

Wein statt Schein

Inhalt kommt vor Verpackung

Einführung in die Degustation

hier haben Sie das Werkzeug um
sich selbst ein Urteil machen zu
können



Inhaltsstoffe von Wein?

„Man füllt ein Fass, das Genièvreschnaps enthielt, mit Wasser, setzt Koriandersamen und warmes Roggenbrot zur Gärung hinzu und färbt die Mischung mit einem Absud aus roten Rüben.“ Rezept des Schaffhauser Weinpanschers Karl Keller 1854

40'000 Liter Beaujolais verdünnt mit Wasser; 700 Personen verhaftet nach Ferrari-Kunstwein-Skandal; 23 Tote nach Konsum von methanolvergiftetem Barbera; Glyzerin im Walliser Wein; Sprengstoff, Frostschutzmittel und andere Chemikalien in Österreichischen Weinen; zuviel Rübenzucker im Waadtländer; künstliche Aromen in Weinen der neuen Welt; Eichenschnipsel im Bordeaux

Skandale gab es rund um den Wein immer wieder – der eigentliche Skandal ist aber ganz anderer Natur

. Der EU-Durchschnittspreis pro Liter Fasswein in AOC / DOC Qualität betrug im Jahre 2004 noch 35 Cents pro Liter fertig vinifizierten Wein.
87.7% allen ausländischen Weines werden in Zisternen importiert und in der Schweiz abgefüllt, konfektioniert und etikettiert.

Was braucht es für einen erfolgreichen Wein:

Ein verführerischer Namen

Eine geile Etikette

Ein gutes Marketing

Ein paar Lügengeschichten und ein paar gekaufte Weinjournalisten

Der Rest ist Lebensmitteltechnologie

Die Schweizerische Lebensmittelverordnung erlaubt unter Artikel 342 folgende Zusätze und Kellerbehandlungsmittel im Wein:

Ascorbinsäure	Kieselol	Reinhefe
Bentonit	Klärerden	Schwefel
Calziumcarbonat	Klärmittel	Schwefeldioxyd
Caprolaktarne	Kohlensäure	Speiseöl
Eiweiss	Magermilchpulver	Tannin
Gelatine	Paraffinöl	Tierkohle
Hausenblase	Pflanzenkohle	Weinhefe
Kaliumhydrogenkarbonat	Phytate	Zellulose
Kaliummetasulfit	Polyamide	Zentrifugenmagermilch
Kaolin	Polyvinylpyrrolidon	Zitronensäure
Kieselgur	Polyvinylpyrrolidon	

INHALTSSTOFFE DER TRAUBEN

Die Traube besteht zu 75-90% aus Wasser.

Ferner findet man als Hauptbestandteile die drei Zuckerarten Fructose (Fruchtzucker), Glucose (Traubenzucker) und Saccharose (Kristallzucker) und die Säuren: Weinsäure (3.5-7 g/l), Apfelsäure (2-9 g/l) und Zitronensäure (0.1-0.3 g/l). In vollreifen Trauben ist der Anteil der Apfelsäure geringer. Das Verhältnis von Weinsäure zu Apfelsäure dient als Reifeanzeiger. Mit diesen Hauptbestandteilen wird der Reifefaktor des Traubenguts und somit den Erntezeitpunkt bestimmt.

Reifefaktor: $\frac{\text{Öchslegrad} \times 10}{\text{Gesamtsäure (g/l)}}$

z.B. Clevner Zürichsee $\frac{88 \times 10}{11} = 80$

Der Reifefaktor sollte mindestens 80 betragen

INHALTSSTOFFE VON



WEISSWEIN

Strukturteil:

Säure

Sowohl Zucker wie Alkohol und Glyzerin wirken „süss“ oder „weich“

Die Aromatik beeinflusst das Süsse-Säure-Empfinden

Ein Wein der nach Zitronen riecht wird eher säurereich empfunden als ein Wein der nach reifen Früchten riecht.

Kohlensäure (CO₂) im Wein bewirkt Frische, Spritzigkeit.

Wenn ein Weisswein in den Mund genommen wird, spürt man zuerst die Süsse. Dies nennt man den Weichteil oder den Auftakt.

Dann setzt die Säureempfindung ein. Ein Weisswein der zuwenig Säure hat wirkt breit, unfrisch und lahm.

INHALTSSTOFFE VON



ROTWEIN

Strukturteil:

Säure und Gerbstoff

Rotwein ist charakterisiert durch das Säure-Süsse-Gerbstoff-Zusammenspiel.

Auch bei Rotwein kann die Aromatik die Geschmackswahrnehmung beeinflussen.

Die Gerbstoffe oder Tannine sind kompliziert gebaute chemische Verbindungen.

Sie wirken im Gaumen bitter, trocknend, adstringierend („den Mund zusammenziehend“) oder herb, je nach Art der Gerbstoffe.

Die Gerbstoffe stammen aus den Traubenhäuten und den Kernen.

Im Gaumen spürt man zuerst den Weichteil und dann die Säure und die Gerbstoffe.

SENSORIK

IM REICH DER SINNE

Um einen Wein degustativ zu beurteilen brauchen wir Auge, Nase Mund und Gedächtnis. Nicht markige Sprüche klopfen oder das Finden von seltenen Blümchen-Aromen soll das Ziel einer sensorischen Weinprüfung sein, sondern eine sichere Beurteilung über die Qualität und das Entwicklungspotential des degustierten Weins.

Was sich in der Jugend kantig und verhalten gibt, hat vielleicht das Potential, zur Spitzenklasse aufzuschliessen. Jules begleitet Sie durch die Welt der Säuren, Ester, Carbonyl-Verbindungen und Alkohole, durch das faszinierende Reich der Sinne.



„vous heben le glas und leeren un peu du vin dans le auge, si es wird nass, c'est du vin et pas du saucisson“

DER WEIN IM AUGE

WIR BEURTEILEN DIE KLARHEIT, DIE REFLEXION, DIE FARBINTENSITÄT, DIE FARBE, DIE VISKOSITÄT UND DIE KONSISTENZ

- Klarheit: ein Qualitätswein muss immer klar sein, Schlieren, Trübungen und Nebel sind eindeutige Hinweise auf Mängel oder Fehler. Einzig kristalline Ausscheidungen wie Weinstein (nicht gebundene Weinsäure) sind erlaubt; sie entstehen vorab in Weinen, die einen Temperaturschock erlitten haben und zeugen eigentlich von seiner hohen Qualität.
- Lichtreflexion: ein junger Qualitätswein funkelt und reflektiert das Licht wie ein Kristall, stark kellerbehandelte Konsumweine erscheinen matt.
- Farbintensität: ist der Wein wässrig, hell, blass, kräftig, tief oder dunkel. Die Ursachen für wässrige, helle, blasse Weine liegen in ungenügender Extraktion, viel Regen, unreifem Traubengut, jungen Reben, zu hohen Erträgen. Blässe entsteht auch bei zu tiefen Gärtemperaturen. Diese Weine sind meist ‚kleine‘ Jahrgänge, die man nicht lagern kann. Kräftig, tiefe, dunkle Farbintensität weist auf gute Extraktion, geringe Erträge, alte Rebstöcke oder eine gelungene Vinifikation hin.

Die Farbe gibt Aufschluss über Alter und Gesundheit des Weines, aber auch über die Art der Vinifikation:

- Weissweine: Eher farblose, hellgelbe und grünliche Weissweine sind jung, gut vor Oxidation geschützt und meist aus moderner Vinifikation im Edelstahltank. Strohgelbe bis goldgelbe Weissweine sind reif und möglicherweise im Holzfass gereift. Kupfrig-bronzefarbene Weissweine sind alt und braune sind zu alt, oxidiert.
- Rosé: fleckig-weiße, blassrosa Weine sind sehr jung, lachsfarbene bis hellrote jung, fruchtbetont und trinkreif; werden sie rosa, gelblich bis braun sind sie reif, alt, zu alt bis oxidiert
- Rotweine: bläulich-rote Weine sind jung. Die Farbe wandelt sich über kirschrot zu rot oder rot mit gelben Schattierungen. Solche Weine sind trinkreif. Nur grosse Weine erreichen in ihrem hohen Alter Farben von rotbraun bis orange. Alle anderen, bräunlichen Weine sind zu reif, fehlerhaft, kaputt oder oxidiert.
- Die Viskosität, die Geschmeidigkeit des Weins hängt mit dessen Glyzeringehalt zusammen. Entstehen am Glasrand sogenannte ‚Kirchenfenster‘, die lange verweilen, weist dies auf einen hohen Alkoholgehalt, insbesondere auf einen hohen Glyzeringehalt hin.
- Konsistenz der Flüssigkeit: wir beurteilen ob ein Wein spritzig (Kohlensäure), dünn, normal, dicklich oder ölig aussieht.



„Arrête connaisseur, attention, l'odeur du bois kann auch kommen von die bleistift im mund, l'odeur des fleurs von die blumenstrauß vous avez mitgebracht pour votre amie!“

GERÜCHE IN DER NASE

DIE KUNST LIEGT IN DER FÄHIGKEIT DAS GEROCHENE ZU DEFINIEREN

- Wichtig ist, dass in gut durchlüfteten, hellen Räumen degustiert wird. Rauchen verhindert eine klare Wahrnehmung, da die Riechkolben mit Russ verklebt werden. Körperparfüms und andere starke Gerüche sind Gift für die Geruchs-Degustation. Die meisten Gerüche sind uns heute eher aus der Chemie als aus der Natur geläufig. Aromen und Gerüche kommen nie einzeln vor. Aromen bestehen aus Säuren, Alkoholen, Estern und Carbonyl-Verbindungen. Sie sind Produkt des natürlichen Zerfallsprozesses des Lebensmittels Wein und ändern sich während dessen Alterung laufend.
- Die Gesamtheit der Gerüche nennt man Bukett.
- Ist der Wein zu kalt, entwickelt sich kein Bukett, ist er zu warm entstehen durch die rasche Verdunstung chemische Verbindungen, Oxidation. Die Folge sind anormale, schwere, meist stinkende Aromen. Die Qualität des Weins ist abhängig von der Intensität und Vielschichtigkeit des Buketts. Minderwertige Weine bieten wenig in der Nase.

Man unterscheidet dem Alter nach:

- säurebetonte Fruchtaromen (Brombeeren, Cassis, frische Äpfel, Aprikosen usw.)
- Blumenaromen (Rose, Veilchen, Lindenblüte usw.)
- Kräuter und Pflanzenaromen (Heu, Bittermandeln, Anis, Pfeffer, Paprika usw.)
- Gär- oder Sekundäraromen (Butter, Geranien, Walnuss, Essig usw.)
- Tertiär- oder Altersaromen (Vanille, Raubtierkäfig, Pilz, Kaffee usw.)

Weine mit bestimmten schlechten Gerüchen werden ausgesondert:

- Zapfen: 2-4-6-Trichloranisol entsteht in fehlerhaften Korken. Die Ursache liegt beim Bleichen und konservieren der Korken. In billigen Korken bleiben Chlorrückstände zurück. Zapfengoût sticht in der Nase (Chlorgeschmack). Den Fehler trifft man vor allem bei billigen und günstigen Weinen. Ein handverlesener Qualitätszapfen kann bis das zwölfwache eines billigen Zapfens kosten, was sich auf den Preis des Weines niederschlägt.
- Böckser: Der Geruch nach faulen Eiern entsteht in überschwefelten Weinen, die unter Luftabschluss vergoren wurden. Die Entstehung des Böckser geht auf die Reduktion des Schwefelsulfates im gärenden Most zurück. Weine mit Böckser weisen auf überalterte Kellertechnik, unsauberes Schaffen oder mangelndes Traubengut hin. Durch intensives Belüften oder Schütteln des Weins kann ein geringer Böckser meist beseitigt werden.
- Schwefel: der Geruch entsteht bei unsorgfältigem Stabilisieren des fertigen Weines (zuviel schwefelige Säure oder Schwefeldioxyd). Er sticht in der Nase und schmerzt unangenehm im Gaumen.
- Essig: die Essigbakterie braucht Sauerstoff. Weine mit Essigstich haben während der Gärung oder in der Flasche Luft bekommen. Durch konsequente Sönderung des Traubengutes kann das Risiko schon bei der Ernte stark vermindert werden. Essig gehört nie in den Wein.



„si sa croque, das war vielleicht le verre vous avez manger“

AROMEN IM MUND

SÜRFELN, BEISSEN, SPUCKEN

- Im Mund erwärmt sich der Wein und verbreitet neue Aromastoffe. Scharfes Essen zerstört den Tastsinn auf der Zunge, ebenso starke Kaugummi, Bonbons und Nikotin.
- Papillen auf der Zunge und im Gaumen sind die Sensoren, die uns mitteilen, ob ein Wein süss, salzig, sauer, bitter oder herb ist. Um die Aromen im Mund wahrnehmen zu können, nimmt man ein kleines Schlücklein Wein und atmet gleichzeitig durch den Mund etwas Luft ein.
- Diese Technik nennt man Sürfeln oder Schlürfen. Einfacher ist die Technik des ‚Beissens‘. Dabei öffnet und schliesst man den Mund ein paar Mal mit etwas Wein auf der Zunge. Durch den Kontakt mit dem Sauerstoff entfalten sich die Aromen schneller.

Im Mund beurteilen wir:

- Viskosität: rutscht der Wein zu leicht herunter, ist der Wein zu geschmeidig, bleibt meist wenig im Gaumen haften; zuviel Kohlensäure kratzt im Hals (adstringierend). Ist der Wein dünn und matt, zu weich, zu hart, ist er schwer und dick oder harmonisch.
- Die Süsse: Reizung an der Zungenspitze.
- Salz: Reizung seitlich an der Zungenspitze. Salz kommt sehr selten im Wein vor und wird wegen der Geschmeidigkeit oft mit Süsse verwechselt.
- Säure: Reizung seitlich an der Zunge. Zuviel Säure macht den Wein aggressiv, zuwenig macht ihn schlaff und flach.
- Bitterstoffe: Reizung auf dem Zungenrücken.
- Gerbstoffe (herb), Tannine: Reizung an den Gaumenwänden. Gerbstoffe sind wichtige Träger der feinstofflichen Aromen. Zuviel Gerbstoffe bei Roten und Rosé kratzen, zuwenig deuten entweder auf Reife bei älteren Weinen oder Mittelmässigkeit bei jüngeren. Weitgehend fehlende Gerbstoffe können auch Hinweise auf das gewählte Vinifikationsverfahren geben (Zentrifuge, Maceration carbonique, Maischenerhitzung usw.).
- Wenn man nach 20-30 Sekunden nach dem Schlucken die Aromafülle des Weins immer noch spürt spricht man von einem langen Abgang. Dies ist meist ein grosser Wein.
- Ein guter Wein hat eine Harmonie von Alkohol, Säure und Gerbstoff. In diesem Falle spricht man von einer guten Struktur. Diese drei Komponenten sind entscheidende, natürliche Konservierungsmittel, die es dem Wein erst ermöglichen, seine Aromen zu entfalten.



„Si vous avez des grandes problèmes avec votre Kopf, vous buvez trop!“

WEIN IM KOPF

SICH ERINNERN, VERGLEICHEN & DIE SINNE SCHÄRFEN

- Nur ein Wein der im Auge, in Nase und Mund, überall positiv hervorstach ist ein guter Wein. Wer allen Komponenten Beachtung schenkt, ist schnell in der Lage, sicher und kompetent zu degustieren.
- Degustieren besteht nicht aus Gurgeln und geschwollen Sprüche klopfen, degustieren heisst vielmehr seine Sinne nutzen. Wenn man weiss wonach man suchen muss, wird man eher fündig. Blumenaromen findet niemand in alten Weinen, grüne und blasse Weine riechen nach frischem Obst oder anderen säurehaltigen Früchten, braune nach Faulem und Moder.
- Im Wein passiert das Selbe, wie in vielen anderen Lebensmitteln. Im Laufe der Reifung werden aggressive Säuren abgebaut, es entstehen neue chemische Verbindungen.
- Feinstoffliche, ätherischen Aromen können sich nur im gesunden Produkt entfalten. Fremdstoffe, seien es Rückstände von Dünger, schwermetallhaltigen Spritzmitteln (z.B. Kupfer) oder Kellerbehandlungsmittel irritieren die Aromenentwicklung gewaltig. Das beste Terroir taugt nichts, wenn nicht Rücksicht genommen wird auf die Gesamtzusammenhänge der komplexen Prozesse. Schonendste ökologische Arbeitsweise, tiefe Erträge, hochwertiges Traubengut und klinisch sauberes Arbeiten im Keller bilden die beste Grundlage für effektive Qualität.
- Produzenten, die sich nicht tagtäglich mit ihrem Beruf auseinandersetzen sind kaum jemals in der Lage, wirkliche Spitzenerzeugnisse hervorzubringen.
- Für die Beurteilung ist auch der Ursprung, die Herkunft des Weines von Bedeutung. Boden, Traubensorten, Lage, Mikroklima, Witterung, Anbaumethode, Vinifikation, Lagerung und Reifung prägen den Saft auf unterschiedlichste Weise
- Im Dschungel der vielen AOC, DOC und DO Bestimmungen fällt es manchmal schwer sich zurechtzufinden. Leider verbürgen weder staatliche Qualitätsauszeichnungen, Labels und Gütesiegel noch Gold- und Silbermedaillen all der verschiedensten Weinmessen für effektive Qualität.
- Nicht auszuschliessen sind politische und menschliche Kriterien. Der beste Wein aus der falschen Hand ist alleweil weniger bekömmlich als ein guter Wein von einem Freund.

Die eigenen Sinne, die eigenen Sensoren sind der beste Garant für objektive Weinqualität. À votre Santé



„pour documenter das ganze, nous avons fait une röntgenfötteli mit "la vie interieure oenophile" von Jules“

- 1 Auge: Klarheit, Intensität, Alter
- 2 Nase: Bukett, Wohlgerüche, Fehler
- 3 Riechkolben: Gerüche aus dem Gaumen
- 4 Zungenspitze: Süsse
- 5 Zungenlaffen: Salz
- 6 Zungenseiten: Säure
- 7 Zungenrücken: Bitterstoffe, Gerbstoffe
- 8 Speiseröhre: Abgang, Nachklang

Traubenannahme

Abbeeren

Die Stiele werden entfernt. Dies geschieht in der Abbeermaschine

Pressen

Klärung

Nach dem Pressen ist der Most trüb, er muss vor der Gärung geklärt werden.

Alkoholische Gärung

Hefen wandeln Zucker in Alkohol und CO₂ um
Es entstehen auch Aromastoffe

Evtl. Malolaktische Gärung

Milchsäurebakterien wandeln Apfelsäure in Milchsäure um.
Dadurch wird der Wein säureärmer. Es entstehen Aromen.
Diese Gärung nennt man auch BSA (biologischer Säureabbau)

Evtl. Schönung/Filtration

Je nach Wein können Vorfiltrationen und/oder Schönungen durchgeführt werden

Stabilisierung & Ausbau

einmal in der Flasche muss der Wein stabil sein. Es darf zu keinen Trübungen, Nachgärungen oder Verderb kommen.
Weine werden unterschiedlich lange ausgebaut. Der Ausbau erfolgt im Edeltank, im verglasten Betontank oder im Holzfass.

Filtration & Abfüllung

Bei der Abfüllfiltration werden letzte Trubstoffe entfernt

Etikettieren & Verpacken



ROTWEIN-BEREITUNG

Traubenannahme

Abbeeren

MAISCHE-GÄRUNG

Einmaischen

Alkoholische Gärung

Pressen

Malolaktische Gärung

Milchsäurebakterien wandeln Apfelsäure in Milchsäure um
Dadurch wird der Wein säureärmer. Es entstehen Aromen
Diese Gärung nennt man auch BSA (biologischer Säureabbau)

Schönung

Je nach Wein können Vorfiltrationen und/oder Schönungen durchgeführt werden

Stabilisierung

einmal in der Flasche muss der Wein stabil sein. Es darf zu keinen Trübungen, Nachgärungen oder Verderb kommen.
Weine werden unterschiedlich lange ausgebaut.

Ausbau

Der Ausbau erfolgt im Edeltank, im verglasten Betontank oder im Holzfass.

Filtration & Abfüllung

Bei der Abfüllfiltration werden letzte Trubstoffe entfernt

Etikettieren & Verpacken

Traubenannahme

Abbeeren

MAISCHE-ERWÄRMUNG

Erwärmen

nach einigen Stunden abkühlen

Pressen

Alkoholische Gärung



Verschiedene Einflüsse prägen in ihrem Zusammenspiel das Bukett:
 Die Lage, Exposition, Sonnenscheindauer
 Der Boden, die geologischen Bedingungen
 Die Traubensorte
 Das Mikroklima, die Witterung
 Die Anbaumethode, Schnittart und Düngung
 Die Methode der Vinifikation
 Die Lagerung und Reifung

SORTEN-AROMEN

Primäraromen

Aromen die durch den Charakter der Traubensorte bestimmt werden.
 Man unterscheidet: Frucht-, Blumen-, und Pflanzenaromen

Beispiele von **Fruchtaromen**:

Ananas	Äthylbutyrat und Iso-Amylbuthyrat sind zwei Stoffe die häufig im jungen Weisswein anzutreffen sind
Apfel	das üppige Aroma von Golden-Delicious findet man häufig schon während der Gärung von Weissweinen. Teigige Apfelaromen zeigen einen groben Fehler, der Wein ist oxydiert
Banane	Isoamylacetat ist ein Ester das häufig in überkelterten Neue-Welt-Weinen anzutreffen ist
Cassis	ist ein Merkmal von Roten Burgundern
Erdbeere	Hexadecinaldehyd findet man in Rotweinen des Midi und in Portweinen.
Pflaumen	2-Phenyläthylacetat heisst das edle Aroma das oft in roten Spitzenweinen aus Cabernet Sauvignon anzutreffen ist

Beispiele von **Blumenaromen**:

Lindenblüte	Die wichtigsten Komponenten des Lindenblütenaromas bestehen aus Zucker, einem ätherischen Öl, Apfelsäure, Weinsäure, Tannin, Gummi und Chlorophyll. Man findet das Aroma oft in jungen, französischen Weissweinen.
Pfingstrose	Phenyläthanol, ein Stoff der in den meisten Weinen anzutreffen ist
Rose	Phenyläthyl, Alkohol und Rhodinol bilden die Basis einer Vielzahl von Düften, oft anzutreffen in oberitalienischen, portugiesischen oder südfranzösischen Weinen

Beispiele von **Pflanzen- & Kräuteraromen**:

Bittermandeln	findet man in vielen Piemontesischen Weinen
Grüne Paprika	Ein Aroma oft in Loire- und Bordeauxweinen auszumachen
Heu	Kumarin ist ein Übergangsaroma. Es tritt auf, wenn die Fruchtaromen zusammenbrechen und sich die Alterung bemerkbar macht.
Pfeffer	bereits Plinius der Ältere hat das Aroma im Wein gefunden. Häufig anzutreffen in Syrahs
Thymian	Thymol, Carvacrol, Pinen, Borneol, Linalol, Menthol sind Aromenkomponenten die man häufig in südlichen Weinen findet. Sie werden vermutlich von Blütenpollen auf die Trauben übertragen

GÄR-AROMEN

Sekundäraromen

Die Auswirkung der Gärung auf die Aromen ist beträchtlich. Etwa zehn Ferment-Reaktionen begleiten die Umwandlung von Zucker in Alkohol. Sie verändern die ursprüngliche Aromabasis und verstärken sie massiv. Der Gehalt an aromatischen Substanzen beträgt nach der Gärung zirka 1%, das heisst 1 Gramm pro Liter Wein. Leider sind viele dieser Gäraromen unerwünschte Begleiterscheinungen der Vinifikation

Butter	CH ₃ COCOCH ₂ -Diacetyl, aufs Brot gestrichen wunderbar im Wein sollte es nicht sein. Das Aroma tritt am Ende des BSA auf.
Aethylacetat	Essig, das stärkste aller Ester, leider viel zu oft wirkt das Bakterium Mycoderma aceti in undichten nicht spundvollen Fässern. Es braucht Sauerstoff und gehört nie in den Wein
Geranien	Wird dem Wein Sorbinsäure zur Konservierung beigesetzt entsteht dieser Fehlton am Ende des BSA.
Haselnuss	Diacethyl ist die Grundlage für dieses hochwertige Aroma in Weissweinen
Walnuss	Azetaldehyd entsteht durch den Stoffwechsel bestimmter Hefen. An sich angenehm, wenn auch manchmal etwas dominant

REIFE & ALTERS-AROMEN

Tertiäraromen

Nach der alkoholischen- und der malolaktischen Gärung (BSA) kommt der Wein im Fass zur Ruhe, allerdings nur äusserlich. Die Umwandlung der Aromen findet weiterhin statt. Der Wein verliert seine Frucht und gewinnt an Bukett. Dabei spielt die Umwandlung der Ester, das Erscheinen von schwereren Stoffen wie Aldehyde sowie der Einfluss der Gerbstoffe (Tannine) eine grosse Rolle.

Eiche	Holzton im junggelagerten Wein (Biberwein)
Vanille	4-Hydroxy-3-Methoxybenzaldehyd, das Aroma aus getoasteten Eichenfässern, soll das Tanningerüst des jungen Weines stützen und ihn auf dem Weg in den Aromahimmel begleiten. Leider haben die Amis den Sinn nicht ganz verstanden, eine neue Mode war geboren
Kaffee, Kakao	sehr angenehme Röstaromen
Karamell	Furfurol, der Wein ist reif für den Abguss
Champion, Weihrauch	angenehme Aromen in älteren Rotweinen mineralischer Böden
Teer	angenehmer Geruchston in edlen Rotweinen wie z.B. Barolos
Moschus	Higend-Aroma, kann auch kippen in Foxton
Zibetkatze	Keton ist ein widerlicher Duft der in extremster Verdünnung sehr angenehm wirkt



FEHLGERÜCHE

Eigentlich nicht mehr zu den Aromen sind die Fehlgerüche zu rechnen. Sie entstehen aus unsachgemässer Behandlung oder Lagerung des Weins und bestimmen den Aromeneindruck in Nase und Gaumen sehr stark.

Böckser

Schwefelwasserstoff. Der Geruch entsteht meist bei überschwefelten Weinen die unter Luftabschluss vergoren wurden. Die Entstehung des Böckser geht auf die Reduktion des Schwefelsulfats im Most zurück und ist der häufigste Weinfehler. Fehler, entstanden durch unperfekten Einsatz von Schwefel in der Stabilisierung des Weins sind häufig und werden oft nicht erkannt. Viele Winzer glauben es handle sich um ihr Goût de Terroir wenn ihr Wein nach nasser Wolle, nassem Hundefell, nach Feuerstein, gekochtem Kohl, Skunk, Knoblauch, Merkaptan (heissgelaufener Gummi) riecht – leider ist es immer ein Fehler.

Schwefelfehler

2-4-6-Trichloranisol

Zapfengoût geht auf mikrobakterielle Veränderungen im Korken zurück. Lange glaubte man der Fehler entstehe bei der Reinigung der Korken, das 2-4-6-Trichloranisol kann aber heute bereits in gesundem Naturkork nachgewiesen werden. Man geht davon aus, dass heute jede zwanzigste Flasche vom Fehler betroffen ist, bei jeder Hundertsten ist er penetrant wahrnehmbar.

Beispiel einer Degustationskarte

Name/Lage: Anbaugbiet/Rebe: Lieferant/Abfüller:		Jahrgang: Kaufdatum: Preis:	
AUSSEHEN	Punktzahl (max. 3)		Bemerkungen:
KLARHEIT	trüb, Schwebeteilchen enthaltend, stumpf, klar, funkelnd		
FARBINTENSITÄT	wässrig, blaß, mittel, tief, dunkel		
FARBE	(Weißweine) grünlich, blaßgelb, gelb, golden, braun		
KONSISTENZ	(Rotweine) purpur, rötlichpurpur, rot, bräunlichrot spritzig, dünn; normal, dick, ölig		
DUFT	Punktzahl (max. 6)		
ALLGEMEINER EINDRUCK	neutral, sauber, ansprechend, groß, stichig		
FRUCHTAROMA	fehlend, schwach, kräftig, deutlich, z.B. Riesling		
BUKETT	fehlend, angenehm, mannigfaltig, stark		
GESCHMACK	Punktzahl (max. 8)		
SÜSSE	(Weißweine) trocken, herb, mittel, lieblich, süß		Apfelgeschmack, schwarze Johannisbeere, Nußgeschmack, Karamelle, Feuersteingeschmack, Holzbeigeschmack, erdig, fest, mild, strahlig, fruchtig, samtig, würzig, gehaltvoll, bitter, scharf, ausdruckslos, unreif, dumpfig, matt, schimmelig, flach
GERBSÄURE	(Rotweine) adstringierend, hart, herb, weich		
SAURE	flach, erfrischend, ausgeprägt, hart		
KÖRPER	schwach und dünn, leicht, mittel, körperreich, schwer		
ABGANG	schwache Nachempfindung, erfreulich, anhaltend, nachhaltig		
AUSGEWOGENHEIT	unausgewogen, gutes Gleichgewicht, fein und rund, vollendet		
CHARAKTER	Punktzahl (max. 3)		frisch, feine Art, rassig, elegant, harmonisch, wuchtig, zart
rauh, charakterarm, erfreulich, fein, vorzüglich			
PUNKTZAHL INSGESAMT	(Höchstwertung 20)		Datum der Weinprobe

Versuch: den Genuss auf eine 20-Punkte-Skala zu reduzieren

URSPRUNG, HERKUNFT, TERROIR

Allgemein gehen wir in der Alten Welt bei der Beurteilung und Bewertung von Weinen vom Ursprung aus. Als Qualitätsmassstab gilt: Je genauer, je kleiner der Ursprung eingegrenzt ist, je höher die allgemeine Qualität. Als Motto kann man es vielleicht so zusammenfassen: wer den eigenen Kopf und Kragen riskiert – gibt sich mehr Mühe ihn nicht zu verlieren.

Um den Ursprung beim Wein zu erfassen, haben die Franzosen die AC, die **Appellation Controlée** erfunden. Dieses System der Qualitätsbezeichnung hat heute weltweit Gültigkeit.

Allerdings stammen die meisten AC-Reglemente aus der Zeit nach dem zweiten Weltkrieg. Solidarischer Wiederaufbau stand im Vordergrund. Die Qualitäten der Weine sollten von ungeniessbar Richtung gut geführt werden. Für mehr reichen die meisten Reglemente nicht aus. Eine AC ist eine Konvention zwischen Winzern, Weinbranche, Staat und Konsumenten. Einmal eingeführt ist sie kaum mehr zu reformieren. Das reduziert die Reaktionsfähigkeit der Winzer auf veränderte Marktgewohnheiten massiv.

Die Neue Welt kennt diese kleinräumig definierte Herkunft nicht. Für den amerikanischen Konsumenten ist sie unwichtig, anstelle der Herkunft müssen Hinweise auf die Schädlichkeit des Weins auf die Flasche. Noch weiter gehen die Australier, hier spielt die geografische Herkunft gar keine Rolle, gefragt sind Markennamen mit erkennbarem Weintypus, für weitergehende Bodenständigkeit fehlt dem Kontinent schlicht die eigene Geschichte.

Vin de table, vino da tavola VDT, vino da mesa, Tafelwein

Innovative Winzer orientieren sich auch immer wieder an Grundsätzen der Neuen Welt. Der Wein soll gut und gesund sein, Herkunftsbezeichnung hin oder her. Die europäischen Weinregionen bieten für solche Weine nur die Deklassierung zum einfachen Lebensmittel Wein unter der Kategorie „Tischwein“. Hier gelten nur die Vorschriften der jeweiligen Lebensmittelverordnung sowie Einschränkungen auf die Sortenwahl der Reben (Krankheitsübertragung usw.)

Vin de Pays VdP, Indicazione geografica tipiche IGT, Vino de la Tierra, Landwein

Etwas mehr Freiheiten bieten die Kategorien der sogenannten Regionalweine. Die Sortenvielfalt ist hier etwas grösser gehalten als bei AC-Weinen. In den meisten Ländern Europas fallen unter diese Kategorie auch die Sortenreinen Weine (Ausnahme: einzelne Regionen wie z.B. Burgund, Elsass). Diese Weine müssen die gleichen (nicht sehr hohen) Kriterien wie AC-Weine erfüllen und vor einer regionalen Degustationskontrolle als fehlerfrei bestehen. In dieser Kategorie ist die Vielfalt an spannenden Weinen am grössten.

V.Q.P.R.D, AOC, DOC, DO, Qualitätswein QbA

Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées, Weine mit einer bestimmten Herkunft. In Frankreich kommen diese Weine heute meist als VdP mit stark eingeschränkter Herkunft daher (Bild des Château, Ortsbezeichnung usw.). Hier wird das behördlich verordnete Korsett eng, entsprechend weniger stark unterscheiden sich die Weine verschiedener Hersteller.

AOC, DOCG, DOC, QmP

Die Herkunft, das Terroir, die Typizität steht im Vordergrund dieser „höchsten“ Kategorie. Die Franzosen bleiben beim Kontrollieren, die Italiener garantieren zu Kontrollieren, die Spanier und die Deutschen zertifizieren die Kontrollen – ja da muss wohl alles mit rechten Dingen zu und her gehen.

Hilft auch dies nichts gibt's noch weitere Reglemente von Crus classées über Gallo neros zu Winzerwy.

Garantieren für Genuss und Qualität können diese Regelungen kaum, ein bisschen helfen sie aber sich im Dschungel der Weinvielfalt zu orientieren.

Nach: *Der passende Wein zum Essen*. J. Simon, Komet MA-Service und Verlagsgesellschaft, Köln, 1996

Kombinationen von Wein und Essen können harmonisch oder weniger harmonisch sein.

Es gibt gewisse Grundgesetze, die allerdings auch gebrochen werden können. Typische Grundregeln sind: Weisswein zu Fisch und hellem Fleisch, Rotwein zu dunklem Fleisch. Je nach Zubereitungsart kann aber auch Fisch mit Rotwein harmonisieren.

Kriterien für die Weinwahl können zum Beispiel folgende sein:

Schwere des Gerichtes:

In den meisten Fällen sollte sich die Schwere des Weines der Schwere des Gerichtes anpassen (oder umgekehrt). Keines der beiden Elemente sollte das andere übertönen. So reicht man zu kräftigem Essen einen kräftigen Wein (Wildschwein zu tanninreichem Wein), zu leichtem Essen einen leichten Wein (pochierter Fisch zu Pinot blanc).

Intensität des Geruchs:

Eine Ausnahme zur ersten Regel ist die Kombination von fetten, deftigen Speisen mit leichten, aber sehr intensiv riechenden Weinen (Riesling Auslese kombiniert mit Gans).

Die Bestandteile des Essens und des Weines beeinflussen sich gegenseitig, so zum Beispiel:

Säure im Gericht (in Form von Zitronensaft, Früchten, Essig, eingekochtem Weisswein) muss eine Entsprechung im Wein finden, sonst wirkt der Wein flach und langweilig.

Salz wirkt sich oft ungünstig auf Tannine aus, es verstärkt die Bitterkeit. Zu Salzgebäck passt zum Beispiel Champagner oder andere Schaumweine oder Sherrys (Fino/ Manzanilla).

Pfeffer kann Feinheiten eines Weines, besonders bei reiferen Weinen, überdecken.

Süsse im Essen muss ebenfalls eine Entsprechung im Wein finden. Als Faustregel gilt, dass der Wein mindestens so süß wie das Essen sein muss, oder noch süßer. Sonst wirkt der Wein dünn und sauer. Trockene (= nicht restsüsse) Weine passen nicht zu Süssspeisen, aber einige halbtrockene/ süsse Weine können zu pikantem Essen passen (Sauternes zu Roquefort).

Tannine (Gerbstoffe) des Weines harmonisieren im allgemeinen eher nicht mit Fisch und schmecken nicht gut mit Eiern. So wie die Säure für den Weisswein unentbehrlich ist, sind die Tannine für die Struktur eines Rotweines sehr wichtig. Fleisch und Tannine passen meistens sehr gut zusammen. Das Fleisch dämpft die Wahrnehmung der Tannine. Tanninreiche Weine wirken alleine getrunken oft hart und trocken, zusammen mit dem Essen zeigen sie sich dann geschmeidiger.

