

Der Ursprung des Aromas - Weinberg oder Hefe ?

Selektion und Marktentwicklung von Reinzuchthefen tendieren eindeutig zu extrem aromastarken Stämmen. Dem gegenüber versucht die Terroirbewegung durch Nutzung der Spontangärung den aromatischen Ausdruck von Lage und Boden in den Vordergrund zu stellen. In diesem Zusammenhang stellt sich die Frage, wie groß die jeweiligen Beiträge von Boden und Hefe zum Aroma sind und ob allein die wilden Hefen ein Garant für mehr Herkunftstypizität sein können. Entsprechend ihrer Herkunft lassen sich die Aromen des Weins in drei Gruppen einteilen:

- Die von der Traube synthetisierten Aromen, die sich aus einem Wechselspiel von Rebsorte, Klon, Reifegrad, Klima, Boden und anbaulichen Maßnahmen ergeben. Durch die kellertechnischen Rahmenbedingungen (Standzeit, Schönung) bei der Verarbeitung von Maische und Most erfahren sie eine erhebliche Differenzierung. Entsprechend der Chronologie ihres Auftretens nennt man sie Primäraromen, obwohl dieser Begriff inzwischen auch zur indifferenten Bezeichnung starker Fruchtaromen aller Art in jungen Weinen mißbraucht wird.

- Die von der gärenden Hefe gebildeten Aromen, welche sich aus einem Zusammenspiel von Hefe, ihrer Nährstoffversorgung im Most und den technischen Rahmenbedingungen der Gärung (Mostvorklä rung, Temperatur) ergeben. Diese Aromen, auch Sekundäraromen genannt, setzen entsprechende Vorläuferstufen im Most voraus, die dem Stoffwechsel der Hefe zugänglich sind. Vergleicht man das Aroma eines Mostes mit dem des entsprechenden Weins, offenbart sich der Beitrag der Hefe zur Ausbildung des Aromas. In unterversorgten Mosten bildet die Hefe mangels entsprechender Vorläuferstufen nur wenig Aroma, während gut versorgte Moste ein reiches Aromapotenzial bereithalten, welches in Abhängigkeit vom Hefestamm quantitativ und qualitativ unterschiedlich umgesetzt wird.

- Die bei der Alterung des Weins gebildeten Aromen, auch Tertiäraromen genannt, welche von der Ausstattung der Traube mit Primäraromen, den Vinifikationsbedingungen und den Lagerbedingungen (Temperatur, SO₂, O₂) abhängen. Da bei ihrer Ausbildung der Sauerstoff eine Rolle spielt, erfolgt ihre Synthese mit einer gewissen Abhängigkeit von der Gasdurchlässigkeit des Flaschenverschlusses. Warme Lagerbedingungen beschleunigen diesen Prozess ungemein. Als eindeutige Weinfehler definierte Alterungserscheinungen wie UTA oder Lagerböckser gelten als pathologische Anormalitäten, während Petrolton und Altersfirne innerhalb gewisser Grenzen akzeptiert werden. Insgesamt besteht bei Weißwein eine Tendenz, alterungsbedingte Tertiäraromen abzulehnen und die Abwesenheit von Alterung als positive Alterung anzusehen.

Eine direkte Beziehung zwischen Boden und Aromatik kann nur für jene Fraktion des Aromas hergestellt werden, die als Primäraroma von weinbaulicher Seite vorgegeben wird. Indessen setzte auf der Suche nach dem Terroir als Ausdruck einer durch die Lage vorgegebenen Individualität in Aroma und Stilistik eine mehr emotional als rational geführte Diskussion um den Ursprung des Aromas und die Rolle der Hefe ein. Im deutschen Sprachraum wird der Ausdruck von Terroir meist einseitig mit einem mineralischen Aroma assoziiert. Unter Mineralik versteht man im präzisen Sprachgebrauch geruchliche Attribute, die an Feuerstein, nassen Schiefer und andere Gesteinsmaterialien erinnern, also Aromen, die von den in Weißweinen häufig gefundenen Sinneseindrücken von Früchten oder Blumen weit entfernt sind. Ein eventuell vorhandener Zusammenhang zwischen Boden und mineralischer Aromatik wird durch einen geruchlichen Vergleich zwischen Gesteinsproben und den entsprechenden Weinen hergestellt. Solche Parallelen mögen im Einzelfall zutreffen und die Bedeutung von Terroir als geologische Formation belegen. Nicht zulässig ist es jedoch, den Ausdruck von Terroir einseitig auf ein mineralisches Aroma zu reduzieren. Terroir ist auch dann gegeben, wenn die gleiche Rebsorte auf anderen Böden zu systematisch anderen Aromaprofilen tendiert, zum Beispiel solchen fruchtiger oder vegetabler Art.

Nun wäre alles einfacher, wenn die geruchliche Verbindung zwischen Boden und Wein so reibungslos funktionieren würde, dass man im Boden des Weinbergs nicht nur das mineralische Aroma eines Weins, sondern auch andere legitime Terroiraromen wie solche nach Citrus oder Kernobst erkennt. Unter diesen Bedingungen erhielte sogar die mythische Hypothese wissenschaftlichen Auftrieb, wonach weinbergseigene Hefen ähnlich Lasttieren die für das Lagenaroma verantwortlichen Moleküle vom Weinberg in den Keller transportieren. Dies müsste dann bereits im Most wahrzunehmen sein,

was abgesehen von stark aromatischen Bukettsorten kaum der Fall ist. Das, was wir als Lagenaroma eines Weins interpretieren, wird somit zu einem großen Teil durch den Gärungsstoffwechsel der einen oder anderen Hefe produziert unabhängig davon, ob dieses Aroma fruchtiger, mineralischer oder floraler Natur ist. Voraussetzung dazu sind Vorläuferstufen im Most, welche von Boden und anderen unter dem Terroirbegriff zusammengefassten Faktoren vorgegeben sind. Erst durch die Hefe werden sie in geruchlich aktives Aroma umgesetzt. Sie hat einen mindest genau so großen Einfluß wie das Lesegut auf das, was wir als Terroir auffassen.

Die bestehende Terroirbewegung favorisiert die Spontangärung in der Annahme, dass weinbergseigene Hefen das vom Weinberg vorgegebene Aromapotenzial am besten zur Entfaltung bringen. Dabei kann der mit der Spontangärung verbundene schwache Endvergärungsgrad in Deutschland problemlos verkraftet werden, da wirklich trockene Weine auf diesem spezifischen Markt kaum gewünscht sind. Übersehen wird meist, dass die natürlichen Hefen im Weinberg zu weniger als 1 % aus *Saccharomyces*-Stämmen besteht, die über 5 % Alkohol hinaus zu bilden vermögen. Wenn trotzdem annähernd trockene Weine mit höheren Alkoholgehalten erzielt werden, sind diese kaum den wenigen einsamen *Saccharomyces*-Zellen aus dem Weinberg zu verdanken, sondern einer Kontamination mit solchen aus Kelterhaus und Keller, wo sie über eine Kampagne oder gar über Jahre hinweg als betriebsspezifische Spontanpopulation siedeln und überleben. Diese Betriebsspezifität ist weder übertragbar noch reproduzierbar, sondern höchst variabel im sensorischen Ausdruck, wenn das gleiche Lesegut in verschiedenen Betrieben mittels Spontangärung vinifiziert wird. Das Ergebnis kann von sensorischer Leere über höchste Intensität tropischer Früchte bis zu tatsächlicher Komplexität reichen. Dominieren dabei mineralische Komponenten in der Aromatik, spricht man Kraft nirgends fixierter Konvention von Terroir.

Die Breite des aromatischen Spektrums gärfähiger Hefen wird ersichtlich, wenn man den gleichen Most unter identischen Bedingungen mit unterschiedlichen Reinzuchthefen vergärt. Sie alle wurden aus spontan gärenden Mosten isoliert. Darunter findet man Stämme, die sich bei der frühest möglichen Bewertung im Frühjahr des Folgejahres als ausgesprochen aromaschwach präsentieren, aber auch solche, die zu einem mineralischen Aroma tendieren und andere, bei denen regelmäßig Citrus, Kernobst oder tropische Früchte die Aromatik dominieren. Naturgemäß findet sich diese Variabilität auch bei den spontan gärenden Stämmen. Nicht jede Spontangärung garantiert Mineralität als speziellen Ausdruck von Terroir. Dennoch ist der Hinweis auf die Spontangärung zwingend, um sich aus der Masse der Spitzenwinzer abzuheben.