



Info-Blatt: UTA (untypische Alterungsnote)

Seit einigen Jahren beschäftigt die Branche mehr oder weniger jene Fehlnote im Wein, die inzwischen übereinstimmend als UTA-Ton (untypischer Alterungston) bezeichnet wird. Sie lässt den betroffenen Wein zunächst verhangen, stumpf und ausdrucksarm wirken. Bei intensiverem UTA erinnert der Geruch an überstarken Blütenduft (Akazie, Orange), Bohnerwachs, Seife, vergammelte Wäsche oder alten Schrank mit Mottenkugeln. Bereits Ende der 80er Jahre das erste Mal erkannt, bereitet dieser Fehlton den Kellerwirten heute immer noch große Probleme. Die verschiedensten Institute, Lehranstalten und Hersteller von Weinbehandlungsmitteln forschen immer noch intensiv auf diesem Gebiet und tauschen ihre Erkenntnisse und Erfahrungen verstärkt aus. Eine Patentlösung zur Vermeidung des UTA hat sich daraus noch nicht ergeben, aber viele Anhaltspunkte sind für die Praxis verwertbar.

Einflussfaktor	Auswirkungen auf die UTA -Anfälligkeit
frühe Lese	stark negativ
Trockenstress	sehr negativ
Nährstoff(Stickstoffmangel)	sehr negativ
Gründüngung	negativ
Hefetype	bedingt negativ
Ertragsmenge	indirekt
Rebsorte	indirekt
Lage/Boden	gering
Hand/Maschinenlese	nein
Mostschwefelung	nein
Mostenzyme	nein
Pflanzenschutz	nein
Mostvorklärung	bedingt positiv
gekühlte Gärung	bedingt positiv
Gärsalz	positiv
Vollreife	stark positiv

Aus der o.a. Tabelle ist ersichtlich, dass hohe Erträge, zu frühe Lese, wasserverbrauchende Begrünung und Wassermangel in der Reifephase die wesentlichen Faktoren sind, die die Entstehung der untypischen Alterungsnote begünstigen.

Eine Förderung der Traubenreife, späte Lese und die Verwendung von Gärsalzen sind die geeignetsten und einfachsten Maßnahmen zur UTA-Vermeidung. Hierfür muss ggf. eine Säureverminderung in Kauf genommen werden. Bereiche in Weinbergen, die zur UTA-Bildung neigen, sollten getrennt gelesen und ausgebaut werden. Ebenfalls sollte bei Verdacht auf Ausbildung von UTA vor der Schwefelung im Jungwein 100 mg/l Ascorbinsäure zugesetzt werden. Der Zusatz von Ascorbinsäure ist nur für Wein zugelassen, nicht für Most und teilweise gegorenem Traubenmost. Der Höchstgehalt der Zugabe liegt bei 250 mg/l. Zugegebene Ascorbinsäure täuscht bei der jodometrischen Bestimmung SO₂ vor. Diese Reduktone sind deshalb zu bestimmen und zu berücksichtigen. Bei zu geringem SO₂-Gehalt der mit Ascorbinsäure behandelten Weine kommt es beim Zerfall von Ascorbinsäure zur Oxydation. Die mit Ascorbinsäure behandelten Weine sollten daher rasch konsumiert werden.