

## Das Winzer-ABC

### **G** Geschmacksbilder

Wie die Inhaltsstoffe den Weingeschmack beeinflussen

Der Wein erfreut uns durch seine vielen Facetten in Geruch und Geschmack. In Wahrheit hat er unglaublich viele Inhaltsstoffe, die dieses Erlebnis für uns schmackbar machen.

Seinen individuellen Charakter bekommt jeder Wein durch die Harmonie von Alkohol, Säure, Restsüße, Farb- und Gerbstoffen. Diese Komponenten, die aus dem Weinberg kommen, perfekt miteinander zu verbinden, ohne viel einzugreifen, darin besteht die hohe Kunst des Winzers.

Unsere Stellschrauben sind dabei u.a.: Anschnitt der Rebe, sommerliche Pflege (das Blatt-Frucht-Verhältnis), Zeitpunkt der Lese, Vergärungstemperatur, Kontaktzeit der Hefe und Geduld bei der Abfüllung.

Diese Maßnahme führen in Summe zu einem überzeugenden Geschmackserlebnis.

Chemisch gesehen ist Wein ein Puffer, dessen Hauptbestandteil Alkohol in einer wässrigen Lösung ist. Das bedeutet: Zerlegen wir Wein in seine Bestandteile, fällt auf, dass uns die Traube in ihrem ausgepressten Saft ca. 80% Wasser liefert.

Wir bewegen uns also nur bei 20%, die überhaupt für das Geschmacksbild verantwortlich sind. Im Most sind noch mit einem weiteren großen Anteil die beiden Zucker Fructose und Glucose vorhanden, die von der Hefe während der Gärung zu Alkohol (vorwiegend Ethanol und Glycerin) und CO<sup>2</sup> umgebaut werden. Je länger bzw. intensiver die Vergärung abläuft, desto mehr Zucker wird abgebaut und Alkohol aufgebaut. Umgekehrt haben deshalb die restsüßen Weine mehr Zucker, aber weniger Alkohol.

Die Hefe findet die Glucose attraktiver, deshalb ist der Anteil von Fructose am Ende der Gärung etwas höher als der Glukose Anteil. Generell heißen diese Anteile an Zucker nach der Gärung Restzucker. Nach seinem Gehalt werden die Weine in trocken, halbtrocken (feinherb) oder restsüß eingeteilt. Bei süßeren Weinen tritt die Wahrnehmung der enthaltenen Säure in den Hintergrund, bei trockenen Weinen fällt sie mehr auf. Aber zur Säure kommen wir später.

Am Ende der Gärung erreicht der Alkohol (vorwiegend Ethanol) den zweitgrößten Anteil im Wein und liegt zwischen 5,5 und max. 14%vol. Man wünscht sich stets weniger Alkohol im Wein, jedoch ist er ein Geschmacks- und Aromaträger, der das Geschmacksbild der Säure mildert, die Fülle unterstützt und einen süßlichen Eindruck hinterlässt. Zuviel Alkohol kann am Gaumen brandig wirken, zu wenig macht den Wein dünn.

Ein weiterer prägender Inhaltsstoff ist die Säure. Wie bereits an einer anderen Stelle unseres Winzer ABC beschrieben, gibt es einige Säuren, die wir im Wein finden. Zu den Hauptakteuren zählen die Wein- Äpfel- und Milchsäure, abhängig von Rebsorte und Weinart. Zuviel Säure wirkt



spitz und stramm, aber auch frisch und stramm. Ein niedriger Säuregehalt lässt den Wein seifig und breit erscheinen und es fehlt ihm das Gerüst und die Spannung.

Bereits bei der Lese schauen wir nicht nur nach dem optischen Zustand der Trauben, dem Zuckergehalt, sondern auch dem Säurewert. Es muss ausgewogen sein, sodass der Wein am Ende nicht süß-sauer auf der Zunge tanzt.

Nun kommen wir schon zu den mengenmäßig geringeren Anteilen, jedoch sind sie ebenfalls prägend für das Gesamtbild des Weins. Die sogenannten Polyphenole sind nun in Ihrer tragenden Nebenrolle angekommen. Dies sind zum einen die Farbstoffe, die natürlich im Rotwein ausgeprägter sind, die Aromastoffe in Abhängigkeit von der Rebsorte und die Gerbstoffe.

Der Chemie-Professor erklärt uns nun, dass es sich dabei um Phenole, Ester, Thiole, Terpene, Pyrazine und Tannine handelt. Diese hochkomplexen Verbindungen prägen den Geruch, Geschmack und die Struktur.

Die Aromastoffe, die wunderbar von meiner ehemaligen Professorin Ann Noble im Weinaromarat beschrieben werden reichen beim Riesling von schönen Aromen, wie Aprikose, Passionsfrucht oder Kräuternoten, bis zu den möglichen Fehlnoten, wie z.B. Champignon. In Spätburgundern finden wir mehr rote Fruchtnoten wie Kirsche, Himbeere, aber auch hier können sich unangenehme Töne entwickeln, die wir durch geschicktes Lenken der Anbauweise, Gärung oder Lagerung zu verhindern versuchen. Viele dieser sehr prägenden Aromastoffen sind genetisch durch die Rebsorte vorgegeben, trotzdem bleibt es spannend, wie jeder Weinberg und unsere Handarbeit die Ausprägung im späteren Wein beeinflusst.

Unter Gerbstoffen versteht man u.a. Tannine, welche im Rotwein stärker vorhanden sind, jedoch gehören sie auch im Weißwein dazu. Sie stabilisieren die Aromen und Farbkomplexe, haben aber auch einen eigenen, manchmal bitteren Geschmack. Man kann es vielleicht damit vergleichen, dass man an einen Kuchen auch immer eine Prise Salz gibt. Selbst im filigranen, fruchtbetonten Weißwein haben wir einige Bitterstoffe, die das Gesamtbild der Aromen mittragen. Tannine sitzen in der Beerenschale, Stiel und Kernen.

Der Anteil an Polyphenolen wird bestimmt über viele Faktoren: Terroir, direkte Sonnenbestrahlung oder eher Beschattung, schonende oder starke Pressung, schnelle Traubenverarbeitung oder Maische Standzeit, Temperatur der Gärung, Länge der Gärung und die Länge der Holzfass oder Edelstahltank Lagerung.

Zusätzlich finden wir im Wein, wieder in Abhängigkeit von rot oder weiß geringe Anteile von Eiweißen, Vitaminen und Spurenelementen. Die relevanten Mineralstoffe sind meist Salze, wie Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium und Natrium.

Unsere wunderbare Aufgabe ist es mit jedem Jahrgang zu erkennen, was die Trauben, der Most und der unfertige Wein benötigen, damit diese Komponenten zu einer Harmonie verschmelzen. Unser Ziel ist es keine Sternschnuppen ins Glas zu bringen, die nach 6 Monate in der Bedeutungslosigkeit verschwinden, sondern Ihnen ein Geschmackserlebnis zu präsentieren, das dem Anspruch noch Jahre später gerecht wird.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat. Lesen Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*  
Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

