

RUNDER TISCH: WENIGER ALKOHOL IM WEIN MÖGLICHKEITEN UND GRENZEN MODERNER TECHNOLOGIEN

ÜBERLEGUNGEN ZUR SENKUNG DES ALKOHOLGEHALTES BEI SÜDTIROLER WEINEN

Bis vor wenigen Jahren galt Alkohol als Qualitätsparameter. Quasi nach dem Motto: je höher der Alkohol, desto besser die Qualität.

Vor 100 Jahren wurden am Deutsch-Südtiroler Weinmarkt in Bozen sehr viele Weine, nicht nur aufgrund ihrer Herkunft, sondern auch aufgrund ihres Alkoholgehaltes preislich unterschieden.

Bis heute hat sich diese Qualitätsdifferenzierung auch bei den heimischen 1lt.-Gebinden gehalten.

Man muss aber feststellen, dass in den letzten Jahren die Alkoholwerte besonders, bei weißen Sorten aber auch bei den kräftigen Roten zugenommen haben. Heute ist es keine Seltenheit, Weiß- oder Rotweine mit 14 ‰ Alkohol und mehr zu finden.

Das neue Qualitätsdenken im Weinbau und der daraus resultierende Anstieg der Weinqualität brachte leider auch eine Erhöhung der Alkoholgradation mit sich.

Die Gründe dafür sind mehrere:

- Die verminderten Erträge auf oft relativ wüchsigen Böden mit meist optimaler Nährstoffversorgung (Resultat von teils starken Düngungen in der Vergangenheit) bringen natürlich Trauben hervor, die starke Zuckergradationen aufweisen.
- Neue Erziehungsmethoden wie Gujot, wo die Beschattung nicht die einer Pergelerziehung ist, tragen dazu bei, dass die Trauben mehr der Sonne ausgesetzt sind.
- Grünlese bzw. das Entfernen von nicht vollreifen Trauben sind ein weiterer Faktor, der zwar für Top-Qualität sorgt, aber sicher nicht für verminderte Mostgewichte.
- Auch die sogenannte Klimaerwärmung bzw. meiner Ansicht nach optimale Witterungsverhältnisse mit hohen Temperaturen im Frühherbst haben in den letzten 10 Jahren für einige Ausreißer gesorgt.

Wenn in den 90iger Jahren Mostkonzentrierung noch ein Thema war, ist dies heute sicherlich nicht mehr aktuell.

Im Ausbau gibt meiner Ansicht nach wenige Möglichkeiten, den Alkohol zu reduzieren, wenn wir Wert darauf legen, unsere Südtiroler Stilistik beizubehalten.

Die technische Alkoholreduzierung ist, bis auf einige wenige spezifische Ausnahmen, sicherlich nicht das Allheilmittel für einen vielleicht etwas zu alkoholischen Südtiroler Wein. Unser Qualitätsdenken verbietet mir, einen aufgrund optimaler Traubenreife erzeugten, qualitativ hochwertigen Inhaltsstoff unserer Weine zu vermindern.

Laut meiner Erfahrung bringt eine Dealkoholisierung keine Verbesserung, sondern nur eine Reduzierung der Qualität.

Eine weitere Möglichkeit, den Alkohol zu reduzieren, wäre, wenn man Weißweine mit mehr Restsüße ausbauen würde. Ähnlich wie dies in Österreich oder auch Deutschland geschieht. Die Säure müsste natürlich höher liegen wie im Moment bzw. könnte man sogar auf den Säureabbau verzichten. Restzuckergehalte mit 7 – 12 g/l. würde den Alkoholpegel um ca. 0,5 – 0,8 ‰ vermindern.

Ob eine solche Maßnahme, die eine große Veränderung unserer bewährten Stilistik mit sich bringen würde, in Erwägung gezogen werden kann, ist für mich sehr fragwürdig. Sollte es in Zukunft vielleicht auch genveränderte Hefen geben, ließe sich auch dies mit unserem Qualitätsdenken sehr schwer vereinbaren.

Vielleicht sind weinbauliche Maßnahmen in Erwägung zu ziehen, die momentan erprobt werden. Ob dies eine Reduzierung der Laubflächen oder andere Techniken sind, wird uns die Zukunft zeigen.

Ich bin in dieser Hinsicht noch relativ skeptisch und es fällt mir schwer, daran zu glauben, dass eine reduzierte Blattmasse physiologisch reife Trauben bringt. Vielleicht gelingt es morgen mit den entsprechenden Pflegemaßnahmen die Erntetermine nach hinten zu verschieben.

Jede Maßnahme die dazu dient, die Zuckergradation zu senken, muss mir aber einwandfreie vollreife Trauben garantieren.

Die Diskussion ob der hohen Alkoholgradation hat natürlich andere Hintergründe wie z.B. die unzähligen Antialkoholkampagnen. Der Missbrauch von Alkohol wird meiner Ansicht nach viel zu oft dem Konsum von Spitzenweinen zugeschoben. Dem ist nicht so. Ich glaube auch nicht, dass der Unterschied zwischen 13 bzw. 14 % Alkohol so eklatant ist. Rein rechnerisch ergibt das minimale Veränderungen des Blutbildes.

Ich möchte aber letztendlich auch die Vorteile des im Wein enthaltenen Alkohols aufzählen: Alkohol ist ein Geruch- und Geschmacksverstärker, sorgt für Weichheit und ist ein natürliches Konservierungsmittel.

Wie hoch schlussendlich die Alkoholgradation bei einem Südtiroler Wein liegen darf, liegt natürlich nicht nur beim Produzenten, sondern auch im Ermessen des Konsumenten. Natürlich sollten wir nicht sinnlos übertreiben. Weine mit mehr als 14,5 % bilden mengenmäßig in Südtirol wohl eine Ausnahme.

Ich habe in meinem Privatkeller einige Flaschen hochwertiger Weine aus aller Welt gebunkert. Mit Ausnahme einiger edelsüßen Rieslinge finde ich aber kaum Weine, die weniger als 13,5 % Alkohol aufweisen. Auch hier muss ich wiederum feststellen, dass Gewächse, die zwischen 10 und 20 Jahre alt sind, sich meist besser und frischer präsentieren, wenn sie einen Alkoholwert über 13,5 % aufweisen. Dies sollte uns zu denken geben.

Kellermeister St. Michael/Eppan
Hans Terzer