

Liebe Kundinnen und Kunden,

Heute fangen wir an, uns einem sehr komplexen Thema zu widmen – der Sensorik. Es beinhaltet so viele Aspekte, dass wir wahrscheinlich zwei bis drei Weinabos damit füllen werden. Schon die Terminologie, die verwendet wird, ist bei näherem Hinschauen und Lesen erklärungsbedürftig. Was ist eigentlich gemeint, wenn der Weinhändler meines Vertrauens einen Wein mineralisch nennt, wenn ein Wein laut Beschreibung im Internet Teeraromen hat? Wie kann ich die erfahren? Reicht hier Zigarettenrauch oder muss man doch an einem Teerbelag lecken, um das zu schmecken? Die benutzten Begrifflichkeiten sind sehr vielseitig. Ein Wein-Blogger spricht von Lakritze/Spitzwegerich Noten. Mir fällt dazu nur ein: Hört sich sehr gut an, aber was soll das denn sein? Letztlich hat ja jeder seinen eigenen Geschmack. Das hatten wir schon öfter und darüber lässt sich nicht streiten. Um aber auf eine gemeinsame Linie zu kommen, wenn man versucht, objektiv über Weine zu reden, kommt man nicht an der Sensorik vorbei. Weinlyrik, wie oben beschrieben, braucht es dazu nicht (ist aber auch schön). Nötig ist ein genau definiertes Handwerkszeug – eine Sprache – mit der man die Weine objektiv beschreiben kann und die nicht notwendigerweise etwas mit dem guten oder schlechten Geschmack von uns Individuen zu tun hat.

Grundlagen der Sensorik

Mit der Weinsensorik wollen wir eine möglichst objektive Beschreibung der Weine erreichen. Allerdings erfolgt jede Verkostung über die subjektiven Sinne Sehen, Riechen und Schmecken. Einen Wein zu verkosten oder zu prüfen bedeutet also in anderen Worten, durch subjektive Wahrnehmungen die Merkmale des Weines herauszufinden und zu beurteilen. Man prüft zuerst das äußere Erscheinungsbild des Weines, dann seinen Geruch und schließlich den Geschmack.

Mit den Augen prüft man die Farbtiefe, den Farbton, die Klarheit und den Zustand der Flüssigkeit. Bei Schaumweinen zusätzlich auch noch die sogenannte Perlage, das heißt, wie die Kohlenstoffbläschen sich in der Flüssigkeit verhalten und wie sie aussehen. Die Farbe beurteilt man im Licht, indem man das Glas etwas schräg zu einer hellen Fläche (Tischtuch, Papier) hält. Den Extraktgehalt oder die Viskosität eines Weines kann man über die Schlieren, die er am Glasrand hinterlässt, wenn man ihn schwenkt (sogenannte Kirchenfenster), feststellen.

Um eine Substanz riechen zu können, muss sie „flüchtig“ sein. Im Geruchsorgan „Nase“ werden die Geruchsempfindungen im obersten Teil der Nasenhöhle durch die in der Schleimhaut angesiedelten Riechzellen, der so genannten Reizleitung über die Riechkolben ausgelöst. Die Nase und ihre Fähigkeit, bis zu einer Milliarde verschiedene Gerüche wahrzunehmen, ist wohl das wichtigste Organ, um das Bukett eines Weines zu erfahren und auch zu beschreiben.

Das Organ für das Schmecken ist natürlich die Zunge. Früher war die Welt noch in Ordnung und man unterschied nur vier Geschmacksempfindungen: süß (Zungenspitze), salzig (seitlich-vorderer Teil des Zungenrandes), sauer (seitlich-hintere Teil des Zungenrandes) und bitter (hintere Teil der Zunge). Scharf ist übrigens keine Geschmacksempfindung, sondern wird über die Schmerzrezeptoren im Mund

wahrgenommen. In der modernen Sensorik kommt noch ein fünfter Geschmack hinzu: umami. Um herauszufinden was das ist, nehmen Sie ein paar Euros und besuchen das nächstgelegene Sushi-Lokal. Bestellen Sie sich eine kleine Portion Thunfisch-Sashimi. Tauchen Sie ein Stück Thunfisch in Sojasauce und schieben Sie sich den Leckerbissen in den Mund. Kauen, warm werden lassen, schmecken. Dieser Geschmack, den sie da gerade auf der Zunge haben, das ist umami.

Alle anderen (subjektiven) Empfindungen werden erst beim Ausatmen durch den Geruchsinn wahrgenommen.

Auch wenn sich das individuelle Geschmacksvermögen unterscheidet, sind diese Geschmacksempfindungen doch bei jedem Menschen vorhanden. Wie kommt es dann, dass viele Menschen sich so schwertun, ihren Geschmack zu beschreiben oder auch nur ihrem Geschmack zu vertrauen? Wie oft höre ich den Satz: Der schmeckt mir eigentlich nicht so richtig, aber ich verstehe ja nichts von Wein. Die erste Regel beim Verkosten ist also die, dass Sie Ihrem Geschmack vertrauen. Wenn Sie das tun, können Sie anfangen, die Sensorik auszubauen.

Hier gilt, Übung macht den Meister. Ich gebe Ihnen zum Abschluss dieses Weinabos ein paar kleine Aufgaben, um sich in die Sensorik einzuarbeiten:

1. Nehmen Sie einen Schluck Wasser in den Mund und versuchen Sie zu beschreiben, wie es schmeckt. Sie müssen dafür das Wasser nicht schlucken, sondern nur im Mund hin und her bewegen.
2. Kochen sie sich einen Kaffee und machen Sie das gleiche. Was ändert sich, wenn Sie Milch hinzugeben?
3. Probieren sie das gleiche mit zugehaltener Nase. Was ändert sich an Ihrem Geschmacksempfinden?
4. Riechen Sie mit nur einem Nasenloch. Sind die Gerüche gleich, oder unterschiedlich? Ist der Geruch intensiver mit dem rechten, dem linken oder beiden Nasenlöchern?

Es hört sich zwar ganz einfach an, was ich von Ihnen verlange. Allerdings sind das gute Übungen, um sich mit seinem Geschmacksempfinden zu beschäftigen und anhand einfacher Beispiele mal zu beschreiben warum etwas als guter oder schlechter Geschmack empfunden wird. Das ist der wesentliche Schritt, der gemacht werden muss, um in das Feld der Sensorik einzutauchen.

Das Weinbaugebiet Toro

Toro ist ein zentralspanisches Weinbaugebiet im Umkreis der gleichnamigen Stadt in der Region Kastilien-Leon. Es ist ein in Deutschland relativ unbekanntes Weinanbaugebiet, da die Qualitäten in der Vergangenheit nicht an internationale Standards heranreichten und aus diesem Grund kein Bedarf an diesen Weinen bestand. Geändert hat sich das erst in den späten 80er Jahren, als erste Winzer anfangen, die Standards der Arbeit in den Weinbergen, der Lese und der Weinherstellung auf internationales Niveau anzuheben. Es gelang, sehr gute, kräftige und komplexe Weine zu keltern, die mittlerweile auch international anerkannt sind. Toro hat damit seinen eigenen Weg als Premium-Weingebiet der Welt gefunden. Die hauptsächlich angebaute Traube im Toro ist der Tempranillo, die häufig auch als nur hier auftretende Urform „Tinta de Toro“ angebaut wird. Die Anbaufläche war ursprünglich

Weinmarkt Mattheis - Monatsabonnement Juni 2018

Thema: Einführung in die Sensorik - Wo liegt eigentlich das Weinanbaugebiet Toro?

einmal bis zu 35000 ha groß, schrumpfte dann aber infolge der Qualitätsprobleme bis auf 750 ha. Heutzutage beträgt sie wieder 4400 ha. Toro gehört damit zu den kleineren Anbaugebieten in Spanien. Der größte Teil der Anbaufläche liegt am kalkhaltigen Nordufer des Duero. Durch die langen und sehr heißen Sommer mit trotzdem kühlen Nächten sind die Erträge sehr niedrig, was sich allerdings positiv auf die Qualität der Weine auswirkt. Trotz internationalem Erfolg sind die Weine durchaus bezahlbar geblieben und liefern dadurch ein herausragendes Preis- / Genussverhältnis. Aber probieren Sie selbst!

Die Bodega Monte la Reina



Die Bodega Monte la Reina ist ein neues und sehr modernes Weingut im Zentrum des Weinbaugebiets Toro. Zum Weingut gehört auch ein hervorragendes Restaurant und ein Schloss aus dem 19. Jahrhundert, das zu einem kleinen Appartementhaus mit acht modernen und luxuriösen Apartments umgebaut wurde. Wenn Sie mal in Spanien sind, können Sie hier wunderbar eine Nacht verbringen, die Bodega besichtigen und ein sehr gutes Abendessen zu sich nehmen und wenn Sie Ihren nächsten runden Geburtstag oder ein anderes großes Fest feiern möchten, wäre das eine Möglichkeit, den Gästen etwas Außergewöhnliches zu bieten. Das Abendessen und die Feier könnte zum Beispiel im Barriquekeller des Weinguts stattfinden.

Insgesamt gehören 300 ha Wein zu dem Weingut, von denen 200 ha mit Tempranillo bepflanzt sind. Manche der Rebstöcke sind schon über 100 Jahre alt, sodass sehr kräftige und ausdrucksstarke Weine hergestellt werden können. Mich hat beeindruckt, dass alle Weine einen eigenen Charakter haben und trotzdem eine einzigartige Handschrift zu erkennen ist. Die Weinlese findet typischerweise im September statt und die Herstellung des Weins erfolgt vollkommen klimatisiert, um die besten Ergebnisse zu erreichen.

Castillo de Monte La Reina Tempranillo Joven 2017



Sobald der Wein in ein Glas gefüllt wird, verbreitet er den typischen Geruch des Tempranillos. Er hat eine leuchtend rote bis violette Farbe und riecht intensiv nach Veilchen und Kirschen. Im Mund wirkt er dann wunderbar harmonisch und schmeckt nach Brombeere und dunkler Kirsche. Doch Vorsicht: Sie müssen sicherstellen, dass er nicht zu warm ist. Bei 18°C entfaltet er sein schönstes Bouquet. Probieren Sie ihn gleich nach dem Aufmachen und lassen Sie ihn noch eine gute Stunde stehen und atmen. Er wird es Ihnen danken, indem er viel weicher, runder und intensiver schmeckt. Ein unglaubliches Geschmackserlebnis für einen Wein um die 5,- €. Ich muss jedes Mal wieder staunen.

Alkohol: 13,5 % Vol.
Restzucker: 4,44 g/Liter
Gesamtsäure: 5,73 g/Liter
Trinktemperatur: 16 - 18°C
Ladenpreis: 4,95 Euro
Abo Preis: 4,20 Euro

Castillo de Monte La Reina Tempranillo Roble 2016

Durch diesen Wein bin ich auf das Weingut aufmerksam geworden. Schon längere Zeit suchte ich nach einem neuen Roble, nachdem der Wein, den wir hatten, im neuen Jahrgang nicht mehr unseren Qualitätsanforderungen genügte. Roble - direkt übersetzt - bedeutet nichts anderes, als im Holzfass ausgebaut. Allerdings wird der Begriff auch dafür verwendet, einen Barriqueausbau von weniger als einem halben Jahr anzuzeigen. Das ist außerhalb des Rioja die Dauer, die ein Wein im Barriquefass lagern muss, damit er als Crianza bezeichnet werden kann. Dieser Roble war vier Monate im Holzfass und zeigt auch sehr deutliche Holznoten, ohne dass das Holz überbetont ist. Der Wein muss unbedingt auch leicht gekühlt und mindestens eine Stunde vor dem Genuss aufgemacht oder dekantiert werden. Wenn Sie das nicht tun, wird er Ihnen etwas langweilig und wenig fruchtig vorkommen. Nach einer Stunde macht der Wein allerdings „auf“ und man erlebt eine regelrechte Geschmacksexplosion. Plötzlich sind die Vanillenoten da, Veilchen und Brombeergeschmack machen den Wein wunderbar weich im Mund und im Abgang findet man etwas Schokolade und Kaffee. Über den Abend und auch die nächsten 2 bis 3 Tage entwickelt sich der Wein dann immer weiter und überrascht durch neue Geschmacksnuancen, die man plötzlich erlebt. So viel Geschmack für so wenig Geld ist wirklich selten.

Alkohol: 13,5 % Vol.
Restzucker: 3,81 g/Liter
Gesamtsäure: 5,62 g/Liter
Trinktemperatur: 16 – 18°C
Ladenpreis: 7,95 Euro
Abo Preis: 6,75 Euro



Castillo de Monte La Reina Tempranillo Crianza 2015



Der Crianza war anfänglich etwas enttäuschend für mich. Mit acht Monaten im Barriquefass hatte ich eigentlich einen vollen, runden und fruchtigen Wein mit mehr Holznoten und weniger Säure erwartet. Ich stellte den Wein zur Seite und schon nach zwei Stunden fing er an, fruchtiger zu schmecken und die Säure war auch kaum mehr zu spüren. Nach vier Stunden hatte der Wein seine Entwicklung nahezu abgeschlossen und ich hatte einen wunderschönen, weichen und runden Tempranillo im Glas mit deutlichen Vanillenoten, intensivem Brombeergeschmack und im Abgang kräftigem Kakaogeschmack. Einfach ein wunderbarer Wein. Geben Sie ihm Zeit und er wird Sie nicht enttäuschen. Hier heißt es einfach, abzuwarten. Übrigens – auch nach drei Tagen noch ein wunderbarer Genuss mit etwas weniger Fruchtigkeit, aber einem schönen Barriqueerlebnis im Mund.

Alkohol: 14 % Vol.

Restzucker: 3,71 g/Liter

Gesamtsäure: 5,42 g/Liter

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Ladenpreis: 11,95 Euro

Abo Preis: 10,20 Euro

Alle Weine, die ich Ihnen heute vorgestellt habe, schmecken natürlich wunderbar zu jedem Grillfest. Für noch mehr Überraschung: Machen Sie einfach alle drei Flaschen auf einmal auf und wechseln Sie ab. Wenn Sie es schaffen, ohne auf die Flasche zu schauen, immer genau sagen zu können, welchen Wein Sie gerade im Glas haben, schulen Sie damit auch Ihre Sensorik.

Im nächsten Wein-Abo machen wir mit diesem Thema dann auch weiter. Ich werde Ihnen vorstellen, was es mit primären, sekundären und tertiären Geschmacksnoten auf sich hat. Dazu werde ich drei sehr unterschiedliche Weine aussuchen, damit Sie auch gleich am praktischen Beispiel lernen können.

Viel Vergnügen beim Verkosten und Genießen wünscht Ihnen

Ihr Jürgen Schlanke