

Wie definiert sich die Basisqualität eines Weins?

Was beeinflusst die Meinung über die Qualität eines Weins? Es gibt eine innere Qualität eines Weines ohne affektive Meinung ob ich Süßweine gerne habe oder nicht. Die innere Qualität setzt sich aus dem sensorischen Profil zusammen, bestimmt durch das Terroir, die Sorte, Technik und der Menschen, die den Wein vinifizieren. Doch das Einkaufsverhalten steuert die affektive Meinung über einen Wein, ob ich zum Beispiel einen Barolo mit viel Säure und Tannin gerne habe.



Doch Weine die einfach sauber gemacht, keine Fehler besitzen aber ausdruckslos sind und keine Emotionen wecken, sind natürlich verkehrsfähige Weine, aber sie lösen keine Erinnerung an eine Herkunft aus. Der emotionale Wert eines Weines ist also ein entscheidender Vorteil. Das heisst die wirklich spannenden Weinqualitäten setzen sich aus der inneren sensorischen Qualität und der Typizität respektive regionalen Identität zusammen. Der Erlebniswert eines Weines setzt sich also aus der Basis der Reintönigkeit, der Typizität, der Bekömmlichkeit und Filigranität zusammen, doch das braucht Wissen und Erfahrung der Konsument:innen. Daraus folgend sind Weine mit internationalem Stil, das heisst, gemacht aus internationalen Sorten und durch eine uniforme Weinbereitung standardisiert vergleichbar und beliebig austauschbar.

Es ist viel über die Qualität geschrieben worden, und zwar um zunächst einmal eine Definition zu finden. Die Qualität eines Weins ist die Gesamtheit seiner Qualitäten, das heißt seiner Eigenschaften, die ihn angenehm oder attraktiv machen. Jeder Konsument beansprucht für sich Qualität, aber viele Leute, die davon reden, ermessen kaum, was sie eigentlich bedeutet und welche Anstrengungen nötig sind, um sie zu erzielen.

Hinter jeder Definition zeigt oder verbirgt sich der, der das letzte Wort über die Qualität hat; der Weintrinker. Qualität ist ohne ihn ein leeres Begriff, ohne Einbeziehung seiner Fähigkeit, sie zu erkennen und festzuhalten. Sie hängt von seinem Urteil ab, also von seinem Geschmack, seinem Genuss, seiner Vorliebe. Es ist gewissermaßen die Qualität des Konsumenten, die über die Qualität des Weins entscheidet, den er trinkt. Jeder trinkt den Wein den er verdient. Ohne aufgeklärte Konsumenten gibt es keine große Weine. Manche haben das Paradoxon zu Ende gedacht: Die Qualität des Weins an sich gibt es nicht, da sie von der Qualität des Konsumenten abhängt! Mag sein, aber es gibt im Wein eine potentielle Qualität, die um so gewisser wird, je mehr Kenner sie erkennen. Sie sind es, die einen Wein berühmt machen. Es steht fest, daß Information und Erziehung des Konsumenten, die ihn anspruchsvoller machen, wirksame Mittel sind, um auf dem Wege der Rückkopplung die Qualität der Weine zu verbessern.

Das Klima und der Boden sind die wichtigsten Ursprungsfaktoren; man darf nicht vergessen, daß sie vom Menschen unter Tausenden verschiedenen Lagen ausgewählt wurden, dass der Boden ständig gepflegt und bearbeitet werden mußte, dass es ohne Drainage und Düngung keine guten Rebenböden gegeben hätte, keine Produktion guter Trauben und keine Qualitätsweine.

Wie definiert sich die Basisqualität eines Weins?

Es war der Mensch, der die an den Boden und an das Klima angepaßte Rebsorte ausgewählt hat, der mehrere Varietäten klug gekreuzt hat; so konnte er dem Wein eines Gebiets Qualität und Originalität geben. Die Rebsorten wurden durch Selektion weiter verbessert. Um den Weinstock, eine der zerbrechlichsten und am meisten bedrohten Pflanzen, zu schützen und ertragreich zu machen, mußte der Mensch vielfältige Pflege-, Erziehungs- und Schutzmaßnahmen entwickeln. Im Grunde gibt es nichts weniger Natürliches als den Rebstock aus einer Qualitätslage in seiner heutigen Form und Fruchtbarkeit. Der Wein selbst ist einzig das Produkt einer menschlichen Arbeitsleistung.

Die Qualität des Weins hängt von der Wahl eines Extraktionsverfahrens und von dessen Durchführung ab. Man beläßt im Wein weder alle Säuren der Trauben, noch alle Mineralsalze, noch alle Aromastoffe; bei der Weissweinabereitung vermeidet man generell das Herauslösen der Tannine; bei der Rotweinabereitung zieht man auch nur 20-30% der in den Beerenhäuten und Kernen enthaltenen Tannine aus.

Die Tätigkeit der Milchsäurebakterien hat Auswirkung auf die Qualität. Auch die Umstände der Lagerung, ihre Dauer, die Klärungsverfahren, die Stabilisierung sind Qualitätsfaktoren.

Qualitätssystem und Aufgabe der Önologie



Die Kriterien der Qualität wurden des öfteren studiert. Man unterscheidet eine negative Definition, nämlich die Abwesenheit von Fehlern, die der unteren Qualitätsgrenze entspricht, und eine positive Definition, die die wirklichen Qualitäten betrifft: Wohlgeschmack, Gefälligkeit, Komplexität, Originalität, Reintönigkeit.

Man spricht von zwei Kategorien Qualitätskriterien. Die objektiven Kriterien sind ihrem Wesen nach Vorschriften, die in Normen und immer detaillierteren, immer strengeren Gesetzestexten zusammengefaßt sind. Die einzelnen Etappen der Festlegung dieser Kriterien waren seit Beginn dieses Jahrhunderts: die offizielle Definition des Begriffs „Wein“, die gesetzliche Regelung der Produktion, die Maßnahmen zur Förderung des Qualitätsgedankens durch die Bestimmungen für Vinifikationstechniken, Lagerung und so weiter, sowie durch Verbote und Beschränkungen. Im weiteren aber ist die Qualität des Verkosters diejenige, die die Objektivität begrenzt.

Die subjektiven Kriterien sind diejenigen, die man nicht oder noch nicht messen kann. Sie sind meist das Resultat zahlenmäßig kaum erfassbaren Gleichgewichte. Ihre Definition ergibt sich vor allem aus der Befriedigung des Konsumenten. Maßgebend sind hier die organoleptischen Eigenschaften: Erscheinungsbild, Geruch, Geschmack, und die Degustation ist das einzige Mittel zu ihrer Bestimmung.

Es herrscht Einigkeit darüber, daß es derzeit keine Aussicht gibt, die Qualität eines Weins analytisch zu bestimmen. Man kann den Unterschied zwischen einem Tafelwein und einen Grand Cru nicht mit Hilfe einer Analyse definieren, und wenn sie noch so detailliert wäre. Die Qualität hängt ja, wie wir gesehen haben, nicht von einem bestimmten Gehalt an dieser oder jener Geruchs- oder Geschmacks-substanz ab, sondern von komplexen Gleichgewichten der Inhaltsstoffe.

Der Wein muß zunächst einmal gut sein, aber das allein genügt nicht; er muß hygienisch einwandfrei sein. Der Önologe hat die Pflicht, über die hygienischen Eigenschaften des Weins zu wachen, indem er die chemischen Zusätze und Behandlungsmassnahmen auf ein striktes Minimum beschränkt. Man sollte immer der präventiven Önologie gegenüber der therapeutischen Önologie den Vorrang geben. Dies kann man im folgenden Lehrsatz ausdrücken. „So vinifizieren, dass der Wein außer Klärung keine weiteren Behandlungen braucht.“

Wie definiert sich die Basisqualität eines Weins?



Die Kontrolle der mikrobiologischen Inhaltsstoffe zwingt zu immer wirksameren Klärungsverfahren und zu immer stärkeren Sterilisierung der Abfüllvorrichtungen. Die Qualitätsüberwachung ist ein Fortschrittsfaktor, da sie ständige Anstrengungen zur Verbesserung der Technik verlängert.

Alle Aspekte der Qualität sind das eigentliche Gebiet der Önologie. Auch heute ist die Qualität der Weine noch immer nicht die, die sie sein könnte, weil die Möglichkeiten der Önologie in dieser Hinsicht oft nicht bekannt sind oder weil sie im besten Fall nicht restlos genützt werden. Es gibt immer noch viel zu viele Weine, die abseits aller önologischen Erkenntnisse hergestellt wurden, die den Geschmack der Konsumenten verflachen und damit der Erzeugung guter Weine im Wege stehen.

Ein Vertreter der Weinwirtschaft brachte dies einmal auf folgende Formel: „Die Qualität ist eine geistige Haltung, ein Willensakt, und eine ständige Herausforderung, es besser zu machen.“ Dieser Fortschritt ist nur durch bessere Kenntnisse möglich. Das kann man auch auf den Konsumenten beziehen, dessen kritisches Qualitätsbewusstsein auszubilden, beziehungsweise zu vervollkommen ist. Wenn gute Weine den Geschmack der Konsumenten verbessern, können diese umgekehrt, durch gezielte Auswahl, dazu beitragen, dass die Qualität der Weine besser wird. Hier ergibt sich zusätzlich zu den vielen Funktionen der Önologie noch eine weitere Aufgabe: Das Wissen um den Wein zu mehren, damit er noch besser geschätzt werden kann.

Impressum:

Herausgegeben von:	Natürlich!Wein
Weinproben:	Werner Müller
Layout:	Werner Müller
Bildbearbeitung:	Werner Müller
Sekretariat:	Katja Merki
AutorIn:	Werner Müller
Frei Autoren:	
eMail Redaktion:	info@natuerlich-wein.ch

natürlich Wein
Innovative Weinkultur - gesunder Weingenuss

www.natuerlich-wein.ch
 Ein Projekt von:

