

# Feine butterige Töne

Mit malolaktischem Säureabbau und Reifung im Barriquefass nehmen manche Weine einen butterigen Duft an, der ihnen Komplexität und Raffinesse verleiht

**A**n der Bezeichnung „butterig“ erkennt man gut, wie unterschiedlich dieselbe Bedeutung bei einer Weinbeschreibung ausfallen kann. Es gibt Kritiker und Weinliebhaber, die meinen, dass es sich nicht lohne, einen Wein ohne diese Eigenschaft zu trinken, insbesondere bei Weißwein. Andere sehen dies genau umgekehrt. Sie empfinden einen butterigen Duft und seine Wirkung am Gaumen als Abkehr von den Eigenschaften, die einen weißen Wein auszeichnen. Wie immer, wenn man über Wein spricht, hat keine der beiden Seiten ganz

recht. Bei einer angemessenen Intensität und einem hierfür geeigneten Wein kann eine butterige Note diesem Wein Komplexität und größere Aromatik und damit mehr Gefälligkeit verleihen. Ist das Aroma übertrieben oder

schlecht ausgewogen mit den anderen Aromen, wirkt die Butternote störend. Butter gehört zu den Aromen, bei denen der Grad der Intensität, bei der man diese Note erkennt, individuell sehr unterschiedlich ausfällt.

Bei manchen Personen mit einem ganz normalen Geruchssinn liegt diese Schwelle praktisch bei Null. Dies bedeutet, dass für manche Leute ein Wein vollkommen ohne Butteraroma erscheint, während andere das Gefühl haben, ihre Nase direkt über eine volle Butterdose zu halten. Eine zusätzliche Schwierigkeit besteht darin, dass das Butteraroma sehr fein und flüchtig ist und deshalb leicht von anderen Aromen bis zu seinem völligen Verschwinden überlagert wird, ganz besonders bei Rotwein. Wenn wir die einzelnen Aromen eines Weins ganz vor-



**Toscana Igt Bianco "Trebiano" 2004**  
**Tenuta di Capezzana**  
 Via Capezzana 100  
 I-59015 Carmignano (Po)  
 Tel. +39.055.8706005-8706091  
 Fax +39.055.8706673  
 www.capezzana.it  
**21,50 Euro**

**Einnehmender Duft**  
 Goldgelbe Farbe. Im intensiven und betörenden Duft erkennt man besonders deutlich Aromen, die an Butter erinnern. Das elegante und komplexe Bukett zeigt gefällige Aromen von reifen exotischen Früchten, süßen Gewürzen, Vanille und feine Holztöne. Im Geschmack wirkt der Wein kräftig und strukturiert. Deutlich wiederholen sich die aus dem Duft bekannten Noten. Im langen Finale erkennt man feine Mandeltöne und wieder eine Butternote.



**Taburno Doc Falanghina 2007**  
**Ocone**  
 Via Monte, Loc.  
 La Madonnella c.p.56  
 I-82030 Ponte (Bn)  
 Tel. +39.0824.874040  
 Fax +39.0824.874328  
 www.oconevini.it  
**6 Euro**

**Feine Frucht**  
 Dieser im Edelstahltank ausgebaute Wein erhält seine Aromen aus dem Boden und den Trauben. Seine dichte Farbe ist goldgelb, sein Duft intensiv. Im Vordergrund erkennt man angenehme Fruchtnoten von Aprikose und Melone, zu denen im Hintergrund leichte butterige Töne hinzukommen. Noch deutlicher erscheint die Butternote im Geschmack, der körperreich und durch eine klare Säure angenehm frisch wirkt. Butternoten auch im kräftigen und langen Finale.

sichtig auseinander nehmen könnten wie die Stäbchen beim Mikado-Spiel, würden wir feststellen, dass das Butteraroma fast in allen Rotweinen vorhanden ist.

Doch dies kann man zumeist nicht erkennen, weil das Aroma sich nicht gegen die robusteren Töne behaupten kann, die für Rotwein charakteristisch sind. In weißen Weinen können wir das Aroma leichter erkennen, einmal deshalb, weil die Aromen weißer Weine meistens feiner ausfallen, und zum anderen, weil das Butteraroma in Weißwein weniger häufig vorkommt und deshalb sein Auftreten eher als Unterschied auffällt.

## Säureumwandlung

Wenn unser Geruchssinn Butteraroma wahrnimmt, erkennen wir ein Molekül mit dem Namen Di-

azetylen. Diese natürliche Substanz befindet sich in Butter und frischem Käse und anderen Milchprodukten. Im Wein entwickelt sie sich nur bei einem malolaktischen Säureabbau, bei dem mit Hilfe spezieller Bakterien die aus den Traubenbeeren stammende Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt wird. Da die Apfelsäure wesentlich schärfer wirkt als die mildere Milchsäure, wird dieser Vorgang bei der Produktion vieler Weine vorgenommen. Bei Rotweinen entwickelt sich der Vorgang entweder von alleine oder wird mit der Zugabe spezieller Bakterien eingeleitet. Man wartet ab, bis die vollständige Umwandlung der Säure beendet ist. Ohne den Säureabbau würde die scharfe Apfelsäure den Wein gemeinsam mit der ohnehin vorhandenen Gerbsäure zu kantig wirken lassen. Bei Weißwein ist dieser Säureabbau nicht immer erwünscht. Ganz im Gegenteil. Eine markante Säure kann dem Wein Frische verleihen, die bei Weißwein durchaus angestrebt wird. Außerdem verleiht die Säure den Weinen ohne Tannine eine längere Lagerfähigkeit. Deswegen findet man zumindest unter den europäi-



**Sicilia Igt Chardonnay 2007 Gennaro**  
Via Cammarata 77  
I-90034 Corleone (Pa)  
Tel. +39.091.8464915  
Fax +39.091.8464915  
www.vinigenaro.com  
**5,40 Euro**

**Frisch und körperreich**  
In diesem Wein mit einer dichten strohgelben Farbe und goldenen Reflexen wirkt das Butteraroma gut ausbalanciert. Es bildet den Hintergrund, vor dem sich wohlriechende frische vegetative Noten von Salbei und Bananentöne entwickeln. Im Geschmack erscheint der Wein körperreich und ausgesprochen vollmundig. Seine ausgeprägte Säure verleiht ihm viel Frische und bereitet ein lange anhaltendes Finale vor, in dem die Butternote wiederkehrt.



**Butter gehört zu den Aromen mit den größten Unterschieden bei der Wahrnehmungsschwelle.**

schen Weißweinen wenige Produkte, bei denen die malolaktische Gärung bis zum Ende abgelaufen ist. Häufiger gibt es dies bei Weinen aus Australien oder Kalifornien. Die Önologen müssen sich zum Glück nicht entscheiden, ob sie diesen Vorgang komplett oder überhaupt nicht ablaufen lassen.

Mit Methoden der Kellertechnik können sie sie jederzeit unterbrechen, wenn das erwünschte Ergebnis erreicht ist. Durch ein Absenken der Temperatur stellen die Bakterien ihre Tätigkeit ein und werden anschließend aus dem Wein ausgefiltert.

Das Diacetylen, das bei der malolaktischen Gärung entsteht, ist nicht der einzige Bestandteil im Wein, der einen an Butter erinnernden Duft erzeugt. Es gibt noch eine ganz anders geartete Substanz, die mehr oder weniger deutlich ebenfalls butterige Töne erzeugt. Sie stammt aus dem Holz der Barriquefässer und geht während der Reifung in den Wein über.

## Das Erkennen der Butter

Wie für viele andere Aromen existiert auch für die Butternote eine „Vergleichslösung“, die zur

Einstimmung der Geruchszellen für eine sensorische Weinanalyse verwendet wird. Für das Butteraroma wird die Lösung erzeugt, indem man einige Tropfen eines Butteraromaextraktes in ein Glas Wein gibt. Dies wäre ganz einfach, wenn man diesen Extrakt überall erhalten könnte. Während er in angelsächsischen Ländern allgemein gebräuchlich ist, findet man ihn in anderen Ländern oft nur schwierig. Um sich zu behelfen, nimmt man also das „Original“.

Man nimmt einige Zeit vor der Übung ein kleines Stück Butter aus dem Kühlschrank und wartet, bis es sich erwärmt hat. Dann nähern wir unsere Nase der Butter und versuchen, uns ihren Duft einzuprägen. Falls Sie dabei nichts Besonderes erkennen, gehören Sie zu der beträchtlichen Minderheit, die gegenüber Diacetylen unempfindlich ist.

Das muss Sie aber nicht enttäuschen. Schließlich ist die Butter nie das einzige Aroma eines Weins und nur selten im Vordergrund. Für Ihren Genuss stehen noch alle anderen Aromen bereit.

Falls Sie aber den Buttergeruch wahrnehmen, sind Sie bereit, diesen auch im Wein zu erkennen.