



DIE ALTERUNG VON WEIN

Wein gehört zu den Getränken, die unter gewissen Voraussetzungen von einer zeitlich begrenzten Alterung profitieren können. Während man mit dem Begriff der Flaschenalterung oder Flaschenreife meist den positiven Einfluss auf das Getränk Wein verbindet, umfasst der Begriff der Alterung die gesamte Zeitspanne zwischen dem Abschluss der alkoholischen Gärung und dem Zeitpunkt, an dem der Wein ungenießbar ist.

Im Idealfall verbessert sich der Wein während einer gewissen Zeit. Eine Fülle chemischer Reaktionen verändert die Weinaromen, den Duft, die Textur und den Geschmack, und der Wein bildet das sogenannte Bouquet aus. Beteiligt an den Reaktionen sind die im Wein enthaltenen Zucker, die Säuren, sowie die Phenole.

Die Fähigkeit zum Altern hängt von einer Vielzahl von Faktoren wie der Rebsorte, dem Jahrgang, der Weinherstellung, dem Weinbaugebiet und dem angestrebten Weintypus (beispielsweise Sortenwein, Verschnitt (Cuvée), Oxidativer Wein etc.) ab. Das Warten auf den optimalen Zeitpunkt der Trinkreife kann kostspielig sein, da die Flaschenlagerung den notwendigen Platz sowie viel Kapital, den Marktwert des Weines jedoch nicht zwangsläufig erhöht. Eine althergebrachte Methode der Weinlagerung ist die in Weinkellern. Der sich dort mit der Zeit ausbreitende Kellerschimmel entwickelt keinen unangenehmen Geruch, gedeiht am besten unter auch für die Weinlagerung idealen Bedingungen und wirkt ausgleichend auf das Raumklima, sodass er in Weinkellern geschätzt wird.

Die Geschichte zur Alterung von Wein

Bereits den alten Griechen war der positive Einfluss einer korrekten Lagerung der Weine bekannt. Weine aus teilrosinierten Beeren waren sehr süß und verfügten über ein gutes Alterungspotential. Die Zugabe von Harz, wie sie heute noch im Retsina praktiziert wird, sollte den Wein haltbarer machen.[1]

Die Römer erkannten bald den Einfluss des Weinbaugebiets und des Weinjahrgangs. Falerner und Surrentiner waren nach 15 bis 20 Jahren Lagerung sehr geschätzt, wie sich bei Ausgrabungen in Pompeji zeigte. Durch Erhitzen oder Räuchern sollte die Alterung der Weine beschleunigt werden. Von Galenos wissen wir jedoch, dass er den künstlich gealterten Weinen nicht die gleiche Heilkraft wie den normal gealterten Weinen zusprach.

Im Evangelium nach Lukas heißt es: Und niemand, der alten Wein getrunken hat, will neuen; denn er sagt: Der alte Wein ist besser. (Lk 5,39 EU) Zu jener Zeit war jedoch die Dichtheit der Gebinde problematisch: Der Wein wurde meist in irdenen Krügen und Amphoren gelagert und transportiert. Lediglich kleine Mengen wurden in Weinschläuche gefüllt.

Nach dem Zerfall des Römischen Reiches kam der Fortschritt im Weinbau über 1000 Jahre praktisch zum Erliegen. In den geeigneten Gebieten war der Markt für die teuren Weine zusammengebrochen. Die Weine der vormals nördlichen Provinzen des Reichs waren dünn, scharf und alkoholarm. Sie hielten sich lediglich wenige Monate und dienten vorwiegend dem Hausgebrauch in Ermangelung sauberen Wassers.

Mit der weintechnischen Beherrschung des Riesling entstanden ab dem 16. Jahrhundert in Deutschland langlebige Weißweine, die vom Gleichgewicht zwischen stahliger Säure, Süße sowie einer konstanten Kellertemperatur von 12 °C oder weniger profitierten.

Die verbesserten Techniken zur Herstellung der Glasflasche sowie des Korkens im 17. Jahrhundert ermöglichte große Fortschritte in der korrekten Lagerung von Wein. Davor wurden die Weine in großen Gebinden gelagert und der Kellermeister musste die Fässer ständig neu auffüllen, um eine Oxidation durch direkten Sauerstoffkontakt an der Weinoberfläche zu vermeiden.

Im 17. Jahrhundert entdeckten die Engländer die aufgespritzten Portweine, den gereiften Sherry sowie den durch Wärmebehandlung haltbar gemachten Madeirawein (siehe auch Likörwein). Für die langen Seewege nach England sowie in die britischen Kolonien bedurfte es lagerfähiger Weine. Die britischen Weinliebhaber beeinflussten durch ihre Nachfrage auch nachhaltig den Weinstil des Bordeaux, der bis heute als Referenz eines haltbaren, trockenen Rotweins gilt.

Die gestiegene Nachfrage nach gealterten Weinen wandelte auch die Rolle des Weinhandels, dem nun auch die Bevorratung junger Weine bis zur Trinkreife anvertraut wurde. Insbesondere in Beaune im Weinbaugebiet Burgund, in der Stadt Porto sowie in Bordeaux wurde der große Einfluss und die wachsende Macht der Weinhändler sichtbar.

Dieser Artikel basiert auf dem Artikel „Alterung (Wein)“ (Link: [https://de.wikipedia.org/wiki/Alterung\(Wein\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Alterung(Wein))) aus der freien Enzyklopädie Wikipedia (Stand vom 06.03.2016) und steht unter der Doppellizenz GNU-Lizenz für freie Dokumentation und Creative Commons CC-BY-SA 3.0 Unported (Kurzfassung (de)). In der Wikipedia ist eine Liste der Autoren verfügbar.

Die besonderen Bedingungen bei Rieslingweinen

Der Rieslingwein ist rassig, lebendig, frisch-elegant, vornehm und adlig. Kennzeichnend ist die typische fruchtige Säure. Erst nach längerem Weinausbau wird die volle Reife des Weines erreicht. Jungweine sind meist noch säurebetont und unharmonisch im Geschmack. Sie liefert höchste Qualität auch als Altwein mit rosenartigem Duft. Rieslingweine besonderer Art entstehen durch Botrytis-Befall (Edelfäule) der Beeren. Es können alle Qualitätsstufen vom einfachen Kneipwein bis zur Trockenbeerenauslese erzeugt werden. Die Weine sind sehr lange haltbar.

Der von Natur aus hohe Anteil der Säure des Rieslings lässt leicht Parallelen mit dem Apfel finden. Dies umso mehr, als die Säure des Weins in erster Linie aus Weinsäure, Milchsäure und Äpfelsäure besteht. Der bei vielen Weißweinen durchgeführte Säureabbau durch die malolaktische Gärung wird beim Riesling oft als unerwünscht gesehen und unterbunden. Daher ist der Anteil der Äpfelsäure in Rieslingweinen ausgesprochen hoch. Mit zunehmender Alterung des Weins tritt das Apfelaroma zugunsten von Alterungsaromen zurück. Insbesondere nördliche Anbaulagen sowie karge Schieferböden prägen häufig die Apfelnote.

Ebenfalls bei jungen Rieslingen, deren Mostgewichte kaum Spätlesequalität erreichen, ist ein Aroma von Zitrone oder Grapefruit wahrnehmbar. Schwere Löss–Lehmböden, die aufgrund ihres natürlichen Feuchtigkeitsgehalts relativ kühl sind, werden häufig mit Zitrus-Aromen in Verbindung gebracht.

Gute Rieslingweine aus den kühlen Anbaugebieten Mosel, Mittelrhein und Nahe verfügen schon kurz nach der Gärung über schöne Pfirsicharomen. Wurde das Lesegut in vollreifem Zustand eingeholt (jahrgangs- oder lagenbedingt) tendieren die Weine eher zu einem vollen Aprikosenaroma. Besonders die trockenen Verwitterungsböden aus Buntsandstein erbringen sehr aromatische Rieslingweine, die oft an Aprikosen erinnern.

Die Weine der Schieferweinberge an Mosel, Saar und Ruwer gehören zurzeit unter Liebhabern aufgrund ihrer besonderen Mineralität zu den begehrtesten Rieslinggewächsen der Welt. Die

trockenen Rieslingweine aus der Pfalz, aus Baden oder dem Elsass sind in der Regel wuchtiger und säureärmer. Falls das warme Klima der letzten Jahre anhält (Klimawandel), ist davon auszugehen, dass gerade deutsche Spitzenlagen, die heute mit Riesling bestockt sind, in einigen Jahrzehnten andere Rebsorten stehen werden. Möglicherweise wird sich der Rieslinganbau wieder, wie bereits in früheren Epochen, in Seitentäler verlagern. Der sogenannte „Jahrhundertjahrgang 2003“ hat deutlich gezeigt, dass derartiges Klima jedenfalls für den Riesling eher schädlich ist.

Die Farbe des Weins kann von Blassgelb mit Grünstich bis Goldgelb reichen. Der Geschmack zeichnet sich in der Jugend durch vielfältige fruchtige Aromen, wie Grapefruit, Limette, Zitrone, Apfel, Pfirsich und Passionsfrucht, aus. Normalerweise sind die Weine leicht bis mittelschwer, und werden als frisch, stahlig, rassig und mineralisch beschrieben. Der Riesling besitzt die Fähigkeit, den Charakter der jeweiligen Lage besonders gut zum Ausdruck zu bringen (→ Terroir). Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts (→ Säure (Wein)) besitzen Rieslingweine eine sehr gute Lagerfähigkeit (5–10 Jahre). Die Fruchtaromen weichen im Laufe der Reifung mineralischen und Bodentönen. Altersgereifte Weine weisen zudem häufig eine „Petrolnote“ auf.

Der Riesling bringt auch hochwertige süße Weine hervor. Die besten Süßweine werden entweder als Eiswein geerntet, oder die Konzentration erfolgt über die Edelfäule, die durch die Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) hervorgerufen wird. In beiden Fällen stellt sich ein honigwürziges Aroma ein. Edelsüße Rieslingweine bester Erzeuger, besonders Trockenbeerenauslesen, erzielen auf Auktionen extrem hohe Preise und sind ausgesprochene Raritäten.

Rieslingwein eignet sich außerdem zur Herstellung von Schaumwein.

Dieser Artikel ist ein Auszug aus dem Artikel „Riesling“ (Link: „<https://de.wikipedia.org/wiki/Riesling>“) aus der freien Enzyklopädie Wikipedia (Stand vom 06.03.2016) und steht unter der Doppellizenz GNU-Lizenz für freie Dokumentation und Creative Commons CC-BY-SA 3.0 Unported (Kurzfassung (de)). In der Wikipedia ist eine Liste der Autoren verfügbar.

DIE WEINE DES ABENDS

1997 Wehlener Sonnenuhr

Riesling Kabinett
Weingut J. J. Prüm, Bernkastel-Wehlen,
Mosel Saar Ruwer

1999 Scharzhofberger

Riesling Spätlese
Weingut von Hövel, Konz-Oberemmel, Mosel Saar Ruwer

1999 Oberemmeler Hütte

Riesling Spätlese
Weingut von Hövel, Konz-Oberemmel, Mosel Saar Ruwer

1998 Graacher Domprobst

Riesling Spätlese
Weingut Selbach-Oster, Zeltingen, Mosel Saar Ruwer

1995 Maximin Grünhäuser Abtsberg

Riesling Spätlese
Gutsverwaltung Dr. von Schubert, Mertesdorf, Mosel Saar Ruwer

1998 Bacharacher Wolfshöhle

Riesling Spätlese
Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein

1998 Hochheimer Reichstal

Riesling Kabinett
Weingut Franz Künstler, Hochheim, Rheingau

1999 Niersteiner Hipping

Riesling Spätlese
Weingut Georg Albrecht Schneider, Nierstein, Rheinhessen

1997 Wachenheimer Gerümpel

Riesling Spätlese
Weingut J. L. Wolf (E. Loosen), Wachenheim, Pfalz

1992 Mußbacher Eselshaut

Riesling Auslese
Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt, Pfalz

1993 Mußbacher Eselshaut

Rieslaner Spätlese
Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt, Pfalz

1998 Burg Layer Schlossberg

Gewürztraminer Auslese
Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Burg Layen, Nahe