vinetur

Studie: Polymerisierte Traubenkern-Tannine verstärken die Farbe von Marselan-Wein

Forscher verknüpften einen höheren Tannin-Polymerisationsgrad mit stärkerer Vitisin-Bildung und damit mit röteren, satteren Weinen mit stabileren Pigmenten.

Freitag, 2. Oktober 2026



Eine kürzlich in Food Chemistry veröffentlichte Studie ergab, dass stark polymerisierte Traubenkern-Tannine die Farbe von Marselan-Wein verstärken können, indem sie die Bildung von Vitisinen fördern, einer Pigmentgruppe, die mit der Farbstabilität von Rotweinen verbunden ist.

Die Forschung konzentrierte sich auf Marselan, eine Rebsorte, die sich in den vergangenen Jahren weiter verbreitet hat, zu der jedoch nur begrenzt Studien zu den Farbeigenschaften ihrer Weine vorliegen. Laut der Studie zeigten mit stark polymerisierten Traubenkern-Tanninen behandelte Weine eine stärkere Vitisin-Bildung als die Kontrollweine. Die Forscher bezeichneten Vitisine als Pyranoanthocyanin-Pigmente, die die Weinfarbe stabilisieren und damit für das Erscheinungsbild während der Produktion und Reifung wichtig sind.

Die Studie berichtete auch über sichtbare Veränderungen in den fertigen Weinen. Im Vergleich zu den Kontrollweinen wiesen die Marselan-Weine, die die stärker polymerisierten Tannine erhalten hatten, einen ausgeprägteren Rotton und ein höheres Chroma auf, ein Maß für Farbintensität und Lebendigkeit. Praktisch bedeutet das, dass die Weine röter und farblich satter erschienen.

Die Forscher sagten, diese Ergebnisse deuteten darauf hin, dass die Struktur der Traubenkern-Tannine zählt, nicht nur ihre bloße Präsenz. Ihre Befunde weisen auf einen Zusammenhang zwischen höherer Tannin-Polymerisation und einer besseren Pigmententwicklung im Marselan-Wein hin. Die Arbeit ergänzt ein seit Langem bestehendes Forschungsfeld der Weinwissenschaft, das untersucht, wie Tannine und Anthocyane während der Gärung und Reifung interagieren und so das endgültige Erscheinungsbild und die Stabilität von Rotwein prägen.

In der Beschreibung der Studie sagten die Autoren, Marselan-Weine, die mit diesen Tanninen erzeugt werden, könnten durch eine stärkere und stabilere Farbe an optischer Attraktivität und potenziell an Qualität gewinnen. Sie erklärten zudem, der Ansatz könne vielversprechend sein, um die Farbeigenschaften dieser Rebsorte zu verbessern, verwiesen aber darauf, dass weitere Forschung nötig sei, um den Effekt zu verfeinern und zu prüfen, ob das gleiche Muster auch bei anderen Weinen gilt.

Diese Vorsicht ist wichtig, weil die Weinfarbe von mehreren Faktoren zugleich abhängt, darunter die Zusammensetzung der Trauben, die Gärungsbedingungen, Sauerstoffkontakt, Säure sowie Zeitpunkt und Art der Tanninzugaben. Die neuen Erkenntnisse bedeuten nicht, dass eine einzelne Tanninwahl in jedem Keller allein das Endergebnis bestimmt. Sie liefern jedoch einen spezifischeren Hinweis darauf, welche Tannineigenschaften am wichtigsten sein könnten, wenn Erzeuger die Farbausbildung in Marselan beeinflussen wollen.

Für die Getränkeindustrie können die Ergebnisse nützlich sein, weil sie auf einen möglicherweise besser vorhersehbaren Weg hinweisen, die Rotweinfarbe zu steuern. Sollten spätere Studien den Effekt unter kommerziellen Bedingungen bestätigen, könnten Winzer den mittleren Polymerisationsgrad von Traubenkern-Tanninen als einen Faktor bei der Auswahl önologischer Tanninprodukte nutzen, um die Pigmentstabilisierung zu unterstützen und den Rotton sowie das Chroma zu verstärken. Das könnte besonders relevant für Erzeuger sein, die eine gleichbleibende Qualität über Jahrgänge hinweg anstreben oder das Erscheinungsbild von Weinen aus neueren oder weniger erforschten Rebsorten verbessern wollen.

Marselan selbst hat zunehmend Aufmerksamkeit auf sich gezogen, da die Anpflanzungen zunehmen und technische Informationen über sein weinbauliches Verhalten damit wertvoller werden. Die Farbe ist eines der am genauesten beobachteten Merkmale bei Rotwein, weil sie die Wahrnehmung der Verbraucher beeinflusst, noch bevor Aroma oder Geschmack beurteilt werden. Eine stabile, intensive Farbe ist oft ein kommerzielles Ziel, besonders bei Weinen, die Zeit in der Flasche verbringen sollen.

Die Studie liefert zu diesem Thema einen fokussierten Beleg, indem sie stark polymerisierte Traubenkern-Tannine mit einer stärkeren Vitisin-Bildung und einer kräftigeren Rotfärbung im Marselan-Wein verknüpft. Obwohl die Autoren sagten, dass weitere Arbeit nötig sei, um den Ansatz zu optimieren und breitere Anwendungen zu prüfen, liefern die Ergebnisse neue Daten für Erzeuger und Weinwissenschaftler, die eine bessere Kontrolle über den Farbausdruck in Rotweinen suchen.