



Informations baustein



Wein fässer

Dass Beton Ingenieure und Architekten begeistert, hat lange Tradition. Dass Designer den Baustoff für Möbel und Interieur entdeckt haben, ist auch nicht mehr ganz neu. Dass aber auch die Winzer beim Beton auf den Geschmack gekommen sind, ist für viele Menschen immer noch überraschend. Inzwischen kann man sogar zahlreiche Weiß- und Rotweine aus dem Beton-Ei kosten. Und mancher Weinkenner kam zu der Überzeugung: Das schmeckt nach mehr!

aus Beton

Auf den Geschmack gekommen

In zahlreichen Weinkellern stehen heute neben bauchigen Holzfässern und blitzenden Stahltanks auch mannshohe Beton-Eier. Die von Besuchern zumeist viel bestaunten Objekte sind keine Referenz an österreichisches Brauchtum – in ihnen reift Wein. Eine Ausbauweise, mit der Winzer in Deutschland erst seit einigen Jahren Erfahrungen sammeln.

Die Winzer auf der iberischen Halbinsel – ebenso ihre französischen Kollegen – greifen bei der Produktion von Rotweinen schon deutlich länger auf die eiförmigen Behälter aus Beton zurück.

Experten wissen zu berichten, dass Betontanks seit mehr als 100 Jahren im Weinbau bekannt sind. Neu und innovativ aber ist die Lagerung in Eiern aus unbeschichtetem, purem Beton.

Ein Beton-Ei ist in der Regel um die 2 m hoch, fasst rund 900 l Wein und bringt etwa 1,7 t auf die Waage. Seine Wanddicke beträgt circa 12 cm. Damit sich der Wein optimal entwickeln kann, haben die Hersteller der eiförmigen Betonfässer viel Zeit und Mühe in die Entwicklung gesteckt.

Die Chemie des Weins

Der pH-Wert des Weins liegt im sauren Bereich. Deshalb wurden für die Beton-Eier spezielle Betonrezepturen entwickelt. Auch bei der Schalung ist besondere Sorgfalt geboten.

Gute Voraussetzungen für intensive, fruchtige Aromen

Die Beton-Eier für den Wein sind unbeschichtet. Sie werden in der Regel mit Weinsteinpaste präpariert, bevor sie mit dem Saft der Reben befüllt werden. Der Most vergärt dann spontan, mit den eigenen Hefen. Durch die feinsten Luft-

poren im Beton kann im Innern des Behälters eine natürliche Mikrooxidation entstehen. Die nach dem goldenen Schnitt konstruierte ovale Form ermöglicht dem Jungwein eine ungehinderte Zirkulation und entsprechend eine natürliche Klärung: Der Wein wird so in seiner Natürlichkeit erhalten. Die Weinfässer aus Beton schaffen also insgesamt gute Voraussetzungen für intensive, sehr fruchtige und mineralische Aromen.

Die anfängliche Skepsis einiger Experten und Weinkenner hielt nicht lange an: Sowohl die Rot- als auch die Weißweine

aus dem Beton-Ei spielen inzwischen in der obersten Liga am Markt mit. Önologen und Weinliebhaber verfolgen mit wachsendem Interesse, wie sich die feinen Weine aus dem Beton-Ei weiterentwickeln.

Inzwischen hat der Wein aus dem Beton-Ei sogar seinen Platz in der Fachliteratur gefunden: „Ein Vorteil des Beton-Eis ist, dass durch sein thermisches Verhalten der Wein besonders gut gekühlt wird und die Fruchtkomponenten hervorragend ausgebaut werden.“

Unterirdische Betontanks

Dass im Beton gute Weine reifen, ist allerdings keine neue Erkenntnis. In vielen europäischen Anbaugebieten ist es traditionelle Praxis, dass Weine in unterirdischen Betontanks lagern. Aufgrund der gleich bleibenden Temperatur können die Winzer dabei auf eine zusätzliche Kühlung, wie sie zum Beispiel bei Stahltanks die Regel ist, verzichten.

Ausschank auf der BAU

Auf dem Beton-Gemeinschaftsstand auf der BAU hat der Ausschank von Wein, der in Behältern aus Beton gereift ist, inzwischen Tradition.



Foto: IZB/Falk

Der Mut zum Experimentieren wird belohnt: Im Beton-Ei wachsen elegante Qualitätsweine heran.

InformationsZentrum Beton GmbH

Toulouser Allee 71
40476 Düsseldorf
Telefon: 0211 28048-1
Fax: 0211 28048-320

izb@beton.org
www.beton.org