

Bachtobel, im Frühling 1978

Liebe Freunde des Bachtoblers,

Wie ich Ihnen letztes Jahr versprochen habe, bekommen Sie heuer über einen Bericht aus dem Bachtobel. Für alle die freundlichen Zuschriften möchte ich ganz herzlich danken.

Heute versuche ich, Ihnen etwas über die Säure im Wein zu sagen. Die «sauren Ostschweizer Weine» waren vor 40 Jahren sicher eine Tatsache. Um herauszufinden, ob dieses Urteil immer noch stimmt, prüfte ich den Säuregehalt von verschiedenen Weinen und einem Orangensaft.

Herkunft	Traubensorte	Säure als Weinsäure in g/l
Ostschweiz (Thurgau)	Riesling × Sylvaner	4,1
Deutschland (Rheinessen)	Riesling	4,7
Westschweiz (La Côte)	Chasselas	4,7
Ostschweiz (Thurgau)	pinot noir	4,1
Beaujolais	Gamay	5,2
Burgund (Santenay)	pinot noir	5,6
Bordeaux (St. Emilion)	Merlot, Cabernet	4,8
Orangensaft		8,8

Natürlich darf man nicht eine ganze Weinregion nach einem einzigen Muster beurteilen. Aber ich glaube doch, dass man aus dieser Stellung schliessen darf, dass die «sauren Ostschweizer Weine» in Wirklichkeit arm an Säure sind. In schweren Fremdweinen, wie dem Santenay aus der obigen Tabelle, können der stärker konzentrierte Alkohol und andere Inhaltsstoffe einen Teil der Säure scheinbar überdecken. Im Gegensatz zu den anderen Weinen enthalten der deutsche Riesling und der Orangensaft noch bedeutende Mengen an unvergorenem Zucker, sogenannten Restzucker. Auch dieser Restzucker scheint einen Teil der vorhandenen Säure zuzudecken. Der Wein scheint auf den ersten Blick resp. Schluck recht

mild. Aber mit etwas Übung kann die Zunge trotz diesen Maskeraden den Säuregehalt recht genau feststellen. Bitte, glauben Sie nun aber nicht, dass die Säure nur ein schlechter Teil des Weines sei. Weine mit zuwenig Säure sind mindestens so unangenehm wie zu saure Weine. In einem späteren Brief hören Sie etwas über den Ausbau der Weine und die wichtige Rolle, die die Säure dabei spielt.

P.S. Wenn Sie in einer Flasche oder in einem Glas feine Kristalle entdecken sollten, glauben Sie nicht, Sie hätten Zucker vor sich. Fast immer besteht dieses Depot aus Weinsäurekristallen, die in der Kälte ausgefallen sind. Genau das gleiche passiert jedes Jahr in unseren Fässern. Die Qualität des Weines verändert sich dabei überhaupt nicht.

Im vergangenen Weinjahr wussten wir wirklich bis zum Schluss nicht, was wir ernten würden. Wir blieben zwar vor Frost und Hagel verschont, aber das schlechte Wetter im August und September setzte dem Reblaub arg zu. Damit die wenigen gesunden Blätter noch einen Teil der Trauben ernährten, schnitten wir bis zu einem Drittel der grünen Trauben ab. So fiel die Ernte mager aus, aber die Qualität war sogar noch besser als im Vorjahr. Wir werden versuchen, die Flaschen so gerecht als möglich zu verteilen. Ich bitte Sie um Ihr Verständnis, wenn Sie vor allem vom Weissen etwas weniger erhalten sollten. Die Preise sind immer noch dieselben.

Schlossgut Bachtobel rot (pinot noir) 1977

Fr. 6.90 pro Flasche

Schlossgut Bachtobel weiss (Riesling × Sylvaner) 1977

Fr. 6.90 pro Flasche

Inkl. Glas ohne Fracht und Verpackung

Bestellungen können Sie mit beiliegender Karte aufgeben. Wenn Sie mir telefonieren möchten und ich nicht daheim sein sollte, benützen Sie bitte mein Alibiphon, neue Telefonnummer 072 225407. Wie immer können Sie Ihren Wein auch persönlich abholen. Alte Flaschen vergüten wir weiterhin mit 10 Rappen pro Stück.

Mit freundlichen Grüssen
Hans Ulrich Kesselring