

# UHU – nicht nur in der Natur oder in der Tube

Der Weinfehler Uhu-Ton

Von Simon Bachmann

Weinfehler, Lösungsmittel-Ton, Klebstoff, Uhu-Ton. -  
Wine defect, solvent smell, glue, "Uhu-Ton".

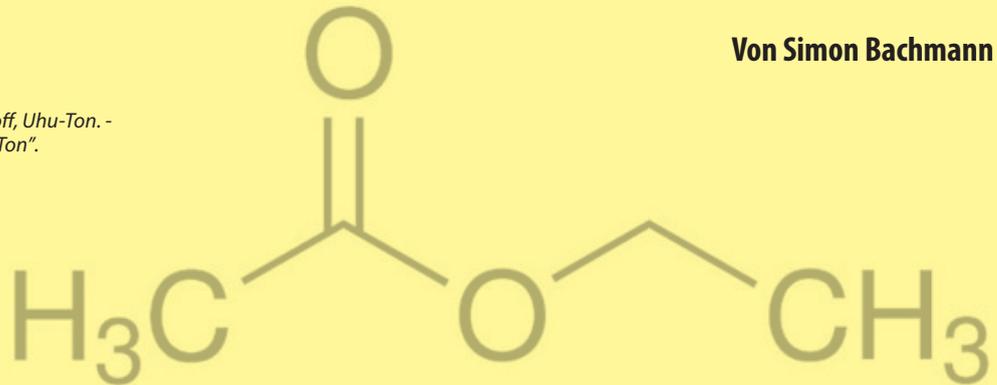


Abb. 1: Strukturformel von Ethylacetat.

Die Vogelart Uhu (*Bubo bubo*) ist den meisten Personen bekannt und mit seinen „uhu“-ähnlichen Lauten unverkennbar. Ebenso ist allen die Klebstoffmarke UHU geläufig, welche als Synonym im Alltag für Klebstoffe allgemein verwendet wird. Wer hat nicht schon einmal mit diesem UHU etwas gebastelt oder einfach nur zusammengeklebt – auch wenn es bei Kindern oftmals mehr die Hände als das Papier ist.

Umso mehr verwundert schauen Weingenießer drein, wenn der „Uhu“ nicht aus der Natur oder der Tube, sondern aus dem Weinglas „schreit“; denn dort ist der sogenannte „Uhu-Ton“ ein gefürchteter Weinfehler.

Formell spricht die Wissenschaft von einem Ethylacetatton bzw. Esterton im Glas, da dieser Weinfehler von Ethylacetat hervorgerufen wird. Er verdankt seinen umgangssprachlichen Namen „Uhu-Ton“ dem Geruch nach Azeton, anderen Lösungsmitteln oder auch Klebstoffen. Chemisch gesehen ist der Essigsäureethylester – wie Ethylacetat auch genannt wird – eine Verbindung aus Essigsäure und Ethanol. Beide Substanzen kommen im Wein vor. Ethanol wird durch die alkoholische Gärung in großen Mengen gebildet und verleiht dem Wein dessen berauschende Wirkung. Aber Essigsäure? Staunend fragen sich nun einige Leserinnen und Leser: „Wie kommt

Essigsäure denn in den Wein?“. Die Antwort ist einfach: Durch Bakterien, aber auch durch Hefen. Diese bilden als Nebenprodukt u. a. diese Säure. Dies kann bereits im Weinberg geschehen oder auch im Keller. Schauernd denkt der Winzer an den Jahrgang 2014 zurück, wo man am Weinbergrand bereits eine Essignote erahnen konnte.

Ester, zu denen der Uhu-Ton gehört, sind sehr geruchsintensiv und können, wenn gewisse Konzentrationen überstiegen werden, auch negativ wahrgenommen werden – bei Ethylacetat als Uhu-Ton. Normale im Wein vorhandene Konzentrationen bewegen sich deutlich unter 100 mg/l. Diese werden normalerweise nicht als unangenehm empfunden. Gebildet wird dieser Ester vor allem durch „wilde“ Hefen wie von der Art *Hanseniaspora uvarum*. Dieser Weinfehler wird forciert, wenn die Beerenhaut im Weinberg durch Schimmelpilze bereits verletzt wird und dadurch bestimmte Hefepilze ans Werk gehen können oder bei der Weinbereitung nicht penibel auf Hygiene geachtet wird. Denn: Wenn der Ton besonders ausgeprägt ist, kann man ihn nicht mehr (z. B. durch Aktivkohle) vollständig entfernen.

Grundsätzlich schwingt beim Weingenuss immer eine „Uhu-Note“ mit, die bei schwacher Konzentration als angenehm wahrgenommen wird. Daher: Besser den „Uhu“ in der Natur erhalten oder aus der Tube entnehmen – im Weinglas kann er gerne „aussterben“!



Simon Bachmann  
Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt  
für Wein- und Obstbau, Weinsberg  
Simon.Bachmann@lvwo.bwl.de

Abb. 2: Hatte unser Zeichner GEORG BINDER  
auch einen Wein mit Uhu-Ton vor sich?

