

# Sensorik Degustation

---

## **Liebe Weinfreunde**

Unser Anlass „Käse & Wein aus Frankreich“ fand aus Sicht des Stubenrates erfolgreich seinen Abschluss. Die anwesenden Weinfreunde bestätigten mit wohlwollendem Applaus und anschliessenden Komplimenten, dass ihnen der kulinarische und weinfreundliche Anlass viel Freude bereitet hat. Dies ist auch das Ziel der Weinfreunde St. Martin Zofingen.

### *Hinweis auf zukünftige Anlässe*

Am Sonntag, 1. Mai 2016 sind die Weinkeller den ganzen Tag offen für Sie als Weinfreunde. Packen Sie die Gelegenheit um Weine zu verkosten und mit den Erzeugern über seine Produkte zu Diskutieren. Dabei ist nicht auszuschliessen, dass Ihnen der Produzent weitere Wein-Geheimnisse anvertraut.

Die Weinfreunde St. Martin Zofingen reisen am Auffahrts Donnerstag, 5. bis Samstag, 7. Mai 2016 an den Genfersee und besuchen Weinbauern in Genf, der La Côte und dem Lavaux. Geleitet wird diese Reise von Edi Meyer und Alex Haller.

In Lenzburg treffen sich alle Schweizer Weinfreunde zum ANAV Kongress 2016 am Samstag, 11. Juni 2016. Im Ami du Vin finden sie weitere Informationen dazu. Melden sie sich umgehend an. Die Anzahl der Teilnehmenden ist limitiert.

Unser nächster Anlass «Gaumen Sensorik Degustation» wird eine echte Herausforderung für jeden Weinfreund. Erkennen Sie im Gaumen süss, sauer, salzig, bitter, fett und umami? Sind Ihnen die eigenen Grenzen ihres Gaumens aller dieser Geschmacksrichtungen bekannt? Auf diese und weitere Fragen wollen wir an dieser Veranstaltung eingehen und mit dem Oenologen Dario Kreienbühl aus Dagmersellen Antworten suchen. Passend zu den einzelnen Geschmäckern werden wir Weiss- und Rotweine verkosten um die Theorie mit der Praxis zu verbinden.

## **Auge, Nase und Gaumen... Sehen, Riechen, Schmecken**

Die klassischen Sinne des Menschen, um Wein zu bewerten sind das Sehen mit den Augen, das Riechen mit der Nase und das Schmecken mit der Zunge und dem Gaumen. Bereits Aristoteles, der 300 Jahre vor Christus gelebt hat, beschreibt diese Eigenschaften. Über die Aromavielfalt der Weine gibt es unzählige Literatur und Hilfsmittel. Legendär sind sicher das Aromarad und die vielen Essenzen im Aromakasten der Aromabar und Le Nez du Vin. Mit häufigem „Nasentraining“ ist es möglich, sich verschiedene Aromen zu definieren und sich einzuprägen, sowie Fehler im Wein zu erkennen und den Wein anschliessend zu Bewerten.

Doch für das Schmecken mit der Zunge und dem Gaumen von süss, sauer, salzig, bitter, fett und „umami“ sind die Lehr- und Hilfsmittel bescheiden. Aus diesem Mangel einerseits an Wissen und andererseits an Praxiserfahrungen, haben wir für Sie diesen Anlass zusammengestellt. Sie haben die Gelegenheit, Ihre Grenzen der Wahrnehmungsfähigkeit von süss, sauer, salzig und bitter zu finden. Mit verschiedenen Lebensmitteln erfahren Sie die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Einzelne Geschmacksrichtungen werden wir degustieren. Die natürlichen, mit Wasser versetzten Essenzen, sind in verschiedenen Stärkegraden abgestuft. Doch auch „echte“ Weissweine werden wir verkosten, passend zu der vorher erlebten Geschmacksrichtung.

Sie werden einen klassischen Rotwein neben zwei bewusst veränderten gleichen Rotweinen degustieren. An diesem Anlass können Sie sich an Ihre Geschmacksgrenzen herantasten und Ihre Geschmackswahrnehmung festigen. Für dieses interessante Thema konnten wir mit Dario Kreienbühl einen jungen dynamischen Oenologen vom Weingut Bisang aus Dagmersellen engagieren.



## **Einladung zur Gaumen Sensorik Degustation am Donnerstag, 14. April 2016 um 19.30 Uhr im Landhaus Lerchenhof, Mehlsecken**

Durch den Abend führt uns Dario Kreienbühl, Oenologe, Dagmersellen

Der Unkostenbeitrag beträgt für Mitglieder CHF 65.— und für Gäste CHF 75.— pro Person.

Die Muster, die Weine, das Mineralwasser und der Imbiss am Schluss der Degustation sind im Preis eingeschlossen.

## Rückblick

Nach einer kurzen Begrüssung und Einführung durch den Stubenmeister, Alex Haller, begrüssen alle Anwesenden mit einem grossen Applaus den Önologen Dario Kreienbühl.



Dario Kreienbühl beginnt den mit voller Spannung erwarteten Abend in dem er kurz die wichtigsten Eckpunkte seines Werdegangs vorstellt. Dario Kreienbühl ist 33 Jahre alt, verheiratet und hat 2 Kinder. Als Önologe in Changins, fünf Jahre Leiter LMS bei Bataillard ist er seit Herbst 2014 beim Weingut Bisang als Kellermeister angestellt.

Der Abend ist in 8 Blöcke eingeteilt. Eine wohl sehr neugierige und illustre Demonstration über Zucker und Aromatik erwartet uns gleich zu Beginn. In einer kleinen Plastikschaale ist Zimt und Zucker gemischt. Jeder Anwesende hat einen kleinen Löffel bekommen und sollte nun dieses Gemisch probieren. Aber nicht einfach so, nein. Dazu halten wir ungefähr 5 Sekunden die Nase zu und schieben den Löffel in den Mund, probieren das Gemisch und stellen fest, dass wir eigentlich nur den Zucker spüren. Nach der abgelaufenen Zeit dürfen wir wieder die Finger von der Nase nehmen und durchatmen. Überraschenderweise stellen wir fest, dass uns plötzlich eine Zimtbombe den ganzen Mund mit kräftiger Fülle beglückt. Genau das ist nun der springende Punkt. Erst das Zusammenspiel zwischen Nase und Mund macht es möglich die komplexen Aromen zu riechen. D.h. wir brauchen all unsere Sinne um die Feinheiten der Aromatik im Gaumen richtig wahrnehmen zu können.



## Was steckt im Wein?

Um diese Frage zu beantworten hat uns Dario Kreienbühl folgendes zusammengestellt: Ein durchgegoorener Weisswein besteht in der Regel aus ca:

- 83 -85 % Wasser
- 12 – 15 % Alkohol
- Ca. 1 % Glycerin
- 1 % Zucker (Fructose)
- 0.8 % Säure (Wein-, Apfel-, Bernstein-, Milch- und anderen Säuren)
- 0.3 % Mineralien (Phosphat, Sulfat, Silikat, Natrium, Magnesium, Kalium, Kalzium, Eisen u.a.)
- 0.25 % Stickstoffverbindungen (Aminosäuren, Amine, Proteine)

- 0.03 % Kohlendioxid
- 0.02 % Tannin (Gerbstoff)
- 0.001 % Bouquet- und Aromastoffe (Ester, höhere Aldehyde, Lactate)
- 0.002 % Vitamine

Rotweine unterscheiden sich von Weissweinen vor allem durch den höheren Tanningehalt (bis zu 0.3 %).

### Geschmäcker und Gefühle

Aktuell wird von mindestens fünf Geschmäckern ausgegangen:

- Süsse, ausgelöst durch Zucker oder auch durch einige Aminosäuren, Peptide und Alkohol
- Salzig, ausgelöst durch Speisesalz, auch durch einige andere Mineralsalze
- Sauer, ausgelöst durch saure Lösungen und organische Säuren
- Bitter, ausgelöst durch eine Vielzahl verschiedener Stoffe
- Umami (jap. fleischig, herzhaft), ausgelöst durch Glutaminsäure und Asparaginsäure

Bemerkung: Geschmäcker haben keine fixe Lokalität auf der Zunge. Alle Rezeptoren sind überall vorhanden !!!

- Tannine = Gerbstoffe werden über den Tastsinn empfunden und ist kein Geschmack
- Kohlensäure wird auch über den Tastsinn wahrgenommen
- Alkohol, wie z. Bsp. Brandigkeit wird auch über den Tastsinn wahrgenommen
- Schärfe wird über die Wärme und Schmerzrezeptoren wahrgenommen

### Wasserdegustation

Ein etwas seltenes Vorkommen bei Weindegustationen ist, dass auch durchaus Wasser degustiert werden kann. An unserem heutigen Abend hat Dario Kreienbühl diesem Umstand voll Rechnung getragen. Was im ersten Moment eher fremd rüber gekommen ist, hat sich allmählich als überaus interessant und wegweisend in der Erkennung von Geschmäckern Kund getan.



In vier Durchgängen wurden in drei verschiedenen Verhältnissen süß, salzig, sauer und bitter getestet.

- Bei der süßen Variante gingen die Werte von 0.6 g/l, 2g/l und 4g/l in die Gaumen der Anwesenden über. In der Folge waren sich eigentlich alle einig, dass es relativ schwer ist einen Unterschied zu erkennen. Fachlich belegt ist es auch so, dass bis zu 2g/L Zucker im Wein eigentlich nicht erkennbar ist.
- Bei der Variante salzig hingegen sind die Unterschiede absolut deutlich in ihrer Konzentration von einander unterschiedlich erkennbar.

Die Werte bewegten sich zwischen 1g/l, 2g/l und 4g/l. Hier gilt noch zu erwähnen, dass bei zu viel Salz eine gewisse Gefahr für den Körper besteht.

- Die saure Variante, oft auch ein Indiz für unreife Früchte, ist für uns Menschen auch deshalb einfacher zu erkennen, da wir bereits von Natur aus vergleichbare Muster kennen. In der Konzentration wurden uns Gläser mit folgenden Werte befüllt: 0.3g/l, 1g/l und 2g/l.
- Die vierte und damit letzte Variante in unserem Geschmäcker-Test wurde durch die Bitterkeit gekennzeichnet.

Die Verhältnisse lagen zwischen 0.1mg/l, 1mg/l und 100mg/l. Bei 100mg/l ist die Bitterkeit für den Körper bereits so hoch, dass Allergien ausgelöst werden können.

### **Geschmacksverlauf**

Wir kennen nun die wichtigsten und eindeutigsten Geschmäcker, die dem Wein ihren Charakter verleihen. Was wir aber noch nicht wissen ist wie sich der Verlauf im Gaumen abspielt.

Den Auftakt, wenn wir den Wein in den Mund laufen lassen, bilden etwa in 1 bis 2 Sekunden die Weichkomplexe und der Aromaaufbau. In den nächsten 2 bis 6 Sekunden findet eine Entwicklung statt, die für die Struktur mit Säure, Salzigkeit und Gerbstoffen verantwortlich ist. Das Finale bilden schliesslich die nächsten 6 bis 12 Sekunden. Der Abgang, der Abbau der Struktur und die Wahrnehmung von Bitterkeit runden den gesamten Geschmacksverlauf ab.

Wie stellt sich das Verhältnis zwischen Struktur und Volumen zusammen, resp. was sagen diese Worte aus? Die Struktur ist nichts anderes als das Skelett des Weins. Diese besteht entsprechend aus Säure, Gerbstoffen und Bitterkeit. Mit der Lagerung bringen wir das Ganze in eine Harmonie. Das Volumen ist das Fleisch vom Wein. Hier geht es um den Alkohol, die Süsse und die Aromenvielfalt. In der Summe braucht es dies für die Komplexität. Zu viel Struktur liefert harte Weine. Zu viel Volumen schafft plumpe Weine ohne Lagerfähigkeit.

Nach den vielen Erkenntnissen rund um das Degustieren stellen wir unser Gelehrtes nun auf die Probe, in dem wir mit den Weinen beginnen. Wie so immer macht den Anfang der Degustation eine Serie Weissweine.

- Petit Arvine 2014, 13.5 %. Les Administrateur, Cave St-Pierre. Typischer salziger Geschmack kommt ganz klar zur Geltung.
- Grüner Veltliner Selektion 2014, 13.5%. Weinhof Grill. Bei diesem Wein spüren wir die Säure sehr typisch heraus.
- Johannisberg de Chamoson 2013. 13%. Yvo Mathier. Bei diesem Wein kommt die Bitterkeit voll zum Zug.
- Riesling Saar, Fuder 13, 204, 12 % aus der Mosel. Von Volxem. Sehr typisch die süssliche Note.

Ohne dieser Präsentation mit Daniel Kreienbühl glaube ich kaum, dass diese typischen Weincharaktere; Salzig, sauer, Bitterkeit und süsslich jedem so klar im Glas rüber gekommen wäre.

Kommen wir zum interessanten Thema der Tannine. Die Oenologie kennt heute über 30 verschiedene Tannine. Manche sind für die Qualität des Weines von Bedeutung, andere werden als ungünstig eingestuft.

- Tannine = Gerbstoffe = Polyphenole = Adstringenz
- Tannine = Austrocknendes oder fleischiges Gefühl
- Tannine = Speichel ziehend und bindend

Von wo kommen Tannine? - Von den Trauben: Haut, Kernen, Stiel. - Vom Ausbau: Barriques, Holzfässer, Chips. - Aus Pulvern: extrahiertes Tannin von Trauben oder Fässern. Interessant ist auch wieso in der Natur überhaupt Tannine vorkommen. Tannine gehören zu den so genannten quantitativen pflanzlichen Sekundärstoffen. Sie haben im Gegensatz zu qualitativen Wirkstoffen (Alkaloiden) ein weiteres Abwehrspektrum gegen Pflanzenfresser (Herbivore), da sie wahrscheinlich hauptsächlich die Verdauung beeinflussen, indem sie Proteine deaktivieren. Tannine sind somit nichts anderes als ein Schutz vor Pflanzenfressern.

Hier noch ein kleiner Exkurs zum Thema Tannine: Der Gehalt an Tanninen und ihre Struktur sind ein ausschlaggebender Faktor für die Qualität eines Weines. Teils wird irrtümlich angenommen, dass Rotweine abhängig vom Tanningehalt länger oder weniger lang haltbar seien. Tannin verhindert zwar die Oxidation des Weines, was heutzutage aber auch durch Zugabe von Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit) erreicht werden kann. Tannin verleiht dem Wein eine charakteristisch raue Note von Trockenheit. Es wird auch aus



Eichenfässern auf Wein übertragen (Barrique), wenn diese nicht weingrün gemacht wurden. Jedoch fördert die Sauerstoffzufuhr auch die Polymerisation mit Anthocyanen, so dass der Tanningehalt des Weines nach dem Barrique-Ausbau meist geringer ist als vorher. Der Tanningehalt eines Weines entscheidet weniger über die Lagerfähigkeit als vielmehr über dessen Lagerbedürftigkeit: Im Laufe der Flaschenreife polymerisieren die Tannine mit Anthocyanen zu nicht adstringierend wirkenden, langkettigen Molekülen. Die Adstringenz des Weines geht dabei stetig zurück, wodurch sich der Wein angenehmer trinken lässt. Voraussetzung dafür ist das Vorhandensein einer ausreichenden Konzentration von Anthocyanen (Farbstoffen).

Wir unterscheiden vier Tannintypen, die jedoch sehr schwierig zu beschreiben sind.

- Trocken und kratzend - Meist austrocknend und körniges Gefühl
- Klebend und Jung - Meist leicht bitterlich und grünlich
- Fest und Hart - Meist gutes Gefühl, ausgewogene Tannine
- Fest und fettig - Meist Gaumen ausfüllend, aber kleben nicht



Wir kosten nun ein paar Trauben und stellen die wichtigsten Hauptteile wie folgt fest:

- Haut - Farbe und Gerbstoffe
- Fruchtfleisch - Saft und Zucker, Keine Gerbstoffe
- Kerne - Gerbstoffe und Bitternoten (Kerne zerbeißen)

Den Abschluss dieser sehr lehrreichen und interessanten Sensorik Degustation beenden wir nun mit einem Merlot Wein in drei verschiedenen Zuständen.

- Merlot normal
- Merlot aufgesüsst
- Merlot entsäuert

Wir stellen fest, dass jegliche Veränderung dieses Merlots zu verheerenden Geschmacksverzerrungen führt. Weder zusätzliche Süsse noch eine Entsäuerung dient zur Unterstützung dieses Merlots. Fazit: Lassen wir den Wein durch die Natur in ihrer Reinheit und Einzigartigkeit nur durch die natürliche Weinbereitung zu dem werden lassen, was die Qualität guten Weines ausmacht!

Ein grosses Dankeschön an Dario Kreienbühl