



Warum Sie keine Weinaromen erkennen

«Dieser Wein hat eine verführerische Nase von Vanille, frischer Zitronenschale und einem Hauch von Quitte. Am Gaumen ist er ausgewogen mit einem vollen Körper, einer angenehmen Säure und Aromen von reifer Ananas und frischen Blüten.» Kennen Sie auch Weinexpertinnen und -experten, die einen Wein ausführlich beschreiben, während der eigene Geruchssinn beim gleichen Glas Wein wenig preisgibt? Deshalb schenken wir reinen Wein ein und erklären, warum nicht jede und jeder Weinaromen erkennt.

Immer der Nase nach?

Jeder Mensch nimmt Aromen anders wahr. Diese sind geprägt durch subjektive Sinneswahrnehmungen und individuelle Vorlieben. Und doch ist Fakt: Einige Weintrinkerinnen und Weintrinker haben ein besseres «Näschen» als andere. Doch kein Grund zum Verzweifeln. Es gibt objektiv keine falschen Begriffe, um Wein zu beschreiben.

Warum fallen beim Verkosten stets ähnliche Worte?

Regelmässiger, verantwortungsvoller Weingenuss unterstützt zwar das Schärferen der Sinne, doch ohne das nötige Wissen hilft dies in Bezug auf Aromen wenig. Viele Menschen, die in der Weinbranche arbeiten, haben das professionelle Degustieren gelernt und wissen, woher mögliche Aromen kommen. Man unterscheidet drei Kategorien:

Primäre Aromen: Der Duft der Frucht

Primäraromen beschreiben Duftstoffe, die direkt von den Trauben stammen. Diese sind sortenabhängig. Eine Sauvignon-Blanc-Traube schmeckt bereits intensiv und fruchtig,

während eine Chardonnay-Traube im Vergleich verhalten und fade wirkt. Einige Beispiele für Primäraromen sind Apfel, Rose, Pfeffer oder Kalkstein.

Sekundäre Aromen: Noten des Ausbaus

Sekundäraromen entstehen beim Ausbau nach der alkoholischen Gärung. Mit Ausbau ist die Reifung im Barrique (Holzfass), die Lagerung auf dem Hefedepot (Bâtonnage) oder der biologische Säureabbau (BSA) gemeint. Daraus entwickeln sich Aromen wie Vanille, Butter oder Brioche.

Tertiäre Aromen: Der Geschmack der Reifung

Nach langer Reifung oder fachgerechter Lagerung bilden sich Tertiäraromen. Diese komplexen Noten entstehen durch eine Kombination aus chemischen Prozessen und der Wechselwirkung von Wein und Sauerstoff. Typische Reifearomen sind Kaffee, Schokolade, Leder, Menthol oder Honig.

Diese Kategorien unterstützen bei der Wortfindung. Man weiss, wonach man suchen kann, statt sich im Aromendschungel zu verlieren. Mein Tipp für ein sensibleres Geniessen: Machen Sie sich mit den Kategorien vertraut und Sie werden lernen, die kleinen Feinheiten besser zu erfassen. Viel Freude am Erschnüffeln und Ergurgeln neuer Aromen! ●



DOMINIK INAL

Er stellt als Mitgründer des Netzwerkes Weinkollektiv und der digitalen Plattform Winemap die Schweizer Weinwelt auf den Kopf.