

# VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



## Die Säure im Wein

Sie müssen annehmen, dass ich Ihnen unter diesem Titel chemische Formeln und Berechnungen beschreiben werde, die ich als Winzer jedoch weitgehend beherrschen muss. Mein Anliegen ist, den Weinliebhaber ohne viel Theorie über die Zusammenhänge aufzuklären und damit auch mögliche Vorurteile zu überwinden. Das erste Vorurteil, das man in Deutschland gewinnt, heißt "sauer ist schlecht". Diese einfache Formel hat ihre Berechtigung für Weine aus Lagen, insbesondere in Deutschland, die häufig besser für den Anbau von Kartoffeln als für Weinreben geeignet sind. Dem zu Folge entstehen Sprüche wie "da zieht's die Löcher im Strumpf zusammen" usw. Das gilt für Weine mit extrem hohem Säureanteil, über die hier nicht weiter geredet sein soll.

### Sauer macht lustig

Genau genommen muss es heißen, oder müsste die Überschrift lauten "Die Säuren im Wein". Es kommen nämlich sehr viel sehr verschiedene Säuren vor. Erinnern wir uns, dass Wein aus Weinbeeren hergestellt wird. Weinbeeren sind Früchte. Die Natur bildet die Früchte, damit die Tiere, vor allem Vögel, die Früchte mit den Samen forttragen und so zur Fortpflanzung der Art sorgen. Damit aber die Vögel die Beeren, und nicht nur die der Weinbeeren, sondern alle Früchte fressen, benötigen die Früchte einen möglichst hohen Anteil an Zucker. Der Zucker bildet sich verständlicherweise nicht schlagartig sondern langsam während der Reifung. Damit dieser Zucker nicht vorher durch Gären oder Faulen zerstört wird, konserviert die Natur bis zur Reife die Früchte durch einen hohen Säureanteil. Diesen natürlichen Vorgang müssen wir uns immer wieder ins Gedächtnis rufen, wenn wir beim Wein über Säure und Zucker, bzw. Alkohol sprechen. Die einfachste Konsequenz heißt: dünner Wein viel Säure, dicker (alkohol- und extraktreicher) Wein wenig Säure. Guter Wein zeichnet sich

durch ein optimales Verhältnis beider Komponenten aus.

### Wirtschaftliche Gesichtspunkte

Wein ist ein landwirtschaftliches Produkt und unterliegt in der Erzeugung wirtschaftlichen Regeln. Dem zu Folge strebt der Erzeuger eine möglichst hohe Produktion mit hohem Zuckergehalt in den Beeren an. In den Weinbaugebieten der Erde, die vom Klima, d. h. durch Sonne und Wärme etwas mehr verwöhnt werden als wir in Deutschland, in denen vor allem die Ernte nicht durch Regen und Wärme gleichzeitig, d. h. durch Fäulnis, zunichte gemacht wird, liegt es nahe, um möglichst viel Zucker zu bilden, die Trauben so lange wie irgend möglich reifen zu lassen. Die sehr süßen Trauben enthalten dann aber leider nur noch sehr wenig Säure. Reduziert man jedoch den Ertrag durch entsprechenden Schnitt und gegebenenfalls durch "Ausdünnen" (durch Reduzierung der reifenden Trauben auf ein bestimmtes Maß), so tritt die Reifung früher ein, zu einem Zeitpunkt, in dem noch genügend Säure vorhanden ist. Es gibt also einen eindeutigen Zusammenhang im Wein zwischen Alkohol, Säure und Ertrag.

Erinnern wir uns, dass die ursprüngliche Aufgabe der Säure der Konservierung dient. So bildet auch die Säure im Wein neben dem Alkohol das natürlichste Konservierungsmittel. Also sollte der Wein eine gewisse Säure enthalten. Auch müssen Sie bedenken, dass die Säure nicht unerheblich zum Wohlgeschmack des Weines beiträgt. Der Wein sollte also nicht zu viel und nicht zu wenig sauer sein.

### Hohe Produktion, wenig Säure

Aus überseeischen Anbaugebieten kommen heute zum Teil sehr säurearme Weine zu uns, und man versucht uns einzureden, dass diese Weine gut schmecken und bekömmlich sind. Dagegen schmecken sie häufig flach und langweilig und sind nicht bekömmlicher als säurereiche Weine.

Die Bekömmlichkeit hängt weniger als allgemein angenommen mit der Säure zusammen. Nur Weine die sauer und süß sind, verursachen bei vielen Menschen das gefürchtete Sodbrennen, weil der vorhandene Restzucker den Magen zu einer zusätzlichen Produktion von Säure anregt, um den Zucker zu spalten. Daher das Vorurteil, "Weißweine erzeugen Sodbrennen", was aber bei durchgorenen Weinen absolut nicht zutreffend ist.

## Die verschiedenen Säuren

Die gesamte Säure im Wein setzt sich, wie schon angedeutet, aus mehreren zusammen. Hauptkomponente dabei ist die Weinsäure. Wie in allem Obst gibt es in den Weinbeeren auch einen erheblichen Anteil an Apfelsäure. Bei der Weinbereitung ändert sich der Weinsäureanteil nur gering, der Apfelsäureanteil dagegen erheblich. Schon im Most gibt es große Unterschiede im Anteil der Apfelsäure, unreife Beeren enthalten einen hohen Anteil, reife Beeren einen geringen Anteil. Möchte man den stark fruchtigen, frischen Charakter des Weines betonen, versucht man einen Abbau der Apfelsäure zu verhindern. Das gilt insbesondere für Grundweine der Schaumweinerzeugung.

Beim Rotwein dagegen ist die Apfelsäure unerwünscht, da sie aggressiv und störend auf die Harmonie des Weines wirkt. Der sogenannte biologische Säureabbau führt bei einer zweiten nicht alkoholischen Gärung zur Zersetzung der Apfelsäure in Milchsäure, nicht durch Hefen sondern durch Bakterien. Bei einem guten Rotwein sollte dieser Prozess unmittelbar nach der alkoholischen Gärung stattfinden, was leider nicht immer gelingt. Zu dem Zweck werden die Lagerkeller für den jungen Wein im Herbst häufig sogar geheizt oder es wird bei Stahlfässern von außen Wärme zugeführt, um diese, auch malolaktische Gärung genannt, einzuleiten. Es handelt sich hierbei um einen komplizierten und häufig nicht durchschaubaren Vorgang. Das schlechteste was passieren kann ist eine "malolactica" wie die Italiener sagen auf der Flasche. Dabei entstehen unangenehm schmeckende Nebenprodukte, die sich auf der Flasche nur zum Teil abbauen.

## Die gefürchtete Essigsäure

In der Traube aber auch bei der alkoholischen Gärung bilden sich andere Säuren, die aber von geringer Bedeutung sind. Von großer Bedeutung hingegen, selbst bei sehr geringem Anteil, ist die Essigsäure. Darüber wie die Essigsäure in den Wein kommt, sollte ein Weinkenner etwas informiert sein. Die Essigsäure, die man zu den flüchtigen Säuren rechnet, kann auf sehr verschiedene Weise in den Wein gelangen und ihn in seiner

Qualität bis zur Un genießbarkeit mindern. Werden die Trauben nicht ordentlich verlesen, d. h. es kommen angefaulte Trauben, insbesondere in warmen Anbaugebieten bei Regen kurz vor der Lese, in das Lesegut, so ist schon der Most mit einem hohen Teil an Essigsäure belastet. Aber selbst bei gutem Lesegut entsteht bei der alkoholischen Gärung ein geringer Anteil an Essigsäure. Der Hauptanteil bildet sich aber häufig bei fehlerhafter Behandlung im Keller, denn Essigsäure wird in der Hauptsache durch aerobe Bakterien gebildet. Aerob heißt, dass sie zum Leben Sauerstoff benötigen. Kommt also der Wein zu sehr mit Luft in Kontakt, was meist durch nicht einwandfrei geschlossene oder gar offene Behälter geschieht, bilden die Essigbakterien, die immer im Wein vorhanden sind, aus Alkohol Essigsäure. Auch mangelhafte Sauberkeit im Weinkeller führt schnell zu einem Essigstich, aber auch zu vielen anderen Weinfehlern. Dem entgegen wirkt der natürliche Säureanteil und eine angemessene Schwefelung.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass eine richtige, nicht zu niedrige Menge Weinsäure für einen guten Wein unerlässlich ist, Essigsäure dagegen jeden Wein verdirbt.

Neben der natürlich vorkommenden Säure kennt der Oenologe zahlreiche Möglichkeiten, den Säureanteil zu korrigieren. Bei sehr saurem Wein neutralisiert man die Säure durch natürlich fein gemahlene Kalk (Kalziumkarbonat). Bei zu geringer Säure besteht die Möglichkeit, Weinsäure zuzusetzen, was eigentlich nur erfolgreich ist, wenn die Säuerung schon vor der Gärung im Most stattfindet. Eine spätere Säuerung führt meist nur zu verstärkter Ausscheidung von Weinstein. Eine sehr beliebte Methode ist der Zusatz von Zitronensäure, die aber im Wein häufig etwas "spitz" wirkt und herauszuschmecken ist. Der Zusatz von Ascorbinsäure (Vitamin C) wirkt zusätzlich reduzierend, d. h. antioxidativ, was manchem Wein sehr zuträglich ist. Alle diese Verfahren sind nur bedingt zulässig, werden jedoch dessen ungeachtet wohl häufiger als angenommen eingesetzt. Der Bekömmlichkeit des Weines sind sie kaum abträglich, verbessern aber häufig den Wohlgeschmack und die Harmonie schwacher Weine.

Gute Weine, wie sie Sie aus unserem Hause kennen benötigen weder eine Säuerung noch eine Entsäuerung. Entgegen der Meinung vieler, gerade junger Oenologen, gilt die Tatsache, dass die Qualität des Weines im Weinberg bestimmt wird. Vor allem durch die Begrenzung des Ertrages, wodurch eine rechtzeitige Reifung und ein optimales Verhältnis von Säuren und Zucker schon in der Beere erreicht wird.

HLB