



Anne Thysell ist Chefin des gesamten Weinsektors bei Spar. Bei ihr sind Verkostungen Teil des Berufes.

Bild: SN/weinwelt

# Mit geschärften Sinnen

Die Sensorik wird uns in die Wiege gelegt. Süß deutet auf ein Nahrungsmittel von hoher Energiedichte hin, ist also positiv. Ebenso: salzig – unverzichtbare Mineralstoffe gelten als Salz des Lebens. Mit bitter verbindet das Gehirn grundsätzlich einen Warnindikator für giftige Substanzen und mit saurer Unreife und Ungenießbares. Zuständig sind zahlreiche Geschmacksknospen auf der Zunge, in der Mundhöhle und im Rachen, die jeweils mit 50 bis 150 Sinneszellen ausgestattet sind. Sie leiten die Wahrnehmungen weiter und schnell wird klar, ob das, was auf den Tisch kommt, für den Verzehr geeignet ist. Die Lust auf Süßes und Salziges ist also quasi angeboren, was den Erfolg von Cola und Chips erklärt. Dass der Mensch bitter und sauer im Laufe des Lebens als positiv annimmt, zeigt seine Vorliebe für Kaffee und Orangensaft.

Bei der Weinverkostung helfen die geschärften Sinne, das Bild eines Weines zu zeichnen und entscheiden somit über einen wohlgeschmeckenden oder fehlerhaften Tropfen.

Drei der fünf Sinne sind nötig: Sehen, Riechen, Schmecken. Der sensorischen Bestimmung steht die analytische gegenüber, bei der im Labor die Inhaltsstoffe festgelegt werden. Wein besteht in der Regel aus 80 bis 85 Prozent Wasser, der große Rest ist Alkohol. Nur zwei Prozent stammen aus Glycerin, Säuren, Vitamine, Stickstoffverbindungen, Zucker, Mineralien und Gerbstoffen. Diese kleine Menge an Ingredienzien macht den Wert des Weines aus. Würden die Zutaten mittels Chemiebaukasten zusammenfügt, würde zwar analytisch dasselbe entstehen, sensorisch aber keineswegs. Wein ist immer geprägt von der Herkunft, der Rebsorte und der Arbeit des Winzers. Und das macht den wahren Unterschied.

Jeder kann ohne Vorwissen Weine degustieren, und es muss nicht zum Ritual mit großem Brimborium ausarten. Ein sympathisches Tasting verzichtet auf affiges und dekadenes Getue. Verkosten ist wichtig, um gut von weniger

*Nur zwei Prozent des Weines machen seinen Charakter aus.*

*Um alle Facetten zu erfassen, ist die Sensorik gefragt – sehen, riechen und schmecken.*

*Dabei fügt sich ein ureigenes Gesamtbild.*

PETRA BADER

gut zu unterscheiden. Kein anderes Getränk weist eine so breite und tiefe qualitative und geschmackliche Vielfalt auf. Nur wer mit Auge, Nase und Gaumen den kompletten Wein erfährt, nimmt alle seine Ausprägungen wahr.

Die Optik, also die äußere Erscheinung, lässt sich am Besten erkennen, in dem das Glas schräg vor einen weißen Hintergrund gehalten wird. Ist der Wein klar und sauber oder milchig trüb? Wenn sich beim Weißwein grünliche und beim Rotwein violette Reflexe zeigen, handelt es sich in der Regel um einen jüngeren, bei goldgelb beziehungsweise ziegelrot um einen reiferen Tropfen. Allgemein wird Rotwein im Alter heller und bräunlicher, Weißwein dunkler fast bis hin zu Bernstein.

Die Farbe kann auch auf eine Rebsorte deuten: Das Rot des Pinot Noir wirkt durchscheinender als das Tiefschwarz des Merlot. Die Tränen oder Schlieren an der Glasinnenwand, auch Kirchenfenster genannt, geben einen Hinweis auf Extrakt und Alkoholgehalt. Schwere Weine haben runde Kirchenfenster, leichte spitz zulaufende.

Beim Wahrnehmen des Duftes werden die ersten Eindrücke aus dem ruhig gehaltenen Glas gesucht. Da die Aromen durch Sauerstoffzufuhr flüchtig werden, vor dem zweiten Riechen kräftig schwenken. Ein frappanter Unterschied wird festzustellen sein. Die Nase taucht ins Glas und nimmt die volle

Aromatik und – bei einem guten Wein – ihre Schönheit wahr. Ob mit einem tiefen Luftzug oder in kurzen Zügen geschmüffelt wird, ist egal. Neben den klassischen Aromen wie fruchtig, würzig, blumig, nussig, holzig, erdig und vegetativ können auch Fehlertöne wie Kork, unerwünschte Oxidation und chemisches wie Schwefel oder Essig zum Vorschein kommen.

Es gibt sehr neutrale Weine, die viel Beschäftigung brauchen um im Duft nur irgendetwas herzugeben. Und dann gibt es auch die lauten, protzigen, die ein so überschwängliches Bukett zeigen, dass einem fast schwindlig wird.

Übrigens: Je mehr die Verkostung trainiert wird, umso feiner bildet sich die Nase aus. Noch kein Meister ist vom Himmel gefallen und die gottgesegneten Weinverkoster, die ohne Training alles richtig erkennen, gibt es nicht.

Und jetzt der Gaumen, der erste Schluck. Er sollte klein sein und nur die Mundhöhle ein wenig „weingrün“ machen. Beim zweiten Schluck deutlich mehr nehmen. Ist der Wein weich oder hart, samtig oder gerbstoffreich, wuchtig, trocken oder ölig? Die Zunge nimmt neben salzig, sauer, süß und bitter auch die Temperatur wahr. Nicht sehr elegant, aber sinnvoll ist das Schlürfen: Durch die Lippen wird Luft eingesogen und der Wein im Mund mit kauenden Bewegungen verwirbelt. Er verteilt sich in der ganzen Mundhöhle, alle Geschmacksknospen kommen mit ihm in Berührung. Durch das Schlürfen werden die Aromen über den Rachenraum in die Nase geschickt.

Schlucken oder nicht schlucken? Ein Weinprofi wie Anne Thysell, Chefin des Weinsektors bei Spar, würde in einer beruflichen Verkostung nie schlucken. „Das ist für mich eine hochprofessionelle Sache. Ich muss dabei wichtige Entscheidungen treffen. Es geht um Erfolg oder Ladenhüter und dazu brauche ich äußerste Konzentration“, sagt sie.

Für den deutschen Schriftsteller Kurt Tucholsky war Wein Leidenschaft und Inspiration: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann.“

## WEINverkostung



Notizen erleichtern den Ablauf.

Bild: SN/BADER

Mit ein paar ganz einfachen Tipps lässt sich eine perfekte Weinverkostung zu Hause planen:

**Verkostungsreihenfolge:** trocken vor süß, weiß vor rot, jung vor alt, leicht vor schwer und einfach vor exklusiv.

**Der beste Zeitpunkt** ist vor dem Essen, da ist der Körper und Geist frisch und aufnahmefähig. Die wertvollste Zeit für die Sinne liegt zwischen 10.00 und 12.00 Uhr.

**Ruhe, natürliches Licht und gute Luft** sind Grundvoraussetzungen. Rauch, Parfum, Neonlicht und laute Kommentare verfälschen jede Verkostung.

**Ein weißes Tisch Tuch** bildet den idealen Hintergrund für die Bestimmung der Optik des Weines.

**Weine mit Weinstein** oder Depot (Bodensatz beim Rotwein) zwei Tage vor der Verkostung aufrecht stellen.

**Am besten** eignet sich ein klassisches Glas (Chardonnay-Glas) zum Degustieren. Bei einer Vergleichsverkostung das idente Glas für jeden Wein wählen.

**Weißwein und Rosé** nicht zu kühl bei 10 – 12 Grad je nach Weintyp. So lassen sich kleine Fehler schneller enttarnen. Rotwein bei 16 Grad, also nicht zu warm servieren, da sonst der Alkohol in den Vordergrund tritt.

**Beim Verkosten** zuerst das Aussehen, dann Geruch und Geschmack des Weines prüfen. Zum Schluss wird der Gesamtcharakter festgehalten.

**Verkostungslisten** mit ausreichend Platz für Notizen erleichtern für alle Teilnehmer des Tastings den Ablauf.

**Ausreichend**, im Idealfall stilles und neutrales Wasser, zum Erfrischen des Gaumens vorbereiten. Bei größeren Verkostungen hilft eine klare Suppe zwischendurch den Gaumen zu entspannen.



Die 260 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb

ZU GAST BEI CASINOS AUSTRIA

2. September 2013  
CASINO KLEINWALSERTAL  
16-22 Uhr

10. und 11. September 2013  
CASINO LINZ  
15-21 Uhr

17. und 18. September 2013  
CASINO VELDEN  
15-21 Uhr

24. und 25. September 2013  
CASINO INNSBRUCK  
15-21 Uhr

2. und 3. Oktober 2013  
CASINO BREGENZ  
15-21 Uhr

www.osterreichwein.at