vinetur

Cornell-Studie: Weinfarbe erklärt nur 8 % der Bewertungen

Forscher fanden keinen konsistenten Nachteil für krankheitsresistente Hybrid-Rotweine, was eine Sorge für Erzeuger entschärft, die ihre Weinberge an den Klimastress anpassen.

Donnerstag, 24. September 2026



Weintrinker, die einen Rotwein nach seiner Farbe beurteilen, liegen womöglich weit weniger daneben, als viele Winzer befürchtet haben: Eine von Cornell geleitete Studie kam zu dem Ergebnis, dass das Aussehen nur ein schwacher Prädiktor dafür war, ob Verbrauchern das tatsächlich Verkostete gefiel.

Die am 23. Sept. im American Journal of Enology and Viticulture veröffentlichte Studie untersuchte, ob Weine aus krankheitsresistenten Hybrid-Rebsorten einen eingebauten Nachteil haben, weil sie nicht immer wie Weine aus traditionellen europäischen Rebsorten aussehen. Forscher von Cornell AgriTech und der Université Bourgogne Europe in Dijon, Frankreich, erklärten, ihre Ergebnisse zeigten keinen konsistenten Verbraucher-Bias gegen die Farbe von Hybridweinen.

Die Frage ist wichtig, weil Erzeuger in Nordamerika und Europa nach Rebsorten suchen, die Pilzkrankheiten, kalte Winter und stärker schwankendes Wetter infolge des Klimawandels besser verkraften. Hybridreben können weniger Pflanzenschutzanwendungen erfordern und Bedingungen überstehen, die konventionellen Weinbergen schaden. Wenn Verbraucher von Farbunterschieden nicht stark abgeschreckt werden, könnte das eine Hürde für eine breitere Nutzung dieser Rebsorten im Weinsektor verringern.

Die Studie rekrutierte 82 regelmäßige Rotweintrinker über das Cornell Sensory Evaluation Center. Die Teilnehmer sollten acht kommerzielle Rotweine bewerten, ohne zu wissen, was sie tranken. Fünf stammten aus Hybridkultivaren aus New York, Wisconsin, Tennessee und Iowa. Drei waren Pinot Noirs aus Burgund, Oregon und der Finger-Lakes-Region im US-Bundesstaat New York.

Die Verkoster bewerteten zunächst, wie sehr ihnen das Aussehen jedes Weins gefiel und wie sehr sie allein anhand der Farbe erwarteten, ihn zu mögen. Anschließend verkosteten sie die Weine und bewerteten, wie sehr sie ihnen tatsächlich gefielen.

Die Ergebnisse zeigten, dass die Farbe den ersten Eindruck durchaus prägte, aber nur bis zu einem gewissen Grad. Weine, die heller wirkten oder stärkere gelbe und braune Töne aufwiesen, erhielten tendenziell niedrigere Werte für die optische Attraktivität und geringere Erwartungen vor der Verkostung. Drei Weine lagen bei der Optik nahe am unteren Ende: ein Pinot Noir aus den Finger Lakes, ein Norton aus Tennessee und ein Corot noir aus der Nähe von Albany, New York.

Sobald die Teilnehmer die Weine probiert hatten, nahm die Rolle der Farbe jedoch deutlich ab. Der statistische Zusammenhang zwischen Gefallen am Aussehen und tatsächlichem Gefallen erklärte laut den Forschern nur etwa 8 % der Varianz in den

Antworten. Mit anderen Worten: Die optische Attraktivität beeinflusste die Erwartungen, sagte aber wenig darüber aus, ob die Menschen den Wein am Ende wirklich mochten.

Catherine Dadmun, eine Doktorandin der Cornell-Universität im Fach Lebensmittelwissenschaften und Mitautorin der Studie, sagte in von Cornell veröffentlichten Stellungnahmen, Geschmack und Aroma seien für die Gesamtwahrnehmung der Qualität weitaus wichtiger gewesen als die Farbe. Die Studie ergab, dass Hybridweine und Pinot Noirs bei einem Vergleich der von Verbrauchern bewerteten Farbtönung und des Gesamteindrucks weitgehend im selben Bereich lagen.

Die Ergebnisse stellen eine langjährige Annahme in Teilen des Weinhandels infrage, wonach eine dunklere Farbe bessere Qualität signalisiert und Hybriden schwerer zu verkaufen sein könnten, wenn sie anders aussehen als Vinifera-Weine. Die Daten zeigten keinen nennenswerten Zusammenhang zwischen Farbintensität und tatsächlichem Gefallen. Ausschlaggebender für die niedrigeren optischen Bewertungen schien nicht einfach zu sein, ob ein Wein hell war, sondern ob seine Farbe eher bräunlich oder gelblich als rotviolett war, eine Tönung, die oft mit jüngeren Rotweinen verbunden wird.

Anna Katharine Mansfield, Associate Professor of Enology bei Cornell AgriTech und eine der Autorinnen der Studie, sagte, die Frage werde unter Rebenzüchtern und Winzern seit Jahren diskutiert. Bedenken, ob Verbraucher Weine ablehnen würden, die nicht „vinifera-like“ aussehen, seien weit verbreitet gewesen, aber nie direkt getestet worden, sagte sie.

Die Forscher untersuchten auch die Chemie hinter der Farbe der Weine. Sie analysierten 17 Weine, darunter die acht für den sensorischen Versuch verwendeten und zusätzliche Hybridproben, um ihre Anthocyan-Profile zu erfassen, also die Pigmentverbindungen, die für die rote Farbe verantwortlich sind. Die Arbeit wurde bei Cornell AgriTech und in Dijon mithilfe der Ultrahochdruck-Flüssigkeitschromatographie durchgeführt.

Die Analyse bestätigte, dass Hybridreben ein breiteres Spektrum an Anthocyanstrukturen enthalten als Vinifera-Reben. Dazu gehören Diglucoside, Verbindungen, die tendenziell eine weniger intensive Farbe erzeugen und mit der Zeit etwas anfälliger für Bräunung sein können. In einigen europäischen Zusammenhängen wurden diese Verbindungen historisch mit Skepsis betrachtet und mit Annahmen über eine geringere Farbqualität verknüpft.

Die Verbraucherdaten stützten diese Annahmen nicht. Weine mit hohen Anteilen an Diglucosid-Anthocyanen schnitten bei den optischen Bewertungen ebenso gut wie, in einigen Fällen, besser ab als traditionelle Weine. St. Croix, ein Hybridwein in der Studie, lag beim höchsten Gesamtergebnis für das Aussehen gleichauf mit dem Pinot Noir aus Burgund, obwohl dieser keine Diglucoside enthält.

Die Autoren der Studie sagten, die Ergebnisse sollten mit einiger Vorsicht interpretiert werden. Da es sich bei den Weinen um Handelsprodukte handelte, könnten Unterschiede bei Jahrgang, Weinbergsbedingungen und Kellertechnik die Farbe zusätzlich zur Rebsorte beeinflusst haben. Die Forscher sagten, es seien weitere Arbeiten nötig dazu, wie sich die Farbe von Hybridweinen mit der Reife verändert und ob sich die Wahrnehmung der Verbraucher verschiebt, wenn diese Flaschen auf dem Markt verbreiteter werden.

Auch mit diesen Einschränkungen verweist die Studie auf ein praktisches Thema für Erzeuger und Händler. Für eine Branche, die sich an den Klimadruck und ein steigendes Krankheitsrisiko anpassen will, hat die Akzeptanz von Hybridreben Auswirkungen, die über die akademische Debatte hinausgehen. Wenn Verbraucher bereit sind, diese Weine vor allem nach Geschmack und Aroma zu beurteilen und nicht danach, wie sehr sie im Glas klassischen Vinifera-Weinen ähneln, haben Erzeuger womöglich mehr Spielraum, Rebsorten anzubauen, die leichter zu kultivieren und potenziell weniger chemieintensiv sind, ohne am Verkaufsort auf so großen Widerstand zu stoßen.