

MARMOR, GRANIT & BETON

Steinbehältnisse dürften mitunter zu den ersten natürlichen Gärbehältern gezählt werden. Aufgrund der aufwendigen Bearbeitung wurden diese vor vielen Tausend Jahren rasch von anderen Materialien (Ton, Holz) abgelöst. In jüngster Zeit entdeckt man jedoch die vorteilhaften Eigenschaften von Steingebinden aus Marmor und Granit wieder und auch Beton-Zisternen und -Eier finden wieder vereinzelt Verwendung. Sie bieten Eigenschaften, die sie für die Vinifikation von herkunftsbetonten, authentischen und hochqualitativen Weinen prädestinieren. Neben oft emotionalen Gründen gibt es auch wissenschaftlich fundierte Ergebnisse, die Steinbehältnisse als optimale Alternativen zu Holz oder Stahl erscheinen lassen.

Gemeinsamer Nenner der unterschiedlichen Gesteinsvarianten ist eine gleichmäßige und konstante Temperaturentwicklung im Gesamtsystem „Wein & Stein“. Marmor, Granit und auch Beton sind ideale Puffermedien für thermische Energie. Die dicken und stabilen Wände und die hohe Temperaturresistenz von Beton und Stein garantieren, dass die bei der Gärung entstehende Wärme nicht so rasch abgeführt wird wie in Edelstahltanks oder Holzfässern. Denn je dicker und kompakter die Wände sind, desto mehr Wärmeenergie kann aufgenommen werden und umso balancierter und gleichmäßiger bleibt die Gärkurve des Gesamtsystems. In Kombination mit der kühlen Umgebungstemperatur während der Gärung stellt sich ein Gleichgewicht ein, das speziell Naturhefen ein ruhiges, konstantes und „stressfreies“ Ambiente bietet, in dem sie ihre spezifischen Aromen und Strukturen entwickeln können. Die Weinstilistik verändert sich hin zu mehr Tiefe und einer differenzierten Vielschichtigkeit, die Weine werden ruhiger und konstanter, Aromen und Strukturen werden neu erschlossen. Diese besondere, einzigartige Inertie führt in vielen Weinregionen zu einem vermehrten Einsatz von Betonbehältern bzw. -Zisternen, so in der Champagne, Bordeaux oder auch in Kalifornien.

Eine weitere positive Komponente ist der, im Vergleich zu in Edelstahl ausgebauten Weinen, niedrigere Elektromagnetismus zwischen Wein und Stein und eine ruhige Entwicklung der Weine.

MARMORFASS

Marmor ist ein metamorphes Gestein, das man auch in Spitz und im Spitzer Graben findet. Er entsteht durch maritime Ablagerungen (Muscheln, Schalentiere, Fischeskelette, etc.), die durch Druck

und hohe Temperaturen umgewandelt wurden. In verwitterter Form ist Marmor auch Teil des Oberbodens, in dem die beiden Carbonate Kalzit und Dolomit vorherrschen. Wachauer Marmor ist von Silikaten durchsetzt und aufgrund eines Graphitanteils wellig oder wolkig durchfärbt. Seiner Härte und Widerstandsfähigkeit wegen wird er auch Granitmarmor genannt.

Der Wachauer Marmor für unser Marmorfass, das wir mit dem Jahrgang 2018 erstmals verwenden, wurde in Kottes im Waldviertel abgebaut. Unser Marmorfass hat einen sogenannten Eisschliff, ein überaus selten auftretendes Phänomen, bei dem der Marmor auf natürliche Weise über Millionen von Jahren rund ausgearbeitet wurde. Bearbeitet und aufbereitet wurde der Stein von Heinz Dissauer (www.stein-werk.at). Ursprünglich hatte der Steinblock ein Gewicht von sechs Tonnen, in verarbeiteter Form sind es immer noch 4,5 Tonnen bei einer Höhe von 270 cm. Das Fassungsvermögen beträgt ca. 700 Liter. Die Oberflächeninnenseite ist gebohrt und geschliffen und absolut naturbelassen. Der Marmor steht - ohne jegliche Beschichtung - in direktem Kontakt mit dem Wein. Der Wein-Steinkegel ist ein Einzelstück und nicht reproduzierbar.

STEINFASS

Unser Steinfass stammt aus einem Granitsteinbruch im Bayerischen Wald. Der gehört geologisch zur Böhmisches Masse, demselben alten Rumpfgebirge, auf dem auch die Wachau basiert. Es entspricht also dem breiten Begriff des Urgesteins, wie er in der Wachau vorkommt. Granit ist ein vorwiegend aus Feldspat, Quarz und Glimmer bestehendes Tiefengestein. Das Steinfass wurde aus einem 10 Tonnen schweren Granitblock gefertigt, der mittels Spaltsprennung vom Steinbruch abgetrennt wurde. Es wiegt, inklusive Deckel, zwei Tonnen und hat eine Kapazität von 1130 Litern.

Die Molekularstruktur des Granits verhindert eine feste Verbindung mit dem Weinstein, der sich folglich nicht an der Fasswand festsetzt und zu Boden sinkt. Ein intensiver Weinsteinausfall und eine zügige natürliche Stabilisierung des Weines sind dadurch gegeben. Versuche der Forschungsanstalt Klosterneuburg zeigen auch deutlich höhere Mineralstoff-Gehalte beim Ausbau im Granitfass. Erstmals verwendet wird das Steinfass anlässlich der Ernte 2018.



BETONEI

Betoneier sind grundsätzlich geschmacksneutrale Behälter. Das bedeutet allerdings nicht, dass sie keine Auswirkungen auf das Aromaprofil und die Textur des Weins haben. Manche Winzer wollen aber auch eine gewisse direkte Geschmacks-Beeinflussung beobachten und sprechen von einer verdeutlichten Griffigkeit. Dafür sind drei wesentliche Faktoren entscheidend: Zum einen haben Betoneier, wie bereits erwähnt, eine exzellente Thermik, regulieren also ihre Temperatur besser als Edelstahltanks oder Holzfässer. Zum anderen ist der Wein einer harmonischen Oxidation ausgesetzt. Einerseits gibt es einen gewissen Sauerstoffaustausch mit der Umgebung - für viele liegt das Mikrooxidations-Potenzial zwischen einem Holzfass und dem Edelstahl-Tank. Zudem dringt Sauerstoff aber auch nicht nur durch die Betonwand ein, sondern bildet sich in Abermillionen kleinen Einbuchtungen an der rauen Oberfläche immer dann, wenn das Betonei geleert wird. Die Mikrooxidation beschleunigt das Wachstum der natürlichen Hefen zu Gärbeginn, verbessert die Polymerisierung und stabilisiert den Wein während der Reifung.

Der dritte Grund liegt in der speziellen Eiform. Jenseits der metaphysischen und esoterischen Aspekte (Ursprung des Lebens, die perfekte Form ohne Ecken und Kanten, es beinhaltet Elemente des „Goldenen Schnittes“ - das magische Verhältnis, das für die Harmonie von Proportionen in Gebäuden, Körpern, Gesichtern und Bildern steht) hält die ovale Form und die dadurch stattfindende ganz eigene Gärkinetik, die Hefen kontinuierlich in Schwebelage und ermöglicht es dem Wein, während der CO²-Produktion gleichmäßig und harmonisch zu zirkulieren.

Das Betonei besteht aus gewaschenem Kies und Sand, Zement sowie aus nicht chloriertem Quellwasser ohne jeglichen Zusatz. Das Ei wird vor seiner Verwendung mit Weinsäurepaste behandelt, also „weingrün“ gemacht. Das ist ein langwieriger Prozess, bei dem eventuell lösliche Stoffe aus dem Beton entfernt werden. Es kommt in Folge zu keiner chemischen Reaktion mit dem Most bzw. Wein.

Weine im Betonei bleiben stets auf der Vollhefe, diese ist unter anderem ein Schutzmedium und gewährleistet somit einen ausgewogenen Kontakt des Weines mit dem Beton. Weine, die in Betoneiern vinifiziert wurden, zeichnen sich durch Tiefe und eine ausgewogene Textur aus. Sie wirken rund, ausgeglichen und offen.

Wir haben derzeit drei Stück davon: Zwei mit jeweils 700 Litern und eines mit 900 Litern, in denen unser MTX, ein spontan vergorener, ungefilterter und ungeschwefelter Müller Thurgau entsteht. Für einige Wochen kommt auch unser Gemischter Satz von einem 80 Jahre alten Weingarten zur Lagerung ins Beton-Ei.

