



Verkostung des Weines mit dem Aromarad

Das faszinierende am Wein ist seine geschmackliche Vielfalt. Er kann Aromen unterschiedlichster Art von Himbeeren, Vanille, Pfeffer und getrockneten Früchten annehmen. Doch nicht alles was gut klingt, schmeckt auch gut! Aber auch nicht alles was seltsam anmutet, schmeckt furchtbar. Gerade die bizarren, fast verrückten Aromen geben dem Wein das »gewisse Etwas«.

Die Überprüfung des Geruchs erfordert abgesehen von etwas Übung eine angeborene Fähigkeit, eine gute Anzahl von Aromen zu speichern (zum Beispiel die von Blumen, Obst, Gewürze, Kräuter, usw.) und sie in dem komplexen Weinbouquet des Weins auszumachen. Das Aromarad kann Ihnen dabei helfen, wie man mit System die Aromen leichter und besser erkennen kann.

»Bedienungsanleitung«

Ausgehend von der Mitte des Rades sollte man sich von Ring zu Ring nach außen durchfragen. Das Rad zeigt ihnen eine weitere Aufteilung der Aromengruppe bis hin zum tatsächlichen Aroma.

Die Rubrik »Chemisch« ist negativ zu bewerten. Das heißt, dass der Wein einen Fehler hat und nicht beurteilt werden kann, falls diese Aromen vorkommen. Eine Ausnahme ist der Duft nach Petroleum der häufig in älteren Riesling Weinen vorkommt.

In der Rubrik »Geschmack« finden sie Eigenschaften die im Mund wahrgenommen werden.

Nachdem man die bedeutenden Aromanoten ausgemacht hat, kann man auch ihre Intensität, ihre Fortdauer, wenn man einmal das Glas von der Nase entfernt hat, Ausgeglichenheit und Harmonie bewerten. Es ist wichtig sich ins Gedächtnis zu rufen, dass die Geruchsrezeptoren immer einer reversiblen Gewöhnung unterworfen sind. Dies ist eine Sache von wenigen Sekunden. Es ist also normal, dass der Wein bei einem ersten Einatmen einen Geruch ausströmt, der dann mit dem Voranschreiten der Überprüfung des Geruchs abschwächt, fast bis zum Verschwinden, um Raum für neue Aromanoten zu lassen.

Nachfolgend einen Überblick über die Aroma-Entwicklung bei der Weinverkostung.

Primäraromen

Die natürlichen Traubenaromen aus der Beere komend bezeichnet man als Primäraromen. Es sind fruchtig und blumige Aromen, die bei jungen Weinen dominieren. Mit zunehmendem Alter des Weines kommen dann würzige Aromen hinzu.

Sekundäraromen

In diese Rubrik gehören die Aromen die durch die alkoholische Gärung entstanden sind. Der Wein wird »weinig« und bekommt ein anderes Aromaprofil als er im Traubensaft besaß. Alkohol, Säuren und Veresterungen tragen dazu bei. Sehr viele Aromen sind sehr flüchtig und verschwinden durch die Flaschenlagerung oder durch das Dekantieren.

Tertiäraromen

Im Sommer nach der Weinlese verändert sich das Aroma des Weines. Egal ob der Wein vielleicht noch im Holzfass oder in der Flasche liegt. Die Primäraromen und Sekundäraromen gehen zurück und es entstehen neue Duftkombinationen. Die Reife macht sich bemerkbar. Mit zunehmendem Alter gewinnt der Wein weiter an Komplexität und Aroma. Ab diesem Stadium macht es langsam Spaß Wein zu trinken.

Verzweifeln Sie nicht, wenn Sie nicht alle Aromen auf Anhieb erschnüffeln. Jeder Mensch hat unterschiedliche Geruchsschwellenwerte und -empfindungen. Auch ein Profiweinkenner riecht und schmeckt nichts anderes wie Sie. Er kann die Aromen aber eher differenzieren, beschreiben und benennen. Schließlich hat er mehr Erfahrung, eine geschulte Nase und einen geschulten Geschmack und den nötigen Wortschatz auf Abruf. Wie bei vielen Dingen gilt auch beim Riechen: Übung macht den Meister. Und wer viel übt wird zum »Nasenbär«.

Viel Spass beim Trainieren

Guntram Fahrner

Aromarad für Weisswein

