

MONTE BERNARDI – Über Quercetin

Aufgrund der Bildung eines Sediments in unseren Chianti Classico Weinen des Jahrganges 2005 versuchen wir herauszufinden um welche Art von Sediment es sich handelt, warum es entstanden ist und in welchem Ausmaß wir das Auftreten in vergangenen und zukünftigen Jahrgängen voraussehen können.

Es stellte sich heraus, dass es sich bei diesem Sediment um Quercetin handelt. Ein Flavonoid, das in vielen Pflanzenarten vorkommt. Flavonoide gehören zur Familie der Polyphenole und sind in der Natur allgegenwärtig. Sie kommen in Früchten, Gemüse und Getränken (Tee, Kaffee, Bier, Wein und Fruchtsäften) in natürlicher Form vor. Quercetin kommt in dieser Form auch in bestimmten roten Traubensorten vor. So findet man in der Sangiovese-Traube eine höhere Konzentration an Quercetin als z.B. in Cabernet- oder Merlot-Trauben. In Pflanzen agieren diese Polyphenole als ein natürlicher Abwehrstoff bei Schädlings- und Pilzbefall. Dem Wein verleihen sie Körper, und beeinflussen seinen Geruch, Geschmack und seine Farbe. Flavonoide haben neuerdings aufgrund ihrer möglichen positiven Auswirkungen auf den menschlichen Körper Interesse geweckt – man sagt sie wirken antiviral, antiallergisch, entzündungshemmend und antioxidantisch.

Mehr Informationen unter:

<http://www.thewinenews.com/aprmay00/comment.html>

<http://www.winespectator.com/Wine/Features/0,1197,4589,00.html>

http://www.economist.com/science/displaystory.cfm?story_id=11662560&fsrc=RSS

<http://www.winepros.org/wine101/wine-health.htm>

Links zu deutschsprachigen Seiten zu Quercetin:

<http://www.novamex.de/nnb/phytamine/querceti.html>

http://www.preventnetwork.com/pn_naehrstoffe/mono-quercetin.html

Laut ISVEA (dem bedeutendsten chemischen Labor in der Umgebung) ist Quercetin ein junges Phänomen, das speziell bei Sangiovese-Weinen vorkommt und das auch bei vielen anderen bekannten Qualitätsweingütern im Chianti Classico Gebiet und in Montalcino aufgetreten ist. Dazu von ISVEA durchgeführte Studien zeigen, dass verschiedene Faktoren die Konzentration an Polyphenolen (so wie eben Quercetin) in Trauben erhöhen. Diese Faktoren, die zur Qualitätssteigerung der Trauben führen sind z.B. Ertragsreduktion, nährstoffarme Böden, Südlagen und unverdorrene, gesunde Pflanzen. Ebenso ist es möglich, dass eine biodynamische Landwirtschaft die Konzentration erhöht, so wie diese auch die Konzentration anderer positiver Komponenten im Wein erhöht.

Im Rahmen unserer Forschungen ließen wir unsere letzten acht Sangiovese-Jahrgänge (1998-2007) auf ihren Quercetin-Gehalt und die Formation dieses Sediments testen. Das Resultat zeigt, dass alle Weine eine hohe Konzentration an Quercetin aufweisen und, dass in fast allen Jahrgängen dieses Sediment, das in den meisten Fällen nicht mit freiem Auge sichtbar ist, zu finden ist. (siehe folgende Tabelle)

Jahrgang	Wein	Sediment nur mit dem Mikroskop sichtbar	Sediment mit freiem Auge sichtbar	Zeitpunkt, zu dem das Sediment mit freiem Auge sichtbar wurde
1998	Paris Chianti Classico	ja	nein	2006
1998	Sa'etta IGT	ja	ja	2006
1999	Paris Chianti Classico	ja	nein	n/z
1999	Sa'etta IGT	ja	nein	n/z
2000	Paris Chianti Classico	ja	nein	2007
2000	Sa'etta IGT	ja	ja	2007
2001	Paris Chianti Classico	ja	nein	n/z
2001	Sa'etta IGT	ja	nein	n/z

2003	Monte Bernardi CC	ja	nein	n/z
2003	Sa'etta IGT	ja	nein	n/z
2004	Monte Bernardi CC	ja	nein	n/z
2004	Sa'etta Chianti Classico	ja	nein	n/z
2005	Monte Bernardi CC	ja	ja	Sept-07
2005	Sa'etta Chianti Classico	ja	ja	Sept-07
2006	Monte Bernardi CC	nein	n/z	n/z
2006	Sa'etta Chianti Classico	nein	n/z	n/z

n/z = nicht zutreffen

Es ist schwierig vorauszusagen zu welchem Zeitpunkt dieses Sediment auftaucht und wie es sich darstellt. Unsere 2005er Sangiovese Weine hatten bereits nach nur einem Jahr auf der Flasche ein mit freiem Auge sichtbares Sediment. Jedoch nur zwei weitere Jahrgänge – 2000 und 1998 – weisen ebenso diesen sichtbaren Satz auf, der sich in diesen Fällen aber erst nach einigen Jahren auf der Flaschen gebildet hat. Unsere 2006er und 2007er Sangiovese-Weine wurden ebenfalls getestet und auch hier fand man eine hohe Konzentration an Quercetin – allerdings noch nicht mit freiem Auge sichtbar. Diese Weine werden im September 2008 respektive 2009 abgefüllt.

Also, was nun? Es gibt nur zwei Lösungen um dieses Sediment in der Flasche zu vermeiden. Beide Methoden sind Extrem-Lösungen und unserer Meinung nach inakzeptabel wenn man, so wie wir außergewöhnliche Weine mit „Handschrift“ produzieren will. Die erste Option – eine Mikrofiltration (oder Sterilfiltration) – würde den größten Teil der Quercetin-Moleküle entfernen, aber gleichzeitig damit auch Trockenextrakte, Farb- und Aromastoffe. Die zweite Option – eine PVPP Klärung (Polyvinylpolypyrrolidone) – hat ähnlich aggressive Auswirkungen auf Farbe, Struktur und Aroma des Weines. Es ist klar, dass beide Optionen einen großen Teil unserer harten Arbeit im Weinberg, deren einziges Ziel es ist, den Ausdruck der Sangiovese-Traube und des Terroir zu zeigen, zunichte machen.

Für diejenigen unter Ihnen, die noch nicht die Gelegenheit hatten einen unserer 2005er Sangiovese-Weine zu probieren sei gesagt, dass das Quercetin-Sediment weder den Geruch noch den Geschmack des Weines beeinflusst. Wir sehen das Sediment einzig und alleine als ein mögliches ästhetisches Problem, das wir bereit sind zu konfrontieren. Es ist unser Ziel eine Lösung zu finden die einerseits die Qualität und Integrität unserer Weine bewahrt und gleichzeitig den Erwartungen unserer geschätzten Kunden entspricht. Aus diesem Grund haben wir zum Austausch von Informationen und zur interaktiven Diskussion dieses Web-Forum installiert. Wir freuen uns über Ihre Meinung.

Wir freuen uns ueber ein email mit Ihrer Meinung zu diesem Thema: comments@montebernardi.com.

Az. Agr. Montebernardi, Via San Leolino, 68, 50020 Panzano in Chianti (FI), Italia, C.F.JP.IVA 05374220480