

# BEKÖMMLICHE RIESLINGE VON SAAR UND MOSEL

- Warum SaarWein nicht in den Kopf geht. -

Der pH-Wert ist ein Maß für Säuren und Basen in einer wässrigen Lösung wie dem Traubensaft oder dem Wein. Seine Werte liegen zwischen 0 = stark sauer und 14 = stark alkalisch. Wasser ist neutral und hat pH 7.

**Im Wein gilt: Je niedriger der pH-Wert, umso stabiler und gesünder ist der Wein. Je höher der pH-Wert, also je niedriger die Säure, umso mehr muss auf Mikrobiologie, Bekömmlichkeit und Stabilität geachtet werden.**

Weltweit liegen die pH-Werte im Wein je nach Rebsorte, Anbaugebiet und Traubenreife zwischen 2,9 und 4,0.

An Saar, Ruwer und Teilen der Mosel (und hier besonders im Falle der Riesling-Traube) rangieren die Traubenmoste am unteren Rand dieser Spanne. Ph-Werte von 2,9 – 3,1 sind hier die Regel, höhere eher die Ausnahme.

In der Traube sind Weinsäure, Apfelsäure und Zitronensäure dominierend. In Most und Wein entstehen während der alkoholischen Gärung und des Ausbaus im Keller weitere Säuren wie Essig-, Butter-, Milch- und Bernsteinsäure. Ihr harmonisches Zusammenspiel mit Zucker und Alkoholgehalt verleiht einem guten Wein das Gefühl von Frische und Struktur im Mund. Zusammen mit Extrakt und Konzentration des Weines entsteht so buchstäbliche Weinqualität.

Es geht beim niedrigen pH-Wert nicht um “saure Weine”!

Es geht um hochwertig frisches, mineralisch wohltuendes Mundgefühl. Wenn Weinanalysen den Säurewert angeben, dann ist das die absolute Menge an Säuren in Gramm pro Liter. Wollen wir aber eine konkrete Aussage über den Geschmack, dann ist der pH-Wert als die Summe aller sechs Hauptsäuren des Weines für die Beurteilung von Qualität und Sensorik viel aussagekräftiger.

In der Traube ist der pH-Wert kurz vor deren beginnender Reife am niedrigsten, mit der Reife steigt er an. Während die aggressive Apfelsäure im Laufe der Traubenreife “veratmet” wird, hört die Produktion von Weinsäure auf, wenn das Zellgewebe der Beere reif ist. Aus der sensorischen Einschätzung dieser Balance (Analyse der zerkauten Beeren und Kerne) bestimmt der erfahrene Winzer den Zeitpunkt seiner Lese und kann so Charakter und Stil seiner Weine entscheidend beeinflussen – wenn er es beherrscht.

Je heißer ein Jahrgang oder je wärmer der Weinberg, umso stärker und früher setzt die Veratmung der Apfelsäure ein, was zu einem relativ milden Geschmackseindruck führen kann.

Im Keller schließlich ist der pH-Wert entscheidend für die Gesundheit des Mostes und Reintönigkeit der Gärung, weil im sauren Milieu kaum Bakterien überleben können. Der pH-Wert ist also wichtige Kenngröße für dessen Qualität.

**Immer mehr Menschen berichten über Kopfschmerz nach Weingenuss** – vor allem nach Genuss von Rotwein. Und auch nach Weißweingenuss gibt es immer mehr Menschen, vor allem Frauen, die über Kopfweh bis hin zu Migräne klagen. Schnell ist man dann beim Schwefel, denn “der Schwefel im Wein macht Kopfschmerzen”, “nur schlechte Winzer schwefeln ihren Wein” – über nichts kursieren im Wein mehr Gerüchte, werden mehr falsche Klischees bemüht als über Schwefel. Dabei kann schon eine schlicht zu hohe Dosis Alkohol für Kopfweh sorgen. Alkohol ist schließlich Zellgift. Doch oben beschriebene Beschwerden gehen nur selten auf den Alkohol alleine zurück, sie können auch nicht dem Schwefel im Wein angedichtet werden.

**Seit wenigen Jahren weiß man, woher die Beschwerden kommen, und man forscht intensiv an deren Ursprung und Wirkung: Es sind „biogene Amine“.**

Sie sind natürliche Bestandteile in vielen Nahrungsmitteln, vor allem in gereiftem Käse, Wein, Bier, dort vor allem im Weißbier, im Sauerkraut und, in hoher Dosierung, in Fischprodukten und Salami. Die häufigste Lebensmittelunverträglichkeit, die von biogenen Aminen ausgeht, bezieht sich auf das bekannte Histamin

Wer auf Histamine reagiert, ist nicht allergisch, sondern man spricht dann von einer Histamin-Intoleranz. Die medizinische Statistik stellt seit Jahren eine deutliche Zunahme dieser speziellen Intoleranz fest, die neben erhöhten Histaminwerten auch eine erniedrigte Diaminoxidase (DAO) diagnostiziert. Das ist ein empfindliches körpereigenes Enzym, das von biogenen Aminen, Alkohol und dessen Abbauprodukt Acetaldehyd in seiner Wirkung gehemmt werden kann. Das Enzym, das im Körper den Abbau des Alkohols bewirkt, die sogenannte Alkoholdehydrogenase (ADH), konkurriert mit anderen Enzymen um den benötigten Sauerstoff. Bei gleichzeitiger Aufnahme von Alkohol und biogenen Aminen wird der Abbau des Alkohols bevorzugt und das Histamin beginnt sich im Körper anzureichern. So wird die toxische Wirkung des Alkohols durch Histamin verstärkt.

Der Klimawandel hat zu früherer Reife mit besser ausgereiften Trauben in weiten Teilen Europas geführt. Dies führt zu schnellerem Abbau der Apfelsäure in der Traube und damit zu höheren pH-Werten. Dies begünstigt die Aktivität der Schadbakterien. Besonders die „malolaktische Gärung“ seitens Milchsäurebakterien, die für Rotwein Standard ist, zunehmend aber auch in Weißweinen aktiv oder passiv praktiziert wird.

Früher wurde die Schwelle von pH 3,4, ab der die Vermehrung dieser Bakterien einsetzt, fast nie erreicht, heute gibt es kaum noch Rotweine mit niedrigeren pH-Werten, und auch viele Weißweine liegen darüber.

**Diese Bakterien sind die Hauptproduzenten der schädlichen biogenen Amine.**

**Histaminarme, bekömmliche Weine** finden sich heute vor allem in den kühleren Anbaugebieten Mittel-Europas. Eines dieser wenigen verbleibenden Gebiete ist die relativ kühle Saar und Mosel-Region, die mit ihren Schieferböden ein Garant für die weltweit niedrigsten pH-Werte und bekömmlichsten Weine darstellt.

*Autor: Martin Kössler  
Ergänzt durch: Florian Lauer, Ayl*