

Die untypische Alterungsnote von Weinen

A. KOBLER

Sensorische Beschreibung

Seit den frühen 90er Jahren wird im deutschen Sprachraum ein Fehlton diskutiert, welcher in seiner sensorischen Ausprägung an die Veränderungen während der Alterung von Weißweinen erinnert (JAKOB 1993, POHL 1993, RAPP *et al.* 1993, WOHLFARTH 1993). Nachdem schon erst wenige Monate alte Weine davon betroffen sein können, setzte sich die Bezeichnung "Untypischer Alterston" (UTA bzw. UA) durch.

Ausdrücke, mit denen solche Weine oft beschrieben werden, sind: Naphtalinton, Hybridton, Akazienblüten, alter staubiger Kasten, Bohnenwachs, Klostesteine, feuchter Putzfetzen. Als auslösende Substanz wurden von RAPP *et al.* (1993) 2-Aminoacetophenon ermittelt, welches schon ab 0,7 bis 1,0 µg/L, sicherer ab 1,5 bis 2,0 µg/L (CHRISTOPH *et al.* 1995) sensorisch in Erscheinung tritt und in "normal" gealterten Weinen nicht vorhanden ist.

Die Geruchsschwelle ist nicht nur individuell verschieden, einen bedeutenden Einfluß auf die organoleptische Detektion übt auch die Matrix des Weines aus. Gerade im Schwellenbereich reagieren deshalb die Koster oft verunsichert und nur eine gaschromatographische Analyse kann in diesen Situationen den sicheren Nachweis liefern.

Die Tatsache, daß mit 2-Aminoacetophenon angereicherte Weine nicht sehr jenen mit UA ähneln, läßt das Mitwirken anderer Substanzen vermuten. Rotweine sind vom „Untypischen Alterston“ nicht betroffen.

Ursachen

Von Anfang an fiel auf, daß verstärkt von UA betroffene Weine aus Jahren mit geringen Niederschlägen stammten (BADER 1996, SPONHOLZ *et al.* 1997). Nachdem auch begrünte Rebzeilen sich hinsichtlich dieses Weinfelders deutlich von den bearbeiteten Parzellen unterschieden, wurden Stressbedingungen in der Rebernahrung als ein möglicher Ursachenkomplex immer deutlicher abgegrenzt (LÖHNERTZ 1996, LÖHNERTZ und RAUHUT 1997, SPONHOLZ *et al.* 1997). Frühe Lesetermine begünstigen gemäß SCHWAB *et al.* (1995) sowie WOHLFAHRT (1995) das Auftreten von UA genauso wie zu hohe Erträge. Kellerwirtschaftliche Maßnahmen können laut letzterem Autor unter Umständen den Fehlton verringern, ihre Anwendung ist aber mit einer ungewollten Verringerung wertgebender Inhaltsstoffe verbunden (BADER 1996).

Literaturverzeichnis

BADER W.: Das Rätsel um die UTA - Lösung in Sicht? *Der deutsche Weinbau*, (9) 16-21, 1996.

CHRISTOPH N., BAUER-CHRISTOPH C., GESSNER M., KÖHLER H.J.: Die „Untypische Alterungsnote“ im Wein. Teil I: Untersuchungen zum Auftreten und zur sensorischen Charakterisierung der „Untypische Alterungsnote“. *Rebe und Wein* 48, (9) 350-356, 1995.

JAKOB L.: Naphtalinton - läßt er sich vermeiden? *Der deutsche Weinbau*, (13) 23, 1993.

LÖHNERTZ O.: UTA und Rebernahrung - Streß macht alt. *Dt. Weinmagazin* 4, (18) 18-23, 1996.

LÖHNERTZ O., RAUHUT D.: Bedeutung der Stickstoffversorgung für die Hefeernährung und die Weinqualität. *Der Badische Winzer* 22, (6) 36-41, 1997.

POHL H.: Woher kommt die untypische Alterungsnote beim Wein. *Der Badische Winzer* 18 (8), 316-317, 1993.

RAPP A., VERSINI G., ULLEMEYER H.: 2-Aminoacetophenon: Verursachende Komponente der „untypischen Alterungsnote“ („Naphtalinton“, „Hybridton“) bei Wein. *Vitis* 32, 61-62, 1993.

SCHWAB A., PETERNEL M., KÖHLER J., HEIGEL K.-P.: Die „Untypische Alterungsnote“ im Wein. Teil IV: Beeinflussung durch weinbauliche Maßnahmen. *Rebe und Wein* 48, (9) 350-356, 1995.

SPONHOLZ W.R., HÜHN T., ENGELMANN A., SIBEN A.: Mögliche Einflüsse weinbaulicher Parameter auf die Ausbildung des „Untypischen Alterungsstons“ bei Rieslingweinen. *Weinwissenschaft* 52, 41-50, 1997.

WOHLFARTH P.: Untypische Alterungsnote - Ansätze zur Problemlösung. *Der Badische Winzer* 12 (8), 318-319, 1993.

WOHLFARTH P.: Untypische Alterungsnote - Erfahrungen aus den vergangenen drei Jahren. *Der Badische Winzer* 20, (8) 383-388, 1995.