

Maischegärung: Optimierung der Büttengärung

Die Bereitung von Rotwein erfordert besonders im Herbst höchste Aufmerksamkeit. Alle Versäumnisse während der Vinifikation führen zu stofflich minderbemittelten Weinen, deren Mängel später kaum noch ausgeglichen werden können. Im Winzerbetrieb ist die Maischegärung meist das Verfahren der Wahl. Oft von technischen Unzulänglichkeiten geprägt, können verschiedene einfache technische Maßnahmen das qualitative Ergebnis verbessern.

Die Maischegärung dient nicht nur zur Gewinnung der Farbe, sondern auch zur Extraktion des Tannins aus den Beerenschalen und Kernen. Es gibt dem Rotwein seinen typischen Geschmack, stabilisiert und verstärkt die Farbe. Die der Farbe zugrunde liegenden Anthocyane sind wasserlöslich und werden daher unabhängig vom Vorliegen des Gärungsalkohols aus den Schalen extrahiert. Dieser Prozess ist nach ca. drei Tagen beendet. Dem gegenüber ist die Extraktion von Tannin vom Alkohol abhängig und erreicht keinen festen Endpunkt.

Der Zeitpunkt des Abwirzens darf sich nicht am scheinbaren Mostgewicht orientieren, sondern an der Zeitdauer, die zur Erzielung einer ausreichenden Menge Tannins erforderlich ist. Das frühe Abwirzen bei 20° Oe oder nach drei Tagen sollte nicht mehr praktiziert werden, da es keine konkurrenzfähigen Rotweine liefert. Aufgrund der kurzen Kontaktzeit fehlt die Extraktionskraft des Alkohols, so dass tanninarme Weine mit instabiler Farbe entstehen. Vier bis fünf Tage sind als Mindestdauer anzusehen. Nach schnellen Gärungen kann und muß die Standzeit über das Gärende hinaus ausgedehnt werden.

Die offene Büttengärung kommt in Betrieben mit geringem Rotweinanteil noch immer zum Einsatz. Ihre wesentlichen Nachteile sind Alkoholverluste bis 8 g/l durch Verdunstung und eine relativ geringe Ausbeute an Tannin und Farbe. Diesen Unzulänglichkeiten kann teilweise begegnet werden, indem der aufschwimmende Maischehut mehrmals täglich untergestampft und die Bütte zwischen den Einstampf-Intervallen mit einer Plastikfolie abgedeckt wird. Zum schnellen Erreichen des notwendigen Alkohols kann es besonders in kühlen Herbstern notwendig werden, durch gelindes Erwärmen und massives Beimpfen mit Reinzuchthefer den Eintritt der Gärung zu beschleunigen und eine Anreicherung auf mindestens 100 g/l Alkohol bereits auf der Maische durchzuführen. Eine Kaltmaceration vor Eintritt der Gärung bringt keine Vorteile und ist mit mikrobiologischen Risiken behaftet. Um solche auszuschalten, ist ein schnelles Angären wirkungsvoller als eine Maischeschwefelung. Die entstehende Gärungskohlensäure entzieht den schädlichen Mikroorganismen den notwendigen Sauerstoff.

Grundsätzlich benötigen qualitativ hochwertige Rotweine keine Gärkühlung. Ihre Aromatik folgt anderen Gesetzmäßigkeiten als die der Weißweine. Es ist sogar vorteilhaft, am Ende der Maischegärung anzuwärmen. Aktives Erwärmen auf über 35° C setzt allerdings den vollständigen Abbau des Zuckers voraus; andernfalls ist ein Versieden der Gärung vorprogrammiert. Das nachträgliche Erwärmen führt zu hohen Tanninkonzentrationen. Gleichzeitig wird das Tannin qualitativ verbessert, indem sein Polymerisationsgrad erhöht wird.

Die Anwendung der Überswalltechnik ist bei der Büttengärung erschwert, aber mit einiger Improvisation nicht grundsätzlich unmöglich. Sie kann das manuelle Einstampfen ersetzen. Dazu wird ein Saugschlauch in den unteren, flüssigen Teil der Maische geführt und dieser auf den Maischehut gepumpt. Dies ist möglich, wann immer und so lange eine flüssige Phase nach dem Aufschwimmen des Maischehutes zur Verfügung steht. Der Vorteil des Verfahrens besteht u. a. in einem Eintrag von Sauerstoff, der sowohl der Endvergärung als auch der Polymerisation des Tannins förderlich ist.

Durch eine Teilentsaftung der Maische kann die Rotweinart effizient aufkonzentriert werden, weil sich Farbe und Tannin in weniger Flüssigkeit lösen. Das Saft- zu Schalenverhältnis wird verringert. Der teilweise Saftentzug von 10-30 % wird so früh wie möglich durchgeführt, das heißt, sobald nach dem Einmaischen eine Phasentrennung eingetreten ist und Saft abgepumpt werden kann. Dieser Most wird zur Bereitung von Rosé bzw. Weißherbst herangezogen.

Aus dem Vorangegangenen wird deutlich, dass unter Beachtung einiger elementarer Regeln auch mit dem einfachen Verfahren der Büttengärung ansprechende Rotweine erzielt werden können.