

*„Die Technik kommt aus der Meerwasserentsalzung, und das ist nichts anderes als eine Trenntechnik, wo Hochmolekulares von Niedermolekularem getrennt wird. Zum einen passiert man oder pumpt man den Traubenmost durch diese Anlage hindurch. Dann wird dieser Traubenmost gegen eine Membranfläche gedrückt und das Wasser und ein bißchen Säure geht durch diese Membrane hindurch. Das geschieht alles bei sehr hohem Druck. Und der Rest, der Zucker und die Aromastoffe, die bleiben zurück, das Wasser wird abgeschieden. Und so konzentriert sich der Rest eben auf, und das Wasser wird abgeschieden.“*

Vor allem wenn es kurz vor der Ernte geregnet hat und die Trauben anschwellen, kommt die Maschine zum Einsatz. So kann der Winzer der Unbill der Natur ein Schnippchen schlagen. Die Anwendung der Umkehrosmose ist grundsätzlich in der Europäischen Union zwar verboten, doch dürfen Weinbauern mit Versuchsgenehmigung sie benutzen, und das tun sehr viele. Dr. Monika Christmann, Leiterin des Fachgebietes Kellerwirtschaft und Leiterin des Institutes Weinbau und Rebenzüchtung an der Forschungsanstalt Geisenheim.

*„Grundsätzlich kann man sagen, es gibt drei Möglichkeiten, über Wärme über Kälte, und über Druck oder Filtration, und die Umkehrosmose arbeitet da als ein Verfahren, dass Wasser und andere Inhaltstoffe rausfiltert aus dem Wein. Die ersten Versuche zur Mostkonzentration sind schon über 30 Jahre alt. Damals hat man keinen so großen Bedarf gesehen für diese Verfahren in Deutschland, weil das außerhalb der Legalität lag, und man sich auch nicht vorstellen konnte, dass das Weingesetz mal in einer Form erweitert wird, dass die Verfahren zulässig werden. So dass sie dann in den Schubladen verschwunden sind.“*

Die neue Aufmerksamkeit in Deutschland für die alte Technik im Weinkeller wurde durch unsere europäischen Nachbarn bewirkt. Vor allem in Südfrankreich wandte man sich schon Ende der 80er Jahre der Mostkonzentration zu angesichts der Konkurrenz aus Übersee. Weine aus Kalifornien, Australien und Südafrika sind oft dichter und opulenter. Das kam an bei den Verbrauchern. Die Franzosen zogen geschmacklich nach. Nun will man sich auch in Deutschland der neuen Technik nicht mehr verschließen, zumindest versuchsweise.

Neben der Umkehrosmose wird auch die Vakuumverdampfung in Deutschland angewendet. In einer Art Destillieranlage wird das Wasser im Traubenmost bei Raumtemperatur zur Verdampfung gebracht. Auch mit dieser Technik behandelt Karl Johner einen Teil seiner Ernte. Die dritte Technik der Mostkonzentration, die Kryoextraktion friert Most zu Eis. Dabei trennen sich Wasser und andere Inhaltsstoffe, das Wasser wird separiert. Diese Methode wird in Deutschland jedoch nicht angewendet.

*„Die eigentlichen Unterschiede liegen nicht in der Produktqualität, sondern eher im Produkthandling als auch in den Kosten. Momentan ist die Kryoselektion oder -extraktion, ist beides im Grunde das Gleiche, der Einsatz von Kälte, das teuerste Verfahren, hat qualitativ durchaus Vorteile, aber... Kälte kostet, und von daher ist es*

*bisher nicht im großen Umfang eingesetzt worden. Darüberhinaus ist es ein Verfahren, dass man in Deutschland ein bißchen argwöhnisch betrachtet, weil man hier eine Konkurrenz zu unserem traditionellen Eiswein sieht, der durch natürliches Gefrieren draußen im Weinberg entsteht, von daher ist man da noch etwas in der abwartenden Position.“*

Konzentriert werden darf mittels der Umkehrosmose um maximal 2 Volumenprozent Alkohol, die der durch die Behandlung dichtere Most nach der Vergärung hergibt. Mit der klassischen Methode, dem Most vor der Vergärung Zucker hinzuzufügen, der sogenannten Chaptalisierung, dürfen in Deutschland sogar 3 Volumenprozent hinzugewonnen werden. Übrigens ein Mittel, das auch bei fast allen französischen Spitzenweinen, den sogenannten Grands Crus, angewendet wird. Mostkonzentration ist keineswegs immer und überall durchzuführen. Nur für 10 Prozent schätzt die Geisenheimer Forscherin kommt die Technik überhaupt in Frage. Denn das Produkt braucht gute Voraussetzungen.

*„Sie konzentrieren praktisch alle Inhaltsstoffe auf - Reife und Unreife. Habe ich jetzt ein unreifes Jahr, dann würde ich eine absolute Disharmonie kriegen, deshalb ist diese Technik nur geeignet für Hochwertiges, um es noch hochwertiger zu machen, aber nicht für Kleines, um es größer zu machen.“*

Aus dem mageren Sauerling ist also auch mittels moderner Technik kein Spitzenwein zu machen. Karl Johner ist einer der ganz wenigen Winzer, die sich offen zur Mostkonzentration bekennen. Oft wird er deshalb angegriffen, mit dem Argument, dadurch würde dem Wein sein Charakter als Naturprodukt genommen.

*„Ich verstärke nur etwas, fertig. Die Reife oder das Terroir geht flöten, sagen Kritiker. Es ist ja letztlich nur das drin, was vorher auch drin ist, in einer konzentrierten Form. Wir machen nix anderes als der Koch, der seine Sauce eindickt oder abdampft. Wir fügen nichts zu, das wird immer wieder vergessen. Beim Chaptalisieren fügen sie etwas zu. Es gibt keinen Premier Grand Cru aus dem Bordelais, der nicht mit dieser Maschine behandelt wird, es gibt keinen Top-Italiener mehr, der nicht mit dieser Technik, sei es Umkehrosmose oder Vakuumverdampfung behandelt wird und wer sind wir, dem Rest der Welt zu erzählen, ihr seid falsch und wir sind richtig.“*

Konzentrierte Weine sind teurer als andere. Das verlorene Volumen muß auf den Rest umgelegt werden. Hinzu kommt der Aufwand für die technischen Anlagen. Ein Wein mit einem Normalpreis von 5 Euro würde somit um rund 2 Euro mehr kosten. Also auch hier nur etwas für Gewächse, die ohnehin schon zu den besseren und teureren zählen.