

2.2.13

Vinothekare schulen Geschmack

Fortbildung zum Thema „Säure und Wein“ in Kellerei Heinz Kölle

Zu einer sorgfältig vorbereiteten und sehr instruktiven Fortbildungsveranstaltung zum Thema „Säure und Wein“ waren die Freunde der Vinothek kürzlich in der Weinkellerei Kölle zu Gast.

Bönningheim. Heinz Kölle gab zunächst einen allgemeinen Überblick über die Thematik, bevor es für die Vinothekare darum ging, in einem umfangreichen Proben-durchgang das eigene Geschmacksempfinden zu testen.

Säuren gehörten – so der Referent – zu den zentralen Geschmackselementen im Wein. Im Zusammenspiel mit Restsüße und Alkoholgehalt bildeten sie das Rückgrat des Weines. Sie prägten seine Struktur und seien mitbestimmend für seine Qualität und Haltbarkeit. Die we-

sentlichsten Säuren im Wein seien die Weinsäure und die Apfelsäure, daneben kämen noch verschiedene andere Säuren vor, vor allem Zitronensäure und Milchsäure.

Während des Wachstums der Trauben nehme der Säuregehalt in den Beeren kontinuierlich zu, vor allem der der Apfelsäure, die ihren Namen wegen ihres sehr herben, an einen unreifen Apfel erinnernden Geschmacks habe. Mit Beginn der Traubenreife setze dann der teilweise Abbau der Säuren, vor allem der Apfelsäure ein. Ein Teil der Säuren werde auch bei der Gärung abgebaut, wobei dann aus der Weinsäure der sogenannte geschmacksneutrale Weinstein ausfalle.

Die im Wein enthaltenen Säuren würden in Gramm pro Liter (g/l) ausgewiesen. Als Faustregel gelte: Je wärmer das Anbauggebiet, desto geringer, je kühler das Anbauggebiet, desto höher der Säuregehalt. Die

Menge aller Säuren betrage bei Weißwein etwa 4 bis 9 g/l und bei Rotwein etwa 4 bis 6 g/l.

Nach dieser Einführung stand die erste Geschmacksprobe an: Verdeckt waren vier Proben, nämlich Weinsäure, Apfelsäure, Zitronensäure und Milchsäure nach Typ und Intensität zu bewerten. Mit hoher Trefferquote wurde dabei die Apfelsäure als besonders sauer und die Weinsäure als relativ fein empfunden. Dieser Test leitete über zur Frage, wie verbliebene Apfelsäure, die vor allem bei Rotweinen ein Problem darstellt, weiter reduziert werden könne.

Damit war das Thema „Milchsäuregärung“ angesprochen. Dieser Gärungsprozess, der bei Temperaturen über 20 Grad Celsius einsetze, komme durch Milchsäurebakterien in Gang, deshalb bezeichne man den Vorgang auch als biologischen Säureabbau. Dadurch werde die Apfelsäure in die wesentlich milder schmeckende Milchsäure und in Kohlensäure umgewandelt. Schließlich machte Heinz Kölle am Beispiel der Essigsäure deutlich, wie wichtig es sei, nur gesundes Lesegut zu verarbeiten. Gelange nämlich der Saft von angefaulten Trauben in den Weinmost, bestehe die Gefahr, dass die im angefaulten Lesegut vorkommenden Essigsäurebakterien den Alkohol in Essigsäure umwandeln würden.

Schwerpunktthema ökologischer Weinbau

Schwerpunktthema in der **Bönningheimer Vinothek** im Februar ist der ökologische Weinbau. Im Rahmen dieser Weinpräsentationen stellen die Freunde der Vinothek am Wochenende einen rassigen, spritzigen

Riesling aus ökologischem Anbau vor.

Schnaps des Monats in der Vinothek am Schloss ist der Tresterbrand der Schnapsbrennerei Walter Prochnau. Auch das erste

Weinkolleg des Jahres am Samstag, 9. Februar, um 16 Uhr in der Vinothek hat „Geistreiches“ im Fokus. Walter Prochnau behandelt das Thema „Geist, Brand, Wasser“ in Theorie und Praxis. bz

