

Vindobona – Wiener Wein und seine mikrobielle Originalität

Nach der alkoholischen Gärung erfolgt bei vielen Weinen die sogenannte malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau). Verantwortlich dafür sind bestimmte Milchsäurebakterien, welche Äpfelsäure zur milder wahrgenommenen Milchsäure abbauen. Diese Vorgänge sind vor allem bei Rotweinen, die dadurch an Profil gewinnen und eine verbesserte Struktur sowie das erwünschte Bukett bekommen, aber auch bei modernen „nicht säurebetonten“ Weißweinen erwünscht und werden vom Winzer unterstützt. In den letzten Jahren werden von internationalen Konzernen für den biologischen Säureabbau zunehmend Starterkulturen angeboten. Die wissenschaftliche Literatur zeigt jedoch in der Evolution der weinrelevanten Milchsäurebakterien ausgeprägte lokal begrenzte Diversitäten und sehr große Unterschiede zwischen den großen globalen Weinbaugebieten. Dies betrifft insbesondere die am häufigsten als malolaktische Starterkultur im Wein eingesetzte Milchsäurebakterienart *Oenococcus oeni*. Mit diesem Projekt sollen daher Milchsäurebakterien, die im Zuge des vom Wirtschaftskammerpreis 2009 geförderten Projektes „Vindobona – der Wiener Wein: seine Qualität und Identität aus mikrobiologischer Sicht“ gewonnen wurden, auf ihre Eignung als potentielle Starterkulturen für den biologischen Säureabbau in Wiener Wein untersucht werden.