



QUAI
VOLTAIRE

Die Hüter des Burgunders



Kleinere Winzer kommen für weniger als 1.000 € pro Jahr in den uneingeschränkten Genuss eines hochmodernen Weinanalysensystems für ihre Qualitätsweine und erhalten dadurch Zugriff auf wertvolle Informationen, auf deren Grundlage fundierte Entscheidungen getroffen werden können.



Thiébault Huber: „Wir sind einfach entspannter, weil wir präziser arbeiten.“

Der Ortskern von Volnay erscheint fast wie ausgestorben, als ein schwerer Sommerregen auf die charakteristischen grauen Steinwände dieses malerischen Dörfchens in der Côte de Beaune niedergeht. In der Hauptsaison der Weinherstellung ist hier deutlich mehr los, vor allem weiter unten am Hôtel de Ville, wo auch bei der diesjährigen Weinlese die Erfolgsgeschichte der Burgunder-Weinherstellung mit modernster Technologie gesichert wird.

In einem kleinen Büro steht ein hochmodernes Weinanalysensystem, das für die Analyse von Traubenmost und Wein installiert wurde. Das schnelle Analysensystem versorgt die lokalen Winzer in nur wenigen Minuten mit Ergebnissen, die es ihnen ermöglichen, ihre Arbeit mit der Gewissheit fortzusetzen, dass ihre Entscheidungen auf genauen und objektiven Informationen basieren.

Das Ganze geht auf eine Idee von Thiébault Huber zurück, Herr über acht Hektar Anbau-gebiet, das sich mitten in der historischen Weinregion gelegen über eine sanfte Steigung erstreckt. Zu seinem Produktangebot gehören insgesamt 13 Weine, davon drei Weißweine, neun Rotweine und ein Schaumwein. Im letzten Jahr wurden rund 40.000 Flaschen abgefüllt. Thiébault ist einer von dreißig Winzern im Ort, von denen viele einer Genossenschaft angehören, die Thiébault im Jahr 1996 mit dem Ziel gründete, den Erwerb und die Finanzierung wichtiger technischer Anlagen zu sichern. Im Jahr 2005 erwarb ein Verband von zehn Winzern das Weinanalysensystem von FOSS. Sie einigten sich auf einen zentral gelegenen Standort, an dem das System für alle leicht zugänglich ist.

Informationsbedarf

Thiébault weist darauf hin, dass Informationen über die Trauben und den Wein – von der Reife und Qualität der Trauben bis hin zum fertigen Wein, der traditionsgemäß einem langen Gärungs- und Reifungsprozess unterzogen wird – schon seit jeher von großer Bedeutung sind. Vor der Anschaffung des Analysensystems waren kritische Phasen wie Weinlese und Gärung immer sehr anstrengend und nicht nur einmal musste ein Önologe des nahegelegenen Labors zu Rate gezogen werden, um wichtige Entscheidungen auf ihre Richtigkeit hin zu überprüfen.

Die Reaktion des Önologen, der immer wieder sagte: „Ich werde das mit dem FOSS-System überprüfen“, und sich dann nach ein oder zwei Minuten mit einem Ergebnis wieder meldete, weckte seine Neugierde. So kam er schließlich auf die Idee, sich selbst ein solches Analysensystem zuzulegen. „Und so haben wir uns dann selbst ein System von FOSS gekauft“, sagt er leicht triumphierend.

Ursprünglich wollte sich Thiébault das System zusammen mit seinem Cousin, auch Winzer im gleichen Ort, teilen, aber selbst für zwei Kleinwinzer stellte das leistungsfähige WineScan™ System immer noch eine beachtliche Investition dar. Schließlich wurde die Idee auf einem örtlichen Genossenschaftstreffen vorgetragen, woraufhin weitere acht Parteien die Gelegenheit ergriffen, sich dem Projekt anzuschließen.

Geteilte Kosten

In der Vergangenheit gab jeder Winzer rund 3.000 € pro Jahr für Analysendienste aus. Die-

ser Betrag war bei den größeren Weinproduzenten mit mehr Bedarf noch weitaus höher. Das neue, gemeinschaftlich genutzte Analysensystem kostet jedes Mitglied des Verbands dagegen nur 1.000 € jährlich – für unbegrenzten Gebrauch wohlgemerkt.

Dass sich das Verhältnis zum ortsansässigen Weinlabor dadurch verschlechterte, überrascht nicht, waren die nun in Eigenregie durchgeführten Routineanalysen doch zuvor Teil des Leistungsangebots des Labors. Diese Relation hat sich jedoch wieder normalisiert, denn das Labor erhält weiterhin Aufträge für Beratung und offizielle Analysen, die für Zulassungen und Export benötigt werden. Gelegentlich kommt der Önologe vorbei und nimmt einige Kontrollproben, aber alle Kalibrationen des Analysensystems sind mit denen des Systems im Labor identisch, so dass alle mit gleichen Daten arbeiten.

Unterm Strich bietet die gemeinschaftliche Nutzung durchaus überzeugende Vorteile. „Die Kosten für unser eigenes Analysensystem sind sehr wettbewerbsfähig“, versichert Thiébault.

Zunehmend mehr Winzer zeigen Interesse an diesem Projekt, und es wurden unlängst drei weitere Mitglieder aufgenommen, wodurch sich die Kosten auf etwa 900 € pro Jahr reduzieren ließen. Der Verband hat sich jedoch auf eine Obergrenze von 15 Mitgliedern geeinigt, denn insgesamt werden sehr viele verschiedene Weine hergestellt und insbesondere bei der Weinlese und der Gärung ist das Probenaufkommen sehr hoch.

Die Vertraulichkeit der Daten war anfangs ein heikles Thema, denn viele wollten nicht,

Fortsetzung auf Seite 20



Das WineScan™ System im Hôtel de Ville in Volnay

Fortsetzung von Seite 19

dass die Ergebnisse für ihre Weine den anderen Mitgliedern zugänglich waren. Diese Ängste stellten sich jedoch als unbegründet heraus, und die Analysen förderten einen kontinuierlichen Wissensaustausch, der in Projekten wie einer lokalen Studie über die Traubenreife in der Region Côte de Beaune mündete, von der alle profitieren, ermöglicht sie doch eine Festlegung des optimalen Erntezeitraums.

Präziseres Arbeiten

„Wir sind alle sehr zufrieden“, so Thiébault im Namen des Verbandes, der hauptsächlich aus alteingesessenen Familienbetrieben besteht. Die neue Technologie stellt für keinen der Benutzer eine Hürde dar. „Ich bin manchmal selbst ganz überrascht von dem Wissen, das wir uns angeeignet haben“, fügt er hinzu. „Die von FOSS abgehaltene Schulung war wirklich sehr hilfreich, und die Auswertung der Ergebnisse ist jetzt ein Kinderspiel für uns. So ist es bei einem Ergebnis von 2,9 für Äpfelsäure ein naheliegender Schluss, dass die Äpfelsäure-Milchsäure-Gärung noch nicht abgeschlossen ist.“

Bezüglich der verwendeten Pinot Noir-Traube erklärt Thiébault mit Begeisterung, dass das Analysensystem für den gesamten Prozess zur Herstellung von Burgunderwein zum Einsatz komme, von der Weinlese bis hin zur Abfüllung in Flaschen. Die richtige Verarbeitung vorausgesetzt, können mit Pinot Noir hochwertige Weine hergestellt werden, die von feinen regionalen Unterschieden bestimmt sind. Die Traubenreife ist ein entscheidender

Parameter, und durch die Routineanalysen mit dem Analysensystem können die Winzer von Volnay genau entscheiden, wann der richtige Erntezeitpunkt für eine bestimmte Parzelle gekommen ist. Betroffen wird diese Entscheidung auf der Grundlage von Parametern wie Zuckergehalt und Säuregrad. „Der optimale Alkoholgehalt für Pinot Noir liegt für mich persönlich zwischen 12,5 und 13,5“, führt Thiébault aus. „Bei einem höheren Wert verliert der Wein seine Eleganz, denn bei höherem Alkoholgehalt sinkt der Säuregrad. Der Burgunder zieht seine Frische aus dem Säuregrad. Daher ist es wirklich von größter Bedeutung, dass die Trauben genau zur richtigen Zeit und mit der optimalen Reife gelesen werden.“

Ein weiterer wichtiger Aspekt, der bei der Weinherstellung mit Pinot Noir berücksichtigt werden muss, ist der lange Mazerationszeitraum zwischen 15 und 30 Tagen. Über diesen Zeitraum wird der Wein durch engmaschige Messungen überwacht, bei denen Parameter wie Alkohol, flüchtige Säuren und Äpfelsäure bestimmt werden.

Thiébault Huber gehört zu einer wachsenden Zahl von Winzern in der Region, die zu den Vertretern des biodynamischen Anbaus gehören. Bei diesem Ansatz wird nicht nur der Gebrauch von Chemikalien vermieden, sondern es werden beim Anbau der Trauben und bei der Weinherstellung auch die verschiedenen Naturkräfte mit einbezogen. Unvorhersehbare Faktoren wie Wetterumschwünge können die sorgfältigsten Pläne zunichte machen und auch die Klimaveränderung macht die Weinherstel-



lung in der Burgunderregion für Verfechter des biodynamischen und konventionellen Anbaus gleichermaßen nicht gerade einfacher.

Es lässt sich nicht an einer bestimmten Änderung festmachen, aber die Wettereinflüsse werden immer extremer.

Hagelstürme waren einmal die Ausnahme, aber mittlerweile prasselt es fast in jeder Jahreszeit auf die Trauben ein.

Thiébaults Kommentar: „Wenn es heiß ist, ist es richtig heiß. Wenn es kalt ist, ist es richtig kalt, und wenn es regnet, dann schüttet es wie aus Eimern.“

Das durch das Analysensystem bereitgestellte neue Wissen hat nicht etwa dazu geführt, dass der Wein heute auf andere Weise hergestellt wird, aber es hilft den Winzern von Volnay dabei, Herausforderungen zu meistern und sicherzustellen, dass sie stets das Richtige zur richtigen Zeit tun. „Heute können wir mit Sicherheit sagen, dass der Rotwein bei der Fassabfüllung keinen Zucker enthält, und das ist von größter Bedeutung, denn es ermöglicht uns, wichtige Parameter wie Zucker und Alkohol besser zu steuern“, fügt Thiébault erklärend hinzu. „Wir sind einfach entspannter, weil wir präziser arbeiten und Informationen erhalten, die uns mit dem alten System niemals zur Verfügung standen, denn wir konnten natürlich nur eine Auswahl von Proben zum Labor senden. Heute können wir so viele Proben analysieren, wie wir möchten – wenn es sein muss, für jedes einzelne Fass.“

Diese Fähigkeit, die verschiedenen Phasen detaillierter zu verfolgen, trägt dazu bei, poten-

tielle Probleme zu vermeiden. Von insgesamt einhundert Fässern gibt es vielleicht bei einem oder zweien Probleme, weil die flüchtigen Säuren plötzlich aus heiterem Himmel ansteigen. Aber mit Hilfe des Analysensystems können derartige Veränderungen erkannt und behoben werden.

Wie war das eigentlich im Jahr 2007?

Thiébault und seine Kollegen aus dem Verband können sich die gesammelten Ergebnisse des Vorjahres ansehen, denn Thiébault führt zu diesem Zweck für jeden Jahrgang ein Protokoll. Er zeigt uns ein Ergebnisprotokoll aus dem Jahre 2007, in dem Seite für Seite die ausgedruckten Ergebnisse für alle Proben und Analysen enthalten sind. „Wenn wir dieses Protokoll bei den Kontrollbesuchen vorlegen, sind die Önologen immer begeistert“, sagt er sichtlich zufrieden.

Dieser Rückblick auf die Daten trägt dazu bei, Wissen aufzubauen. So zeigen die Testergebnisse aus dem Jahr 2007 z. B. einen besonders hohen Wert für Äpfelsäure und niedrige Werte für Weinsäure und andere Säuren. Nun, da die Äpfelsäure-Milchsäure-Gärung abgeschlossen ist, sind die Säuren generell recht niedrig und zeigen somit an, dass dieser Jahrgang im Gegensatz zu anderen Burgunderweinen, die gewöhnlich etwas mehr Zeit zur optimalen Reife benötigen, bereits für den Konsum geeignet ist. „Natürlich gibt es viele andere Faktoren, welche die Trinkbarkeit des 2007er Jahrgangs bestimmen, so z. B. das Wetter, die Geschmackseigenschaften, aber das WineScan-System und die Analyse tragen ihren Teil dazu bei“, versichert Thiébault.

Auch für die professionellen Kunden sind die Informationen sehr hilfreich, so sind z. B. der Alkoholgehalt und Informationen über den Säuregrad und die Reife der Trauben zum Zeitpunkt der Weinlese bei Sommeliers häufig gern gesehen.

Traumhafte Aussichten

Selbst an einem Regentag würde Volnay einen attraktiven Drehort abgeben. Die umsichtig kultivierte Landschaft spiegelt schon seit Jahrhunderten das Streben des Menschen nach dem perfekten Wein wider. Reihen von perfekt angeordneten Weinreben zieren den Hang von den Gran Cru-Parzellen bis hinunter zu den weniger interessanten Regionen im Tal, gehüllt in den angenehm süßlichen Geruch, der aus den Pfützen aufsteigt, deren Inhalt langsam das kostbare Erdreich der Côte de Beaune durchdringt. Tradition und regionale Eigenheiten werden in diesem historischen Weinanbaugebiet auch weiterhin die Säulen des Erfolgs bilden, aber der Wissenserweiterung durch den Einsatz modernster Technologie kommt beim Erhalt der einzigartigen Reputation des Burgunderweins eine zunehmende Bedeutung zu.

Weitere Informationen zu den Weinlösungen von FOSS finden Sie unter www.foss.de/wine

Richard Mills, FOSS (rim@foss.dk)



Domaine HUBER-VERDEREAU

Zur Domaine Huber-Verdereau gehören vier Hektar Weinanbaugebiet, das sich über drei Gemeinden erstreckt: Volnay, Pommard und Meursault.

Geschäftsführer Thiébault Huber hat ein vernünftiges Programm zur Schädlingsbekämpfung umgesetzt, bei dem die Weinreben ausschließlich mit Kompost und die Böden nach dem Tilling-Verfahren behandelt werden. Auf der Überzeugung aufbauend, dass die wahre Größe und das Aroma des Burgunders dem Boden entspringt, steuert er die Ausbeute und stellt seine Weine auf ganz traditionelle Weise her. Dabei verschließt er sich auch nicht modernen Verfahren wie der Thermoregulation oder der Mazeration vor der Gärung, falls diese einen Mehrwert erbringen.

Die Weine werden auf dem Anwesen in Flaschen abgefüllt, von denen 50 % an Privatkunden und 20 % an Restaurants und Catering-Betriebe verkauft werden. Weitere 30 % gehen in den Export.

Weitere Informationen finden Sie unter www.huber-verdereau.com

FOSS – ein zuverlässiger Partner für die Weinindustrie

Die ersten Wein-Analysensysteme von FOSS wurden der Weinindustrie im Jahr 1998 vorgestellt. Seitdem konnte sich FOSS schnell als eines der führenden Unternehmen für die Qualitätskontrolle von Wein in allen Phasen des Herstellungsprozesses etablieren. Dank des Erfolges der WineScan™ Produktfamilie haben Hunderte von Winzern und Laboren in der gesamten Weinindustrie die Vorzüge von Analysensystemen von FOSS erkannt, die sich durch schnelle und genaue Ergebnisse auszeichnen und somit den

Anforderungen der Weinhersteller voll und ganz gerecht werden. Zu den Systemlösungen von FOSS gehören auch das FIAstar™ für die Analyse von freiem und Gesamt-SO₂ in Wein sowie das OenoFoss™, ein benutzerfreundliches Analysensystem, mit dem von nur einem Tropfen die wichtigsten Qualitätsparameter in Traubenmost, Gärmost und Wein bestimmt werden können. Insgesamt ist die Bestimmung von sieben Parametern möglich.