

Most- oder Weinentsäuerung ?

Nach einem Jahrgang, in dem erneut die Säureregulierung im Mittelpunkt des kellerwirtschaftlichen Geschehens stand, ist eine nachträgliche Reflexion über die Unterschiede zwischen Most- und Weinentsäuerung sinnvoll. Eine der Gründe ist die ungebrochene Bedeutung der chemischen Entsäuerung in den nördlichen Anbaugebieten und insbesondere für die Rebsorte Riesling, nachdem die Grenzen des BSA als systematische Entsäuerungsmethode zunehmend in das Bewußsein der Praxis rücken. Ohne den Wert der biologischen Entsäuerungsverfahren für Weißwein disqualifizieren zu wollen, findet ihre Anwendung oft ihre Grenzen durch zu niedrige Temperaturen, die ihre Effizienz in Frage stellen. Darüber hinaus führt der BSA tendenziell zu einer Minderung der typischen Fruchtaromen unter Betonung der Vollmundigkeit der Weine. Diese Veränderung der sensorischen Charakteristika, als solche zunächst wertfrei zu beurteilen, erfährt bei den Anhängern der konservativen Richtung klassischer Rieslinge teilweise Ablehnung. Die chemische Entsäuerung bleibt somit weiterhin aktuell.

Die traditionellen chemischen Entsäuerungsverfahren unterscheiden sich im Zeitpunkt der Durchführung sowie in der Art und Anwendung des Entsäuerungsmittels. Für zahlreiche, allzu einfach denkende Erzeuger bedeutet die Entsäuerung nicht mehr als die alleinige Minderung der Gesamtsäure um einen bestimmten Betrag auf einen gewünschten Endgehalt. Für sie reduziert sich die Entsäuerung immer noch auf die ausschließliche Entfernung einer bestimmten Menge Säure unter geringstem Aufwand an Material und Arbeit. Unter diesem Aspekt ergeben sich Vorteile für die Entsäuerung im Most. Doch wenn Entsäuerung nicht mehr beinhalten würde als eine Säureminderung um x g/l, gäbe es, bezogen auf die gleiche Endsäure, keine qualitativen Unterschiede zwischen Entsäuerungszeitpunkt und -verfahren. Dass dem nicht so ist beweist, dass es sich bei der chemischen Entsäuerung um mehr als nur eine Minderung der Säure handelt.

Zur Erklärung der geschmacklichen Unterschiede bei der Bewertung von Entsäuerungszeitpunkt und -verfahren wird oft das falsche, aber sich umso hartnäckiger haltende Gerücht der grasigen Äpfelsäure und der reifen Weinsäure angeführt. Leider hat sich die über 30 Jahre alte Erkenntnis noch nicht herumgesprochen, dass beide Säuren, bezogen auf eine gleiche Konzentration, absolut gleich sauer schmecken. Was die Äpfelsäure unreif schmecken lassen kann, ist schlechthin ihre Konzentration, in der sie in unreifen Weinen vorliegt.

Um zu begreifen, worin die essentiellen Unterschiede zwischen Most- und Weinentsäuerung liegen, muß man sich die geschmackliche Bedeutung des Kaliums und sein Verhalten während Ausbau und Entsäuerung deutlich machen. Kalium ist das mengenmäßig wichtigste Mineral im Wein. Zusammen mit Säuren bildet es deren Kaliumsalze. Eines dieser Salze ist der Weinstein, ein Kaliumsalz der Weinsäure. Dem Kalium wohnt ein geschmacklicher Wert inne. Versetzt man einen Wein mit steigenden Mengen eines neutralen Kaliumsalzes, ohne dass die titrierbare Gesamtsäure verändert wird, kommt es zu einer Zunahme der geschmacklich wahrnehmbaren Vollmundigkeit. Unterschiede von 200 mg/l Kalium im gleichen Wein können sensorisch nachvollzogen werden.

Der natürliche Kaliumgehalt der Moste ist abhängig von der Rebsorte. Weine des Rieslings tendieren von Natur aus zu den geringsten Kaliumgehalten. Konzentrationen von nur 250-300 mg/l sind dort nicht ungewöhnlich und unterscheiden sich deutlich von denen körperbetonterer Weine in der Größenordnung von 1000-1500 mg/l. Die geringen Kaliumgehalte sind eine der wesentlichen Ursachen der geschmacklichen Eigenschaften traditioneller Rieslinge, die nicht in Körper und Fülle, sondern in Finesse, Schlankheit und Filigranität bemessen werden.

Genetisch vorprogrammierte Kaliumgehalte werden differenziert durch Boden, Niederschläge und Traubenverarbeitung. Schwere Böden liefern dem Most mehr Kalium als solche mit hohem Skelettanteil, niederschlagsreiche Jahrgänge mehr als trockene, Maischestandzeit mehr als Normalverarbeitung oder gar Ganztraubenpressung.

Während und nach der Gärung fallen erhebliche Mengen Weinstein aus. Die Ausscheidung von Weinstein als saures Kaliumsalz der Weinsäure führt zu einer Minderung von Weinsäure, Gesamtsäure und Kalium. In einer typischen Situation scheiden 3,0 g/l Weinsäure mit 750 mg/l

Kalium unter Verlust von 1,5 g/l titrierbarer Gesamtsäure aus. Mit einer gewissen Schwankungsbreite führt der natürliche Weinsteinausfall zu einer Halbierung des Kaliumgehaltes.

Solche Verhältnisse beziehen sich wohlbemerkt nur auf Weine aus nicht entsäuerten Mosten. Führt man nun eine Mostentsäuerung durch, wird damit Weinsäure entfernt, die so zur Fällung von Kalium als Weinstein nicht mehr zur Verfügung steht. Eine gängige Mostentsäuerung um mehrere g/l verringert die Weinsäure so weit, dass kein Weinstein mehr ausfallen kann und das Kalium auf seinem ursprünglich hohen Niveau konserviert wird. Verschiebt man die Entsäuerung ins Weinstadium, erlaubt man eine natürliche Abreicherung des Kaliums.

Bezogen auf die gleiche Endsäure, besteht der wesentliche Unterschied zwischen Most- und Weinentsäuerung im Kaliumgehalt des fertigen Weines. Die daraus resultierenden geschmacklichen Unterschiede prägen den Weintyp. Weitere Unterschiede sind rein technischer Natur und liegen im Entsäuerungsverfahren, welches sich aus dem Momentanwert der verfügbaren Weinsäure ergibt.

Die Frage nach Most- oder Weinentsäuerung kann nicht mit besser oder schlechter beantwortet werden, denn beide Varianten haben ihre Existenzberechtigung. Sollen Körper und Fülle der Weine in den Vordergrund geschoben werden, erhält man das Kalium und entsäuert im Most. Strebt man schlanke Weine im Sinn des klassischen Rieslings an, erlaubt man die natürliche Abreicherung des Kaliums und entsäuert erst im Stadium des Jungweins. Daraus wird deutlich, dass die Entsäuerung mehr beinhaltet als nur die Entfernung einer gewissen Menge an Gesamtsäure.