

KELLERKLIMA

Die Winzer im Burgund pflegten einen Spruch, er lautet folgendermaßen: „Wenn du einen Keller baust und in dem Keller reift kein Schimmel, fang nochmals an und baue ihn an einer anderen Stelle.“ Viele Winzer im Burgund beherzigen diese Sentenz bis heute. Ihre Keller sind oft das Gegenteil dessen, was man heutzutage als „State of the Art“ bezeichnen würde. Die darin gekelterten Weine sind aber noch immer das Maß aller Dinge und zählen zu den besten der Welt. Kann es also sein, dass Schimmelpilze ideale Indikatoren für Orte darstellen, die sich für die Reifung von Weinen besonders eignen? Die Vermutung liegt nahe.

Ein Winzer aus dem Burgund würde sich in unseren alten Kelleranlagen einigermaßen zu Hause fühlen. Seit gut 300 Jahren wird in ihnen Wein gekeltert und vor allem gelagert. Sie sind nicht klimatisiert und auch die Luftfeuchtigkeit ist nicht regulierbar, die einzige Verbindung zur 15 Meter darüber liegenden Oberfläche bilden sogenannte Dampföcher. Direkt neben dem Gewölbe, in dem sich unsere alten Holzfässer, die Amphoren und Betoneier befinden, haben wir auch moderne Kelleranlagen gebaut, die prinzipiell dem gleichen Milieu ausgesetzt sind, jedoch ein deutlich effizienteres, flexibles und auch schonendes Arbeiten im Keller erlauben. Sie erleichtern die Arbeitsabläufe und geben uns die Möglichkeiten Stile, Selektionen und Herkünfte hochqualitativ bewältigen zu können.

Die Temperaturen im alten Gewölbekeller liegen das ganze Jahr über bei 10-11 °C, also in einem optimalen Bereich für traditionelle Weinproduktion und Lagerung. Das kühle und feuchte Milieu ist auch eine ideales Umfeld für Schimmelpilze aller Art. Es riecht nach Erde und frischem Quellwasser, einladend und anders. Die Schwankungsbreite von +/-1 °C sorgt im Verbund mit 90 % Luftfeuchtigkeit für eine langsame, stabile und harmonische Entwicklung der Weine im Fass. Für die Lagerung in der Flasche ist die Luftfeuchtigkeit dagegen zu hoch, da die Korken an der Außenseite zu viel Feuchtigkeit ausgesetzt sind, weshalb wir sie schon vor einiger Zeit in einen trockeneren Bereich unseres Kellers transportiert haben.

Auch wenn die Schimmelpilze in unserem Keller selbst keinen direkten Einfluss auf die Aromatik und Textur eines Weines haben, so haben wir unsere Populationen doch untersuchen lassen. Dabei wurden im Keller Luftkeimproben entnommen und analysiert und ausschließlich Penicillien gefunden - hauptsächlich von der Untergattung Aspergillode und Biverticillium.

Der Schimmelpilz Penicillium wird seines Aussehens wegen auch Pinselschimmel genannt. Seine exakte Identifizierung ist kein leichtes Unterfangen, da mehr als 300 Spezien davon bekannt sind und sich viele von ihnen ähneln. Penicillien sind vor allem in kühlen und gemäßigten Zonen weit verbreitete Bodenbewohner. In unserem Keller dürften sich durch jahrzehntelange isolierte Vermehrung auch eigene Formen entwickelt haben. Das von außen durch die Wand in den Gewölbekeller eindringende Wasser sorgt für gute Wachstumsbedingungen für die Mikro-organismen.

Ein längerer Kontakt mit Penicillien kann für Allergiker eine Belastung darstellen. Penicillien werden aber auch in der Lebensmittelproduktion (Edelschimmelkäse wie Camembert, Brie, Roquefort und Rohschinken bzw. -wurst) verwendet und in der Biotechnologie (Gewinnung von Zitronensäure, Gluconsäure, Cellulasen, Proteasen) eingesetzt. Hinzu kommt die Gewinnung wichtiger Antibiotika, darunter vor allem das Penicillin.

