

Die Weinfarbe spielt bei der professionellen Bewertung von Weinen eine nicht unwesentliche Rolle. Sie macht nicht nur das Alter eines Weines sichtbar, sie lässt auch Rückschlüsse über die Qualität des Weines und den Anspruch des Herstellers zu: Geht es ihm darum, die Farbe eines Weins aus der Traube hervorzubringen und im Orchester der Synästhesie den Farbton zu treffen, oder möchte er die Farbe bestimmen, machen. Letzteres kann geschehen durch verschiedene Arten der Färbung und Bleichung (Farbkorrektur) und ist bei Massenweinen eine gängige önologische Praxis, um den derzeitigen Seherwartungen der Weinkonsumenten entgegen zu kommen. Am Beispiel der Edelsteine wird das Thema der Weinfarbe bei Rotwein nicht im Zusammenhang einer normativen Farberwartung (Sortentypizität; Weintypus) betrachtet, sondern unter dem Aspekt des Ausdrucksphänomens. Unterschieden wird zwischen Farbe (Chroma) und Färbung (Color).

Weinfarbe in der Weinverkostung

Überlegungen zur Wirkkraft der Farbe

Die Ansprache der Weinfarbe beschränkt sich in der professionellen Weinverkostung auf die Bewertung von Farbton, Intensität und Typizität. Die Einschätzung der Farbe ermöglicht Rückschlüsse darauf, ob ein Wein oxidiert ist, fehlerhaft oder sogar verdorben ist, ob er sich noch entwickelt oder schon im Endstadium befindet. Das dient nicht zuletzt der Einschätzung seines Potenzials. Zudem wird die Farbe mit der jeweiligen Rebsortentypizität und dem jeweiligen Weintypus auf der Grundlage einer als allgemeingültig erachteten Norm verbunden. Hat beispielsweise ein Rotwein der Sorte Spätburgunder (Pinot noir) einen Farbton, der nach den Verkostungsregularien als zu hell oder zu dunkel eingeschätzt wird, ist ein Punkteabzug bei der Bewertung die Folge.

Aspekte des komplexen Zusammenhangs von Wein und Farbe im Spannungsfeld von Norm, Vereinheitlichung, Ausdruck und Identität stehen im Mittelpunkt der folgenden Betrachtung. Beim Wein stellt sich grundsätzlich die Frage: Sucht man das Typische oder das Besondere und Unnachahmliche. Dass die Wahrnehmung der Weinqualität nicht als kalkulativer Prozess der Rezeption von Einzeldaten, sondern als ein Schätzen von Wertrelationen erfolgt, hat der Autor im Journal Culinaire No. 6 (S. 49–52) dargelegt. Die Vielfalt geschmacklicher Zwischenstufen und die Spannung aus spezifischen Mischverhältnissen werden als Komplexität oder Proportionalität im zeitlichen Ablauf des Schmeckerlebnisses wahrgenommen. Die Degustation ist in diesem Sinne ein

intensiver Prozess des Schauens, Riechens und Schmeckens. In ihn muss man sich mit all seinen Sinnen hineinbegeben, um einen Wein professionell zu prüfen. Wie ein Wein ist, kommt auch in seiner Farbe zum Vorschein.

Color und Chroma

Wenn es um die Farbe des Weines geht, ist es ratsam, jene zu befragen, deren professionelle Existenz von der Farbe nicht zu trennen ist: Juweliere und Maler. Der schimmernde Glanz der Edelsteine geht in ihrer Farbe auf. Sie wird aber laut oder vulgär, wenn sie durch Hitze oder Bestrahlung eine Färbung erfährt. Maler wie Juweliere unterscheiden daher zwischen Farbe (Chroma) im Sinne von chromatischer Dichte und Färbung (Color) als Hitze der Farbigkeit. Farbe wird von nicht löslichen Farbpigmenten bestimmt, Färbung mit löslichen Farbstoffen erzeugt. Farbpigmente schweben glänzend im Wein und wirken wie Reflektoren oder auch Farbfilter. Bei der Erzeugung der Farbe ist die Intensität des Schimmers entscheidend, den die Reflexion der Pigmente im Licht bildet. Dagegen sind Farbstoffe kleine Moleküle, die zwar das Licht absorbieren, aber nur gestreut filtern und die Flüssigkeit matt erscheinen lassen.

In der Weinvermarktung ist es üblich geworden, dunkel gefärbte Rotweine als »richtige« Rotweine zu propagieren. Färbung wird mit Substanz in Verbindung gebracht, was dann zu dem metaphysischen Trugschluss führt, je dunkler ein Wein gefärbt ist, desto besser sei er. In der Ästhetik entlarvt die Logik den Amateur, und Komplexität misst sich auch daran, ob etwas sprachlos oder geschwätzig macht. Dass weder der stärkste farbliche Reiz noch die kräftigste Färbung einen guten Rotwein auszeichnen, kann bei zahlreichen Shiraz- oder Dornfelder-Weinen deutlich gezeigt werden. Dagegen kann ein nicht gefärbter Pinot noir mit einem leuchtenden durchscheinenden Hellrot ein unvergessliches Seh- und Geschmackserlebnis bieten. Früher waren Rotweine regelmäßig hellrot und dabei haltbar und geschmacksintensiv: Es wurde als gegeben vom Markt akzeptiert. Vielleicht wird es in der Zukunft dazu kommen, dass Weinproduzenten die Weinfarbe lassen, so wie sie ist, wie sie sich in der mehrwertigen Logik bildet, die dem Herstellungsprozess zueigen ist.

Farbstoffverlust und Farbkorrektur

Wie bei Edelsteinen und Mineralien gibt es auch beim Wein die Tradition der Farbkorrektur, um Seherwartungen zu bedienen. Hierbei können beispielsweise Druck, Hitze, Enzyme oder Färbersorten bzw. farbstoffreiche Sorten eingesetzt werden. Viele Weine sind farblich mit größter Raffinesse korrigiert. Besonders deutlich zeigt sich dieses Phänomen bei roten Traubensorten wie beispielsweise Portugieser und Trollinger (Vernatsch) oder Poulsard, aber auch bei kompakten Klonen des Spätburgunders wie Fr 52-86, Gm 18 oder Gm 20, die oft hellrote Weine hervorbringen. Besonders bei solchen Sorten wird während der Vinifikation in der Regel eine wirkungsorientierte Optimierung der Weinfarbe angestrebt.

Darüber hinaus tritt während der Gärung von roten Traubensäften ein Verlust an Farbstoffen auf, dessen Höhe von den jeweiligen Hefestämmen, der

Traubensorte und von der Dauer der Gärung beeinflusst wird. Auch der pH-Wert spielt beim Farbstoffverlust eine Rolle: je höher der pH-Wert des Mostes ist, desto mehr Rotweinfarbstoffe (Anthocyane) werden abgebaut. Außerdem können verschiedene Milchsäurebakterien zu Verlust von Farbstoffen führen.

In reifen blauen Trauben, die von Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) befallen sind, werden die Farbstoffe schon am Rebstock abgebaut. Die Stärke des Pilzbefalls beeinflusst die Farbintensität des Weins. Die farbgebenden Polyphenole werden gespalten, beispielsweise vom Pilz-Enzym Laccase. Dadurch werden solche Rotweine oft hellfarben, selbst bei intensiver Farbstoffextraktion während der Vinifikation. Besonders bei den klassischen, kompakten, engbeerigen Pinot-noir-Klonen zeigt sich dieses Problem in Jahrgängen mit feuchtwarmer, *Botrytis* begünstigender Witterung im Herbst. Aber gerade aus ihnen können Weine mit besonderer Komplexität entstehen, und Hersteller von Spitzenrotweinen setzen auf sie trotz des *Botrytis*risikos. Lockerbeerige Klone wie »Mariafeld« sind zwar weniger fäulnis anfällig, reichen aber in der Regel nicht an die Qualität der kompakten heran, weshalb gemischtbeerige Klone einen Mittelweg darstellen.

Spezielle Färbersorten wie Dunkelfelder, Dornfelder und Cabernet Mitos in Deutschland oder Teinturier du Cher in Frankreich erinnern mit ihrer gesteigerten aber leeren Farbintensität an Tinte, sie wirken matt, dumpf oder sogar vulgär. Einen Rotwein mit einer solchen Deckweinsorte zu verschneiden (mit ca. 2 bis 5 Prozent Anteil vom Gesamtvolumen), ist in der önologischen Praxis besonders bei Massenweinen eine gängige Methode der Farbkorrektur. Hier dient die zu Obszönität und Kitsch gesteigerte Farbigkeit nur als Blickfang. Ebenso möglich ist die keusche Bleichung, bei der beim Weißwein beispielsweise ein Oxidationston aufgehellt oder ein dunkler Rotwein zum Rosé gebleicht werden kann.

Farbliche Täuschungen und Verfälschungen sind mit einer Konzentration auf die gefällige Optik im Sinne einer Optimierung verbunden und setzen meist auf starke Reize, wodurch die Farbe jedoch ihre Ausdruckskraft verliert. Dagegen gehören visuell ansprechende Farbwerte zu den Schätzen der Ausdruckskraft eines Weines, in der Geschmack, Alter und Konsistenz in ihren verschiedenen Entwicklungsphasen geborgen bleiben. Im Orchester der Synästhesie den Farbton zu treffen: Das ist der Anspruch des Herstellers, der die Farbe eines Weins aus der Traube hervorbringt und sie nicht macht.

Farbqualität und Reflexion

In jedem Wein finden biochemische Verfallsprozesse statt. Sie beschleunigen sich beispielsweise bei der Verwendung qualitativ beeinträchtigter Trauben, bei forcierter Weinbereitung, unsachgemäßer Lagerung, mechanischen Erschütterungen und anderen Strapazen, denen das Produkt ausgesetzt sein kann. Das beeinflusst auch die Farbqualität, der Wein wird rasch glanzlos und verliert seine optische Tiefe, die farbliche Präsenz und Vitalität. So ein Wein sieht müde aus, wie ausgeblutete Farbe. Auch verlieren Weine, die starkem Verderb ausgesetzt sind, ihre Farbintensität. Ganz anders präsentieren sich

Weine mit Substanz im Glas. Sie besitzen – unabhängig von ihrer Klarheit (Depot usw.) – eine hohe Farbdichte, gleich ob sie hellrot oder dunkelrot, trüb oder klar, alt oder jung sind. Die Farbdichte eines Weins erkennt man am Besten bei indirektem weichem Licht oder gelbem Lichtschimmer, wie Kerzenlicht. Direktes Sonnenlicht ist für die Beurteilung von Weinen wie Edelsteinen ungeeignet.

Die Sichtbarkeit einer Flüssigkeit ist nicht zu denken ohne ein Gefäß von neutraler Farbe. Bergkristall und Glas waren ideengeschichtlich in der Tafelkultur mit der Möglichkeit verbunden, die Farbe des Weins am Wirkungsvollsten einzusetzen. Moderne Degustations- und Aromagläser setzen die Weinfarbe in einfachen Reflexionen des durchfallenden Lichts in Szene. Man kann den Wein aber auch in einen Ornat kleiden, indem man ihn mit einem Strahlenkranz krönt und die Reflexion des geschliffenen Kristallglases nutzt, um die Chromatik zum Leuchten zu bringen. Die alten Glasschleifer verstanden es, die amorphe Struktur des Glases auf Quarzglanz zu bringen und verdichtete, punktuelle und flächige Kristallstrukturen mit ihren Mitteln der Glaskunst zu erzeugen und als Reflektoren zu benutzen. Das Binnenleben einer angeleuchteten Farbe erwacht zu Intensität, wenn es vor einem Spiegel oder Spiegelkabinett in Bewegung gerät. Intensität ereignet sich dadurch, dass das Farbpigment simultan filtert, reflektiert und sich in sich selbst spiegelt. So präsentiert sich die Farbe und erinnert an den Glanz edler Steine.

Farbwechsler

Die nach der Farbe des Bordeauxweines benannte Künstlerfarbe »Bordeauxrot« ist ein Vollrot (Cadmiumrot), das ins Violette kippt. Die Eigenschaft, dass eine Farbe zwei Farben zeigt, die Doppelbrechung (Dichroismus), ist auch aus der Mineralogie bekannt. Die extremste Form von Dichroismus gibt es bei der Chrysoberyll-Varietät Alexandrit, der als Farbwechsler wie ein Filter chameleonhaft auf die wechselnden Eigenschaften des Lichts reagiert. Bei Tageslicht strahlt er mit zart bläulich angeleuchtetem Moosgrün, bei künstlichem Licht zeigt er ein intensives Himbeerrot bis Amethystviolett. Nicht nur bei Rubin, auch beim Wein kann es einen Wechsel der Farbe geben, weshalb die Weinsprache Analogien wie »Rubinrot«, »helles Rubinrot«, »Granatrot und »Rubingranat« für die Weinfarbe benutzt. Doch Rubin und Granat als Analogie zu benennen, ist ungenau: Die weit verbreitete Granatgruppe (Silicate) hat eine weichere Kristallstruktur (Mohshärte 6 bis 7,5) als die selten vorkommende Korund-Varietät Rubin (Mohshärte 9). Ein geschliffener Granat kann zwar im Licht schimmern, doch er glänzt nicht. Rubin (Aluminiumoxid mit Chromoxid) leuchtet dagegen mit Glanz und »Feuer«, was auch auf die hohe Lichtbrechung zurückzuführen ist. Die besondere Farbintensität wird vor allem durch den jeweiligen Gehalt des Pigments Chromoxid bestimmt. Das Vollrot des Rubins geht dabei ins Livide, Bläuliche über, wodurch die Oxidationsstufen des Bluts in den Adern und Venen assoziativ ins Spiel gebracht werden können. So spricht man bei edelstem Rubin, wie Myanmar, von der Farbe Taubenblut, die ab einem bestimmten Anteil von reinem Chromoxid (als farbgebendem Pigment) aufscheint. Bei einem veränderten Oxidationszustand dieses Pigments

entstehen orangefarbene Tönungen. Weitere Rotnuancen wie Violettrot oder Braunrot lassen sich auf Pigmente wie Vanadium bzw. Eisen zurückführen. Enthält ein Stein Spuren von Vanadium, wirkt sich dies als blauer Einschlag aus; Eisen ruft eine bräunliche Tönung hervor. Im Vergleich mit Rubinrot ist Granatrot ein stumpfes Rot, das ins Bräunliche übergeht, aufgrund der im Granatkristall farbgebend wirkenden Eisenatome.

Oxidation und Farbton

In der Weinsprache gibt es den Ausdruck »Blutrot«, der einen Farbton beim Rotwein benennen soll, wobei diese Analogie ungenau ist, da sie nicht die unterschiedlichen farbbestimmenden Oxidationsstufen des Blutes berücksichtigt: Der Blutfarbstoff Hämoglobin bindet Sauerstoff nur zeitweilig. In der Lunge hat das Blut noch eine kirschrot leuchtende Farbe, dann geht es ins Gewebe, gibt Sauerstoff ab und wird dunkel. Daher sehen Venen und Adern bläulich aus und Lippen rot. Der Saft der Pflanzen zirkuliert nicht, sondern sitzt in den Zellen der Blätter. Im Zentrum der Chlorophyll-Moleküle ist ebenso oxidierbares Eisen enthalten wie im Blutfarbstoff Hämoglobin. Das Chlorophyll liefert die Energie zur Photosynthese, wodurch sich die Farbe der Blätter von gelbgrünem Maigrün hin zu Grasgrün und Dunkelgrün im Sommer verändert. Die Abbauprodukte des Chlorophylls geben Eisen in kleinen Mengen ab. Man kann es im Herbst beobachten, es wechselt von grün zu bläulichrot, dann wird es gelblich und verblasst. Der Lebenszyklus der organischen Eisensalze durchläuft im Wein die Rottöne der Edelsteine, von lebendigem Rot bis hin zu stumpfem Braun.

Im Wein sind verschiedene Oxidationsstufen gleichzeitig enthalten. Die eisenhaltigen, oxidierbaren Pigmente schweben im Wein und filtern oder spiegeln das Licht, je nachdem in welchem Winkel es einfällt. Im Unterschied zu Edelsteinen, die als Kristalle aus reinen Molekülen bestehen, sind die Pigmente des Weins Vorstufen und Abbauprodukte sowie reine Pigmentstoffe von zeitweiliger Permanenz. Sie haben einen Lebenszyklus, weshalb sich die Farbe des empfindlichen Weins in ständiger Verwandlung befindet. Diamonds are forever, Weine sind vergänglich. Sie berühren mit ihrer Schönheit, die aufscheint in Farbe, Duft und Geschmack und dann verwelkt. In ihrer Endlichkeit zeigen sie, dass das Teuerste doch das Leben ist.

Literatur

- E. Derndorfer: Weinsensorik. Von der Wissenschaft zur Praxis. AV, Wien 2009.
- H. H. Dittrich, M. Großmann: Mikrobiologie des Weines. 3. Aufl., Ulmer, Stuttgart 2005.
- T. Ehrlich (2009): Ist Wein ein Kulturgut? Gedanken zur kulturellen Identität und Geschichtlichkeit des Weins. In: Journal Culinaire, No. 8, Münster 2009, S. 26–40.
- T. Ehrlich (2008): Anmerkungen zur Krisis der Weinkritik. Auf dem Weg zu einer neuen Glaubwürdigkeit. In: Journal Culinaire, No. 6, Münster 2008, S. 48–57.
- M. Manutchehr-Danai: Dictionary of gems and gemology: with approx. 25000 entries and 42 tables. 3. Aufl., Springer, Berlin 2009.
- É. Peynaud, J. Blouin: Le goût du vin. 19. Aufl., Dunod, Paris 2006.