

## Grauton

Unter Grauton im eigentlichen Sinn versteht man geruchlich und geschmacklich wahrnehmbare Fehltonen im Wein, die an Schimmel erinnern. Er ist einer der hartnäckigsten Fremdtöne überhaupt. In der Tat tritt der echte Grauton nur auf, wenn der Wein einmal im Laufe seiner Entstehungsgeschichte mit Schimmelnestern in Berührung kam. Das kann der Fall sein in schlecht gereinigten Behältern, besonders Holzfässern, Gummischläuchen mit poröser Innenwandung, unter Weinsteinablagerungen, an sonstigen schwer zugänglichen Stellen oder gar durch starken Fäulnisbefall der Trauben in Verbindung mit ungenügender Mostbehandlung. Im Allgemeinen ist sein Auftreten ein Hinweis auf ungenügende Kellerhygiene.

Zur Behandlung ist nur Aktivkohle wirksam. In den meisten Fällen sind die Aufwandmengen so hoch, dass der Wein gravierend und bleibend in Mitleidenschaft gezogen wird. Doch damit nicht genug. Ein intensiver Grauton, der durch Schönung entfernt wurde, kann innerhalb kurzer Zeit erneut entstehen. Dieses Phänomen kann auch auftreten, wenn der Wein sofort nach erfolgreicher Behandlung abgefüllt wird. Unter der Annahme, dass die Füllung steril ist, können die für das Entstehen verantwortlichen Schimmelpilze also nicht mehr vorhanden sein. Was ist nun dafür verantwortlich, dass trotzdem eine Rückbildung des Grautons möglich ist ?

Offensichtlich wird von den Schimmelpilzen ein Enzym an den Wein abgesondert, welches extrazellulär aktiv ist und die geruchlich und geschmacklich als Grauton wirksamen Substanzen aus irgendwelchen unbekanntem Weinhaltstoffen bildet. Enzyme sind im Wein gelöst und durchlaufen die Filtermedien, ohne an Aktivität einzubüßen. Sie arbeiten also auf der Flasche weiter, ohne an die ihnen zugrunde liegenden Schimmelpilze gebunden zu sein. Bester Indiz dafür ist, dass nach Pasteurisation eine Rückbildung des Fehltons unterbleibt, während die nicht pasteurisierte Variante erneut Grauton entwickelt. In der Wärme über 65°C werden alle Enzyme inaktiviert. Andere Möglichkeiten als Wärme gibt es dazu nicht.

Der gesamte Chemismus des Grautons ist unbekannt. Ist ein solcher eindeutig identifiziert, sollte der Wein nach Ausschönung des Fehlers nicht sofort abgefüllt, sondern während einigen Wochen in Quarantäne verbleiben und beobachtet werden. Unter Umständen verbleibt die Pasteurisation mit sofortiger rascher Rückkühlung in der Tat als letzte Möglichkeit, ihn zu stabilisieren. Auf keinen Fall dürfen befallene Weine verschnitten werden in der Hoffnung, den Fehlton auf unter die Wahrnehmungsgrenze verdünnen zu können. Gesunde Weine würden dabei infiziert und der Verderb der Gesamtmenge ist die Folge, solange die erwähnte Enzymaktivität weiter besteht.