Tages Anzeiger

Nie mehr Diskussionen mit dem Kellner!

An der Universität Fribourg wurde ein Nachweisverfahren für «Zapfengeruch» entwickelt.



 $Sorgt\ immer\ wieder\ f\"ur\ schlechte\ Atmosph\"are\ im\ Restaurant:\ Korkzapfen.\ Bild:\ Roland\ Schmid$

Soll man reklamieren? Ist es wirklich «Zapfen» oder bloss ein ungewohntes Aroma im Wein? Wer kennt sie nicht, diese unangenehme Situation im Restaurant, wenn ein frisch entkorkter Tropfen – oder schlimmer: eine bereits angebrochene und schon von anderen Gästen glasweise verkostete Provenienz – leicht muffig riecht. Wenn sich also im Glas Noten von faulem Holz, von Keller oder Schimmel breitmachen. Was, wenn der Kellner den Fehlton nicht auch wahrnimmt?

Hilfe naht. An der Universität Fribourg wurde unter Leitung von Professorin Katharina Fromm ein Testverfahren entwickelt, das besagten Korkton – ausgelöst durch den chemischen Stoff 2,4,6-Trichloranisol, kurz TCA – zweifelsfrei belegen kann. «Eigentlich wollten wir den Sprengstoff TNT nachweisen, aus Jux probierten wir den Test auch mit dem ähnlich aufgebauten Molekül TCA. Es funktionierte», erzählt Fromm.

Die Idee hat offenbar Marktpotenzial

Das Verfahren dürfte auch anderweitig Anwendung finden: um Sprengstoffe in Fluggepäck ausfindig zu machen oder um verbotene Pestizide auf Obst zu erkennen. «Aufgrund des bisherigen Echos», so Fromm, «gehe ich aber davon aus, dass der Nachweis von Korkschmeckern die wichtigste Anwendung unserer Technik sein dürfte.»

Wenn die Nachfrage genügend gross sein werde, so sagt die Professorin weiter, und dies sei ihr bisheriger Eindruck, dann dürfte ein Tester-Tool für die Anwendung zu Hause auch nicht unverschämt teuer werden. Die Weinbranche jedenfalls habe bereits Interesse angemeldet. Bis zur Marktreife dürfte es noch «mehrere Monate, aber keine Jahre mehr» dauern.

Der Fehlton, den wir in der Schweiz als «Zapfen» bezeichnen, muss nicht zwingend von einem Korken herrühren – auch dies ist immer wieder ein Diskussionspunkt mit dem Servicepersonal. Auch bei anderen «holzigen» Instrumenten im Weinkeller, in dem der Tropfen gekeltert und abgefüllt wurde, kann sich TCA (oder das ähnlich riechende Tribromanisol) bilden: auf Balken, Kisten, Gärbottichen, Fässern. Und so kann es durchaus vorkommen, dass manchmal sogar Weisswein mit Drehverschluss

Daniel Böniger Redaktor Service @tagesanzeiger 03.05.2019

Artikel zum Thema

So schmecken die Weissweine von 2018



Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde sehnlicher erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt. Unsere Tipps. Mehr... ABO+ Daniel Böniger. 27.04.2019

Merlot ist wie Coldplay

Der amerikanische Sommelier Justin Leone hat einen Weinlehrgang verfasst, der offensichtlich rocken will. Mehr... Daniel Böniger. 01.12.2018

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

@tagesanzeiger folgen

kontaminiert wird. Damit der muffige Duft sich zeigt, reichen weniger als fünf Milliardstel-Gramm pro Liter.

Es gibt auch andere Weinfehler

Übrigens ist es nicht der einzige Fehler, der bei Weinen auftauchen kann. Unerwünscht ist – ausser bei Port- und Sherryweinen – auch die Oxidation, sprich: Wenn die Tropfen zu viel Sauerstoff ausgesetzt waren. Sie werden davon bräunlich und riechen komplex nussig. Das Gegenteil hiervon ist die Reduktion, sie lässt Weine nach Gummi schmecken. Des Weiteren gibt es Brettanomyces, ausgelöst durch eine unerwünschte Hefeart, die sich in animalischem Noten äussert.

Bis der Test aus Fribourg Marktreife erlangt, bleibt es schwierig, Korkschmecker zweifelsfrei zu erkennen. Auch weil Kälte und hoher Alkoholgehalt diesen Weinfehler kaschieren. Wer im Restaurant unsicher ist, dem sei zu folgendem Trick geraten: Verdünnt man den Wein mit wenig warmem Wasser, wird der «Zapfen» in der Regel penetranter. Und für Ungeübte einfacher erkennbar. (Tagesanzeiger.ch/Newsnet)

Erstellt: 03.05.2019, 16:01 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein