

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

trywine - Newsletter 30 - Mai 2023



trywine

Sali

Kennst Du den Begriff «reintönig» im Zusammenhang mit Wein? Oder anders gefragt; wie oft begegnen Dir Weinfehler und wie oft hattest Du schon das Gefühl, bei einem Wein stimmt etwas nicht und Du konntest es nicht beschreiben? Und hast Du schon erlebt, dass jemand anders einen Wein beanstandete, Du aber den Wein in Ordnung fandst?

Das zeigt auf, das Thema reintönige bzw. fehlerhafte Weine ist komplex und auch oft von unseren persönlichen Präferenzen abhängig. Es stellt sich die Frage, kann ich einen Weinfehler mögen?

Versuchen wir Antworten zu finden.

Mängel, Fehler oder Krankheit?

Im Rahmen meiner Wein Sensorikausbildung bin ich auf ein interessantes Dokument von **Martin Häfele**, ZHAW Wädenswil, gestoßen. Daraus nachfolgend ein paar Gedanken, übergeordnete Fakten und Äußerungen zusammengefasst, einzelne Weinfehler werden dabei nur am Rande beleuchtet.

«**Mangel, Fehler oder Krankheit**» ist die grundsätzliche Frage. In der Tat ist Wein ein Nahrungsmittel, das wie Martin Häfele schreibt, durch die Wirkung von Mikroorganismen verderben und sich unter dem Einfluss von physikalischen und chemischen Vorgängen verändern kann. Das Wort Mangel wird für einen unharmonischen Wein verwendet, welcher durch technische Maßnahmen abgeschwächt werden kann. Fehlerhafte Weine wiederum haben eine dauerhaft negative Beeinträchtigung der Qualität. Die Weinkrankheit ist ein bei uns wenig verwendeter Begriff und beschreibt Weinfehler, die über Mikroorganismen entstehen.

Weinfehler - Daten und Zahlen

Aufgrund der stark verbesserten Herstellungspraxis mit großen Fortschritten in der Keller Hygiene und in der Mikrobiologie ist das Auftreten von Weinfehler kleiner geworden, aber das Problem ist nicht gelöst. Aufgrund des oft schweren Erkennens von Weinfehlern gibt es nur einige wenige Statistiken zum Thema. So zitiert Martin Häfele eine Studie aus den USA, in dem das Vorkommen des sogenannten Brett-Ton (Pferdestall, Eisenbahnschwellen, Rauchwurst) erfasst wurde. Dabei wurden in den untersuchten Flaschen je nach Land zwischen 19 und 47 Prozent mit einer starken Prägung dieses Fehlers nachgewiesen. Oder der berühmte Korkton, je nach Studie oder Organisation ist die Rede von 0.7 bis 1.2 Prozent der produzierten Korken, die einen Fehler verursachen können. Zwar dürfte sich dies in den letzten Jahren, dank dem Aufkommen der DIAM Korken und der besseren Reinigung der Naturkorken (ohne Chlor), deutlich verbessert haben. Aber der Korkgeschmack dürfte immer noch der am häufigsten auftretende Weinfehler sein, und dies bei 60 Prozent der insgesamt ca. 12 Milliarden produzierten Weinflaschen mit Naturkork weltweit (2015)!

Ein relativ neuer Weinfehler ist der sogenannte UTA (untypische Alterungsnote). Dieser Weinfehler wurde erstmals 1988 in Franken nachgewiesen und ist mittlerweile der zweithäufigste Ablehnungsgrund bei der Vergabe der amtlichen Prüfnummer bei deutschen Qualitätsweinen. Interessant ist, dass in Österreich im gleichen Jahr bei zwei voneinander unabhängigen großen Verkostungen dieser Fehler sehr

unterschiedlich identifiziert wurde. Dies schließt nicht auf andere Qualitäten der Weine sondern auf unterschiedliche Fähigkeiten der Prüfer, z.B., wenn sie weniger gut geschult sind.

Oft sind sich Fachleute sehr uneinig beim Thema Weinefehler. Ich habe dies selbst in der Sensorikausbildung erlebt. Da gibt es Weine, welche aus technischen Gesichtspunkten durchfallen, aber in einer Verkostung im entsprechenden Kontext sogar begeistern.

Hinweise auf die Häufigkeit von Weinefehlern kann man bei den deutschen Weinbauämtern finden. In der Kategorie der deutschen Qualitätsweine werden 2 bis 6 Prozent der Weine wegen sensorischen Fehlern abgelehnt. Überraschend auch die Untersuchung des Magazin Weinwirtschaft. Sie ließen 2016 ungefähr 1'300 Weine aus Discounter verkosten. 10 Prozent davon waren grob fehlerhaft. Insgesamt 30 Prozent waren nicht frei von Fehler und Mängeln.

Wandel der Geschmäcker

Die Wahrnehmung und Beurteilung von Weinefehler verändert sich, wie so vieles rund um den Wein. So weiß man, dass die beiden Weinefehler Essigsäure und Essigester bei geringem Gehalt die Fruchtigkeit und Komplexität positiv beeinflussen können und gewissen Weinstilen sogar ihren Charakter geben. Oder nehmen wir das Aroma Petrol, Diesel oder nasser Schiefer im Riesling. Ein Erkennungsmerkmal für die Rebsorte Riesling. Wenn dieses Aroma aber in einem jungen Riesling vorkommt, ist es technisch gesehen ein Fehler.

Auch die in Mode gekommenen Weinkategorien Naturwein und Orangewein tragen zu dieser Veränderung und Verschiebung der Toleranzgrenzen der Geschmäcker bei. So tauchen durch den Verzicht von Schwefel und weiteren technischen Hilfsmittel längst totgeglaubte Weinefehler auf und beleben und begeistern zumindest einen Teil der Weinliebhaber.

Blick in die Geschichte

Die letztere Entwicklung ist eine Reaktion darauf, dass die ursprünglichen Weinregionen rund um das schwarze Meer in den letzten Jahren einen deutlichen Aufschwung erleben durften. Allen voran Georgien, aber auch Armenien. Beides Länder mit einer 8'000 Jahre alten Weinbautradition. Die überlieferte

Herstellungsmethode aus Georgien, den Most in Amphoren (oder Quevri) abzufüllen, diese zu vergraben und dann sich selbst zu überlassen wird mittlerweile von vielen Winzern, auch in der Schweiz, vermehrt kopiert und ausprobiert. Dies vor allem im Umfeld des Biodynamischen Weinbaus. Grundsätzlich sind diese Weine für unseren Geschmack (noch) ungewohnt.

Der Wein - Saperaia 2019, Kellerei Meran

Wie stark sich alles rund um den Wein wandelt, sieht man nicht nur beim Thema Weinfehler oder Produktionsmethoden, sondern auch in den Rebsorten. Etwas sprachlos saß ich um Ostern in einem Südtiroler Hotel und musterte die Weinkarte, da entdeckte ich tatsächlich einen Südtiroler Wein namens Saperaia! Ein Namensspiel mit der Sorte Saperavi. Sie ist vermutlich die bekannteste Rebsorte in Georgien und ganz Osteuropa. Gemäß Rebsorten Spiegel 2016 sind ca. 6'500 ha Rebfläche weltweit damit bepflanzt. Der größte Teil davon in Georgien selbst und in den Ländern rund um das schwarze Meer. Die Traubensorte ist sehr widerstandsfähig mit dicker Schale, was sie in diesen kontinental geprägten Klimata sehr interessant macht.

Ich konnte nicht anders, als diesen Wein Namens Saperaia zu bestellen und zu genießen. Die Trauben für den Saperaia gedeihen in Lana, 2019 war der zweite Jahrgang! Ich trank die Nummer 19 von insgesamt 700 Flaschen dieses außergewöhnlichen Projekts. Der Kellerei Meran gelingt das, was die Georgier mit der Färbertraube Saperavi seit Jahrtausenden erfolgreich praktizieren! Ein Wein aus der wichtigsten Traubensorte der Schwarzmeerregion! Teilweise auch in der Amphore ausgebaut! Intensiv mit unglaublich viel Struktur. Dank der Säure wirkt der Wein äußerst saftig. Die Intensität der rotbeerigen Aromen ist großartig, das Tannin wirkt nie austrocknend. Der Wein ist lang in der Struktur und Aromatik!



Fazit

Die Weinwelt ist in Bewegung und die Vielfalt wird immer grösser. Es wird immer schwieriger Weinstile zuzuordnen und immer Neues entsteht. Ob bei den Rebsorten oder der veränderten Wahrnehmung von Weinfehlern. Ich finde es spannend und gleichzeitig herausfordernd alles mitzubekommen.

Zum Schluss

Die drei nächsten Anlässe (Gantenbein, Ausbau und Lamarein) sind bereits ausgebucht. Die Plätze für die Lamarein Vertikale waren in Rekordzeit vergeben.

Am 8. September «duelliere» ich mit Weinakademikerin Eveline Bolliger in Baden um die Gunst für meine Südtiroler Weine und sie um die Gunst ihrer Weine aus Slowenien. Wenn Du dabei bist, kannst Du mit fiebern und mitentscheiden.

Am 20. Oktober präsentiere ich zusammen mit Weinakademiker Stefan Jost eine weitere Herzensangelegenheit, nämlich seine Heimatweinregion Rheinhessen! Du wirst sehr positiv überrascht sein von diesen Weinen.

Alle meine Events findest Du [hier](#), bei Interesse schreibe mir über markus.zyka@trywine.ch

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir alles Gute

Liebe Grüße
Markus
Weinakademiker

fehlerhafte und brüchige Korken aus alten Weinen



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*