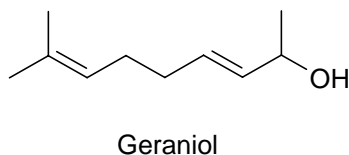
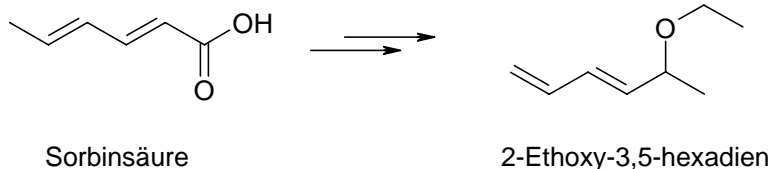


Wein, der nach Geranien riecht? - Ein bekannter Weinefehler

Ein Konsument überbrachte uns eine verschlossene Flasche Wein mit dem Hinweis, er habe bei diesem einen unangenehmen Geruch und Geschmack festgestellt. Bei der sensorischen Prüfung der Probe stellten wir einen penetranten Geruch nach Geranien sowie eine leichte Trübung fest. Auch geschmacklich war der Wein mangelhaft.

Der Geruch nach Geranien ist in der Weinliteratur unter dem Begriff Geranienton (geranium off odor) als bekannter Fehler umschrieben¹. Der Geruch wird dabei nicht etwa durch den in Geraniumöl enthaltenen Duftstoff Geraniol, sondern durch die Substanz 2-Ethoxy-3,5-hexadien mit verwandtem Duft und sehr tiefer Geruchsschwelle, verursacht.

Wird einem Wein das Konservierungsmittel Sorbinsäure zugesetzt, was bis zu einem Gehalt von 200 mg/l zugelassen ist, kann unter gewissen Bedingungen eine Reduktion durch Milchsäurebakterien zu 2,4-Hexadienol stattfinden. In saurem Milieu und in Anwesenheit von Ethanol erfolgt eine Weiterreaktion zum erwähnten 2-Ethoxy-3,5-hexadien. Bereits eine geringe Menge davon reicht aus, um dem Wein den penetranten, an Geranien erinnernden Geruch zu verleihen.



Die Umwandlung des Konservierungsmittels Sorbinsäure zum geruchsaktiven 2-Ethoxy-3,5-hexadien. Zum Vergleich die Struktur des geruchsverwandten Geraniol.

Als Bestätigung für den sensorisch festgestellten Weinefehler und um eine allfällige Gesundheitsgefährdung auszuschliessen, führten wir eine Analyse mittels HPLC sowie Headspace-GC/MS durch. Dabei konnten wir sowohl Sorbinsäure (40 mg/l) als auch 2-Ethoxy-3,5-hexadien nachweisen, womit das Vorliegen des beschriebenen Weinefehlers bestätigt war. Eine Gesundheitsgefährdung konnte damit ausgeschlossen werden, der Wein ist jedoch kaum geniessbar.

¹ M. Dharmadhikari, Malolactic Fermentation and Microbiological Stability, *Vineyard and Vintage View*, **18** (1), 1-4, 2002.