

Lichtgeschmack und Hühnerkacke?

Haben Sie nie einen Wein und insbesondere einen Schaumwein getrunken, der einen seltsamen bitteren Nachgeschmack hatte?

Und zwar nicht irgendwelchen, sondern einen von Hühnerkacke.



Wie entsteht es?

Ja dies geschieht und zwar auch viel schneller, als jede und jeder von uns es erahnen kann. In der Tat handelt es sich ganz eindeutig um einen Weinfehler, der allerdings nicht per Zufall entsteht. Grundsätzlich gelten verschiedene Regeln, um eine alkoholische Getränke aufzubewahren. Im Verlauf nächster Blogs-Einträge werden wir verschiedene Empfehlung und Tipps über jeglichen Weinbereich veröffentlichen.

Was den Lichtgeschmack anbelangt, entsteht dieser, sobald eine Flasche Wein oder Schaumwein im schlimmsten Fall fünf Tage lang unter direktem Licht bleibt. Verschiedene Experimente haben

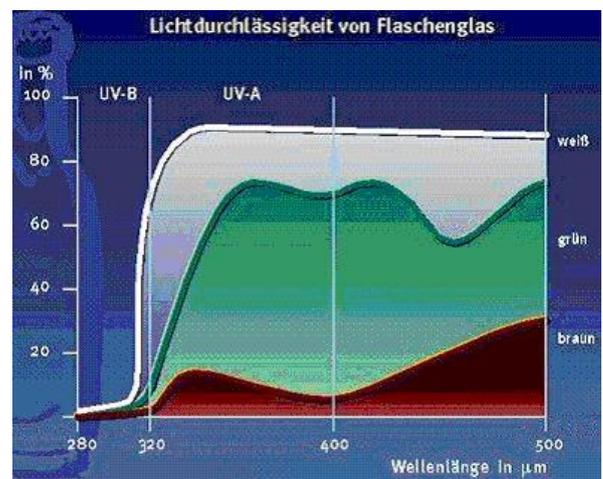
tatsächlich bewiesen, dass ein einziger Tag für die Schaumweine auch reichen kann, um sie zu verderben. Anders gesagt, wird Vorsicht besonders empfohlen, wenn Sie einen solchen Wein in einem Supermarkt kaufen, wo die Beleuchtung typischerweise starkes Licht strahlt, oder, wenn Sie sich durch eine ansprechende, im Schaufenster ausgestellte [Flasche](#) angezogen fühlen. Denn die Gefahr besteht ernsthaft, dass so eine Flasche durch den Fehler betroffen wird. Was selbstverständlich nicht geschieht, wenn die Flasche stets in ihrer ursprünglichen Verpackung (Karton, OHK) geblieben ist. Und wiederum genügt eine dunkle Flasche nicht immer, um deren Inhalt zu schützen.

Die Wirkung vom Licht

Insbesondere die Schaum- aber auch die Weissweine beinhalten gewisse [chemische Elemente](#), die sich unerwartet umwandeln und deren Gleichgewicht gestört wird, sobald sie dem Licht ausgesetzt werden. Genau 14 Elemente wurden im Duft eines typischen Champagners identifiziert. Eine Überbelichtung führt unausweichlich zu einer UV-Strahlenschädigung.

Welche Lösung?

Eine Lösung wäre, dass die Glashersteller entweder Chromsalz oder Mangansalz in der Glasmischung zusätzlich benutzen würden. Die Kosten würden aber markant steigen.



Autor: Jean François Guyard, 21.12.2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.