

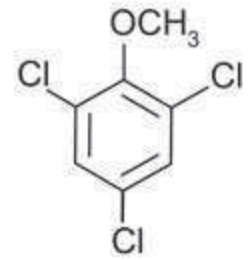


Unterm Mikroskop: Brettanomyces

Weinfehler

Von echten Stinkern und falschen Fehlern

von Tobias Treppenhauer



Der Begriff Weinfehler ist sehr endgültig und lässt keinerlei Spielraum für Interpretationen oder subjektive Nuancen. Da Fehler immer mit etwas Negativem assoziiert werden, müsste man nach dieser Logik einen Wein ohne Fehler immer vorziehen. Eigentlich. Die allgemein akzeptierte Wahrheit ist jedoch, dass gewisse Weinfehler die Identität bestimmter Weine geradezu prägen! Sie werden von ihnen erwartet und man wäre enttäuscht, wären sie nicht vorhanden.

Was will der Mann, höre ich Sie fragen. Ja, natürlich spreche ich nicht von *Kork*. Ein mit TCA (2,4,6-Trichloranisol) infizierter Korken kann das Schicksal eines Weines bereits nach der Abfüllung in die Flasche bestimmen: im Moment des ersten Kontakts dieses Naturverschlusses mit dem Inhalt. Man weiss aber auch mittlerweile, dass TCA nicht nur durch den Korken in die Flasche gebracht werden kann, sondern auch über das Holz von Fässern, Paletten oder Kartons, die im Weinkeller benutzt werden. Besonders ärgerlich ist es daher, wenn man einen Jahrzehnte aufbewahrten Altwein öffnet und feststellt, dass dieser im Grunde von Beginn an kontaminiert gewesen sein muss. Mehr noch: Häufig ist nicht nur eine einzige Flasche betroffen, sondern oft auch eine ganze Kiste, da Korken in der Regel in einem grossen Karton, in einer Kunststofftüte liegend, angeliefert werden. Ein Korken reicht aus, um die übrigen Korken in der Verpackung «anzustecken». Kork, auch in den dezentesten Spuren, ruiniert den gesamten Flascheninhalt. Es gibt zwar allerlei Hausmittelchen, etwa Frischhaltefolie in den Wein geben, die vermeintlich den Eindruck von Kork abmildern oder gar verschwinden lassen, aber letztendlich bleibt das alles vergebens. In Wahrheit helfen keine noch so ausgeklügelten Mittelchen.

Doch um auf meine Einleitung zurückzukommen: Ein weiterer fest definierter Weinfehler ist *Oxidation*. Man kennt dieses Aroma von vielen Sherrys oder Madeira-Weinen, die ganz absichtlich teils oxidiert werden. Aber auch so mancher Altwein hat bereits leichte Oxidationsnoten an der Nase und eine bräunliche Farbgebung, die ebenfalls durch den Angriff von Sauerstoff entsteht.

Lässt sich aber in einem solchen Fall wirklich von einem Fehler sprechen? Ich glaube nein. Weintrinker, die bereits Erfahrungen mit älteren Weinen sammeln konnten, werden in der Regel ein gewisses Mass an «Oxidations-Toleranz» besitzen. Das Fehlen einer Oxidationsnote bei

einem Rotwein, etwa einem Bordeaux Grand Cru Classé mit einem Alter von 40+ Jahren, überrascht eher, als dass es erfreuen würde.

Meine persönliche Toleranz gegenüber Oxidation ist sehr begrenzt. Daher würde ich mich auch nie als ausgesprochenen Altwein-Fan bezeichnen. Denn in diesem Metier hat man es einfach sehr häufig mit diesen Sherry-Tönen zu tun. Selbstverständlich gibt es auch Weine gehobenen Alters, die keinerlei Oxidationsnoten aufweisen. Diese sind nicht nur rar, sondern kommen auch meist sowohl aus ausserordentlichen Jahrgängen als auch von Weingütern mit Weltklasseniveau.

Dann wäre da noch die *flüchtige Säure* oder auch VA (*volatile acidity*). Hierbei wird im Wein der Alkohol durch ein Bakterium in Essigsäure umgewandelt, ein Prozess, der meist durch nicht hundertprozentige Hygiene in der Weinherstellung verursacht wird. Wenn dieser leicht an Nagellackentferner erinnernde Ton in dezenter Masse in Weinen vorhanden ist, empfinde ich ihn als durchaus tolerierbar. Bei einem Wein wie dem roten Château Musar (vgl. meinen Bericht im WeinWisser 04/2013) gehört dieses Aroma sogar dazu.

Ähnliches gilt für *Brett*, eine Hefe, die sich mit vollem Namen *Brettanomyces* schimpft. Sie sorgt für den sensorischen Eindruck, der am ehesten an den Geruch eines Pferdestalls erinnert. Wer gerne Weine aus Châteauneuf-du-Pape trinkt, wird diesen «Fehler» sicher kennen und mit Sicherheit nicht als störend wahrnehmen. Insbesondere Weinen von Château Beaucastel haftet der Ruf an, über einen besonders auffälligen Eindruck von «Brett» zu verfügen.

Nicht zuletzt wird auch ein *Petrolton* im Wein als Fehler gewertet. Wer gerne Riesling trinkt und vor allem auch Erfahrung mit gereiftem Riesling gemacht hat, erinnert sich bestimmt an diesen stark an Petroleum bzw. Kerosin erinnernden Geruch. Dieser «Fehler» gehört unbedingt zur Stilistik dazu. Ich persönlich mag

WEINWISSER PRÄSENTIERT DEN



Den Weinlakai, alias Tobias Treppenhauer, finden Sie nicht nur online als Blog auf WeinWisser.com, sondern auch hier im gedruckten Heft. Der Weinlakai sucht wie der WeinWisser nach besonderen Weinen – auch nach solchen, bei denen der Preis ganz bewusst eine Rolle spielt. In der Kombination werden Sie also beides finden: Weine, unter denen sich traditionell auch viele befinden, die den Weg zum Wein-Olymp schon gegangen sind – und mit dem Weinlakai noch mehr von solchen, die diesen Weg gerade eingeschlagen haben. Neben Empfehlungen werden an dieser Stelle Gedanken, Erlebnisse oder Eindrücke zum Wein stehen, sozusagen als bleibendes Spiegelbild des flüchtigen digitalen Blogeintrags.



Smartphone mit «QR-Reader» draufhalten, dann geht's zum Blog

WEINFELER

diese Petrolnote unwahrscheinlich gerne und suche sie geradezu in einem Riesling. Es sollte hiermit deutlich werden, dass nicht alle Weinfehler auch als Fehler zu verstehen sind. Sie definieren manchmal sogar den typischen Charakter eines Weines.

Gängige Weinphänomene

Kork (auch TCA): Dieses an nasse Papperinnernde Aroma entsteht durch den chlorhaltigen aromatischen Kohlenwasserstoff 2,4,6-Trichloranisol (TCA). Er wird hauptsächlich durch den Korkverschluss an den Wein weitergegeben. TCA ist selbst in geringen Mengen ein sehr störender Faktor, der den Weingenuss unmöglich macht. Die hauptsächlichsten Bestandteile von TCA sind Phenole und Chlor. Da diese Stoffe in manchen Sterilisationsmitteln und Holzschutzmitteln enthalten sind, wird mittlerweile vermutet, dass die Entstehung von TCA durch diese begünstigt wird. Daher wird in den meisten Weingütern mittlerweile nur noch mit Peroxyessigsäure und Ozon desinfiziert. Tipp: Wein mit Kork kann durchaus als Kochwein verwendet werden. TCA verdampft während des Kochprozesses.

Oxidation: Durch zu starken Sauerstoffkontakt werden die natürlichen Antioxidantien im Wein zerstört und der Sauerstoff löst die Fruchtbestandteile im Wein auf. Diesen Sherry- bzw. Madeira-Ton findet man hauptsächlich bei älteren Weinen. Die Oxidation hat auch Einfluss auf die Farbe: Weissweine werden bräunlich strohfarben, Roséweine erhalten einen Orangeton und Rotweine werden blässer und leicht bräunlich.

Reduktive Töne: Das Gegenteil von Oxidation: Insbesondere durch Schraubverschlüsse und andere Verschlüsse, die den Wein in der Flasche sehr stark abdichten, gelangt zu wenig Sauerstoff an den Wein – Schwefeldioxid wird zu Schwefelwasserstoff reduziert. Dadurch kann der Geruch von faulen Eiern entstehen (siehe auch Schwefelton), doch in geringen Mengen wirkt der Wein nur verschlossen, unattraktiv und teilweise metallisch. Diese Schwächen lassen sich allerdings abwenden: Durch Zugabe von Kupfersulfat werden die Sulfidionen abgeschieden und der Wein wirkt frischer und attraktiver. Tipp: In der heimischen Anwendung erreicht man das gleiche Ziel durch Zugabe einer Kupfermünze in das Weinglas.

Flüchtige Säure (auch VA): Erkennbar durch den Geruch nach Nagellackentferner. Flüchtige Säure entsteht in der Regel durch unkontrollierte Bakterienvermehrung, zu wenig freies Schwefeldioxid und zu viel gelösten Sauerstoff. Die Bakterien wandeln den Alkohol in Essigsäure um, diese reagiert letztlich mit Ethanol zu Ethylacetat – alles Resultat eines zu nachlässigen Weinherstellungsprozesses. Für manche Weine charakteristisch, aber in zu hoher Dosis ist es ein klarer Weinfehler.

Brett (Brettanomyces): Die Negativform von Brett ist durch zu starken Geruch nach Pferdestall und Pflaster erkennbar. Verursacht durch Brettanomyces-Hefen, die auch für positive Aromaeigenschaften im Wein zuständig sind, etwa für Nelken- und Raucharoma. Brettanomyces-Hefe lässt sich durch Schwefeldioxid in ihrer Konzentration regulieren.

Geranienton: Ebenfalls ein durch Bakterienbelastung verursachter Weinfehler, der sich durch starken Geruch nach Geranien äussert. Er kommt nur bei Weinen mit Restsüsse vor, denen Sorbinsäure zugesetzt wird, um eine zweite Fermentation zu vermeiden. Der Geranienton entsteht durch das Zusammentreffen eines bestimmten Milchsäurebakteriums mit Sorbinsäure. Durch den Verzicht auf Sorbinsäure kann dieser Fehler vermieden werden.

Petrolton: Dieser an Petroleum und Kerosin erinnernde Ton kommt häufig bei (gealtertem) Riesling vor und seine (sehr in die Länge gezogene) chemische Bezeichnung wird mit TDN abgekürzt. In allen Trauben sind die Naturfarbstoffe Beta-Carotin (gelb bis orange) und Lutein (grün) enthalten. Bei Riesling ist der Anteil von Beta-Carotin besonders hoch. Diese Tatsache wird für das häufige Vorkommen von TDN verantwortlich gemacht.

Schwefelton: Sulfid kommt von Natur aus im Wein vor, wird aber in geringen Mengen auch zugegeben, um den Wein haltbarer zu machen. Bei einer zu hohen Dosis riecht der Wein nach angebranntem Streichholz. Trifft diese «Überdosis» dann noch auf einen zu geringen Stickstoffgehalt, entsteht Schwefelwasserstoff und der Wein riecht nach faulen Eiern. Riesling, Syrah und Chardonnay sind aufgrund ihres geringen Stickstoffgehalts die gefährdetsten Rebsorten.

Wanted

Wir suchen Ihre verborgenen
Kellerschätze:
z.B. Romanée Conti,
Petrus, Mouton,
Lafite, Latour, Sassicaia usw.



For you

Wir bieten Ihnen Höchstpreise
für Ihren gepflegten Weinkeller.
Direktankauf oder auf
Vermittlungsbasis.
Barzahlung bei Abholung ist für uns
selbstverständlich.

Ihre Angebote

Bitte wenden Sie sich per email,
Fax oder Telefon an
Herrn Nicos Hornivius

Kontakt:

Francfort Trade House GmbH
Jourdanallee 16
64546 Moerfelden - Walldorf
Tel.: +49 (0) 61 05/7 10 73
Mobile: +49 (0) 177/7 10 73 00
Fax: +49 (0) 61 05/7 10 75
fthouse@web.de