

Tannin und der Tanninwahn

Vor einigen Jahrzehnten zeichneten sich die meisten deutschen Rotweine durch ihre helle Farbe und ihren geringen Tanningehalt aus. Damals waren sie im internationalen Sinn schlechthin Roséweine. In der Folge einer zunehmenden Nachfrage und eines wachsenden Konkurrenzdrucks wurde zunehmend in geeignete Vinifikationseinrichtungen, Fachwissen und Rebsorten investiert. So ist es möglich geworden, auch in Deutschland Rotweine internationalen Niveaus herzustellen, und einige Erzeuger nutzen diese Möglichkeit aus.

Inzwischen hat man auch gelernt, dass zu einem Rotwein Tannin gehört. Allein über das Wieviel herrschen unterschiedliche Auffassungen. Seit nun Tannin im Handel angeboten wird und als Zusatzstoff unbeschränkt zugelassen ist, tendiert die Auffassung in Richtung "viel hilft viel und je mehr, desto besser". Önologische Tannine sind zu einem Verkaufsschlager geworden, seit man den Winzern erklärt hat, dass sie die Farbintensität der Rotweine verbessern. Viel Farbe will schließlich jeder haben. Und dementsprechend werden Rotweine bedenkenlos mit Tannin angereichert. Mit der Folge, dass einige dieser Weine jeglichen Genußwert verlieren. In der Tat ist nämlich alles viel komplizierter als es scheint, denn önologische Tannine wirken in erster Linie auf den Geschmack. Der Zugewinn an Farbe ist nur eine angenehme Nebenerscheinung.

Bei den meisten der im Handel erhältlichen Tannine handelt es sich um Ellagtannine, die aus Gallnüssen und diversen Hölzern extrahiert werden. Ihre chemische Struktur und Wirkung ist grundsätzlich anders als die der flavonoiden Tannine aus der Traube, die während der Rotweinbereitung extrahiert werden. Das ist soweit nicht störend, denn die meisten deutschen Rotweine, insbesondere maischevergorene Spätburgunder, enthalten relativ viel Traubentannin im Vergleich zu ihren wenigen Anthocyanen. Das heißt, ihr Tannin-Anthocyan-Verhältnis ist einseitig zum Tannin hin verlagert mit der Folge einer nicht immer positiven Alterung. Insofern spricht zunächst nichts gegen die Anwendung von Ellagtanninen, sofern ein Tanninzusatz grundsätzlich sinnvoll ist. Dies ist der Fall, wenn er den Wein in Geschmack und Typ dem anvisierten Marktsegment annähert. Der Zusatz von Tannin verändert nämlich Geschmack, Geruch und Farbe.

Der Zugewinn an Farbe beläuft sich auf 20-30 %, sofern der Wein die im Rahmen des Rotweinausbaus üblichen Mengen Sauerstoff aufnimmt und umsetzt. Unter absolut reduktiven Ausbaubedingungen wird höchstens eine Farbzunahme von 5 % erzielt. Der Grund besteht darin, dass Ellagtannine als Katalysatoren und Oxidationspuffer fungieren. Sie schützen den Wein einerseits vor den negativen Folgen einer zu starken Oxidation, andererseits aber bringen sie den aufgenommenen Sauerstoff nach und nach gezielt in Polymerisationsreaktionen des aus der Traube resultierenden Tannins ein. Dadurch wird die Bildung von farbintensiven und stabilen Pigmenten gefördert.

In geruchlicher Hinsicht schützen sie das Aroma vor oxidativer Zerstörung, wenn geringe Mengen Tannin im Bereich von weniger als 10 g/hl eingesetzt werden. Das äußert sich darin, dass die Weine mehr "Buntfrüchte" und weniger "trockene Kräuter" in der Nase aufweisen. Hoher Tanninzusatz, besonders unter Bedingungen hoher Sauerstoffumsetzung, führen zu gegenteiligen Effekten im Verlauf der Flaschenlagerung. Die Aromakomponente "Buntfrüchte" wird in ihrer Intensität verringert; statt dessen entstehen neue Aromakomponenten, die entfernt an Eichenholz erinnern. Aus diesem Grund werden unter den gehandelten Präparaten oft unerlaubte Aromazusätze vermutet. In der Realität können solche Aromen jedoch auf rein katalytischem Weg aus natürlichen Weinhaltstoffen erzeugt werden, denn die entsprechenden Tannine verhalten sich in wässriger Lösung von 1000 mg/l absolut geruchsneutral.

Die geschmacklichen Effekte verändern den Wein am stärksten. Allen Tanninen wohnt ein bitterer Geschmack und das Gefühl der Adstringenz inne. Dementsprechend verstärkt ein Tanninzusatz diese beiden Parameter im Wein, oft weit über das als angenehm empfundene Maß hinaus. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass sich frisch zugesetztes Tannin mit der Zeit besser geschmacklich einbindet, weil es durch Oxidation und saure Hydrolyse langsam zerfällt.

An dem geschmacklichen Effekt und den persönlichen Vorstellungen wird die Menge eines eventuellen Zusatzes bemessen. Nicht jeder Rotwein gewinnt durch einen Zusatz an Qualität. Helle Rotweine mit geringem Anthocyan Gehalt werden unharmonisch ebenso wie Rotweine, in denen das Tannin-

Anthocyan-Verhältnis einseitig zum Tannin hin verschoben ist. Nur bei einem harmonischen Tannin-Anthocyan-Verhältnis ist eine optimale Reife und geschmackliche Harmonie gegeben. Fehlende Farbe kann durch einen Tanninzusatz nicht ersetzt werden. Farbintensive Rotweine vertragen unter geschmacklichen Aspekten die höchsten Zusätze, besonders wenn sie durch Maischeerhitzung gleichzeitig niedrige Tanningehalte und wenig Struktur aufweisen. Viele maischeerhitzte Dornfelder fallen in diese Kategorie. In ihnen können Zusätze von 10-40 g/hl positiv bewertet werden. Leichte Rotweine der Portugieser-Art sprechen bereits auf Mengen von 3-5 g/hl deutlich an. Sinnvoll ist auf jeden Fall ein Vorversuch.

Zur Zeit ist in Deutschland eine Tendenz zu einseitig hohen Tanningehalten festzustellen, weil offensichtlich auf vereinfachende Weise Tannin mit Qualität gleichgesetzt wird. Große internationale Rotweine sind aber keineswegs einseitig adstringierend und tanninlastig. Sicher zählen tanninreiche Rotweine der sogenannten frankophilen Art manchmal zu den Spitzenweinen; sie sind aber keinesfalls internationaler Standard. Aufgrund ihrer hohen Adstringenz werden sie nicht von allen Verbrauchern und zu allen Gelegenheiten geschätzt. In jedem Weinbaugebiet der Welt werden auch Rotweine der leicht-fruchtigen Art für den täglichen Gebrauch hergestellt, deren geringerer Tanningehalt einen Genuss auch außerhalb der Mahlzeiten ermöglicht.