

Hefenzauber

Was macht das Aroma eines Weins? Die Trauben schon auch, zu einem Grossteil allerdings wird der Weingeschmack von Hefen bestimmt, sagt der Mikrobiologe Carsten Heinemeyer. Ein weites Spielfeld für brave Winzer und böse Food-Designer.

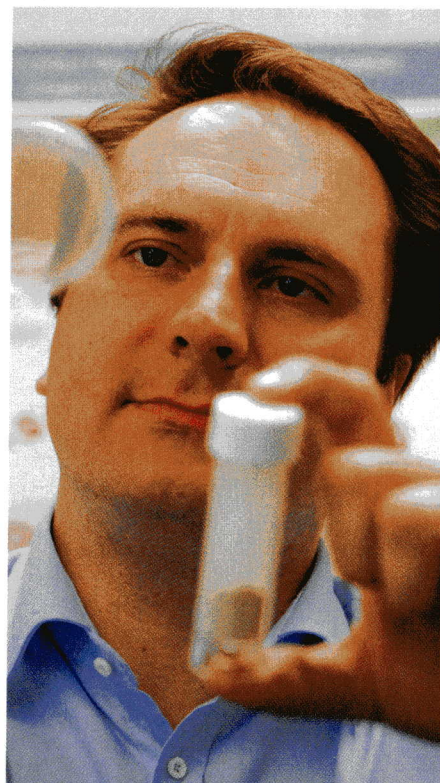
Interview: Martin Maria Schwarz
Fotos: Michael Bamberger

Welchen Stellenwert haben Reinzuchthefen in der Geschichte des Weinbaus?

Reinzuchthefen haben einen grossen Qualitätssprung möglich gemacht. Sie haben Sicherheit für die Weinerzeuger gebracht und dazu beigetragen, dass eine Vielzahl von Weinen problemlos durchgelesen werden konnte, das heisst, es ist weniger Restzucker im Wein verblieben. Zudem können andere Gärprobleme wie negative Gäraromen zunehmend vermieden werden. Die heute bekannte Form der Reinzuchtheffe, wirbelstromgetrocknet und als Granulat erhältlich, gibt es erst seit Mitte der 80er Jahre.

Genau zu diesem Zeitpunkt setzt man für gewöhnlich die Qualitätswende in der deutschen Weinbereitung an. Ist das eine zufällige Deckungsgleichheit? Da gibt es auf jeden Fall einen Zusammenhang. Die Erforschung der Mikrobiologie im Wein und die daraus resultierende Entwicklung von sicheren Gärmethoden leisteten einen grossen Beitrag zur Entwicklung konstant hoher Qualität. Nicht nur in Deutschland, sondern weltweit.

Nun gibt es verschiedenste Reinzuchthefen. Darunter diejenigen, die von Önologen als «Aromahefen» bezeichnet werden.



Weiss, was Weinhefen brauchen: Önologe Carsten Heinemeyer.

net werden. Gibt es tatsächlich Hefen, die einen stärkeren aromatischen Einfluss haben als andere?

Das stimmt. Allerdings drückt jede Hefe dem Wein ihren ureigenen Stempel auf. Die sogenannten Aromahefen bilden hauptsächlich sekundäre Nebenprodukte wie Esterverbindungen, die deutlich Fruchtaromaten widerspiegeln, exotische Früchte, Eisbonbonaroma zum Beispiel. Das sind Hefen, die so durchschlagen, dass sie selbst Weine auf Basis von neutraleren Rebsorten als hochfruchtigen Wein erscheinen lassen. Das

wird natürlich gerne angewendet, und auch von den Weinkritikern werden diese Weine als besonders gut gemachte Weine hervorgehoben und entsprechend bepunktet. Oft von denselben Journalisten, die dann wiederum bei der Kritik an Reinzuchthefen in der ersten Reihe stehen.

Wie stabil sind diese Gäraromen während der Lagerung in der Flasche?

Der Nachteil ist, dass diese Fruchttester nicht sehr lagerstabil sind. Sie hydrolysieren relativ rasch und zerfallen dann zu einem Säure- und einem Alkoholanteil, und dann sind sie einfach weg.

Wie verhält es sich denn mit den neutraleren Hefen – machen sich die geschmacklich gar nicht bemerkbar?

Es gibt keine Hefe, die Zucker nur in Alkohol und CO₂ umsetzt. Jede Hefe produziert weitere aromapragende Nebenprodukte. Da hat jede Hefe ein typisches Muster. Wir finden nach der Vergärung eine Vielzahl von Aromastoffen, die vorher nicht im Most waren. Ausserdem gibt es Nebenprodukte wie höhere Alkohole, etwa Hexanol, die neben der süsslicheren Aromatik auch vegetabile Aromen generieren. Ganz entscheidend hängen auch sensorische Eindrücke wie Cremigkeit und Schmelz mit den Nebenprodukten der Hefegärung zusammen. Hefen bilden auch Polysaccharide, langkettige Verbindun-

gen, die dem Wein eine gewisse Fettheit verleihen. Zu den höheren Alkoholen gehört auch Glycerin, woraus die vielzitierten schönen Kirchenfenster am Weinglas entstehen. Auch dieses Glycerin verleiht dem Wein eine Nachhalligkeit auf der Zunge, was vom Kritiker dann als komplexer Wein hoch geschätzt wird. Kurz: Im Zusammenspiel von Polysacchariden und höheren Alkoholen werden das Mundgefühl und die Nachhalligkeit verbessert.

Gerne wird in der Branche von typischen «Riesling-Hefen» oder «Sauvignon-Blanc-Hefen» gesprochen.

Die Hefen haben keine Präferenz für

eine bestimmte Sorte. Ob sich eine Hefe in einem speziellen Most durchsetzt, hat damit zu tun, ob sie dort ihre idealen Lebensbedingungen findet. Aber es gibt trotzdem völlig unabhängig von der Herkunft einer Hefe physiologische Eigenschaften, die sie dafür prädestinieren, spezifische Aromastoffe in einem Traubenmost freizusetzen. Riesling etwa enthält eine Menge an freien, aber auch eine ganze Menge an gebundenen Aromastoffen, die zunächst einmal nicht riechbar und schmeckbar sind. Bestimmte Hefen können diese Vorstufen für uns riech- und schmeckbar machen. Das wird durch enzymatische Nebenaktivitäten erreicht. Alle aromatischen

Carsten Heinemeyer

führt eine Beratungsagentur für Önologie und Fermentationstechnologie. Seine Erfahrung in der Weinbranche basiert auf 19-jähriger praktischer Arbeit und Forschung speziell auf dem Gebiet der Weinmikrobiologie. Er hat Mandate in Deutschland, Frankreich, der Schweiz, Portugal, Australien und Neuseeland. Zusätzlich ist er der Berater der GTZ (Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit) für ein Entwicklungsprogramm der EU in Osteuropa. Er hat Önologie an der Fachhochschule Geisenheim studiert.

Carsten Heinemeyer sammelt Hefestämme in Datenbanken.



Probepaket

Was kann die Hefe?

Sie wollen wissen, wie stark verschiedene Hefestämme den Weingeschmack beeinflussen können? Wir haben für Sie, in Zusammenarbeit mit «2B Concept», ein Probepaket zusammengestellt. Darin sind fünf Flaschen (0,5 Liter) 2007er St. Laurent des Badischen Winzerkellers Breisach. Der Wein wurde in fünf Chargen in offener Maischegärung mit je fünf verschiedenen Hefestämmen kontrolliert in Edelstahltanks bis zu einem Alkoholgehalt von 13,4 Volumenprozent vergoren. Die malolaktische Gärung fand dann mit einem für alle Weine einheitlichen Hefestamm statt.



Sorten wie beispielsweise Riesling, Muskateller und Sauvignon Blanc, können von Hefen profitieren. Was allerdings nicht als Aromavorstufe im Most vorhanden ist, kann auch nicht von Hefen freigesetzt werden.

Wie viel Einfluss hat die Hefegärung auf das Geschmacksbild eines Weins?

Ich würde den Anteil mit 20 bis 30 Prozent beziffern. Den Rest bestimmen Erträge, Gesundheitszustand der Trauben und Verarbeitungsmethoden. Gerade die Wahl der Gärführung ist entscheidend. Vergäre ich kühl und langsam? Kläre ich Moste stark vor? Ernähre ich meine Hefen richtig? Ich kann die beste Hefe verwenden, doch wenn diese einen hohen Nährstoffbedarf hat, der vom Most nicht gedeckt wird, wird sie nicht bringen, was sie bringen könnte.

Verfechter der Spontanvergärung verweisen ja gerne auf den Vorteil, dass ihre Weine langsamer vergären. Gibt es auch «langsame» Reinzuchthefen?

Man versuchte schon recht früh, die Spontangärung ein wenig nachzuah-

men, aber gleichzeitig mit der Kontrolle und Sicherheit von Reinzuchthefen zu verbinden. Ein Vorreiter in dieser Beziehung war eine Hefekombination, die sich aus drei verschiedenen Stämmen zusammensetzte: aromastarke Hefen, die aber nicht so gärstark waren, zusammen mit einer gärstarken Hefe. Aromatisch war sie wunderschön, immer mit leichtem Pfirsichcharakter. Mehrere renommierte Weingüter im Rheingau haben jahrelang ihre hochdekorierten Weine damit vergoren. Viele Kellermeister mussten aber lernen, dass so ein 3er-Stamm einer ganz anderen Gärführung bedarf als ein Monostamm. Letzteren kann man ziemlich bedenkenlos in den Most schmeissen; er ist sicher, gärt schnell durch und fertig! Die langsamere Gärung des 3er-Stammes brachte bei Nichtbeachtung der Gäranforderung Weine mit unerwünschter Restsüße. So sind Akzeptanz und Verkauf wieder stark zurückgegangen.

Das heisst, mit der richtigen Hefe kann man einen Wein durchaus trimmen. Wo ist für Sie die Grenze des ethisch Vertretbaren überschritten?

Solange man sich aus dem Bauchladen der Natur bedient, ist alles in Ordnung. Das Ganze hört auf, wo wir anfangen, sogenannte Hybridhefen zu züchten; Kreuzungen, die es in der Natur nicht gibt. Man will dadurch noch mehr Aromaausbeute oder neue aromatische Ausprägungen finden. Eine südafrikanische und eine australische Firma beschäftigen sich bereits mit dem Thema. Es gibt eine Hefe, die ein sehr starkes Kakao- und Mokkaaroma erzeugt. Spätburgunder mit Mokkanote oder Riesling mit Kirschnote? Hier wird es artifiziell. Hier kommen wir von der Weinbereitung hin zum Getränkdesign.

Was bedeutet es, dass das Angebot der Hefen sich innerhalb kurzer Zeit von 80 auf circa 250 Hefen erhöht hat? Steigende Nachfrage?

Ja. Das ist ein explosionsartig gewachsener Markt. Auch diejenigen, die über Reinzuchthefen meckern, greifen bei Gärproblemen auf diese sicheren Produkte zurück. Ich finde daran nichts Verwerfliches. Was heisst überhaupt Weinbereitung? Die Bierbrauer sind da wesentlich professioneller. Jede Brau-

«Die Bierbrauer sind wesentlich professioneller als die Winzer. Jeder hat seine Hefestammbank.» Carsten Heinemeyer



Aromazusatz Hefe.

erei hat heute ihre eigene Hefestammbank. Und das ist für sie das Lebenselixier. Ohne die Pflege ihrer Hefestämme könnten sie nicht mit konstant hoher Qualität ihre Biere erzeugen. Spontan vergorene Biere, wie bei den Belgiern, würden nach den Qualitätskriterien der deutschen Bierbrauer durchfallen.

Trotzdem erwartet der Kunde vom Wein etwas anderes als vom Bier?

Das ist richtig. Nur überwiegt heutzutage diese recht verklärte, undifferenzierte, unwissenschaftliche Sichtweise: Spontan ist gleich Natur ist gleich gut. Man reitet auf der Naturwelle, nicht wissend, dass die auch sehr viele Negativeffekte mit sich bringen kann.

Und was wünschen Sie sich? Eine bessere Vermittlung zwischen Winzer und Kunde?

Ich wünsche mir mehr kritische Konsumenten. Die Verfechter von Spontanvergärung haben eine Art Persilschein. Die dürfen alles machen, alles postulieren, ob das stimmt oder nicht stimmt, ist egal – Hauptsache Natur! Es fehlt in Deutschland ein nüchterner Umgang

mit der Thematik. Die Franzosen kämen nie auf die Idee, das Naturthema so dermassen glorifiziert darzustellen. Die sagen, das ist ein guter Wein oder eben nicht, und kämen nicht auf die Idee, ihn daran zu messen, ob Spontangärung oder Reinzuchthefen eingesetzt wurden. Die Darstellung, dass nur der spontan vergorene Wein der richtige Wein sei, ist rational nicht haltbar. ■

VINUM-Testpaket

2007 St. Laurent Badischer Winzerkeller Breisach

Fünf Flaschen (vier verschiedene Hefen und eine Kontrollflasche)
EUR 61,50 (frei Haus)

Bestellung

VINUM

An der Brunnenstube 33–35
55120 Mainz

Fax: 06131 218 71 73

Hedi.kirst@vinum.de

Stichwort «Hefenzauber»