

Das Winzer-ABC

A Aromen

Aromen, die wunderbaren Bestandteile im Wein, die uns mit Ihrem Duft verzaubern. Ihnen ist sicher schon aufgefallen, dass diese Aromen aber sehr fragil, komplex, vielseitig und flüchtig sind.

Im Wein können Sie zwischen Fruchtaromen wie Kirsche und Pfirsich, sowie blumigen Aromen, wie Rose oder Veilchen variieren. Ebenfalls findet man Karamell, Vanille, Würze oder Pfeffer.

Während Désirées Studium in Davis/Kalifornien studierte Sie unter Professorin Ann C. Noble. Sie entwickelte in den 80er Jahren das Wein-Aromarad mit fast 100 gängigen Einzelaromen. Das Aromarad hilft der geschulten Nase zur Orientierung die Aromen zu beschreiben, denn das Duftbild eines Weines ist komplex und baut sich aus mehreren Aromen zusammen. Im Laufe der Entwicklung verändern sich die Aromen: Man unterscheidet zwischen Primär-, Sekundär und Tertiär-Aromen. Gerne geben wir hier einen Überblick.

Primär- Aromen – die Düfte aus der Traube

Als Primär- Aromen bezeichnet man Fruchtaromen, welche direkt von den Beeren der Traube kommen. Jede Rebsorte entwickelt einen eigenen sortentypischen Duft und Geschmack, natürlich sind Klima und Boden für die Ausprägung und Intensität dieser Duftstoffe mit verantwortlich. Meist sind die Primär-Aromen beim Riesling charakterisiert durch fruchtig, blumige, aber auch würzige Noten. Dies kann auch sehr in die Zitrusfrüchte Richtung gehen mit Grapefruit oder Apfel, Pfirsich und Birne. Der Spätburgunder begeistert uns im Trauben- und Moststadium eher durch Himbeer, Holunder oder Brombeer Düfte.

Sekundär- Aromen – die Düfte der Gärung und des Ausbaus

Sekundär-Aromen sind Bouquet-Stoffe, die im Prozess der Weinbereitung entstehen. Die gewählten Methoden nehmen auf das Aroma-Spektrum Einfluss. Gerade der Verlauf der Gärung und der Ausbau der Weine z.B. auf der Feinhefe und/oder im Holzfass sind maßgebend für die Ausprägung. Das Handwerk, die Erfahrung und das Bauchgefühl sind der entscheidende Einfluss des Winzers, was und wie er den Wein ausbaut.

Zum Beispiel ist die alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur –unter 18 °C – geeignet, um fruchtige und blumige Aromen aus der Beere zu erhalten oder hervorzubringen.

Läuft die Gärung nicht optimal, d.h. zu warm, zu schleppend oder war die Rebe gestresst (durch Trockenheit, Hitze, Staunässe oder Krankheitsbefall) können Aromen der unangenehmen Sorte entstehen. Diese können an Pilze, Käse, Heu, feuchtes Laub sogar Kuhstall und vieles mehr erinnern.

Bei der alkoholischen Gärung wird also nicht nur Saft zu Wein verwandelt; es können zugleich Aromen aus der Früchte- und Blumen-Welt, aber auch aus dem erdigen und animalischen Spektrum im Wein hinzukommen. Bio-Chemisch gesehen entwickeln sich bei der alkoholischen Gärung diverse Enzyme in neue Duftstoffe.

Darüber hinaus gibt es die sogenannte malolaktische Gärung. Hierbei wird die im Wein



enthaltene spitze Apfelsäure teilweise in mildere Milchsäure umgewandelt und dabei entstehen weitere Aromen.

Rotweine unterliegen einer anderen Ausbauart, oft kombiniert mit mehreren Monaten im Holzfass. Dadurch entstehen u.a. Aromen wie Vanille, Rauch oder Tabak im Wein.

Tertiäraromen – das Aroma der Zeit

Sobald der Wein abgefüllt ist, ruht er von der Außenwelt abgeschlossen. Hier endet aber nicht die Entwicklung. Mit der Reifung auf der Flasche startet eine neue aromatische Entwicklung: In einem langsamen und jahrelangen Prozess verändert sich so die Aromatik des Weins. Die dabei entstehenden Weinaromen werden als Tertiäraromen bezeichnet.

Wer schon mal einen alten Wein -ab 10 Jahren Reifung- probiert hat, der erkennt gleich, ob der Winzer sein Handwerk verstanden hat. Typische Reifungsnoten beim Riesling sind z.B. Dörrobst, Petrol-, Sherry- oder Mandel-Noten.

Beim Spätburgunder entdecken wir oft auch getrocknete Pflaume, Kirsche aber auch Röstaromen.

Wie Sie nun erfahren haben, setzt sich das Aroma und damit der Geschmack jedes Weins aus verschiedenen Düften zusammen. Der Wein Genießer erkennt sie meist nicht im Einzelnen sondern erfreut sich an dem Zusammenspiel. Einzelne Aromen zu erkennen und benennen zu können ist die hohe Schule der Verkostung.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat. Lesen Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

