

GRÜNER VELTLINER WEINBRAND

GESCHICHTE DES BRENNENS IN DER DOMÄNE WACHAU

Österreichs umfangreichste Sammlung alter hochqualitativer Weinbrände liegt in den Kellern der Domäne Wachau in Dürnstein. Welche Bedeutung dem Destillieren in der Wachau seit jeher zukommt, zeigt ein Gedicht von Probst Hieronymus Übelbacher, dem federführenden Bauherrn des Dürnsteiner Kellerschlössels. Dieser schrieb 1718 folgende Zeilen: „Wann endlich jemans sonst zu meinem grabe tritt, der bringe mir ein glas vol guetes weines mit: Ist schon mein leib verfault, und ligt in asch zerstreut, rührt er sich dannach mal, und thätte gern beschaidt. Noch eins: aus glöger brent man auch sonst Prandewein von wein wurd ich ia woll auch voller glöger sein, Wann nun mein Leib verfault, so nehm man ihn heraus, und brenne Prandewein zu gueter letzet heraus.“

Die moderne Ära des Weinbrennens in der Domäne Wachau setzte dann im Jahr 1965 ein. Sie fiel in die Zeit des damaligen Direktors des Weinguts Wilhelm Schwengler. Statt aus Trauben mit niedrigem Mostgewicht austauschbare, mit Zucker aufgebesserte Weine auf den Markt zu bringen, beschloss er, aus ihnen Weinbrände herzustellen. Entscheidende Inspiration dafür war eine Studienreise in die Charente, die Heimat des Cognacs. Er beschloss in der Folge, eine weinguteigene Brennerei zu errichten, die er mit vier rund 750 Liter fassenden Raubrand- und zwei ca. 500 Liter großen Feinbrandkesseln ausstatten ließ.

Schon früh setzte er dabei auf hohe Qualitäten. Die damals mangelnde Erfahrung kompensierte er durch Konsulenten wie Bernard Lalanne, dem ehemaligen Meisterbrenner von Remy Martin. Hochzeit der Weinbrennerei waren die Jahre 1970 bis 1990, als große Mengen an Wein in Brände verwandelt wurden. Mit der zunehmenden Bedeutung des Weinsektors, immer besser ausgereiftem Traubenmaterial und der Etablierung der Wachauer Weinstile verlor die Brennkunst dann ab der Mitte der 1990er-Jahre zunehmend an Bedeutung.

Seit Anfang des neuen Jahrtausends wird in der Domäne Wachau nur mehr sehr selten destilliert und das ausschließlich unter optimalen Bedingungen. Die Domäne Wachau verfügt über Weinbrände, die bereits seit mehreren Jahrzehnten in Eichenfässern im Weingutkeller unter perfekten Bedingungen reifen. Wir greifen auf einen soliden, jedoch ständig kleiner werdenden Be-

stand sehr gereifter Brände zu und haben das Blending bzw. Verschnitten über die Jahre perfektioniert. Beim Blending werden die gereiften Brände mit jüngeren Chargen verschnitten, die vom Kellerteam der Domäne Wachau handwerklich und in höchster Qualität destilliert werden. Durch die vorhandene Jahrgangstiefe entsteht in der Domäne Wachau ein komplexer, tiefgründiger Weinbrand: der „Grüner Veltliner Weinbrand XA22“. Eine Jahrgangs-Cuvée, deren Trauben allesamt aus Wachauer Weingärten stammen. Jährlich kommen nur wenige Tausend Flaschen Weinbrand auf den Markt.

DER GRUNDWEIN

Die Erfahrungen aus der Brenngeschichte lehren, dass die besten Weinbrände aus Trauben mit wenig potenziellem Alkohol und niedrigem pH-Wert stammen. Reifere Trauben würden zwar eine geringere Lesemenge erfordern, allerdings auch weniger flüchtige Aromastoffe im Weinbrand hinterlassen - genau diese sind aber für die Qualität eines guten Destillats entscheidend. Als ideal gilt bis heute ein Mostgewicht zwischen 13° und 16° KMW.

Gebrannt wurde stets ausschließlich Grüner Veltliner - daran hat sich bis heute nichts geändert. Ausschlaggebend dafür ist, dass er im kühlen Klima der Wachau selbst bei niedrigen Gradationen und hoher Säure feinwürzige und extraktreiche Weine ergibt. Per Hand gelesen werden die Trauben umgehend zur Verarbeitung in den Keller gebracht. Um jedwede Oxidation zu vermeiden, presst man die Trauben schnellstmöglich ab, ehe sie kühl vergoren werden. Aufgebessert wird naturgemäß nicht, man verzichtet aber auch auf Schönungen und die Zugabe von Schwefel. Da der Grundwein völlig unbehandelt ist und keiner Luftzufuhr ausgesetzt werden darf, wird er nach dem Ende der Gärung umgehend in die Brennerei gebracht. Dort wird er in der Folge - gelegentlich auch mit etwas Hefe - zu Weinbrand destilliert.

DER BRENNVORGANG

Gebrannt wird im sogenannten Pot-Still-Verfahren, einem diskontinuierlichen Destillationsvorgang: Es handelt sich dabei um einen Prozess, der in zwei Durchgängen stattfindet. Ziel ist es dabei, die flüchtigen Substanzen des Weins - die Aromastoffe - mittels Destillation in den Weinbrand zu transferieren. Die Basisbehälter für den Brennprozess sind die Brennblasen. Diese sind ausnahmslos aus Kupfer gefertigt, der aufgrund seiner Wärme-



leitfähigkeit das ideale Material für die Brennprozesse darstellt und zudem den fertigen Brand sensorisch nicht beeinflusst. Die Brennblase ist im Inneren mit einer Heizspirale versehen, wodurch sich die Temperatur - einer der entscheidenden Faktoren während des Brennens - perfekt regulieren lässt. Diese Brennblasen werden mit Grundwein befüllt und auf 78°C erhitzt. Bei dieser Temperatur beginnt Ethanol (Trinkalkohol) zu verdampfen, während Wasser bekanntlich erst bei 100°C siedet. Das Ethanol und mit ihm zahlreiche flüchtige Inhaltsstoffe steigen in der Folge auf. Sie sammeln sich in einem zwiebelartigen Helm und gelangen durch den sogenannten Schwanenhals in eine Kühlkammer, wo sich der Dampf aufs Neue verflüssigt und in den Sammelbehälter fließt. Das Produkt nach diesem ersten Brennvorgang heißt Raubrand. Er ist leicht trüb und hat einen Alkoholgehalt von ca. 30 Prozent.

Der Raubrand wird daraufhin abermals gebrannt. Dafür wird er in den Feinbrandkessel geleitet, dort abermals auf 78° erwärmt und einige Zeit auf exakt dieser Temperatur belassen, um möglichst reines Ethanol abzutrennen. Dabei entstehen drei zu unterscheidende Chargen. Zunächst der sogenannte Vorlauf, der viel Methanol, Ethylacetat, Acetaldehyd und andere leichtflüchtige Substanzen enthält. Er riecht generell recht unangenehm und stechend-scharf und wirkt auf der Zunge stark adstringierend. Dem folgt der Mittellauf, das Herzstück des Destillats. Er ist klar, hat einen Alkoholanteil von rund 70 Prozent und beinhaltet die entscheidenden Aromastoffe für den finalen Weinbrand. Dem Herzstück schließt sich der Nachlauf an. Dieser kann bereits einen hohen Anteil an höheren Alkoholen (sog. Fuselöle) aufweisen und muss wie auch der Vorlauf vom Herzstück abgetrennt werden. Während Vorlauf und Nachlauf entsorgt oder für andere Zwecke (Reinigungsmittel, Pharmazeutik, Agraralkohol) verwendet werden, wandert das Herzstück in Eichenholzfässer, wo es über Jahre und im Fall der Domäne Wachau auch Jahrzehnte gereift wird.

DIE REIFUNG DES WEINBRANDS

Weinbrände bei der Domäne Wachau reifen für mindestens 22 Jahre - wobei das Alter einen Durchschnittswert darstellt, da das Endprodukt eine Cuvée aus verschiedenen Fässern und Jahrgängen ist. Die Domäne Wachau verwendet für den Erstausbau ausschließlich gebrauchte 300-Liter-Eichenholzfässer aus Österreich und Frankreich. Bereits verwendete Holzfässer haben den Vorteil, dass sie den fruchtigen Charakter des Weinbrands betonen. Da bei Holzfässern aufgrund ihrer feinporigen Struktur ein ständiger Kontakt zwischen Flüssigkeit und Umgebungsluft

besteht, verdunstet alljährlich eine kleine Menge - der sogenannte Engelsanteil - des Weinbrands. Das hat eine doppelte Konsequenz: Da aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit in den Kellern grundsätzlich mehr Alkohol als Wasser evaporiert, reduziert sich der Alkoholgehalt nach 20 Jahren von 70 auf rund 50 Prozent. Der Brand wird weicher und milder. Gleichzeitig konzentrieren sich die Aromen und das Trinkerlebnis wird vielschichtiger. Auch die Farbe verändert sich auf natürliche Weise von transparent zu goldgelb.

DAS FINISHING - DIE EDELBRÄNDE DER DOMÄNE WACHAU

Der Grüner Veltliner Weinbrand XA 22 der Domäne Wachau ist das Endprodukt des soeben geschilderten Reifeprozesses. Er ist für sich bereits ein ausdrucksstarker, cremiger und facettenreicher Reserve-Edelbrand, der durch die Beigabe von Urgesteinswasser auf eine Trinkstärke von 40 Prozent gebracht wird. Zudem bildet er die Basis für weitere Interpretationen, die durch einen zweiten Ausbau in alternativen Gebinden ganz besondere aromatische Schattierungen gewinnen. Die zweite Reifung - das sogenannte Finishing - in Holzfässern unterschiedlicher Provenienz ist bei hochklassigen Destillaten eine häufig angewandte Methode.

Der XA22 Single Cask Oloroso wird durch eine fünfjährige Reifung in einem 600 Liter großen Oloroso-Sherry-Fass verfeinert. Oloroso ist ein oxidativer Sherrystil, dessen Aromen perfekt mit lange gereiften Weinbränden harmonieren. Der zusätzliche zeitliche Faktor und die spezielle Auswahl des Ausbaugeschmacks spiegeln sich in einer Vielzahl an Aromen wider, die von Mandeln und Trüffel über Schokolade bis Rosinen und Dörrozeln reichen.

Der XA22 Double Oaked erfährt hingegen ein fünfjähriges Finishing in neuen französischen Barriques. Die Textur wird dadurch samtiger als bei den anderen beiden Bränden, während die Aromen an Bourbonvanille, Weihnachtsgewürze, Holz süße, Zimt und reife Frucht erinnern.

Die Edelbrände eignen sich ausgezeichnet zu diversen Süßspeisen, aber auch zu reifem Käse, edlem Prosciutto und ausgewählten Gerichten wie glasierter Ente oder Steinpilz-Risotto. Sie können aber natürlich auch als Digestif und zum Kaffee oder als edle und charaktervolle Alternative in Cocktail-Klassikern wie z. B. Sidecar, Between the Sheets, Brandy Crusta oder Vieux Carré getrunken werden.

