

## WeinGebote



### Gerbstoff im Wein: Tannin

Der Tanningehalt eines Weines ist nicht nur von der gekelterten Rebsorte, sondern hauptsächlich von der Art der Vinifikation abhängig. Je mehr und länger Schalen, Kerne und Stiele mit dem Most bzw. Wein in Kontakt sind, desto höher ist der mögliche Gehalt an Tannin.

Tannine sind chemische Substanzen aus der Gruppe der Phenole, die in der Rinde vieler Bäume und Früchte sowie in den Kernen, Kämmen und in den Schalen der Weintrauben enthalten sind. Chemisch gesehen handelt es sich um Ester der Gallussäure. Es sind Substanzen, die mit Proteinen reagieren und dabei ihre Molekülgrösse erhöhen können. Das machen sich Gerbereien zunutze. Nicht von ungefähr werden Tannine mit dem Überbegriff Gerbstoffe bezeichnet.

In Weiss- und Roséweinen, die grösstenteils unter Ausschluss der Traubenschalen, Kerne und Stiele entstehen, ist der Tanningehalt geringer als in Rotweinen. Beim Barrique-Ausbau gelangt zusätzlich in geringer Menge das im Eichenholz der Fässer enthaltene Tannin in den Wein.. Die Gerbstoffmenge verändert sich mit der Zeit: mit zunehmender Reife vereinigen sich einfache Moleküle zu grösseren, sinken als Bodensatz ab und verlieren ihre trocknende Wirkung im Gaumen- der Wein wird milder.

Die Gerbstoffmenge aus den Trauben ist abhängig von der Hautdicke, der Beerensorte und von der Dauer der Gärung. Stark tanninhaltig sind Sangiovese, Carignan, Nebbiolo, Mourvèdre und Cabernet Sauvignon. Schwache bis mässige Gerbstoffe finden wir im Pinot Noir, Gamay und Merlot.

Gerbstoff im Wein ist mit dem Geruchssinn nicht wahrnehmbar, aber er bildet mit den Proteinen der Geschmacksknospen auf der Zunge und im Gaumen eine lederartige Struktur. Sie zeigt sich je nach Qualität und Alter des Weines als "feinkörnig" und "gut eingebunden" bis "spröde" oder "sehr bitter". Durch eine stetige Sauerstoffzufuhr bei der Weinbereitung polymerisieren die Tannine schneller und führen daher schon im jungen Alter zu geschmeidigen Weinen. Der ideale Erntezeitpunkt wird nicht nur durch den Zuckergehalt bestimmt, sondern unter anderem auch durch die Tanninreife. Auch hier zeigt sich wieder einmal: Wein entsteht bereits im Rebberg.

Um die bitteren und adstringierenden Eindrücke (raue Note von Trockenheit), die die Tannine im Gaumen hinterlassen, zu mildern und zugleich ihre positiven Auswirkungen auf das Mundgefühl zu verstärken, werden bei der Maischung und bei der Pressung darauf geachtet, die Kerne und Kämmen möglichst nicht zu beschädigen. So werden gehobene Rotweine schneller trinkreif.