

Alles Wissen

Die häufigsten Weinefehler in der Gastronomie

Ursache – Wirkung – Wahrnehmung

© Shutterstock.com / Iurii Osadchi

„Der Wein korkt!“ oder „Wie lange war die Flasche schon offen? Der Wein ist ja oxidativ!“, das sind die häufigsten Beschwerden, die ein Gastronom zu hören bekommt.

Von Weinefehlern sprechen wir, wenn sich der Wein durch äußere Einflüsse negativ verändert. Für Weinkrankheiten sind Mikroorganismen verantwortlich. Der „berühmteste“ Weinefehler ist nach wie vor der Korkgeschmack. Der dumpf-muffige Ton, der an Schimmel erinnert, wird durch den Stoff Trichloranisol (TCA) verursacht und ist leider immer noch nicht voll in den Griff zu bekommen. Einige Mängel, die in der Vergangenheit Produzenten und Konsumenten gleichsam nervten, sind heute gottlob Mangelware: Bockser, Essigstich oder Nachgärungen sind nur noch selten anzutreffen.

Relative Mengenverhältnisse

„Erst die Menge macht das Gift“, das wusste schon Paracelsus. Das gleiche gilt für den Pferdeschweißton, in der Fachsprache Brettanomyces genannt, der durch gleichnamige Hefen bei Rotweinen verursacht wird. So mancher Weinefreak schwärmt vom animalisch-aristokratischen Selchspeck-Aroma und meint, „ein bisschen Brett ist nett“. Andere wiederum lehnen intensive Sattelledernoten ab und sehen wenig Genie sondern Wahnsinn in diesen

Weintypen. Ein Wein, der durch eine Trübung optisch stark verändert scheint, gilt als fehlerhaft, auch wenn er geschmacklich noch in Ordnung ist. Wie es beispielsweise zu Eiweißausscheidungen bei sehr warm gelagerten Weißweinen vorkommen kann. Weinstein in feiner, dezenter kristalliner Ausscheidung wird nicht als Weinefehler gesehen. Wenn jedoch ganze Calciumtartrat-Platten am Boden der Flasche dominieren oder die Kristalle an Schneekugel-Effekte erinnern, ist es zuviel des Guten.

Der Gastronom kann mithelfen, mit möglichst fachgerechter und vor allem kühler Lagerung eventuellen Flaschenfehlern vorzubeugen. Beim glasweisen Ausschank gilt es, vor allem schon geöffnete Flaschen vom Vortag genauestens unter die sensorische Lupe zu nehmen. Denn gerade Rotwein tendiert aufgrund des geringeren Schwefelgehaltes schneller zum Luftgeschmack. Lieber einmal zu oft kontrolliert, als den Gast zu verärgern, gilt als Devise. Das geschulte Team von KASTNER AllesWein ist dabei gern beratend behilflich.

Prof. Dr. Walter Kutscher
Ausbilder von Sommeliers,
Lektor an der Fachhochschule
Eisenstadt

