

# Spontangärung: Mut zum Risiko?

*Reinzuchthefer oder Spontangärung? Ein Thema, das nicht nur in Winzerkreisen gerne diskutiert wird. Dabei ist Spontangärung nicht gleich Spontangärung. Und nicht immer macht eine Voll-Spontangärung Sinn. Ulrike Neymeyer hat vier Stimmen zum Thema aus der Praxis eingeholt.*



**Bertram Isele, Weingut in Achkarren**

Seit 1973 arbeiten wir nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Vor dem Hintergrund des naturnahen ganzheitlichen Weinbaus wenden wir inzwischen vermehrt die Spontangärung an. Um die typischen Risiken einzugrenzen, nutze ich gerne die geführte Spontangärung, bei der der Most mit bereits spontan vergorenem Wein geimpft wird. Wenn aber die Bedingungen für eine Spontangärung, so bei nicht optimalem Traubengut, erkennbar nicht gut sind, verbleibt ausschließlich die bereits anfängliche Verwendung einer

## „Ständige Kontrolle über längeren Zeitraum“

Reinzuchthefer. Wenn sich in der Gärung die Bedingungen durch ungewünschte sensorisch wirkende Nebenprodukte verändern, ist die Korrektur zum Beispiel mittels einer dominierend gärungsstarken Hefe unumgänglich. Die ständige Kontrolle des grundsätzlich fulminanten, dabei die Qualität mitbestimmenden Gärprozesses ist insbesondere in der Spontangärung unerlässlich, und das über einen längeren Zeitraum, zum Teil bis zum Folgesommer.



**Carsten Heinemeyer, beratender Oenologe (Enologist), Breisach**

Die Spontangärung scheint gerade in Mode zu sein. Um sich dem teils emotional diskutierten Thema zu nähern, ist zunächst zur Begriffsbestimmung zwischen der Voll- und der Semi-Spontangärung zu unterscheiden. Bei ersterer vergärt der Wein gänzlich ohne die

## „Voll- oder Semi-Spontangärung?“

Zugabe von Reinzuchthefer. Bei der Semispontanvergärung wird die Gärung durch eine Trockenmischung aus Reinzuchthefer und Spontangärungshefen initiiert oder dem Most werden nach anfänglicher Spontangärung im Verlauf des Gärprozesses Reinzuchthefer hinzugeimpft. Praktisch ist aus meiner Sicht die Vollspontangärung in Weinbaugebieten und Jahrgängen mit geringem Fäule- und Botrytisrisiko, mit geringen pH-Werten im Most und den damit einhergehenden höheren Säurewerten und mit gesundem Lesegut. Sind die Bedingungen nicht ideal, rate ich zur Vergärung mittels einer der 250 bis 290 angebotenen Hefestämme, deren Herkunft letztlich auch der Weinberg ist.



**Heinrich Stefan Männle, Weinhaus Pfaffenweiler GmbH**

Wir nutzen drei Gärungstypen: die klassische Spontangärung, die teilweise Spontangärung, der nach einer geraumen Zeit Reinzuchthefer hinzugeimpft wird, und die ausschließliche Vergärung mit Reinzuchthefer. Je nach Qualität des Traubengutes, Rebsorte, pH-Wert, Geschmacksrichtung und Qualitätsstufe wählen wir, ohne auf schablonenartige Entscheidungsmuster zurückgreifen zu können. Nicht jedes Jahr ist gleichermaßen für die Spontangärung geeignet. 2003 war wegen eines hohen pH-Wertes das Risiko einer Fehlgärung absehbar, sodass alle Weine mit Reinzuchthefer vergoren wurden. Um mittels der Spontangärung individuelle Weine zu erhalten, akzeptieren wir deutlich

## „Spontangärung erhöht Attraktivität der Weine“

mehr Kontrolle und letztlich das Risiko einer Fehlgärung. Die mit Spontangärung angegorenen Weine erreichen durch die Aktivität der wilden Hefen, wegen der Bildung höherer Alkohole und relativ viel Glycerin, mehr Extrakt und somit eine die Risiken überkompensierende Attraktivität.



**Holger Koch, Weingut in Bickensohl**

Unsere Kunden sollen nicht durch vordergründiges Aromenspiel, vielmehr durch Nachhaltigkeit und einen dezenten und geradlinigen Charakter der Weine einen gesteigerten Genuss erfahren dürfen. Vor acht Jahren startete ich die ersten Versuche mit der Spontangärung. Heute lasse ich in der Regel alle meine Weine auf diese Weise vergären, wohl wissend,

## „Ein Qualitätsbaustein unter vielen“

dass die Spontangärung nur ein Qualitätsbaustein unter vielen anderen ist. Den Lesezeitpunkt bestimmen wir ausschließlich über Frucht und Aromatik der Trauben. Da zudem fast alle unsere Weinberge über 300 m liegen, ergibt dies meist einen ein bis zwei Wochen früheren Lesezeitpunkt und pH-Werte, die normalerweise deutlich unter pH 3,5 liegen. Den Risiken der Spontangärung begegne ich mit permanenter Kontrolle und Nachjustieren der Gärbedingungen und erreiche damit eine akzeptable Gärgeschwindigkeit sowie die gewünschte Restsüße von weniger als 2 g bei Weißwein und 4 g bei Rotwein.