

# Wie steuert man den Gerbstoff?



Foto: VINUM

**Der Gerbstoff sitzt in der Traubenhaut. Bei idealer Reife sind keine Korrekturen nötig.**

Von Alain Bramaz

Die Farb- und Gerbstoffe (chemisch Polyphenole) sind wichtige Weininhaltsstoffe und haben entscheidenden Einfluss auf Geschmack, Farbe und Alterungspotenzial des Weines. Sie stammen aus den Trauben, wobei der Gehalt bei wenigen Gramm pro Kilogramm Trauben liegt, in weissen ist er naturgemäss niedriger als in roten. Während im Weisswein ein möglichst geringer Gerbstoffgehalt angestrebt wird – Adstringenz oder Bitterkeit ist unerwünscht –, ist im Rotwein die Steuerung des Tanningehaltes ein grosses Thema. Neben Traubensorte und Traubenreife sind für die Menge und die Art der Polyphenole auch die Kelterungsmassnahmen ausschlaggebend. Gut gereifte Trauben enthalten weniger aggressive Gerbstoffe, die sich zudem gut extrahieren lassen. Mit kräftiger und langer Extraktion sowie entsprechendem Weinausbau (gezielter Sauerstoffeintrag ist wichtig)

lassen sich gut strukturierte Weine mit ansprechender Farbe erzielen. Muss mit Trauben schwächerer Qualität gearbeitet werden, ist es oft schwierig, das richtige Mass an Gerbstoffen zu erhalten; zudem besteht die Gefahr, dass sich Bitternoten entwickeln.

Hier bietet die Getränketechnologie eine Reihe von Gerbstoffprodukten an, die Defizite und Disharmonien beheben sollen. Es sind dies einerseits Gerbstoffe, die aus Trauben gewonnen werden, andererseits solche aus anderen Früchten und verschiedenen Hölzern wie Eiche oder Kastanie. Die pulverförmigen Produkte sind innerhalb der gesetzlichen Anwendungsmenge erlaubte Zusätze. In vielen Kellereien werden sie standardmässig eingesetzt. Über den Nutzen dieser Produkte besteht in der Fachwelt wenig Einigkeit. Natürlich attestieren ihnen die Hersteller eine grosse Qualitätsverbesserung und versuchen dies auch mit entsprechenden Studien zu belegen. Viele Untersuchungen belegen

übereinstimmend zwar eine erhöhte Adstringenz der mit Gerbstoffzusätzen behandelten Weine, dafür sind manch andere der versprochenen «Verbesserungen» nicht nachweisbar. Hier liegt es am Weinmacher, den Effekt der Produkte in der Praxis einzuschätzen. Wie immer gilt: Grosse Weine brauchen keine Verbesserung, sondern beruhen auf dem Potenzial der Trauben.



**Alain Bramaz** ist Weinbauingenieur HTL und seit dem Jahr 2000 als beratender Önologe der Weinhandelsfirma Globalwine AG, Zürich, auf Weingütern in Spanien, Portugal, Italien und Ungarn im Einsatz. Die Rubrik «Wissen» stammt in diesem Jahr aus seiner Feder.