

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

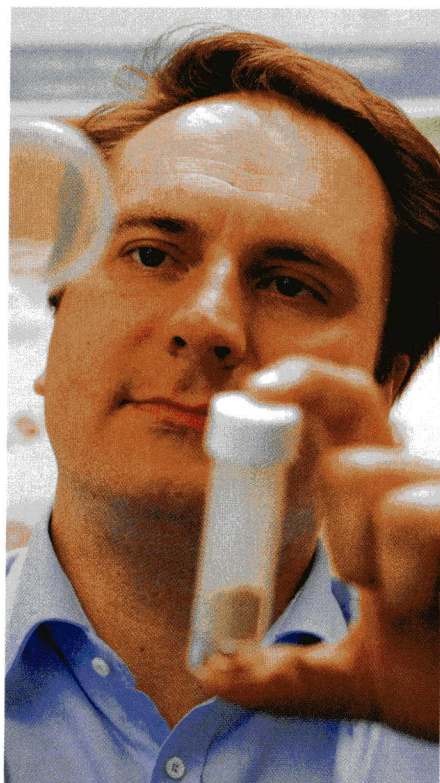
Welchen Stellenwert haben Reinzuchthefen in der Geschichte des Weinbaus?

Reinzuchthefen haben einen grossen Qualitätssprung möglich gemacht. Sie haben Sicherheit für die Weinerzeuger gebracht und dazu beigetragen, dass eine Vielzahl von Weinen problemlos durchgegoren 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



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 Fruchtster 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 aromaprägende 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-

