

VOENOS

**Veitshöchheimer Oenologische
Seminarreihe 2008**

Reife - Firne

Untypische Alterungsnote

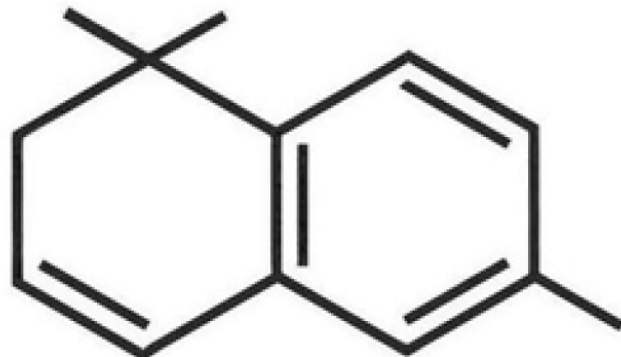
Dr. Martin Geßner

reif - alt genießbar - verdorben

- harmonisch eingebettete Inhaltsstoffe
- Reifungsaromen
- Alterungsaromen
- Oxidation und Kondensation
- entwickelt

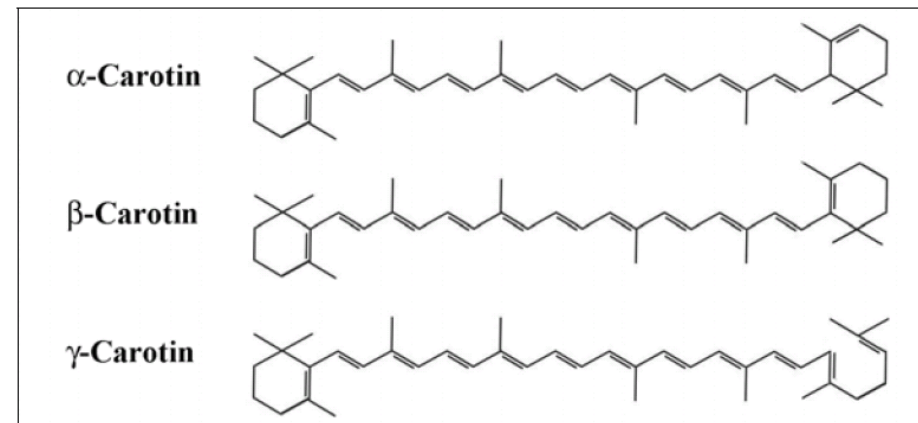
Altersfirne, Petrolnote, Kerosinton, Reife

TDN ist die Abkürzung für 1,1,6-Trimethyl-Dihydronaphthalin, das sich bei der Flaschen-Reifung eines Weines durch die Zersetzung von Carotinoiden bildet und dem Wein den Petrolton (Kerosinton) verleiht.



TDN

1,1,6-Trimethyl-Dihydronaphthalin



Sensorik und Leitsubstanz der untypischen Alterungsnote

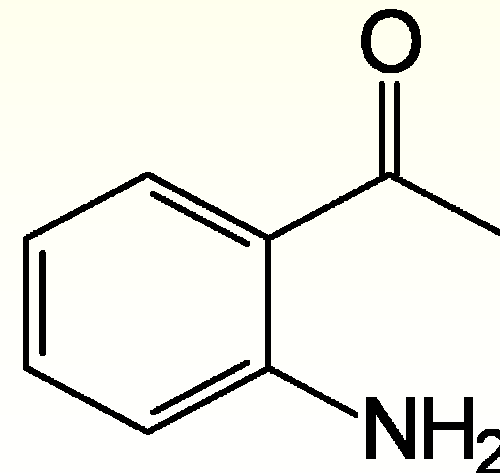
- unsaubere, weinfremde Note
- Jungwein wirkt gealtert
- kein bzw. geringes rebsortentypisches Bukett
- stumpf, bitter, gerbend, adstringierend

Umschreibungen

Naphthalinnote, Hybridton, mediterrane Note, Bohnerwachs

character impact compound
(Schlüsselaromastoff)
der UTA

2-Aminoacetophenon (AAP)



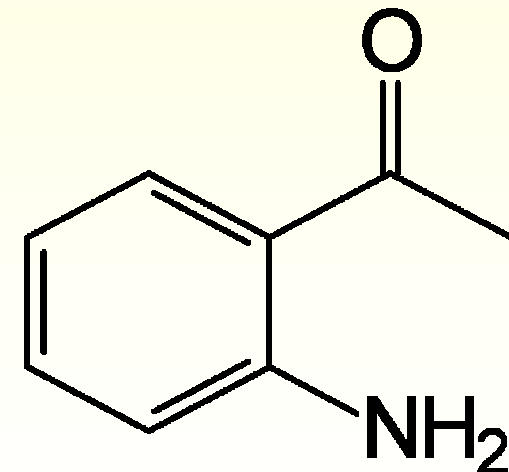
Geruchsschwellenwert für 2-Aminoacetophenon in Wein

Der Geruchsschwellenwert ist abhängig von der Aromafülle des Weines und liegt bei 0,5 - 1 µg/l.

1 µg/l 1 Mikrogramm pro Liter

1 Tropfen AAP auf 500 hl

1 Tropfen AAP auf den Ertrag
von 6 ha Rebfläche



Schaden durch UTA

Dipl. Ing. Wolfgang Heeß

Der Oenologe 32. Jahrgang 1/2004

„50 % der Ablehnungen bei der Qualitätsweinprüfung in Rheinland-Pfalz sind auf UTA zurückzuführen.

.....Wenn man berücksichtigt, dass viele Fassweine mit UTA in große Verschnitte verschwinden oder zu Verarbeitungswein abgestuft werden, kommt aus meiner Sicht eine Menge von 20 bis 25 Mio. Liter jährlich zusammen, die letztlich nicht verkehrsfähig ist.“

Somit sind mind. 5 % der deutschen
Weinproduktion durch UTA verdorben.

Ascorbinsäure könnte diesen Schaden verhindern.

Maßnahmen zur Abschwächung der UTA-Ausprägung

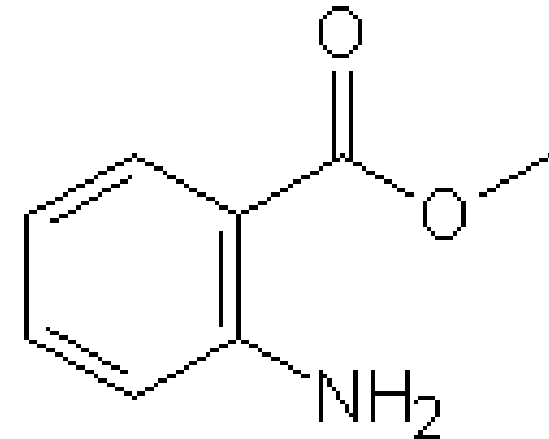
- Auswahl von nicht zu rasch gärenden Hefen,
weil durch Fruchtaromen eine Maskierung von AAP zu erreichen ist.
- Temperaturkontrollierte Vergärung,
weil die Gärungsaromen maskierend wirken.
- Vermeidung unnötiger Luftaufnahme beim Ausbau,
weil die Radikalbildung durch Sauerstoff induziert wird.
- Kühle Lagerung des Tank- und Flaschenweines,
weil die AAP-Bildung bei hoher Temperatur schneller abläuft.
- Rasche Vermarktung gefährdeter Weine,
weil konsumierte Weine keine UTA bekommen.

Einsatz von Ascorbinsäure im Jungweinstadium
bietet dauerhaften Schutz vor UTA.

Fox-Ton



Der **Fox-Ton** ist eine Geschmacks- bzw. Geruchsnote von amerikanischen Wildreben und in Europa meist unerwünscht. Besonders auffällig ist er bei der Spezies **Vitis labrusca** die auch als Fuchsrebe bezeichnet wird. Der Geschmack weckt Erinnerungen an einen Fuchsbau oder ein nasses Fuchsfell woher auch der Name kommt. Oftmals wird der Geschmack auch mit künstlichem Erdbeergeschmack, Himbeeren oder Sanddorn assoziiert und als Wanzengeschmack bezeichnet.



Methyl-
anthranilat,
Anthranil-
säure-
methylester

Auffrischen der Weine mit Kohlensäure

- Prof. Troost, Geisenheim

Die heutige Geschmacksrichtung bevorzugt jugendliche frische Weine. Die Frische eines Weins ist in der Hauptsache von der Anwesenheit der Kohlensäure (CO₂) abhängig. Der CO₂-Gehalt ist nämlich für den anregenden Geschmack des Weines bestimmender als man gewöhnlich annimmt.

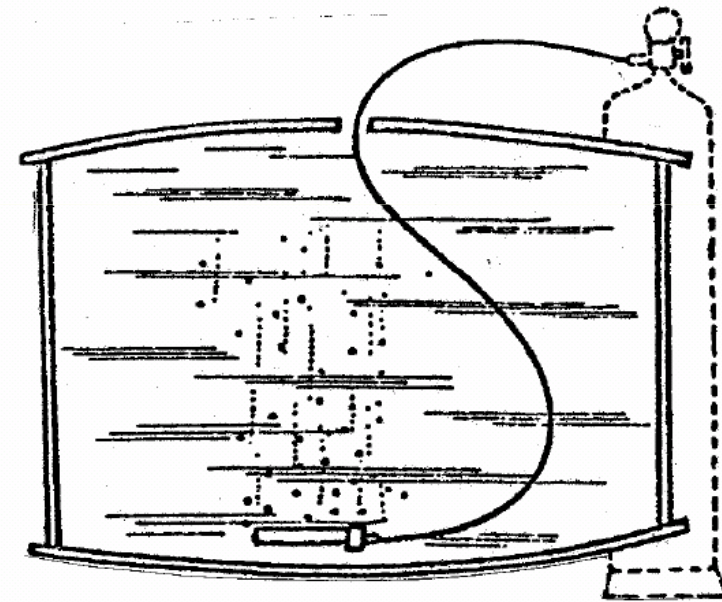
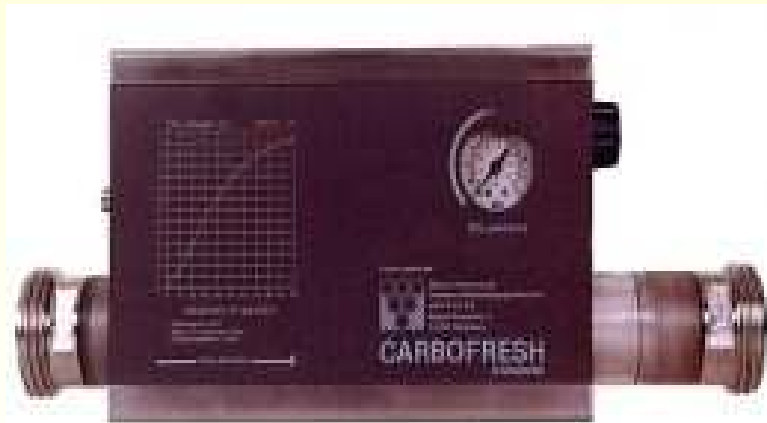
Zusatz von Kohlendioxid ist im **Durchfluss** möglich (z.B. Corbodoseur, Carbofresh)

Zusatz von Kohlendioxid mit **Fritte** im Tank.
Gerät ist Kohlensäure-Perler, ein Tonzylinder mit definierter Porengröße.

CO₂-Dosage, Kohlensäurezusatz

Zusatz im Durchfluss

Zusatz mit Fritte



Enttäuschung der Weinkunden

- Alter Wein mit aufgesetzter Frische (CO₂-Dosage bei reifen Weinen).
- Wein aus neuem Jahrgang schmeckt bereits uralt (UTA).
- Wein ist verschlossen und noch unentwickelt.
- Gärungsaromen überdecken noch die Sortenart.

Ziel ist Befriedigung der Kundenwünsche

- harmonische Wein
- Wein mit optimaler Trinkreife
- Reife Weine (wenig Gärungsaromen und ausgeprägte Sortenart)
- frische Weine (= Weine mit natürlichem, jungem Charakter)