vinetur

Studie: Flaschenverschlüsse beeinflussen die wahrgenommene Mineralität von Weißwein

Forschende zeigen: Verschlüsse mit geringer Sauerstoffdurchlässigkeit bewahren die Mineralität, durchlässigere verstärken Aromen der Flaschenreife

Mittwoch, 11. November 2026



Der für Weißwein verwendete Flaschenverschluss kann beeinflussen, wie stark Trinkende nach der Lagerung dessen mineralischen Charakter wahrnehmen. Das zeigt eine in OENO One veröffentlichte und von Falstaff am Dienstag, 10. November, vorgestellte sensorische Studie. Die Untersuchung ergab, dass Weine mit Verschlüssen, die weniger Sauerstoff durchlassen, häufiger mit einer stärker wahrgenommenen Mineralität und mit reduktiven Noten in Verbindung gebracht wurden. Bei Weinen mit sauerstoffdurchlässigeren Verschlüssen war dagegen der Kontrast zu Aromen ausgeprägter, die mit der Reifung verbunden sind.

Die Forschenden untersuchten sechs Paare von Weißweinen aus verschiedenen Jahrgängen. In jedem Paar wurde derselbe Wein mit zwei unterschiedlichen Verschlussarten abgefüllt, die sich in ihrer Sauerstoffdurchlässigkeit unterschieden. Ziel war es, zu prüfen, ob die durch den Verschluss eindringende Sauerstoffmenge beeinflussen kann, wie Verkostende die Mineralität beurteilen – einen im Weinbereich weit verbreiteten, aber oft schwer präzise zu definierenden Begriff.

Dem Bericht zufolge kann der bereits im Wein vorhandene Sauerstoff die Zusammensetzung der Schwefelverbindungen verändern. Durch den Einsatz von Verschlüssen mit unterschiedlicher Sauerstoffdurchlässigkeit können Erzeuger daher beeinflussen, wie sich diese Verbindungen im Laufe der Zeit entwickeln und damit auch, wie der Wein wahrgenommen wird. Um diesen Effekt zu untersuchen, kombinierte die Studie Mineralitätsbewertungen von Fachleuten mit einer deskriptiven sensorischen Analyse durch ein geschultes Verkostungspanel. Zudem wurden flüchtige Schwefelverbindungen und grundlegende önologische Parameter quantifiziert.

Die Ergebnisse zeigten bei den Mineralitätsbewertungen eine abgestufte Verteilung über die Proben hinweg und keinen einfachen Ja-oder-Nein-Effekt. Die deskriptive Analyse bestätigte einen Zusammenhang zwischen wahrgenommener Mineralität und reduktiven Noten. Außerdem zeigte sich ein Gegensatz zwischen Mineralität und dem, was der Bericht als Reifebouquet bezeichnete. Das deutet darauf hin, dass die mit der Flaschenreife verbundene aromatische Entwicklung den Eindruck mineralischen Charakters bei manchen Weinen abschwächen kann.

Proben mit Verschlüssen geringerer Sauerstoffdurchlässigkeit wurden stärker mit wahrgenommener Mineralität in Verbindung gebracht als jene, die mit durchlässigeren Verschlüssen gelagert worden waren. Aus diesem Muster leitete die Studie ab, dass Verschlüsse mit geringer Sauerstoffdurchlässigkeit dazu beitragen können, das Mineralitätsprofil eines Weins länger zu bewahren. Die Ergebnisse bedeuten nicht, dass ein bestimmter Verschluss für jeden Weißwein am besten geeignet ist. Sie weisen jedoch auf einen messbaren Zusammenhang zwischen der Verschlusswahl und dem sensorischen Ergebnis hin.

Das hat praktische Folgen für die Getränkeindustrie, insbesondere für Weinerzeuger, die entscheiden müssen, welche Verpackung zum angestrebten Stil eines Weins passt. Bei Weißweinen, die durch Frische, Spannung oder mineralischen Ausdruck überzeugen sollen, könnte ein weniger durchlässiger Verschluss dazu beitragen, diese Eigenschaften während der Flaschenlagerung zu bewahren. Bei anderen Stilrichtungen, bei denen ein breiteres und stärker entwickeltes Aromaprofil erwünscht ist, kann ein anderes Sauerstoffregime besser geeignet sein. Die Wahl des Verschlusses ist damit nicht nur eine technische Verpackungsentscheidung, sondern auch ein mögliches Instrument, um die Aromenentwicklung und das Tempo der Reifung eines Weins nach der Abfüllung zu steuern.

Die Studie trägt auch zu einer seit Langem geführten Diskussion in der Weinwissenschaft und im Weinhandel über die Bedeutung von Mineralität bei. Da der Begriff in Verkostungsnotizen, im Marketing und bei der fachlichen Bewertung weit verbreitet ist, dürfte jeder Nachweis, der die Wahrnehmung mit bestimmten Lagerbedingungen und schwefelbezogenen Aromamustern verknüpft, bei Erzeugern, Einkäufern und Ausbildenden auf Interesse stoßen. Der Bericht von Falstaff präsentiert die Ergebnisse als weiteren Beleg dafür, dass die Durchlässigkeit des Verschlusses beeinflussen kann, wie Weißwein im Glas wahrgenommen wird – selbst wenn der Wein ansonsten unverändert ist.