

Hintergrundinformation zu den WBI-Reifemessungen

Alle Proben stammen von Flächen des Staatsweinguts Freiburg. Diese befinden sich an verschiedenen Stellen in Freiburg und Merzhausen (am Schlossberg, am Jesuitenschloss, am Lorettoberg), in Ebringen und am Blankenhornsberg (Ihringen). Die näheren Angaben sind interne Bezeichnungen, keine Lagennamen (Ausnahme Freiburger Schlossberg). Alle Blankenhornsberger Flächen gehören z. B. zur Einzellage Blankenhornsberger Doktorgarten. Zur Erzielung hoher Qualitäten sind die Erträge im Durchschnitt niedrig, einige Anlagen sind sehr stark ertragsreduziert. Für Anlagen mit hohen Erträgen sind die WBI-Werte deshalb nicht repräsentativ.

Beerenproben werden immer montags geholt. Die Staatsweingut-Reifemessungen machen davon nur einen kleinen Teil aus, die meisten Proben stammen aus weinbaulichen Versuchen. Es ist organisatorisch nicht möglich, die Trauben noch am gleichen Tag zu pressen und die Moste zu analysieren. Das geschieht erst am Dienstag nach Kühlen über Nacht auf 8 °C. Durch Weinsteinausfall sinken dabei die Säurewerte um ca. 1-2 g/l ab (je nach vorhandenem Weinsäuregehalt).

Die Pressung der Proben erfolgt mit einer speziell dafür angefertigten Presse, um unter relativ hohem Druck eine möglichst gute Extraktion zu erhalten. Trotzdem gibt es Unterschiede zwischen den Analysendaten von Beerenproben und Tankproben aus dem gleichen Traubenmaterial. Besonders zu beachten ist, dass die pH-Werte bei Beerenproben ca. 0,2 bis 0,3 niedriger sind als im Keller.

Alle Analysen erfolgen mit FTIR-Spektrometrie (WineScan). Die Methode ist für Mostgewicht, Säure und pH-Wert sehr genau, für die einzelnen Säuren (Weinsäure und Äpfelsäure) können Abweichungen bis zu ca. einem halben Gramm von exakten Referenzmethoden auftreten. Was man einfach (auch in Preislisten etc.) als Säure bezeichnet, ist die titrierbare Gesamtsäure. Bei der Titration wird nur der Teil erfasst, der nicht abgepuffert (als Kaliumsalz etc.) vorliegt. Bei der Bestimmung der Einzelsäuren wird dagegen die Gesamtmenge (freie Säure + abgepufferte Säure) gemessen. Deshalb ist die Summe aus Weinsäure + Äpfelsäure immer höher als die Säure, meistens um 2-3 g/l. In säurearmen Jahren wie 2018 kann der Äpfelsäuregehalt sehr weit absinken, im Extremfall unter 1,5 g/l. Das führt dazu, dass sogar der Weinsäuregehalt alleine höher ist als der Säurewert.

Während der Traubenreifung nimmt der Äpfelsäuregehalt viel stärker ab als der Weinsäuregehalt. Die Weinsäure sinkt dann allerdings noch während der Weinbereitung. Badische Weine enthalten zumeist 1,3 bis 2,5 g/l Weinsäure. Während der Gärung bildet die Hefe weitere Säuren, z. B. Bernsteinsäure. Bei sehr säurearmen Mosten nimmt die Säure manchmal trotz Weinsteinausfall vom Most zum Wein zu.