

Wege und Worte zur Weinbeschreibung

Die Weinbeschreibung fasst das Erlebnis in Worte.
Diese neue Rubrik hilft Ihnen dabei

Oft behaupten Fachleute, man müsste eine spezielle Begabung besitzen, um einen Wein zu beschreiben. Doch das stimmt nicht. Alle können dies lernen. Hier zeigen wir, dass es nicht nur einfach, sondern auch unterhaltsam sein kann.

Beobachtung

Fachleute kennen vier Kriterien, um den Anblick eines Weins zu beschreiben: Klarheit, Farbe, Viskosität und Spritzigkeit. In der Praxis ist die Farbe jedoch das wichtigste Kriterium. Das Vorhandensein einer so genannten blauen Komponente, das heißt violette Reflexe bei Rotwein und grüne Reflexe bei Weißwein, ist ein Zeichen für einen jungen Wein. Sieht man dieses Farbenspiel in einem Wein, der schon einige Jahre reifte, beweist dies, dass er noch lange lagerfähig ist. Dagegen zeigt ein Gelbstich, der dem Wein ein warmes Aussehen verleiht, dass der Wein schon eine deutliche Entwicklung hinter sich hat. Bei einem jungen Wein ist das in der Regel kein gutes Zeichen.

Geruchsprüfung

Der Duft wird in zwei Phasen beurteilt. Zunächst wird das Glas zur Nase geführt, ohne es zu bewegen. Dabei erkennt man die Intensität des Duftes. Bei Weinen mit einer kräftigen Duftentfaltung nimmt man ihn bereits aus einer gewissen Distanz wahr. Wenn wir den Duft erst direkt vor dem Glas erkennen, kann er



nicht sehr intensiv sein. Dabei darf man die Intensität des Duftes nicht mit seiner Qualität gleich setzen. Ein kräftiger Duft ist wünschenswert, aber viele große Weine bestechen eher durch die Eleganz ihres Duftes als die Kraft ihrer Erscheinung. Bei der Prüfung am „ruhenden“ Glas erkennt man auch Defekte wie Korkgeruch. Als nächstes wird der Wein im Glas geschwenkt. Durch die Bewegung gibt der Wein Aromen frei, die in ihrer Gesamtheit von Fachleuten als Bukett bezeichnet werden. Alle Weine, ob teuer oder nicht, sollten stets ein angenehmes und „sauberes“ Bukett aufweisen, ohne unangenehme Geruchsnoten. Während wir bei einem Alltagswein mit einem einfachen Bukett ohne vielfältige Nuancen zufrieden sind, sollte ein großer Wein ein komplexes Bukett besitzen, in dem man unterschiedliche Aromen erkennt, die von floralen über fruchtige bis zu würzigen Noten reichen. Handelt

es sich um einen – vielleicht schon einige Jahre gereiften – Wein der oberen Kategorie, erwarten wir auch eine Entwicklung in der Duftentfaltung. Die Aromen verändern sich mit dem „Atmen“ des Weins.

Geschmack

Wein ist zum Trinken gedacht. Deshalb entfällt die wichtigste Beurteilung auf den Geschmack. Da dieser die meisten Sinne anspricht, ist seine Entfaltung am komplexesten. Die Zunge reagiert sehr sensibel. Sie lässt uns nicht nur die Temperatur des Weins erkennen, sondern bei Rotwein auch die Astringens der Gerbsäure, den Körper des Weins, das angenehme Prickeln von Sektperlen sowie das aus dem Alkohol stammende Gefühl von Wärme. Ausschlaggebend für den Geschmack ist aber der Geruchssinn.

Das Finale

Für eine eindeutige Beurteilung des Weins ist es auch bei einer Verkostung besser, ihn herunterzuschlucken. Dabei werden die Länge des Geschmacks und der Nachgeschmack, das Finale, beurteilt. Die Länge wird von der Zeit bestimmt, in der wir nach dem Herunterschlucken im Mund noch den Geschmack des Weins erkennen.

Bei einem einfachen Wein sind dies eventuell nur zwei oder drei Sekunden. Der Nachgeschmack zeigt sich ganz zum Schluss. Wenn er überhaupt vorhanden ist, sollte er angenehm wirken. ▶

Duft und Geschmack

Viele Merkmale, die wir als Geschmack bezeichnen, stammen in Wirklichkeit aus dem Geruch.

Aus physiologischer Sicht gibt es nur vier echte Geschmacksrichtungen: süß, bitter, salzig, sauer. Alle anderen Geschmackskomponenten des Weins, aber auch bei Speisen und anderen Getränken, stammen aus Aromakomponenten, die wir mit denselben Rezeptoren wahrnehmen, die uns den Duft erkennen lassen. Sie befinden sich oberhalb der Nasenhöhle. Der einzige Unterschied zu dem, was wir gemein als Geruch bezeichnen, besteht darin, dass wir diesen beim Einatmen durch die Nase wahrnehmen, während wir die Geschmacksempfindungen über die Verbindung zwischen Rachen- und Nasenhöhle erkennen. Dass wir manche Aromen besser im Geruch, andere besser im Geschmack wahrnehmen, liegt an der unterschiedlichen Flüchtigkeit der Aromen. Üblicherweise sprechen wir bei Duftstoffen, die sich leicht von ihrer Trägersubstanz lösen und die wir deshalb sofort in der Nase erkennen, vom Geruch. Vom Geschmack sprechen wir, wenn sich die Aromen erst später und damit weiter hinten in der Nasenhöhle von ihren Trägerstoffen lösen.

Altbekannter, verführerischer Duft

Hier lernen Sie, das Aroma von Aprikosen zu erkennen, eine der häufigsten, elegantesten und gefälligsten Fruchtnoten, die man in vielen Weißweinen findet

„**S**eid freundlich und höflich zu diesem Herrn ... reicht ihm Aprikosen“. Dies ist der Befehl der Feenkönigin Titania an ihre Elfen im „Sommernachts-traum“ von William Shakespeare, nachdem sie den Weber Nick Bottom mit einem listigen Zauber verliebt gemacht hatte. Es war kein Zufall, dass die genannte Frucht ausgewählt wurde. Shakespeare schloss damit an eine alte Tradition an, nach der die Aprikose als wirksames

Aphrodisiakum galt. Zwanzig Jahre später erwähnte sie John Webster in seinem Theaterstück „Die Herzogin von Amalfi“, in dem der Aprikose sogar die Fähigkeit zugeschrieben wird, eine Geburt einzuleiten. Eine vielleicht noch stärkere und mysteriöse Kraft schreiben ihr amerikanische Panzerfahrer

zu. Nach einem weit verbreiteten Aberglauben reicht bereits eine Büchse mit Aprikosensirup in der Nähe eines Panzers, um dessen Funktion zu beeinträchtigen. Kaum lässt sich ausdenken, wie groß dann der Einfluss einer frischen Aprikose in einem Panzer sein muss. Viele Soldaten wagen sich nicht



einmal, das Wort „Aprikose“ in einem Panzer auszusprechen. Für die Ägypter war die Aprikose dagegen ein Symbol

Custoza Doc
„Ca' Vegar“ 2010
Cantina di Castelnuovo del Garda
 Via Palazzina 2
 I - 37014 Castelnuovo d. Garda (Vr)
 Tel. +39.045.9816200
 Fax +39.045.6461022
www.cantinacastelnuovo.com
8 Euro

Traditioneller Doc-Wein auf der östlichen Seite des Gardasees. Er entsteht als Cuvée mit einem Hauptanteil aus Garganega. Hier wird er mit Cortese und Trebbiano ergänzt. Im Glas präsentiert sich der Wein mit einer leuchtenden strohgelben Farbe, die von feinen grünen Nuancen durchzogen wird. Sein intensiver Duft wirkt sehr geradlinig. Aromen von Gewürzkräutern wie Rosmarin, dahinter eine fruchtige Erscheinung. Am Gaumen ausgewogen und weich. Im lange anhaltenden Finale Noten von Aprikose und feine floreale Töne.



Beneventano Igt Falanghina
„Indomito“ 2010
Cantine Francesco Minini
 Viale Europa 6
 I - 25028 Verolanuova (Bs)
 Tel. +39.030.9361761
 Fax +39.030.9922617
www.cantineminini.it
6,60 Euro

Die Kellerei befindet sich in der Lombardei, aber ihre Weine aus sorgfältig ausgewählten Trauben kommen aus allen für den Weinbau besonders geeigneten Gebieten Italiens. So stammt dieser Falanghina aus dem Gebiet Sannio bei Benevento. Im Glas goldgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Sein intensiver Duft wirkt ausgesprochen fruchtig mit Noten von Pfirsich und Aprikose. Ausgeprägt ist auch die alkoholische Note. Im Geschmack fruchtige Noten, besonders von Aprikose, die fast etwas süß wirken. Hinzu kommen deutliche Noten von Grapefruit und exotischen Früchten.



für Versprechungen, die keine Chance haben, eingehalten zu werden. Auf die schnelle Vergänglichkeit dieser Frucht bezog sich auch der arabische Ausdruck „Fil mish mish“, das im Italienischen etwa so viel bedeutet wie „wenn der Esel fliegen lernt“ oder im Deutschen „wenn das Wasser bergauf fließt“. Um eine besondere Qualität zu betonen, sagen wiederum die Türken: „Nur eine Aprikose von Damaskus kann besser sein.“

In der literarischen Sprache Chinas steht „ein Altar aus Aprikosen“ für eine kulturelle Lehreinrichtung. Die Aufzählung ließe sich beliebig erweitern. Die Präsenz von Aprikosen in volkstümlichen Redeweisen und literarischen Überlieferungen kommt wahrscheinlich gleich nach dem Apfel an zweiter Stelle, in seiner geographischen Verbreitung wahrscheinlich sogar davor.

Fünftausend Jahre

Für die herausragende Bedeutung der Aprikose gibt es einen einfachen Grund. Ihr Baum gehört geschichtlich zu den ältesten Obstbäumen. Nach jüngerer Auffassung begann man bereits 3000 v. Chr. in Indien, auf Hochebenen mit gemäßigtem Klima Aprikosen zu kultivieren. Zur Zeit der Römer gab es Aprikosen in der damals gesamten bekannten Welt von China bis Westeuropa mit einem besonders intensiven Anbau im Mittelmeerbereich, verbreiteter als im Mittleren Orient. In der Annahme einer entsprechenden Herkunft nannte man die Aprikose auch „Armenischer Apfel“. Der wissenschaftliche Name „Prunus armeniaca“ geht auf diese falsche Annahme zurück. An diesem Namen erkennt man auch die enge Verwandtschaft zu Pfirsich, Kirsche, und Mandel, die alle gemeinsam zur Gattung Prunus gehören. Sie alle besitzen eine Eigenschaft, die uns als Weinfreunde interessiert. Es handelt sich um Früchte, deren Aroma man im



Aprikosenduft gehört zu den so genannten primären Aromen, die als Substanzen aus den Trauben in den Wein gelangen.



Alcamo Dop Bianco
„nkantu“ 2009
Principe di Corleone -
Pollara
 Contrada Malvello Sp 4 bis -
 km.2,000
 I - 90046 Monreale (Pa)
 Tel. +39.091.8462922
 Fax +39.091.8463512
www.principedicorleone.it
9 Euro in Italien

Alcamo, ein kleines Dorf zwischen Trapani und Palermo, besitzt eine der ältesten sizilianischen Doc-Denominationen. Dieser Wein stammt von einem Weingut, das zwei Brüder in der Provinz Palermo besitzen. Er zeigt eine strohgelbe Farbe mit hellen Reflexen. Im Duft Noten von gelber Frucht, vor allem von Aprikose und Pfirsich-Sirup. Ein leicht floreales Finale verleiht dem Wein zusätzliche Eleganz. Im Geschmack Noten von exotischen Früchten, die von einer ausgewogenen Frische getragen werden. Eine feine Mandelnote im Finale.

Wein wiederfinden kann. Dabei handelt es sich stets um so genannte primäre Aromen, die direkt aus den Trauben in den Wein übergehen. Dies bedeutet allerdings nicht, dass man den Duft von Aprikosen schon erkennen kann, wenn man reife Trauben zerdrückt. Bestimmte Inhaltsstoffe der Trauben wirken als Wegbereiter für die Aromen. Ihre Moleküle werden während der Gärung so umgewandelt, dass sie den Aroma-Molekülen der verschiedenen Früchte entsprechen.

Einstimmung auf den Duft

Oft erscheinen Duftnoten im Wein sehr ähnlich wie andere Aromen derselben Kategorie. Das erschwert es, sie zu unterscheiden. Wenn man den Duft riecht, erkennt man zum Beispiel ganz klar, dass es sich um ein Fruchtroma handelt, aber es fällt schwer, den Duft einer ganz bestimmten Frucht zuzuordnen. Hierzu braucht man Übung. Ganz besonders gilt dies für Aromen von Früchten, die nahe miteinander ver-

wandt sind wie Aprikose und Pfirsich. Bildlich gesprochen verhalten sie sich wie zwei getrennte Punkte der gleichen Farbe. Um einen einigermaßen objektiven Eindruck von der Erscheinung eines Duftes zu erhalten, haben professionelle Degustatoren ein System entwickelt, mit dem sie sich auf einzelne Aromen einstimmen können. Sie stellen eine Musterlösung mit dem jeweiligen Aroma her, die etwa die gleiche Aufgabe besitzt wie eine Musterkarte für eine Farbauswahl. Die Herstellung einer Musterlösung für Aprikose ist sehr leicht. Man gibt in ein Glas mit ganz normalem Weißwein einen Teelöffel Aprikosensaft. Damit erhält man einen Wein, in dem sich das Aprikosenaroma wesentlich intensiver zeigt als im normalen Wein. Der präparierte Wein wirkt sicherlich nicht besonders elegant, ist aber für die Einstimmung des Geruchssinns sehr hilfreich. In den von unseren Experten ausgewählten Weinen wirkt der Duft von Aprikose wesentlich eleganter.