

DI Georg Thünauer

Die Vermählung von edlem Wein und edlem Brand: Portwein aus der Steiermark

Geschichtlich betrachtet, wurde die Produktion von Portwein durch die steigende Nachfrage der Briten nach Wein im 17. Jahrhundert und den damals schlechten Handelsbeziehungen mit Frankreich geprägt. Englische Kaufleute suchten vor allem in Spanien und Portugal nach exportfähigen Weinen. Weder die hygienischen Bedingungen noch die Qualität der Weine waren zur damaligen Zeit optimal und auch nur die Klöster und deren Mönche waren in der Lage, lagerfähigen und trinkbaren Wein anzubieten. Diese Spezialität, die sich für den Transport übers Meer eignete, wurde damals von den Engländern „Priest-Port“ genannt und das Geheimnis in der Herstellung bestand darin, dem Wein während der Gärung neutralen Alkohol hinzuzufügen, um die Gärung zu stoppen, den natürlichen Zucker der Traube zu erhalten und damit dem Wein einen süßen Geschmack zu verleihen. Durch den erhöhten Alkoholgehalt war auch die Lagerfähigkeit gegeben.

Die oben beschriebene Art von Wein bezeichnet man als fortified wines, verstärktem Wein, gesprittem Wein oder auch als Likörwein. Zeitweilen wird auch der Begriff Südweine verwendet, welcher in Summe alle Weine bezeichnet, die aus dem Süden Europas stammen und aufgespritzt sind und/oder einen hohen Restzuckergehalt aufweisen. Überall in den südlichen europäischen Weinbauländern ist diese Art der Weinproduktion bekannt und galt lange Zeit als wichtige Möglichkeit der Haltbarmachung der Weine. Wichtige und bekannte Vertreter dieser Produktionsart sind:

- Portwein und Madeira aus Portugal
- Sherry, Manzanilla oder Mistela aus Spanien
- Vino liquoroso und Marsala aus Italien
- Samos und Mavrodaphne aus Griechenland
- Vin de liqueur oder vin doux naturel in Frankreich

Mit der modernen Kellertechnik der heutigen Zeit und vor allem durch die Möglichkeit, den Wein durch Schwefelung haltbar zu machen, wäre die Spritung, also das Versetzen mit Alkohol, eigentlich überflüssig, trotzdem erfreuen sich diese Dessertweine großer Beliebtheit.

Auch am BioWeingut Thünauer beschäftigen wir uns seit einigen Jahren mit der Herstellung von Likörweinen. Grundlage dafür ist die pilzwiderstandsfähige Rebsorte Muscaris. Eine Rebsorte, die sehr aromaintensive Weine, geprägt von Muskatnoten und Zitrustönen sowie würzigen Noten nach Rosen- und Veilchenblüte, hervorbringt. Entscheidend bei der Weinproduktion aus dieser Rebsorte ist es, dass die Trauben über eine hohe physiologische Reife verfügen. Andernfalls haben die entstehenden Weine einen sehr hohen Anteil an grünen Gerbstoffen, was den Trinkfluss merklich verschlechtert. Auch die Aromafülle wird durch zu frühe Ernte negativ beeinflusst.

Für unseren Likörwein verwenden wir also hochreife Muscaristrauben. Diese werden schonend verarbeitet und für fünf bis acht Tage im Stahltank angegoren. Die Dauer dieser Gärung entscheidet über

den gewünschten Restzuckergehalt im fertigen Likörwein.

Ist der Zuckergehalt nun passend, wird der Wein in ein Barriquefass überführt. Um den Alkoholgehalt auf etwa 18 bis 20%vol zu erhöhen und die Gärung damit zu unterbrechen, wird der noch immer gärende Wein im Normalfall mit Neutralalkohol versetzt. Die Verwendung von Neutralalkohol kam für uns aber nicht in Frage. Stattdessen verwenden wir holzfassgelagerten Tresterbrand, ebenfalls aus der Rebsorte Muscaris. Vor allem die blumigen Aromen nach Rosen- und Veilchenblüten sind im Tresterbrand konzentriert vorhanden, was das Aromaspektrum des Likörweines natürlich zusätzlich erhöht.

Nach dem Versetzen des gärenden Weines mit dem Tresterbrand wird die Gärung somit unterbrochen und der restliche, noch unvergorene Zucker aus den Trauben bleibt als Restzucker vorhanden und gibt dem nun entstandenen Dessertwein seine Süße. Danach folgt eine mehrjährige Lagerung im Barriquefass, um unserem Likörwein – unserer Muscaris Essenz – die entspre-



chende Reife und damit einhergehend auch die notwendige Harmonie und das entsprechende Mundgefühl zu verleihen.

Angelehnt an die großen Dessertweine des südlichen Europas versuchen wir also auch in der Südsteiermark mit den passenden Rebsorten, dem notwendigen Wissen, genügend Experimentierfreude und der entsprechenden Liebe zum Detail, Likörweine von höchster Qualität zu produzieren. ■

KLEINANZEIGEN

Gratis für Abonnenten und Mitglieder des LOWGV! Unter Tel.-Nr. 0316/ 8050-1630, Fax 8050-1620, e-mail: office@obstweingarten.at, können Sie ihre Kleinanzeige bis 15. des Vormonats aufgeben.

Abzugeben: Reinrassiges Perlhuhnpaar und Sulmtaler Hahn, ausgewachsen
Tel.: 0664/40 11 717

Zu verkaufen: Veredelte Kastanienbäume, Tel.: 0664/15 14 453

Zu verkaufen: Garagen-Sektionaltor mit Nebentür und E-Antrieb.
Tel.: 0664/23 47 508

Zu verkaufen: Apfelmost (z.B. für Glühmost) sowie Apfelessig, auch größere Mengen. Tel.: 0664/41 57 994

Sandstrahlen, Kunststoffreparaturen, Beschichtungen, Abdichtungen.
www.goedl.at, Tel. 0676/91 39 367

Gesucht: „Nach der Arbeit“ Farbtäfelchen von Obst, Wein, Blumen,
Tel. 0664/86 78 664