

Maischestandzeit bei Weißwein

Eine Maischestandzeit wird bei weißem Lesegut manchmal gezielt eingesetzt, um zusätzliche Traubenbestandteile zu extrahieren und den Wein damit anzureichern. Mit einem unkontrollierten Stehenlassen der Maische, wie es oft zwangsläufig aufgrund von geringer Preßkapazität zu beobachten ist, hat das wenig zu tun. Vielmehr handelt es sich um ein önologisches Instrument zur Ausarbeitung und Differenzierung von Weintypen. International gesehen, steht bei der Maischestandzeit eine verstärkte Gewinnung von überwiegend in der Beerenchale lokalisierten Primäraromen im Vordergrund. In diesem Fall wird meist von macération pelliculaire gesprochen. Doch auch andere, sensorisch relevante Parameter verändern sich.

1) Primäraromen: Sie sind verantwortlich für das sortenspezifische Aroma und langlebiger als die während der Gärung aus dem Hefestoffwechsel erzielten Sekundäraromen. Während der Reife nimmt die Konzentration von fruchtig und floralen Komponenten stetig zu, bis ein Höhepunkt erreicht ist, der bei den meisten Rebsorten mit dem Reifegrad von Spät- oder Auslese zusammenfällt. Danach nimmt ihre Konzentration wieder ab, spätestens ab dem Befall mit Botrytis oder anderen Pilzen.

Grundsätzlich werden nur solche Aromen extrahiert, die in der Traube effektiv vorliegen. In weniger reifem Lesegut sind es überwiegend grün-vegetative Komponenten der Unreife, die sich dem Wein verstärkt mitteilen. Deshalb sollte die Maischestandzeit nur bei reifem Lesegut durchgeführt werden. Eine technisch umsetzbare Aromareife wird bei Riesling etwa mit dem Reifegrad von Kabinett erreicht.

Ein sensorisch umsetzbarer Zugewinn an Primäraromen erfordert eine Standzeit von

mindestens vier bis fünf Stunden. International üblich sind zum Teil acht bis zwölf Stunden. Die Temperatur sollte möglichst niedrig sein. Höhere Temperaturen fördern die Extraktion aller Maischeinhaltsstoffe, jedoch die von schädlichen Phenolen mehr als von Aromen.

2) Phenole: Die Auslaugung von flavonoiden Phenolen setzt der Maischestandzeit klare Grenzen. Als Vorläuferstufen von Gerbstoffen und Katalysatoren der Altersfärbung würden sie einen vordergründig positiven Effekt einer Maischestandzeit bald ins Gegenteil umkehren. Das Entrappen, das in solchen Situationen auf jeden Fall durchgeführt werden sollte, löst das Problem einer erhöhten Aufnahme flavonoider Phenole allein nicht, da diese überwiegend in den Kernen lokalisiert sind. Sinnvoll ist der Verzicht auf eine Maischeschwefelung, damit die natürlichen enzymatischen Bräunungsreaktionen ablaufen und zu einer Minderung der Phenolbelastung durch Ausflockung beitragen können. Diese Reaktion wird gefördert durch alle Maßnahmen, die zur Aufnahme von Sauerstoff beitragen. Phenolmindernde Schönungsmittel wie Gelatine sind in dieser Phase kaum wirksam, da die flavonoiden Phenole noch nicht die Eigenschaften von Gerbstoffen angenommen haben, die zu einer Reaktion mit solchen Präparaten führen könnten. Wohl aber fördern sie die Mostvorklärung durch Sedimentation.

Nicht alle Rebsorten sind gleichermaßen phenolbelastet. Die Trauben von Riesling geben tendenziell, auch unter den Bedingungen der Maischestandzeit, weniger flavonoide Phenole an die flüssige Phase ab als die anderer Rebsorten. Dies erklärt zum großen Teil die Haltbarkeit von Rieslingweinen und erleichtert die Maischestandzeit bei dieser Rebsorte.

Chardonnay verhält sich ähnlich. Müller-Thurgau, Grauburgunder und einige Neuzüchtungen sind stärker phenolbelastet.

3) Kalium: Maischestandzeit führt zu einer erhöhten Aufnahme von Kalium. Dieses bleibt aber nicht vollständig erhalten, sondern fällt zum größten Teil nach der Gärung mit Weinsäure als Weinstein aus. Damit läuft die Kaliumaufnahme auf eine vorgezogene Entsäuerung mit Kaliumhydrogencarbonat hinaus, die sich in einem Säureverlust von ca. 1 g/l äußert.

4) Anderes: Da der Most höhere Trubgehalte aufweist, werden höhere Anforderungen an die Mostvorklärung gestellt. Die Zunahme von FAN (Hefe-assimilierbarer Stickstoff) und Sterolen fördert die Gärung. Spritzmittelrückstände können verstärkt in den Most übergehen mit Konsequenzen in Hinblick auf Gärung und Sensorik, wenn späte und hohe Aufwandmengen mangels Niederschlägen vor der Gärung nicht vollständig abgewaschen werden.

Fazit: Maischestandzeit wird international mehr praktiziert als in Deutschland, doch wird dort auch die Phenolproblematik besser beherrscht. Es kann nur extrahiert werden, was in der Traube vorliegt - also auch negative Komponenten. Aromazugewinn ist nur bei reifem Lesegut zu erwarten. Da die typisch deutschen Erträge von 80 bis 100 hl/ha doppelt so hoch als international üblich sind, ist das zusätzlich zu erschließende Aromapotentiale entsprechend geringer. Der Wein wird nicht unbedingt besser, sondern anders. Daher sollte über die Maischestandzeit erst entschieden werden, wenn Ausgangssituation und Zielsetzung eindeutig definiert sind.

Volker Schneider