vinetur

Weine, die unter dem Hefeschleier reifen, zeigen die weltweite Vielfalt jenseits von Jura und Andalusien

Einzigartige Weinbautraditionen formen Aromen aus Frankreich, Spanien, Italien, Ungarn und Südafrika durch biologische Reifungstechniken

Montag, 21. Juli 2025



Weine, die unter einem Hefeschleier reifen, werden seit langem mit dem Jura in Frankreich und Andalusien in Südspanien in Verbindung gebracht. Diese einzigartige Weinherstellungstechnik ist jedoch auch in mehreren anderen Regionen in Europa und darüber hinaus zu finden. Bei diesem Verfahren bildet sich nach der Gärung eine dünne Hefeschicht, der so genannte "Voile", auf der Oberfläche des Weins. Dieser Schleier spielt eine entscheidende Rolle bei der Ausprägung der Textur, des Aromas und des Geschmacksprofils des Weins.

Die Bildung des Schleiers hängt von bestimmten Bedingungen ab. Die meisten Hefen, die bei der Gärung verwendet werden, sterben ab, sobald der Alkoholgehalt steigt und der Zucker aufgebraucht ist. Bestimmte Stämme von Saccharomyces cerevisiae - wie beticus, cheresiensis, montuliensis, rouxii und bayanus - können jedoch in dieser rauen Umgebung überleben, wenn sie Zugang zu Sauerstoff haben. Wenn diese Hefen nach der Gärung aktiv bleiben, bilden sie einen Biofilm auf der Oberfläche des Weins. Dieser

Prozess wird als "biologische Alterung" bezeichnet. Die Dicke und Unversehrtheit des Schleiers bestimmen, wie viel Sauerstoff den Wein erreicht, was seine Entwicklung beeinflusst.

Klima und Luftfeuchtigkeit sind wichtige Faktoren, die das Wachstum des Schleiers fördern. In Jerez de la Frontera, Andalusien, sorgen kühle und feuchte Winde vom Atlantik für ideale Bedingungen für den biologischen Ausbau. Die örtlichen Weinkellereien haben ihre Keller oft oberirdisch und mit offenen Fenstern, um von dieser Brise zu profitieren. In Sanlúcar de Barrameda, wo der Manzanilla-Sherry hergestellt wird, sorgt die Nähe zum Meer für noch mehr Feuchtigkeit und kühlere Temperaturen. Die Weine aus diesem Gebiet sind bekannt für ihre helle Farbe, frische Säure, Mandelnoten, Aromen von grünem Apfel und einen ausgeprägten Salzgehalt.

Die Region Jura profitiert außerdem von einem kühlen und feuchten Klima, das die Schleierbildung fördert. Hier werden Weine wie der Vin Jaune aus der Savagnin-Traube gekeltert und über sechs Jahre lang unter Schleier ausgebaut. Diese Weine entwickeln komplexe Aromen mit Anklängen an Currygewürze, Nüsse und einen ausgeprägten Jodcharakter.

Andere Regionen haben ihre eigenen Traditionen mit Vins de Voile. In Gaillac, im Südwesten Frankreichs, tragen ozeanische Einflüsse dazu bei, dass Weine mit nussigen Aromen und bernsteinfarbenen Tönen entstehen. Manchmal ist das Auftreten des Schleiers zufällig, wie bei Roc des Anges im Roussillon oder auf dem Weingut von Gianluigi Bera im Piemont, Italien. In diesen Fällen führten unerwartete Umweltfaktoren zur Entwicklung einzigartiger Weine mit blumigen oder oxidativen Noten.

Das Vorhandensein des Schleiers hat einen erheblichen Einfluss auf die Zusammensetzung der Weine. Die Hefen verzehren organische Säuren (insbesondere Apfelsäure), Glycerin, Restzucker und etwas Alkohol. Im Laufe der Zeit führt dies zu Weinen, die trockener und leichter in der Textur sind, aber aufgrund der Verdunstung während langer Reifezeiten oft einen höheren Alkoholgehalt aufweisen. Durch die chemische Aktivität der Hefen entstehen auch charakteristische aromatische Verbindungen: Sotolon (verantwortlich für Curry- oder Bockshornklee-Noten), Acetoin (Butter- oder Mandelaromen), 1,1-Diethoxyethan (Apfelnoten) und verschiedene

Terpene, die Zitruselemente hinzufügen.

Die Aufrechterhaltung eines gesunden Schleiers erfordert ein sorgfältiges Management durch die Winzer. In Jerez verwenden die Sherry-Hersteller das Solera-System - eine fraktionierte Verschnittmethode - um ältere Weine mit jüngeren aufzufrischen, die reich an den von der Hefe benötigten Nährstoffen sind. Dies trägt dazu bei, die Frische zu bewahren und einen gleichbleibenden Stil über die Zeit zu gewährleisten. Fino- und Manzanilla-Sherrys sind durch ihre dicken Schleier während der gesamten Reifung vor Oxidation geschützt; sie bleiben blass und lebendig mit salziger Intensität.

Im Gegensatz dazu wird der Vin Jaune aus dem Jura aus einem einzigen Jahrgang hergestellt, ohne dass jüngere Weine mit älteren Fässern verschnitten werden. Der Schleier ist hier weniger dicht als in Andalusien, verleiht den Weinen aber dennoch charakteristische Aromen und lässt eine gewisse oxidative Entwicklung zu. Diese Weine werden mindestens sechs Jahre lang gelagert, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden.

Einige Weine durchlaufen sowohl biologische als auch oxidative Alterungsphasen. Der Amontillado-Sherry zum Beispiel reift zunächst unter einem Schleier, verliert diesen aber später und setzt seine Reifung an der Luft fort. Durch diesen doppelten Prozess entstehen komplexe Profile, die salzige Frische mit tieferen nussigen oder tabakigen Noten kombinieren.

Neben dem Jura und Andalusien gibt es noch weitere Regionen, in denen Vins de Voile in kleinerem Maßstab hergestellt werden. Gaillac pflegt seine Tradition mit mehreren Erzeugern, die diese Weine noch aus historischen Weinbergen herstellen. Im Roussillon gibt es trockene Rancio-Weine, die oft stärker oxidiert, manchmal aber auch unter Schleier ausgebaut werden. In der ungarischen Region Tokaj stellt Samuel Tinon trockene Szamorodni-Weine aus botrytisierten Trauben her, die jahrelang unter Schleiern reifen.

In Italien gibt es zwei D.O.C.s - Fernaccia di Oristano und Malvasia di Bosa auf Sardinien -, die diesen Stil trotz begrenzter Produktion bis heute beibehalten. In Südafrika wurden einst mit Sherry angereicherte Vins de Voile hergestellt; heute wird diese Tradition in Swartland mit dem Funky White von Adi Badenhorst ohne Anreicherung fortgeführt.

Weitere isolierte Beispiele finden sich in Savoyen (Frankreich), Wallis (Schweiz), Rueda und Bierzo (Spanien), Marsala (Italien) und Piemont (Italien). Jede Region bringt ihre eigenen Rebsorten und geologischen Einflüsse mit - von Kalksteinböden in Jerez bis hin zu vulkanischem Rhyolith in Tokaj -, was zu unterschiedlichen Ausdrucksformen der Vins de voile führt.

Trotz ihrer Unterschiede in Bezug auf das Terroir oder die Weinbereitung haben diese Weine die Fähigkeit gemeinsam, dank hoher Glycerin- und Säuregehalte bei der Ernte und einer langsamen Umwandlung unter dem Hefeschleier ein Gleichgewicht zwischen Reichtum und Lebendigkeit herzustellen. Nicht alle Regionen erfüllen alle Bedingungen, die für die Schleierbildung erforderlich sind; manchmal spielt der Zufall eine ebenso große Rolle wie die Tradition oder das Klima.

Vins de voile bleiben eines der faszinierendsten Geheimnisse des Weins - ein Beweis für die Unberechenbarkeit der Natur und den menschlichen Erfindungsreichtum im Laufe der Jahrhunderte der Weinbaugeschichte.