereich der Klärtechnik war selten mehr als ein bescheidener Schichtenfilter anzutreffen. Aufgrund seiner beschränkten Leistungsfähigkeit konnte er erst eingesetzt werden, nachdem die Weine eine weitgehende Selbstklärung erfahren hatten. Zur Konservierung und Abfüllung restsüßer Weine war er in Verbindung mit der Sterilisation ein Meilenstein in der Entwicklung hin zu den heutigen Weinen mit ihrer fast ubiquitären Restsüße. Es sei dahingestellt, ob die damaligen Weine besser oder schlechter als die heutigen waren, denn Qualität ist letztendlich nur aus dem Zeitgeist und dem Probenkontext, kurz aus der Gewohnheit heraus zu definieren. Mit Sicherheit waren sie anders und oft mit einer Holzfirne ausgestattet, die nach heutiger Sicht die amtliche Prüfnummer in Frage stellen würde.

Hätte man die Lagerbedingungen der damaligen Zeit mit den gegenwärtig verfügbaren Möglichkeiten frühzeitiger Klärung kombiniert, wären hochgradige Oxidationsschäden die Folge gewesen, denen mit keinem noch so gezielten Einsatz von schwefliger Säure zu begegnen wäre. Die alten Kellermeister wußten empirisch, dass die im unfiltrierten Wein zwangsläufig verbliebene Feinhefe vor den negativen Folgen oxidativer Alterung schützte. Dies alles schien in Vergessenheit geraten, als den Winzern das gesamte Spektrum maschineller Klärtechnik zugänglich wurde und Filter aller Art in den Kellern Einzug hielten. Da Neuigkeit mit Notwendigkeit und Feinhefe mit Schmutz verwechselt wurde, avancierten die beeindruckenden, Edelstahl-glänzenden Wundergeräte schnell zum beliebtesten Spielzeug deutscher Winzer und gaben ihnen mit ihrer leicht nachvollziehbaren Technik ein Gefühl der Sicherheit, welches ihnen das mangelnde Verständnis um die im Wein ablaufenden Vorgänge nicht vermitteln konnte. Stellenweise entwickelte sich der zweifelhafte Ehrgeiz eines Wettrennens um die als erste im Dorf über den Filter gequälten Weine. So, als wäre nur ein filtrierter Wein gut und haltbar. Dieser Aktionismus einer fast zwanghaften Filtrationshysterie wurde erstmals einer Zäsur unterworfen, nachdem sich in jüngster Zeit auch deutsche Lehreinrichtungen der Thematik annahmen und die üblichen Meinungsbildner mit der werbewirksamen Vorsilbe "fein" das Image der nach der Gärung in Schwebelage verbleibenden Hefe aufwerteten.

Ohne den Wert der verschiedenen Filtersysteme in Frage stellen zu wollen - jedes von ihnen hat sicher einen dankbaren Einsatzbereich - und ohne die Notwendigkeit rechtzeitiger Filtration restsüßer Weine zu relativieren, drängt sich die berechtigte Frage auf, warum ein trockener und mikrobiologisch absolut stabiler Wein einer irrational frühen Zwangsklärung unterworfen werden muß. Der entscheidende Schritt in der mikrobiologischen und chemischen Stabilisierung der Jungweine ist und bleibt das Aufschwefeln nach der Gärung, welches heute wie in vergangenen Epochen auf der Vollhefe erfolgen kann und die mikrobiologische Situation unter Kontrolle bringt, bevor sich alle weiteren, notwendigen oder überflüssigen Behandlungsmaßnahmen anschließen. Die in Suspension befindliche Feinhefe, und nur diese, unterstützt die Reduktionskraft der schwefligen Säure und kann sie, mit einer gewissen Abhängigkeit vom Grad der Selbstklärung, sogar übertreffen. Bei der Feinhefe handelt es sich keineswegs um Schmutzpartikel, welche sich nach der Gärung rasch in der Depotheke wiederfinden, sondern um einen wertvollen Mikroorganismus mit zahlreichen positiven Eigenschaften, denen die Filtration ein unwiderrufliches Ende setzt. Diese Eigenschaften umfassen, über die einer reduzierenden Wirkung hinaus, alle Effekte einer permanenten Hefeschönung, insbesondere eine Adsorption von Gerbstoffen und Schwermetallen wie Kupfer aus der Bockserbehandlung. Die Entstehung von UTA wird verringert. Darüber hinaus reicht die autolytische Feinhefe den Wein mit Mannoproteinen an, die sensorisch als Mundfülle umgesetzt werden und stabilisierend auf Eiweiß und Weinstein wirken. Die Sektindustrie macht sich diese Eigenschaften schon lange gezielt zunutze, indem sie aus qualitativen Erwägungen heraus ein Mindestlager auf der Hefe fordert. Es ist sachlich nicht nachvollziehbar, warum im Stillwein schlecht sein soll, was den Sekt aufwertet. Ausländische Anbaugeländer haben dies schon lange für ihre Stillweine erkannt.

Um es klar zu sagen: Der primäre Effekt der Feinhefe ist reduktiver Natur. Alle anderen Effekte sind diesem in ihrer Bedeutung untergeordnet. Nicht Hefetöne sind die Folge, sondern jugendlich frische Weißweine, auch und besonders unter dem Aspekt einer Überlagerung. Der Verzicht auf Filtration,

zumindest in den ersten Monaten nach der Gärung, verleiht dem Wein keine anderen sensorischen Eigenschaften als die eines stark reduktiven Milieus unter bestmöglicher Konservierung der aus der Gärung resultierenden Fruchtaromen. Dieser Tatsache tun auch eventuell auftretende Böckser keinen Abbruch, weil sie meist mit geringen Mengen an Kupfersulfat problemlos beseitigt werden können. Die negative Wirkung des von Weißwein aufgenommenen Sauerstoffs, und seien es aus der makroskopischen Sicht des Winzers nur homöopathisch geringe Mengen, ist hinreichend bekannt. Er beschleunigt den alterungsbedingten Zerfall der gesuchten Fruchtaromen. Suspensierte Feinhefe weist selbst in geringsten Mengen die unschätzbare Eigenschaft auf, unvermeidlich aufgenommenen Sauerstoff zu binden und so von der Reaktion mit wertgebenden Weininhaltsstoffen fernzuhalten. Deshalb sind ungeschwefelte Weißweine bräunungsstabil, solange sie hefetrüb sind.

Jede Filtration entzieht dem Weißwein einen Teil seiner nativen Qualität. Sauerstoff tritt hinzu, spätestens beim Einlauf in den Filtrattank und, umgerechnet auf den Liter, um so mehr, je kleiner das Gebinde. Gleichzeitig entweicht Kohlensäure. Diese kann als solche zwar ergänzt werden, nicht jedoch die mit der entbindenden Kohlensäure ausgewaschenen Aromastoffe, welche später im Bukett fehlen. Filtermedien wie Schichten und Guren adsorbieren zusätzliche Mengen an Aroma. Schwerwiegend sind die Folgen, wenn in der Kelleratmosphäre deutlich das Aroma wahrnehmbar ist, welches eigentlich im Wein verbleiben sollte. Daraus wird ersichtlich, dass die Zwangsklärung nur ein notwendiges Übel unter dem Zwang des Einzelfalls sein sollte. Völlig unlogisch ist es, Weine zuerst zu filtrieren und anschließend Schönungen mit erneuter Filtration durchzuführen derart, als wäre die Filtration das Ziel als solches. Weißweine der fruchtigen Art verzeihen solchen kopflosen Aktionismus nicht. Absolut fatal ist es gar, steril filtrierte Weißweine im Holzfass zu lagern.

All diese Strapazen sind der Selbstklärung fremd. Besonders nach einer vorgehenden Enzymierung, bevorzugt im Moststadium, lassen sich gängige Weißweine der für Winzer üblichen Gebindegrößen nach einigen Monaten der Selbstklärung problemlos über feine Schichten oder Guren auf die Abfüllung vorbereiten, ohne bis dahin das Geringste ihrer ursprünglichen Frische eingebüßt zu haben. Damit stellt sich die Frage, wem eine grundlos frühe Zwangsklärung am meisten nützt - dem Winzer, dem Wein oder dem Handel.