

Die Themen in dieser Ausgabe:



AROMEN IM WEIN



REIFEN LASSEN ODER JUNG TRINKEN ?

NEWSLETTER



Aromen im Wein *und wie sie entstehen*

Was sind Primär-/Sekundär- und Tertiäraromen?

„Ein tolles Bouquet mit Aromen von Brombeere, Vanille und schwarzem Pfeffer ...“ – Aber warum schmeckt ein Wein eigentlich, wie er schmeckt?

Aromen bilden sich aus chemischen und physikalischen Prozessen in den Trauben und während der Weinbereitung. Aromen, die aus der Beere und dem Traubensaft stammen, sind so genannte **Primäraromen**

Primäraromen: Zitrone, Apfel, Rose, Gras, Himbeere, schwarze Johannisbeere, grüne Paprika

und werden vom Menschen als blumig, würzig und fruchtig wahrgenommen. Sie sind zudem stark abhängig von der Rebsorten-Gattung. Typische Weißwein-Noten sind beispielsweise Apfel, Birne und Pfirsich. Während bei Rotweinen die Kirsch-, Himbeer- und Brombeer-Aromatik charakteristisch ist. Auch Reifegrad und Gesundheitszustand der Trauben spielen eine entscheidende Rolle.

Die **Sekundäraromen** entstehen durch die Verarbeitung des Weines bzw. des Traubenmaterials: Entrappen und Traubenpressung, Art der Mostbehandlung und Gärverlauf sind hier wichtige Einflussfaktoren. Der Weingenießer erkennt sie an der erdigen, vegetabilen, mineralischen oder balsamischen Ausprägung.

Sekundäraromen: Quitte, reife Birne, Banane, Brotkruste, Biskuit, schwarzer Pfeffer, Mango

Tertiäraromen bilden sich während der Lagerung des Weins im Tank, im Fass und später in der Flasche. Sie sind sozusagen Reifearomen. Gerade im Eichenholz prägen sie sich am meisten aus, was auf den Einfluss des Sauerstoffs (der durch das Holz dringt) zurückzuführen ist, und durch die aromatischen Eigenschaften des Holzes. Würze, Schokolade oder Pilze sind Aromen, die dabei entstehen. Sie haben im Laufe des Reifeprozesses die Sekundär- und Primäraromen des Weines deutlich in den Hintergrund gedrängt.

Tertiäraromen: Dörrobst, Gewürznelke, Rosinen, Zeder, Schokolade, Vanille, Pilze, Moos, Tabak

Je fortgeschrittenener der Reifeprozess, desto aromatischer ist der Wein. Bei aller Kategorisierung bleibt dann noch der menschliche Faktor: Wir empfinden Gerüche verschieden und verfügen über unterschiedlich ausgeprägte Wahrnehmungsspektren.

Ein aufmerksamer Verkoster erfasst etwa zwei Drittel der Eindrücke eines Weines mit der Nase, dem feinfühligsten Sinnesorgan des Menschen. Die Zahl der olfaktorischen Bestandteile eines Rotweins geht aber in die Hunderte. Nur einen Bruchteil davon zu erkennen, ist konzentrierte, sensorische Höchstleistung. Die menschliche Nase kann tausende verschiedener Gerüche unterscheiden, aber das Gehirn muss sie erkennen und filtern, es beurteilt sie,

ordnet sie zu und macht sie uns greifbar.
Trotz all der Wissenschaft: Wein ist vor allem Emotion, denn er soll Spaß machen.



Gereifter roter Bordeaux Magie oder Mythos?

Einen Wein zu probieren, der so alt ist wie man selbst, hat etwas Magisches! Bei einem gereiften Wein schauen wir auf den Jahrgang und erinnern uns an Stationen unseres Lebens. Natürlich hat nicht jeder Wein dieses Potenzial – viele Bordeauxweine haben es!

In der Jugend sind sich Rotweine häufig ähnlich, da sie durch ihre Primärfrucht intensiv an rote und schwarze Beeren erinnern. Wenn diese Aromen weniger werden, tritt die nächste Generation von Aromen hervor, die nur kennen lernt, der Geduld mitbringt, die Flasche nicht in den ersten Jahren austrinkt.

Je höher das angegebene Lagerpotenzial desto hochwertiger wird der Wein eingeschätzt. Auch manch junger Wein präsentiert sich erstaunlich „fertig“, appetitlich und zugänglich. Das passiert bei herausragenden Jahrgängen, in denen die Reife der Trauben perfekt war.

Wie kann es sein, dass diese dennoch ein ordentliches Reifepotenzial mitbringen? Weine, die in der Jugend harmonisch und ausgeglichen sind, werden es Jahre später auch noch sein. Passen bereits am Anfang die Säure oder das Tannin nicht, wird es im Alter nicht wesentlich harmonischer werden.

Doch die Weinwelt ändert sich. Von der Klim erwärzung hat die Reifung der roten Trauben profitiert; das heißt: weniger Säure, weicheres Tannin, bessere Farbe und mehr Zucker. Im Qualitätsweinbau haben sich niedrigere Erträge durchgesetzt, Trauben werden schonender verarbeitet, man spricht vom Tannin-Management. Die Reifezeit auf der Maische und im Holzfass ist angepasst und der Schwefeleinsatz – also auch die Haltbarmachung – ist kontrollierter als noch vor fünfzig Jahren.

Deshalb schmeckt heute Rotwein auch jung wesentlich besser, als die Weine bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts. Jeder muss für sich selbst herausfinden, welche Aromen im Wein er schätzt. Manche kommen mit den würzigen, leicht erdigen, entwickelten Aromen reifer Weine weniger zurecht. Sie bevorzugen die kraftvollen, jungen Weine, die mit klarem Duft von Kirsche, Cassis und Brombeere, dazu etwas Rauch und Vanille faszinieren. Und dann ist es doch egal, wie lang der Wein liegen darf. Einzig der eigene Geschmack sollte den richtigen Augenblick für den Genuss eines Weins bestimmen.

Man frage sich: Wie viele Jahre ist der Wein schon gereift? In welchem Stadium befindet er sich jetzt? Ist er immer noch jung, ist er perfekt, oder wird er bereits etwas dünn? Schafft er die gleiche Zeit nochmal – oder sogar noch etwas mehr? Oder schmeckt er jetzt so gut, dass ich am liebsten morgen gleich die nächste Flasche trinke? Ja dann! Schauen Sie mal wieder in Ihren Keller!