

Tannin: Mythos eines Zauberpulvers

Tannin hat einen geradezu kometenhaften Aufstieg zu einem der am meisten verkauften Zusatzstoffe hinter sich. Obwohl für Wein legalisiert, handelt es sich eindeutig um ein Additiv, welches, analog zu Sorbinsäure, Gummi arabicum usw., ohne technische Notwendigkeit dem Produkt zugesetzt wird und in ihm verbleibt. Damit ist bereits die Abgrenzung zu den Behandlungsmitteln vollzogen, die wieder aus dem Wein entfernt werden und im Wesentlichen die traditionellen Schönungsmittel zur Stabilisierung oder Klärung umfassen.

Seit sich in Deutschland die Erkenntnis durchgesetzt hat, dass Rotweine außer roter Farbe auch einen quantitativ und qualitativ zufriedenstellenden Tanningehalt aufweisen sollen, wurde dem Zusatz von Tannin zu beeindruckender Aktualität verholfen. Bei den auf dem Markt erhältlichen Präparaten sind zwei Arten von Tannin zu unterscheiden:

- Tannine, die aus der Traube bzw. den Tretern gewonnen werden und daher dem natürlichen Tannin des Rotweins recht nahe kommen. Im chemischen Sinn handelt es sich dabei um Tannine flavonoider Struktur mit den bekannten Eigenschaften. Erst kürzlich auf dem Markt eingeführt, haben sie aufgrund ihres hohen Preises noch keine weite Verbreitung gefunden.

- Tannine, die aus anderen Früchten oder Hölzern gewonnen werden und sich vom traubenbürtigen Tannin in einigen wesentlichen Eigenschaften unterscheiden. Sie bestehen aus komplexen Abkömmlingen der Ellag- und Gallussäure. Durch Oxidation und saure Hydrolyse zersetzen sie sich, wobei u. a. Ellagsäure entsteht. Deshalb werden sie als hydrolysierbare Tannine oder Ellagtannine bezeichnet. Fast alle auf dem Markt angebotenen Tannine fallen in diese Gruppe. Dabei ist es zunächst zweitrangig, ob sie aus Hölzern wie Kastanie, Eiche, Quebracho oder Früchten wie Galläpfeln extrahiert werden. Die Erörterung der gegenwärtig im Weinsektor aktuellen Tannine hat daher diese Ellagtannine zum Gegenstand.

Kein Tannin ist in reiner Form herstellbar. Bei ihrer Gewinnung werden stets mehr oder weniger große Mengen anderer pflanzlicher Inhaltsstoffe wie Lignin und Zellulose mit extrahiert. Diese Verunreinigungen können vom eigentlichen Tannin nicht völlig abgetrennt werden und sind zu einem großen Teil für unterschiedliche sensorische Eigenschaften der Präparate verantwortlich. Künstlich aromatisierte Tannine, deren reale Verbreitung bei weitem nicht ihrer imaginären Bedeutung entsprach, scheinen inzwischen weitgehend der Tätigkeit der Weinkontrolle zum Opfer gefallen.

Das überzeugendste Argument bei der Markteinführung der Tannine bestand im Hinweis auf ihre farbverstärkende Wirkung. Da jeder Winzer viel Farbe im Rotwein haben will und davon meist zu wenig hat oder zu haben glaubt, wurde Tannin rasch zum modernen Zauberpulver der neuen und alten Winzergeneration und mit einer geradezu mythischen Bedeutung überfrachtet. Als Geheimtipp werden die Marken am Winzerstammtisch gehandelt, wobei unter naturwissenschaftlichen Laien kaum jemand die Argumente auf einer rationalen Basis nachvollziehen kann. Für nahezu jede Phase der Weinbereitung wird ein spezielles Tannin bzw. ein Tannin mit einer speziellen Bezeichnung angeboten. Im Vordergrund steht der Zusatz bereits zur Maische mit dem erklärten Ziel, „damit der Wein seine Farbe behält“. So, als wären die Rotweine vor dem Zeitalter des Tannins zu Weißweinen geworden.

Richtig ist, dass Ellagtannine die Farbintensität um 5-30 % verstärken können, wenn sie zum teilgeklärten oder filtrierten Wein zugesetzt werden. Doch das Ausmaß ist weniger von Herkunft oder Marke des Tannins als von der Menge des durch den Wein umgesetzten Sauerstoffs abhängig. Richtig ist weiterhin, dass zugesetztes Tannin die Bildung polymerer Farbpigmente fördert, die gegenüber der ausbleichenden Wirkung der schwefligen Säure stabil sind. Doch die Reife des Lesegutes, die Art der Maischearbeitung und der Zeitpunkt des Aufschwefelns haben weit mehr Einfluß auf den Gehalt stabiler Farbpigmente als der Tanninzusatz. Der geringste farbliche Effekt tritt nach einem Zusatz zur Maische auf, weil dort der größte Teil des zugesetzten Tannins durch Adsorption an die Hefe verschwindet.

In einer zweiten Phase des Marketings wurden die geschmacklichen Effekte des Tannins in den Vordergrund geschoben. Man suggerierte dem Anwender eine geschmackliche Verfeinerung in

Annäherung an eine Reife im Holzfass bis hin zu dem Barrique ähnlichen Aromen. Aus Eichenholz gewonnene Tannine verliehen den Argumenten eine nachhaltige Glaubwürdigkeit und dem Handel höhere Spannen.

Richtig ist, dass alle Tannine einen Eigengeschmack aufweisen, der sprachlich korrekt und exakt mit Adstringens und Bittere umschrieben werden muß. Ob man ein Mehr davon im Wein als positiv oder negativ empfindet, hängt von den persönlichen Vorlieben, dem Weintyp und dem anvisierten Marktsegment ab. In manchen Weinen kann eine Zunahme der Tannizität in Form von Fülle und Körper sensorisch umgesetzt werden, während sie in anderen aufgepropft und einseitig gerbend wirkt. Viel Tannin wird oft mit Frankophilie und Wertigkeit gleichgesetzt, obgleich sich die wenigsten französischen Weine durch ein einseitiges Tannin auszeichnen. Bezogen auf die Menge, wirkt ein Zusatz zum Wein geschmacklich stärker als zur Maische. Trotzdem ist der beste Zeitpunkt der Dosage das Stadium des probierfähigen Jungweins, weil erst in dieser Phase der sensorische Wert einer solchen Maßnahme beurteilt werden kann.

Die geschmacklichen Unterschiede zwischen den einzelnen Präparaten sind, bezogen auf den gleichen Wein, ziemlich unbedeutend. Je nach Wein wird das eine oder andere Präparat geringfügig besser bewertet. Tannine aus Eiche können sensorisch nicht sicher von solchen aus Kastanie oder Gallnüssen differenziert werden. Auf keinen Fall bringen sie irgendwelche dem Barrique ähnlichen Aromen ein. Aromatische Veränderungen sind die Folge von unerlaubten Zusätzen, Verunreinigungen oder von Sekundärreaktionen, die sich aus der andersartigen Reaktionskinetik des Sauerstoffs in mit Ellagantannin versetzten Weinen ergeben. Sie stehen in keinem Zusammenhang mit der Herkunft des Tannins.

Kluges Marketing führte zur Entwicklung von Mischpräparaten, die außer Tannin auch ein eiweißähnliches Schönungsmittel zur Fällung von Tannin enthalten. Ihr Vorteil besteht darin, dass der Anwender mit dem Einrühren von Tannin sein Gewissen beruhigt und eine störende Gerbigkeit durch Ausfällung des gleichen Tannins in einem Arbeitsgang wieder entfernt wird.

Während für viele Winzer in Deutschland die Auswahl des "richtigen" Tannins zum zentralen Punkt der Rotweinbereitung wurde, gibt Delteil (Revue Fr. d'Oenologie, No. 181, 2000, 20-22) nach umfangreichen Großversuchen im Süden Frankreichs folgende nüchterne Bilanz: „Keines der Tannine erfüllte die vom Hersteller geweckten Erwartungen. Die geschmacklichen Folgen sind den Erwartungen des Marktes gegenläufig. Der Gebrauch solcher Additive darf nicht systematisiert werden.“ Damit soll den Tanninen nicht ihr Wert abgesprochen werden. Sie können im Einzelfall sinnvolle Korrekturen erlauben, sind jedoch nicht für den universalen Einsatz geeignet. Insofern ist die Demystifizierung eines vermeintlichen Zauberpulvers dringend angebracht.