

Sehen



Faszination Farbenspiel

„Die Liebe beginnt bei den Augen“, hat der italienische Weinkritiker Luigi Veronelli einmal gesagt. Der erste Eindruck beim Wein ist gewöhnlich visueller Natur. Zwar kann man vom Farbton nur bedingt auf die Weinqualität schließen, aber ein schönes Kleid steigert nicht nur die Vorfreude auf den Genuss, sondern ist Teil des ästhetischen Vergnügens, die so nur Wein ermöglicht.

Jeder Wein besitzt eine bestimmte Gestalt, die von der Rebsorte, Methode der Weinbereitung, aber auch dem Stadium der Flaschenreife abhängt. Die Farbpalette des Weißweins reicht von grüngelb bis mahagonibraun und die des Rotweins von lachsfarben bis tintenschwarz.

In diesem Abschnitt lernen Sie die Farbpalette von Weiß- und Rotwein kennen und bekommen Einblicke in deren Bedeutung.

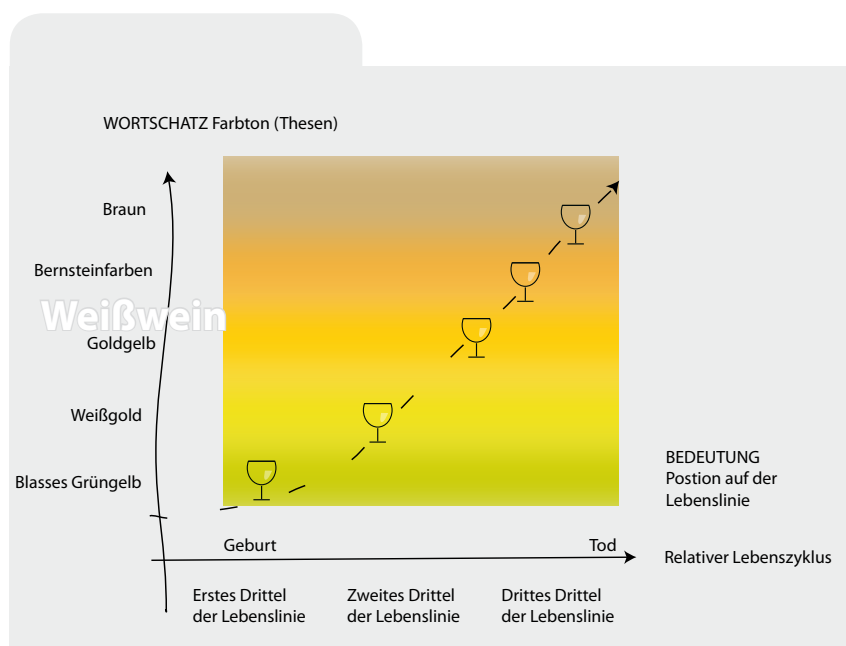
Fakten & Bedeutung

An der Innenseite der Beerenhäute haften die meisten Farbpigmente des späteren Weins. Abhängig von der Farbe der Beerenhäute, der Farbausbeute und dem Stadium der Flaschenreife variiert die Farbpalette der Weißweine von grüngelb bis mahagonibraun und der Rotweine von lachsfarben bis tintenschwarz.

Die Farbpigmente der Weiß- und Rotweine oxidieren mehr oder weniger schnell durch den Einfluss des Sauerstoffs in der Luft. Deshalb wird Wein im Laufe der Jahre oder Jahrzehnte immer bräunlicher. Vergleiche: Schnittfläche eines Apfels.

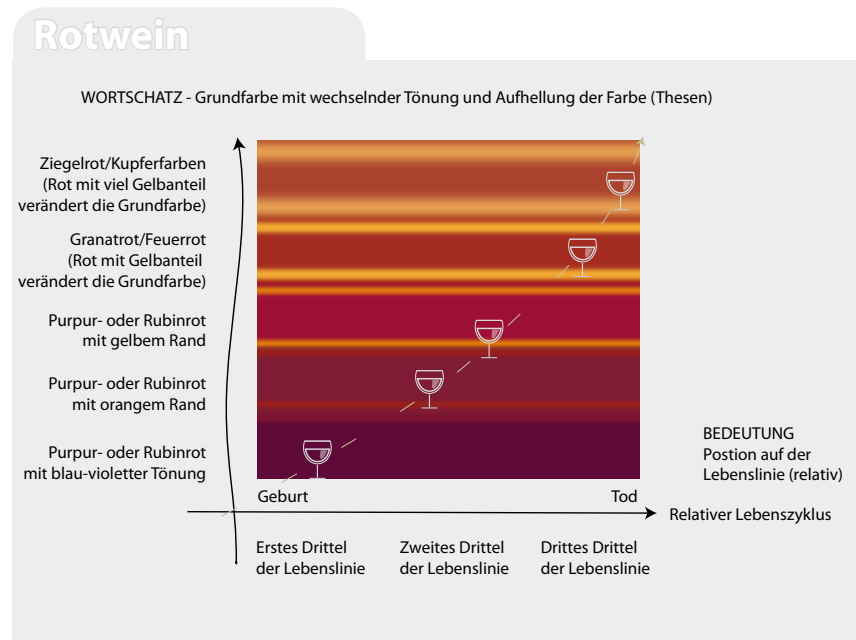
Um den Farbton zu bestimmen, halten Sie das Glas leicht geneigt vor einen weißen Hintergrund. Dazu eignet sich eine weiße Tischdecke oder ein Blatt Papier. Tageslicht ist künstlicher Beleuchtung vorzuziehen.

Farbpalette Weißwein



Trockener Weißwein ist in seiner Jugend fast farblos oder zeigt helles Gelbgrün. Falls der Wein im Neuen Holz erzogen wurde oder es sich um einen Dessertwein aus getrockneten Beeren handelt startet die Flaschenreife meist mit einem hellen Goldgelb. Mit zunehmender Reife oder Alterung (Oxidation) wird die Farbe des Weißweins immer intensiver und dunkler. Jeden Lebensabschnitt kennzeichnet ein entsprechender Farbton: Ein helles Gelbgrün ist typisch für junge, trockene Weißweine. Weißgold und Goldgelb kennzeichnet entwickelte, trockene Weißweine, junge Dessertweine oder Weine die im Neuen Holz Luft geschnappt haben. Bernsteinfarbe verrät ein hohes Maß Oxidation. Wenn Weißwein braun ist, hat er das Ende seiner Lebenslinie erreicht. Abgesehen von manchen Sherrys sind solche Weine selten ein Genuss.

Farbpalette Rotwein



In der Jugend zeigen Rotweine ein violettes Rubin- oder Purpurrot. Auf dem Höhepunkt ihrer Entwicklung funkeln Spitzenweine granatrot (dichtes Rot mit Gelbanteil). Ziegelrote Weine signalisieren, dass sie ihren Zenit überschritten haben. Solche Weine zeigen deutliche Oxidationsnoten in der Nase. Im Mund schmecken sie gezehrt. Das Tannin ist mürbe.

Rotweine werden durch Flaschenreife und Alterung heller. Dies liegt an dem Gerbstoff- und Farbpigmentanteil des Rotweins. Durch Flaschenreife lösen sich Gerb- und Farbstoffe von der Flüssigkeit ab. So entsteht Depot, das sich am Flaschenboden absetzt. Gleichzeitig färbt der Oxidationsprozess den ursprünglich blau-violetten Farbton orange bis bräunlich ein.

Farbverlauf und Farbtiefe

Abgestufter Farbverlauf oder monochrom transparenter Farbton? Halten Sie das Glas geneigt und betrachten Sie den Wein. Ändert sich der Farbverlauf von der Glasmitte zum Rand?

Leuchtkraft

Weine mit einer leuchtenden Robe gebärden sich, im Gegensatz zu solchen mit stumpfer Farbe, vital.



Konsistenz

Zähflüssige, ölige Weine haben Körper, solche mit wässriger Konsistenz eher nicht. Hohe Konsistenz ist typisch für edelsüße Dessertweine und trockene Weine mit hohem Alkoholgehalt.

Stolpersteine

Die Grundfarbe und Farbdichte der Rotweine hängt von der Menge der Farbpigmente der Beerenhaut (Sorte) und von der Ausbeute (Maischestandzeit) ab.

Es gibt einen Trend, auf dem Flaschenetikett die Rebsorte anzugeben. Bei Rotweinen lässt die Sorte grobe Rückschlüsse auf die Grundfarbe des Weins zu.

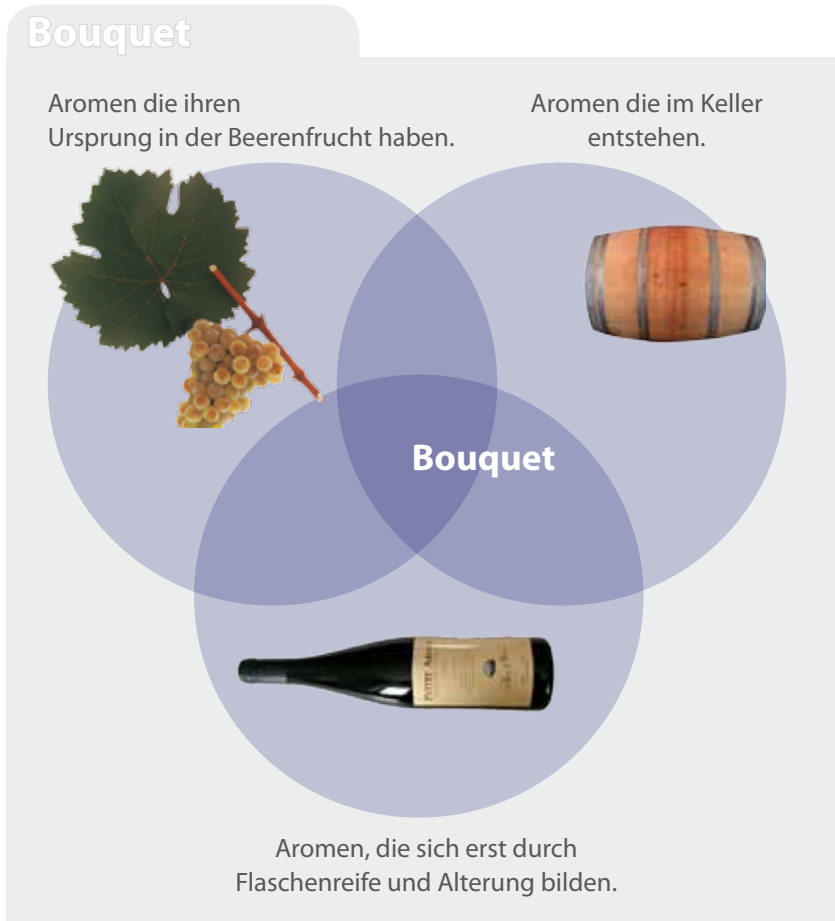
In einer rubinroten Robe erscheinen zum Beispiel: Spätburgunder (Pinot Noir), Nebbiolo (Barolo), Trollinger, Sangiovese (Chianti Classico) und andere.

Eine dunkles, purpurrotes Kleid ist typisch für Cabernet Sauvignon (Bordeaux), Syrah (Cote du Rhone), oder Tempranillo (Rioja).





Riechen



Faszination Bouquet

Es sind vor allem Vielfalt, Tiefe und Originalität des Bouquets, die Weingenuss zu einem besonderen Erlebnis machen.

Entscheidend für die Qualität des Duftes ist die Zusammensetzung und Menge der am Duft beteiligten aromatischen Substanzen.

Weinaromen stammen von der Beerenfrucht (Primäraromen), aber auch bei der alkoholischen Gärung und dem Weinausbau im Neuen Holz bilden sich Bouquetstoffe (Sekundäraromen). Selbst in der Flasche sorgt der Reife- und Alterungsprozess dafür, dass weitere Duftnoten (Tertiäraromen) entstehen.



Fakten

Eine Flasche Wein enthält folgende geruchsrelevanten Substanzen:

- » *Alkohol 12 %*
- » *Mineralien (Phosphat, Natrium, Magnesium, Eisen) 0,3 %*
- » *Aromastoffe (Ester, Aldehyde, Lactate) 0,001 %*

Nur etwa 0,001 Gramm aromatische Substanzen enthält eine Flasche Wein. Dass wir dennoch Bouquet wahrnehmen, verdanken wir unserem hoch empfindlichen Riechorgan. Die Wahrnehmungsschwelle für aromatische Substanzen liegt bei einem Pico-Gramm (ein billionstel Gramm). Die Menge, der im Wein enthaltenen Aromen, ist also eine Milliarde mal stärker. Deshalb sind die Duftmoleküle im Wein so wirkungsvoll. Hätten Weine eine deutlich höhere Aromakonzentration, so wie das etwa beim Parfum der Fall ist, wäre wiederum eine differenzierte, zeitlich sich verändernde Wahrnehmung unmöglich.

Wie entstehen Aromen im Wein?

Bisher wurden im Wein rund 800 chemische Verbindungen entdeckt. Nur ein kleiner Teil der Weinaromen sind in der Beere selbst schmeckbar. Die meisten Aromamoleküle bilden sich durch die alkoholische Gärung, Mazeration und Flaschenreife. Erst wenn sich in der heranreifenden Beere ein gewisses Maß an Zucker gebildet hat, beginnt die Aroma-, Farb- und Gerbstoffbildung. Genau dann, wenn alle Beereninhaltsstoffe ihr Optimum erreicht haben, ist die Beere physiologisch reif. Über die perfekte Zusammensetzung der Aromamoleküle im Wein entscheidet vor allem die Qualität der gelesenen Weintrauben.

Wenn kranke Beeren gekeltert werden oder bei der Weinbereitung Fehler gemacht werden, entstehen unangenehme Duftnoten.

500 verschiedene Aromamoleküle sind beispielsweise nötig, um einen authentischen Rosenduft zu erhalten. (Rosenduft ist typisch für die Gewürztraminer-Weine.) Kaffeeduft setzt sich aus rund 200 verschiedenen Aromamolekülen zusammen. (Manche Weine, die im Neuen Holz ausgebaut wurden, besitzen ein Aroma, das an frisch gemahlene Kaffee erinnert.) Auch die Dosis der aromatischen Substanzen im Wein entscheidet über die Duftnote. Dr. Roman Kaiser, ein Schweizer Duftforscher, hat im Wein ein Aromamolekül (Leitaroma) gefunden, das in einer Dosis von 0,001 Prozent eklatant nach Katzen-Urin riecht. Verdünnt man nun diese Duftlösung hundertfach, entsteht plötzlich ein sehr attraktives Aroma, das an puren Chassis erinnert.

Falls sich das Bouquet aus zu wenigen aromatischen Substanzen zusammensetzt, entstehen Lücken. Tiefe und Plastizität des Aromas nehmen ab. Im schlimmsten Fall riecht das Bouquet dann künstlich, eindimensional und banal.

Weinaromen erschließen

Im Wein sind die Aromamoleküle, abhängig vom Stadium der Flaschenreife, mehr oder weniger flüchtig.

Nur flüchtige, das heißt aus dem Wasser-Alkohol-Gemisch aufsteigende Aromamoleküle, kann die Riechschleimhaut der Nase wahrnehmen.

Das Ergebnis der Degustation hängt also auch davon ab, wie gut es gelingt möglichst viele der im Wein vorhandenen Aromen in den flüchtigen Zustand zu versetzen.

Durch Flaschenreife, belüften (dekantieren), temperieren und die Wahl des richtigen Weinglases kann die Entfaltung der Duftmoleküle gefördert werden.

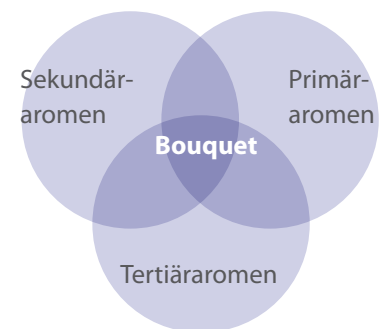
Bedeutung

Das Bouquet ist ein Strauß verschiedener Düfte. Grafisch veranschaulichen lässt sich die Überschneidung verschiedener Weinaromen mit Hilfe des Mengendiagramms. Zeichnen Sie drei Kreise die sich überschneiden und beschriften Sie die Kreise der Reihe nach.

1. Kreis: Fruchtaromen (Primäraromen).
2. Kreis: Weinbereitungs- und Ausbauaromen (Sekundäraromen).
3. Kreis: Reife- und Alterungsaromen (Tertiäraromen).

Die Einteilung der Aromen in Kategorien hat zwei Vorteile. Zum Einen werden die Düfte nach der Quelle ihrer Entstehung geordnet. Dadurch ist es einfach, die wesentlichen Schritte der Entstehungsgeschichte einer Flasche Wein zu rekonstruieren. Die Aromen im Wein lassen Rückschlüsse auf die Entstehungsgeschichte des Weins zu.

Zum Zweiten verhindert diese strukturierte Vorgehensweise, dass bedeutende Bouquetkomponenten übersehen werden.



Beerenreife

Der Reifegrad der Fruchtaromen gibt Aufschluss über die ursprüngliche Beerenreife und das Entwicklungspotential.

Die Fruchtaromen im Wein können sich im Reifegrad erheblich unterscheiden. Ob die Frucht grün, frisch oder marmeladig riecht, hängt von der Reife der gelesenen Trauben und vom Stadium der Flaschenreife ab.

Qualität:

- » *Grün*
- » *Reif (frische, süße Beeren)*
- » *überreif (Marmelade, gekochte Beeren)*

Typisch für junge Weine aus physiologisch reifem Lesegut sind süße, frische Fruchtaromen.

Weine die aus grünen, unreifen Beeren gekeltert sind haben wenig Aroma und kein Potential durch Flaschenreife.

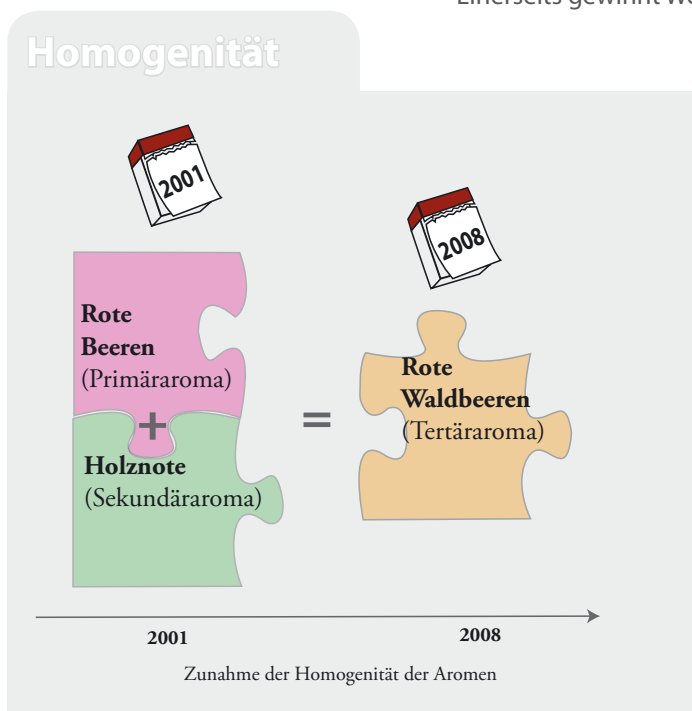
Oxidation der Fruchtaromen

Durch Flaschenreife und Alterung werden die frischen Fruchtaromen allmählich oxidiert. Die Frucht verliert ihre Frische und der Duft erinnert immer mehr an Marmelade oder gekochte Beeren.

Hinweis: Ein ähnlicher Effekt tritt auf, wenn überreife Beeren gekeltert werden.

Mit fortschreitender Alterung geht die einst intakte Frucht verloren. Sherry- oder Portweinnoten nehmen zu und schieben sich mit der Zeit immer mehr in den Vordergrund.

Einerseits gewinnt Wein durch diesen Prozess. Das Bouquet öffnet sich und



entfaltet Duftfülle. Andererseits geht durch Oxidation die Frische der Frucht verloren und dreht ins gekochte oder marmeladig.

Homogenität

Durch Flaschenreife wird das Bouquet feinmaschiger und homogener.

Qualität:

- » *Heterogen oder homogen.*
- » *Verschlossen oder entwickelt*