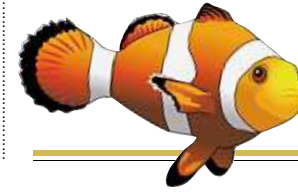




**Funkelnde Steine:** Antwerpen ist ein Zentrum des Diamanten-Handels. Seite 55



**Bei Bedarf auch Mama**  
Der Clownfisch kann sein Geschlecht wechseln. Seite 54

# MAGAZIN

SAMSTAG, 13. JULI 2013

LEBENSART & UNTERHALTUNG

PFORZHEIMER ZEITUNG | 53



Vor Publikum präsentieren Professor Michael Brysch-Herzberg von der Hochschule Heilbronn (links) und Georg Merkle das Wildhefeprojekt im Weingut Merkle in Ochsenbach. FOTOS: SCHENK(3)/ARCHIV

## Pioniergeist im Weinglas

Bisher gab es nur zwei Methoden, um Most zu Wein zu vergären – im Weingut Merkle ist ein dritter Weg entwickelt worden.

Es ist ein ganzer Strauß aus Aromen, der den Weingläsern entströmt. Und doch war es nur ein Traubenmost, aus dem acht unterschiedliche Weine gewonnen wurden. Welche Aromendifferenzen mit dem Einsatz unterschiedlicher Hefen verbunden sind, erleben ausgewählte Gäste im Weingut Merkle. Die Fakultät für Weinbetriebswirtschaft der Hochschule Heilbronn sowie Anja und Georg Merkle präsentieren das Resultat dreijähriger Forschung.

Sieben Müller-Thurgau mit sieben verschiedenen Wildhefen vergoren aus ein und demselben Most stehen auf dem Tisch.

Wildhefen? Genau darin liegt die Besonderheit, Hefepilzsporen, wie sie nur im Weinberg und -keller zu finden sind und dort von Professor Michael Brysch-Herzberg binnen dreier Jahre gewonnen worden sind.

Doch zurück zum multiplen Müller-Thurgau. Einer betört die Nase mit einem Anflug von Zitronenmelisse, einer mit dem Duft nach Gletschereis. Der Dritte erinnert an Limonen. Der Vierte würde auch als grasiger Sauvignon Blanc durchgehen.

Nunmer fünf gibt sich ebenfalls grasig, hat aber mehr Säure zu bieten. Wohingegen der sechste und bei den Gästen wohlgeleiteste mit Holunderaromen besticht. Der siebte Müller-Thurgau duftet nach Pfirsichen. Ein als Vergleich

herkömmlich mit Reinzuchthefer ausgebaute achte Müller-Thurgau schmeckt rund und riecht nach Holunder mit nachhaltiger Säure im Abgang.

Aus diesen sieben Wildhefen wählten die Merkles und die Wissenschaftler dann jene, die den 2012er Riesling Steillage Wildhefe aus Ochsenbach spontan zur absoluten Neuheit werden ließ, und zwar zu einer fein strukturierten und dennoch vollmundigen. Das

Winzerehepaar Merkle ist überzeugt: „Wein mit weinguteigenen Wildhefen für noch höhere Individualisierung und authentische Charakteristik zu vinifizieren, darin liegt die Zukunft der Qualitätsspitze der Weingüter.“

Bisher kannte man deren zwei Wege zum Ziel, Traubenmost in Wein zu vergären. Die Hochschule und das Ochsenbacher Weingut haben nun Pionierarbeit geleistet und einen Dritten aufgetan. Spon-

tanvergärung ist die ursprüngliche, mittlerweile seltene Methode. Ihr eigen ist ein fatalistischer Charakterzug, setzt der Winzer doch dabei nur auf die Arbeit von frei in der Luft umherschwirrenden Hefepilzsporen. Das kann dauern, hat aber Jahrtaus-



Gerhard Neye

de lang genügen müssen. Seit es Reinzuchthefer gibt, die der Winzer hinzufügt, läuft die Gärung kontrolliert und flinker ab. Obwohl mittlerweile etliche Reinzuchthefer erhältlich sind, sprechen Kenner von einer geschmacklichen Uniformität, die mit den Reinzuchthefer Einzug in die Weinwelt gehalten habe.

Neben der Bodenbeschaffenheit („Terroir“) samt Kleinklima ist die individuelle Note durch die je-

weilige vor Ort im Weinberg dominierende Hefe quasi abhanden gekommen. Doch Spontanvergärung ist riskant. Nisten sich unerwünschte Hefen oder Bakterien ein, kann dies alle Mühe zunichte machen – für das Weingut Merkle darum eine Sackgasse.

### Riskante Spontanvergärung

Tatsächlich gibt es wenige Weingüter, die sich mit der riskanten Spontanvergärung einlassen. Ökwinzer Gerhard Neye vom Ittersbacher Kuckuckshof bringt dieser Tage den zweiten Jahrgang seines Dietlinger Rivaner „Jura Spontanicus“ in den Verkauf. Er betrachtet sein Experiment als Erfolg, habe doch sein 2012er einen ganz anderen Charakter als der Premierenwein von 2011. Und er denke bereits darüber nach, in diesem Jahr zum dritten Mal spontane Gärung zuzulassen, um dem Wein höchste Individualität zu verleihen. Für Neye ist Spontanvergärung eine Variante, die er nicht jedem Wein angedeihen lässt, aber seinem Rivaner Einzigartigkeit verleihe.

Fachpresse wie überregionale Medien bekunden derweil Interesse an Merkes drittem Weg. Diesen lobt Önologe und PZ-Kolumnist Heinz Schmale als „höchst interessant und vielversprechend“. Und so dürfte der Weinführer Gault Millau Deutschland auch im kommenden Jahr an seiner Beurteilung von 2013 festhalten: „Das Weingut Merkle gilt als einer der ambitioniertesten Aufsteiger in Württemberg“. Aufsteigend, auf dem dritten Weg. Michael Schenk



Das Weingut Merkle liegt im ebenso beschaulichen wie malerischen Stromberg-Dorf Ochsenbach, ein Stadtteil von Sachsenheim im Landkreis Ludwigsburg.

### Das Verfahren

Zunächst musste eine Methode entwickelt werden, die es erlaubt die gewünschten Hefen effizient aus der Natur zu gewinnen. Dann konnten eine Vielzahl von Hefestämmen unterschiedlichster Art in Kultur genommen werden. Über drei Jahre hinweg analysierte Professor Michael Brysch-Herzberg von der Hochschule Heilbronn insbesondere ihr **Erbgut**, das eine exakte Unterscheidung erlaubt. Aus einer Vielzahl von Hefestämmen wählten die wissenschaftlichen Winzer sieben aus. In 25-Liter-Gärgefäßen wurden sie zur Gärung eingesetzt. Im Herbst 2012 war es dann soweit, das Weingut Merkle versetzte einen hochwertigen Rieslingmost damit und seit Anfang Juli geht der Wildhefe Riesling Steillage 2012 über die Ladentheke. Die Suche nach neuen, geeigneten Hefesorten werde aber, so



Reagenzgläser mit Proben von Weinberg und Keller zur Gewinnung von Hefekulturen. Denn Hefepilzsporen schwirren überall frei in der Luft herum.

Brysch-Herzberg, in den nächsten Jahren weitergeführt werden. Ziel: „Langfristig soll das Weingut völlig unabhängig von kommerziellen Hefen werden, um so noch mehr sein Profil schärfen zu können.“ mik