

Trocken oder nicht trocken....

Es gibt kaum ein Thema rund um den Wein, um das sich so viele Mysterien ranken.

Das fängt ja schon mit dem Begriff an. Der ist ja eigentlich blödsinnig, schließlich ist trockener Wein genauso nass wie nicht trockener. Wie der Sprachgebrauch entstanden ist? Keiner weiß es. Vielleicht hat sich irgendein barocker Wein-Guru beim Verkosten eines sehr herben Weins an einen trockenen Gaumen erinnert gefühlt und alle haben es nachgebetet.

Lassen wir es dahingestellt, warum trockener Wein trocken heißt. Dahinter verbirgt sich jedenfalls Wein mit einem sehr niedrigen Zuckergehalt. Was „niedriger Zuckergehalt“ ist, ist gesetzlich definiert. Ein trockener Wein darf max. 9g Zucker pro Liter haben, ein halbtrockener hat nicht etwa halb so viel, sondern doppelt so viel, nämlich max. 18g. Bei niedrigen Weinsäurewerten sind beide Grenzwerte etwas niedriger. Hat ein Wein zwischen 18g/l und 45g/l ist die amtliche Bezeichnung „lieblich“, bei über 45g „süß“. Süße Weine können auch deutlich über 100g/l haben.

Eine Angabe dieser Bezeichnungen auf dem Weinetikett ist nicht vorgeschrieben, sondern fakultativ. Bei Weinen aus den Mittelmeerländern hat eine derartige Angabe auch keine Tradition und ist dort unüblich. Theoretisch ist seit 2009 auch die Angabe eines konkreten Restzuckerwerts auf dem Weinetikett zulässig, praktisch wird davon aber so gut wie kein Gebrauch gemacht.

Wein ist von Natur aus nahezu immer trocken, obwohl Trauben bekanntlich süß sind. Desto reifer sie sind, desto mehr Traubenzucker enthalten sie. Der in den Trauben enthaltene Zucker wird jedoch bei der Gärung von den Hefen in Alkohol umgewandelt. Im Normalfall werden höchstens 2-3g/l von den Hefen „übersehen“ und bleiben übrig. Süße Trauben führen also nicht zu süßem Wein, sondern zu einem hohen Alkoholwert.

Umgekehrt ist der Zuckergehalt im Most aber ein guter Indikator für den Reifegrad der verwendeten Trauben. Das Maß für den Zuckergehalt im Traubensaft ist in Deutschland das in Oechsle-Grad gemessene Mostgewicht. Seinen Namen hat diese Maßeinheit von ihrem Erfinder, dem Pforzheimer Waagenbauer Ferdinand Oechsle. Dem war aufgefallen, dass zuckerhaltige Flüssigkeiten wie Traubensaft mit zunehmender Süße immer schwerer werden. Ausgehend davon, dass reines Wasser genau 1000g je Liter wiegt, nahm er als Maß den Wert, um den ein Liter Most schwerer ist als ein Liter Wasser. Wiegt der Liter Most also 1100g, hat der Most 100°Oe (für deutsche Verhältnisse übrigens ein hohes Mostgewicht). Aus dieser Erkenntnis entwickelte er 1836 eine Mostwaage, die über das Gewicht den Zuckergehalt des Mostes bestimmte. Grundsätzlich funktioniert dieser Weg heute unverändert. Im praktischen Alltag abseits des Laborgeschehens nutzt man heute aber optische Messgeräte, sogenannte Refraktometer. In den romanischen Ländern sind die „Oechsle“ unbekannt. Dort gibt man den Zuckergehalt des Mosts in potentiell Alkohol an. Ein 100°Oe-Most hat z. B. 13,8 %Vol potentieller Alkohol.

In seltenen Fällen ist der Zuckergehalt im Most so extrem hoch, dass die Hefen den Zucker nur noch teilweise vergären können und deswegen ein Teil des Traubenzuckers als Restsüße im Wein bleibt. Das ist z. B. bei deutschen Beerenauslesen oder auch beim Eiswein der Fall. Solche Weine bezeichnet man gängig als edelsüß. Diese edelsüßen Weine waren früher etwas Besonderes und entsprechend begehrt. Das spornte den menschlichen Erfindergeist an und die Weinwissenschaft entwickelte Verfahren, wie man Restzucker im Wein mit kellertechnischen Methoden erzielen kann. Heute bestimmt weitgehend der Wille des Kellermeisters, wieviel Süße ein Wein bekommt.

In den Anfängen dieser Entwicklung verwendete man „Süßreserve“. Dazu wurde unvergorener Traubensaft sterilisiert und dem durchgegorenen Wein nach Entfernung der Hefen nach Gusto zugesetzt. Heute ist diese robuste Methode weitgehend durch eine subtilere Methode ersetzt. Da ohnehin heute meist temperaturgeführt, sprich gekühlt, vergoren wird, dreht der Kellermeister vor Abschluss der Gärung den Temperaturregler herunter und kühlt den gärenden Most soweit ab, dass den Hefen so kalt wird, dass sie ihre Gärfähigkeit verlieren und der verbliebene Restzucker erhalten bleibt. Das klingt einfach, bedarf aber gewisser Erfahrung, da sowohl die Kühlung als auch die Reaktion der Hefen ziemlich träge verlaufen. Die Methode, Restsüße durch Kühlung zu erhalten, hat auch qualitative Vorteile. Zum einen bleibt die jeweilige Aromatik des Weins unverfälscht, während bei der Nutzung von Süßreserve meistens nur eine Sorte Süßreserve (die oft auch noch zugekauft wurde) für alle Weine des Betriebs eingesetzt wurde. Zum anderen ist bei durch Kühlung entstandener Restsüße die Zuckerzusammensetzung eine andere als bei der Verwendung von Süßreserve. Traubenzucker besteht nämlich im Wesentlichen aus Glucose und Fructose zu in etwa gleichen Teilen. Der menschliche Gaumen empfindet Fructose als angenehmer und süßer. Der Gaumen der Hefen sieht das anders und futtert vorrangig Glucose. Daher ist am Ende der Gärung fast nur noch Fructose übrig.

Im Mittelmeerraum setzte sich noch ein anderer Weg zu restsüßen Weinen durch. Dort machte man sich die Erkenntnis zunutze, dass Hefen ihre Gärfähigkeit mit zunehmendem Alkoholgehalt immer mehr verlieren und spätestens bei ca. 17%Vol absterben. Bei diesem Verfahren wird zunächst der Most ganz normal in Gärung versetzt. Wenn im Most so viel Zucker verblieben ist, wie letztlich im fertigen Wein enthalten sein soll, wird hochprozentiger Alkohol zugesetzt und zwar so viel, dass die Grenze von 17 %Vol überschritten wird, die Hefen absterben und die Gärung unterbrochen wird. So entsteht u. a. Port aber auch die vin doux naturell genannten Süßweine Südfrankreichs, der Floc in der Armagnac-Region oder der Pineau de Charente im Cognac.

Als sich in den fünfziger Jahren die Verwendung von Süßreserve durchsetzte, war innerhalb weniger Jahre der weitaus meiste Wein auf dem deutschen Markt süß bis sehr süß. Nach damaligem Verbrauchergeschmack wurde die Süße im Wein als Maßstab für Qualität empfunden.

Das schlug Anfang der 80er Jahre ins Gegenteil um. Binnen kurzer Zeit wurde „trocken“ zur angesagten Mode. Die allgemeine Vorstellung, dass Weinkenner nur trocken trinken und halbtrocken oder gar süß was für Banausen ist, führte zu abstrusen Blüten. Natürlich schätzte eine Mehrheit der Weintrinker weiterhin eigentlich eine gewisse Restsüße im Wein, aber kaum einer

mochte es zugeben. Restsüße Weine verkauften sich nur, wenn nichts davon auf dem Etikett stand. So entstanden zahllose Füllungen mit Restsüße speziell für den deutschen Markt, ohne Angaben zur Restsüße. Es ist bis heute so, dass nicht wenige Weine ihre Zugänglichkeit einem kleinen Hauch Restsüße verdanken, meist so gerade über dem Grenzwert zwischen trocken und halbtrocken. Deklariert wird das üblicherweise nur bei deutschen Weinen und auch da nur eingeschränkt.

Im deutschen Weinbezeichnungswesen entstanden in dieser skurrilen Marktlage fast schon groteske sprachliche Verrenkungen. Z. B. entstand der gesetzlich nicht definierte Begriff „feinherb“ als Synonym für halbtrocken. „Feinherb“ suggeriert dem Verbraucher wunschgemäß irgendwas, das wie trocken klingt, aber ein feinherber Wein hat mindestens so viel Restsüße wie halbtrockener. Selbst der Gesetzgeber wollte da nicht zurückstehen und kreierte den „Classic“. Der ist in aller Regel leicht süß, wurde aber mit ausdrücklicher staatlicher Billigung als „klassisch trocken“ beworben. In den letzten Jahren heißt das aktuelle Verlegenheitswort für leicht süß „fruchtig“. Der Begriff hat eigentlich keinerlei Bezug zur Restsüße, sondern bezeichnet einen Wein, bei dem die Obst-Aromen aus der Traube (die sog. Primär-Aromen) im Vordergrund stehen gegenüber den aus Gärprozess (Sekundär-Aromen) und aus Lagerung (Tertiär-Aromen) resultierenden Aromen.