

Das Winzer-ABC

S Säure

Der Wein hat sehr viele Inhaltsstoffe, jedoch gehören die Säuren im Wein zu den zentralen Geschmackselementen. Sozusagen bilden die Säuren in Zusammenhang mit der Restsüße und dem Alkoholgehalt das Geschmacksbild. Die Struktur und die Länge eines Weines sind von diesem Verhältnis geprägt.

Und Sie haben richtig gelesen, es ist nicht „die eine Säure“, sondern man findet Verschiedene im Wein.

In der Traube und im Most findet man die Weinsäure, die Äpfelsäure und die Zitronensäure. Während der Gärung und dem Ausbau der Weine können weitere Säuren entstehen: z.B. Bernsteinsäure, Milchsäure oder Essigsäure.

Der Säuregehalt (gemessen in Gramm pro Liter) und die Zusammensetzung der verschiedenen Säuren haben großen Einfluss auf die Qualität des Weins. In Abhängigkeit von Standort, Rebsorte, Klima und Reifegrad der Trauben liegen die Werte zwischen 3 und 15g/l. Zu hohe Werte machen den Wein zwar haltbarer, wirken aber streng, ein niedriger Gehalt lässt die Weine flach, breit und uninteressant wirken.

Bis zum Lesetag baut die Beere die vorhandenen Säuren ab, warmes Wetter beschleunigt dies und bei einer späten Lese sind die Säurewerte in der Regel niedrig.

Nicht nur der Geschmack ist vom Säuregehalt geprägt, auch die Farbe und das Wachstum der Hefen/Bakterien in der Gärung, da die Säure den pH-Wert eines Weines reguliert und z.B. die Farbintensität vom pH-Wert abhängig ist. Gerade beim Rotwein wird dies deutlich: Hohe Säure fördert eher die rote Färbung, niedrige Säure lässt einen bläulichen Schimmer zu.

In sehr kühlen Jahren, wenn die Moste bereits mit über 10g/l Säuregehalt gelesen werden, kann man z.B. mit der Zugabe von Kalk die Weinsäure etwas reduzieren. Dieser Kalk bindet aber nur die Weinsäure und dies fällt dann noch vor der Gärung aus. Eine Regulierung der Säure beim Weißwein nach der Gärung ist nicht unbedingt qualitätsfördernd.

Bei unserem Spätburgunder vollziehen wir den biologischen Säureabbau. Hier setzen Milchsäure-Bakterien die Äpfelsäure in Milchsäure um. Das finale Geschmacks-erlebnis wird weicher, runder und fülliger.

In südlichen Regionen der Welt wird das Hinzufügen von Säuren öfter praktiziert, in dem eher kalten Anbaugebiet Deutschland ist dies weniger der Fall. Gemäß EU-Verordnungen ist das Säuern abhängig von der EU-Weinbauzone, Land und Weinart geregelt und meldepflichtig.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat und lese 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

