



HUMULUS LUPULUS

UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN

Wunder des Hopfens

Seit zehn Jahren (!) gibt es ihn nun schon, den Humulus lupulus, unsere unterhaltsame, aber immer informative Reise durch die unglaubliche Welt des Hopfens. Wer den Humulus lupulus regelmäßig gelesen hat, der hat schon einiges über Hopfen gelernt. Sei es Anbau, Ernte, Ernteschwankungen, Aroma, Bittere und vieles mehr.

Man weiß demnach auch, dass das Hopfenaroma von vielen verschiedenen Faktoren beeinflusst wird, wie zum Beispiel:

- Standort
- Anbauggebiet
- Witterung
- Krankheiten und Schädlinge
- Reifestadium
- Erntebedingungen
- Lagerung

Ist denn zum Beispiel wenigstens Cascade gleich Cascade?

Wie sieht das denn nun in der Aromausprägung aus? Wie stark sind denn diese Schwankungen? Kann man von etwas weniger Zitronen, dafür mehr Limette ausgehen, oder sind diese Schwankungen doch größer?

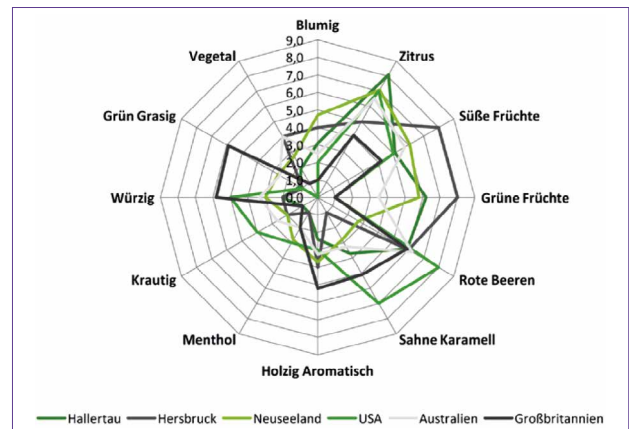
So einfach macht es uns der Hopfen leider nicht. Wir schauen uns das mal etwas genauer an dem Beispiel Cascade an. Die Hopfensorte Cascade gibt es schon seit 1972 und wurde von amerikanischen Craft-Brauern aus der Versenkung geholt. Cascade ist mittlerweile die Sorte mit der zweitgrößten Anbaufläche in den USA (siehe auch Barth-Bericht 2017/2018). Wir vergleichen Cascade-Rohhopfen aus folgenden Anbaugebieten (Daten aus dem Großen Hopfenaromabuch Band 3; Jahrgang 2014):

- Hallertau
- Hersbruck
- USA
- England
- Neuseeland
- Australien

Was waren nun die beiden wichtigsten Aromakomponenten aus dem Jahrgang 2014? Von italienischen Kräutern, über rote Beeren, Zitrusfrüchte und süße Komponenten ist alles vorhanden. Und das, obwohl es sich „nur“ um ein anderes Anbaugebiet handelt.

ANBAUGEBIET	HAUPTAROMAKOMPONENTE 1	HAUPTAROMAKOMPONENTE 2
Hallertau	Grapefruit	Himbeersoße
Hersbruck	Maracuja	Quitte
USA	Brombeere	Sahnebonbon
England	Italienische Kräuter	Cassis
Neuseeland	Zitrone	Ananas
Australien	Himbeere	Pflaume

Sieht man sich das Spinnendiagramm an, könnte man fast meinen, dass es sich um unterschiedliche Hopfensorten handelt.





Wunder des Hopfens

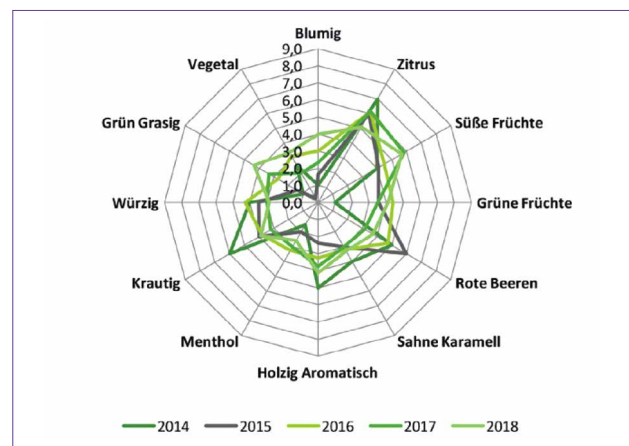
Und der Jahrgang? Top, oder Flop?

Natürlich gibt es unterschiedliche klimatische Bedingungen, unterschiedliche Kontinente, die die unterschiedliche Aromausprägung ganz einfach erklären. Aber reicht das aus? Auch der Jahrgang spielt eine ganz entscheidende Rolle.

In der Tabelle sieht man die Alphagehalte, die zwischen 5,9 und 7,0 Prozent schwanken, plus zusätzlich die beiden im Rohhopfen vorhandenen Hauptaromakomponenten. Anhand dieser Aromen sieht man schon, wie unterschiedlich diese eine Hopfensorte sein kann.

	2014	2015	2016	2017	2018
Alphagehalt	6,40 %	5,90 %	6,88 %	7,80 %	7,00 %
Hauptaroma-komponente 1	Limette	Brombeere	Zitrone	Grapefruit	Maracuja
Hauptaroma-komponente 2	Thymian	Grapefruit	Curry	Maracuja	Limette

Sieht man sich das Spinnendiagramm an, kann man sehen, wie zum Beispiel der Hopfen aus dem Erntejahr 2014 in seinen Ausprägungen komplett abweicht. Auf einmal sind stark krautige Elemente, weniger rote Beeren vorhanden und ein frischer Limettenduft ist wahrnehmbar.



All diese Daten sollen verdeutlichen, dass Hopfen ein Naturprodukt ist. Ist es beim Wein schon etabliert, dass man erwartungsvoll auf den neuen Jahrgang und seine Aromen wartet bzw. die Unterschiede aus dem Anbau hervorhebt, so ist es beim Hopfen oft wichtig, dass er immer gleich riecht und schmeckt. Das kommt sicherlich aus der Geschichte, wie, warum und auch zu welchem Zeitpunkt man den Hopfen zugibt – zur Bittere und zur mikrobiologischen Stabilität. Heute aber wird der Hopfen vielfältiger eingesetzt und das Aroma wird immer wichtiger. Dann ist es doch gut zu wissen, wie sich der Hopfen aromatisch in einem Jahrgang verhält, denn dann kann man den Hopfen immer gekonnt in Szene setzen.

