

TECHNIK: Turbo-Wein aus China

Hamburg, 20. Februar 2009 – Weinkenner mögen das Verfahren geschmacklos finden. Doch es ist extrem schnell. Wie das Magazin GEO in seiner März-Ausgabe berichtet, haben chinesische Forscher eine Methode zur Turbo-Reifung von Weinen entdeckt. Das Team um Xin An Zeng von der Universität Guangzhou ist es damit gelungen, einen jungen Cabernet Sauvignon innerhalb weniger Minuten in einen fertigen Qualitätswein zu verwandeln. Der Trick: Der drei Monate alte Wein wurde einem elektrischen Wechselfeld mit einer bestimmten Voltzahl pro Zentimeter ausgesetzt. Ähnlich wie ein Katalysator beschleunigte die elektrische Behandlung im Wein Prozesse, die zur Entwicklung von Aromen nötig sind. Gleichzeitig ging die Menge an unangenehmen „Fuselölen“ wie Propanol und Butanol um 23 Prozent zurück. Zwölf erfahrene Sommeliers, die das behandelte Getränk verkosteten, attestierten diesem ein „angenehm fruchtiges Aroma, gemischt mit dem Duft gereiften Weins“. Den unbehandelten beurteilten sie weit schlechter. Mehrere chinesische Weinproduzenten haben bereits Interesse an dem Verfahren angemeldet.

Die aktuelle GEO-Ausgabe umfasst 156 Seiten, kostet 6,30 Euro und ist ab sofort im Handel erhältlich.

Unter www.geo.de/presse-download finden Sie das aktuelle Heftcover zum Download.

Für Rückfragen:

Maike Pelikan
GEO Marktkommunikation
20444 Hamburg
Telefon +49 (0) 40 / 37 03 - 21 57
Telefax +49 (0) 40 / 37 03 - 56 83
E-Mail pelikan.maike@geo.de
Internet www.geo.de