

Wie die Sojasauce in den Wein kommt

Weinanalyse heißt Lustgewinn

Von Guy Bonnefoit

Wein mit Verstand trinken ist geistige Arbeit. Ruhe, Muse und selbstverständlich Interesse und Begeisterung sind die Voraussetzung für eine Analyse. Jeder Wein steht in seiner Art als einzigartig da, bedingt durch den Breitengrad, wo er wächst, Bodenart, Kleinklima, Rebsorte, Alter des Rebstockes, Weinbaupflege, Art der Lese, der Kelterung, der Reifung, des Alterns. Der Wein verkörpert eine Persönlichkeit, die erforscht werden muss, um in ihren Geist einzudringen und zu lernen. Selbstverständlich kann man auch ohne eingehende Analyse Freude und Spaß beim Genießen eines guten Tropfens haben. Aber warum sich soviel entgehen lassen? Warum nicht in die Tiefe gehen und einen Art Dialog mit dem Wein führen und mit ihm die Natur neu entdecken? Bestrafen sie ihn nicht mit der Rolle, nur eine Hintergrundmusik spielen zu müssen, sondern lauschen sie andächtig.

Vereinzelt brachten im Laufe der Jahre, in denen ich an meinen Büchern arbeitete, meine Analysen einige Weintrinker, ja sogar Weinexperten zum Kopfschütteln. Heute bin ich froh, meinen Weg weitergegangen zu sein, und ich weiß, dass ich im Verhältnis zu dem, was es noch zu entdecken gibt, nur einen kleinen Teil des Weges hinter mir habe. Manche Winzer und Weinexperten waren manches Mal entsetzt, wenn ich meinte, ein Wein habe einen feinen Zitronenton. Dies galt fast als blutige Beleidigung. Was spricht gegen die Zitrone als Frucht? Absolut nichts, es sei denn, sie ist nicht reif und riecht nach Kiste

und Verpackung. Den Zitruston (vor allem in den ätherischen Ölen der Außenschale) findet man in allen hochwertigen Weißweinauslesen bis Trockenbeerenauslesen. Warum soll man es verschweigen, wenn dieser Ton erstens da ist und zweitens dem Wein Frische, Feinheit und Eleganz verleiht?

Vor einiger Zeit führte ich eine Champagnerprobe mit einigen Produkten eines renommierten Champagnerhauses durch. Als ich mit dem Chefverkäufer über meine Eindrücke sprach und Worte wie getrocknete Austernschale und ähnliches benutzte, schaute er mich sehr erstaunt an. Ich bat ihn, dieses Produkt, das er täglich verkauft und fast täglich probiert, daraufhin noch einmal zu probieren. Seine Antwort war: Austernschale! Ja! Aber wie!! Als ich daraufhin ein Austergericht anhand meiner Notizen zu dem Champagner beschrieb, bekam er verzückte Augen.

Erst die gründliche Analyse der Duft- und Geschmacksstoffe eines Weines im Sinne einer Analogie, erlaubt eine optimale Vermählung zwischen Wein und Speisen

Die Geruchswahrnehmung

Duft- und Aromastoffe bestehen aus flüchtigen Verbindungen, die je nach Geruchschwelle individuell verschieden stark vernommen werden. Die menschliche Haut hat eine Oberfläche von etwa 2 m² und weist bis zu 300 Geschmackskomponenten auf. Bekanntlich verändern sich die Geruchsstoffe je nach körperlicher Verfassung. Ein Hund z. B. erkennt am Geruch des Menschen, ob dieser ihm wohl gesonnen ist oder ängstlich reagiert. Jede Laune hat ihren eigenen Geruch. Man kann glücklich riechen. Ein erfahrener Landarzt berichtet, dass er in der Lage sei, beim Betreten eines Krankenzimmers vom Geruch her, bestimmte Krankheiten zu erkennen. Jede Krankheit entwickelt ihren typischen „Duft“. Diabetes riecht fruchtig, Nierenerkrankung verursacht einen Mundgeruch, der an Urin nach Fischgenuss erinnert. Diphtherie riecht süßlich, Typhusfieber nach gebackenem Brot und Gicht nach Löwenkäfig oder einer Tierhandlung.

Man unterscheidet zwei Phasen der Geruchserfassung:

1. Die Empfindungsschwelle: der Geruch ist noch undefiniert

2. Die Wahrnehmungsschwelle: die Erkennungsphase 

Das Schnüffeln, d.h. das Einatmen in kurzen Zügen hintereinander, führt zu einer tieferen Wahrnehmung, da sich die Düfte im nasalen Bereich konzentrieren. Das Geruchsgedächtnis ist bei den meisten Menschen wenig entwickelt, lässt sich aber durch Trainieren wesentlich verbessern. Durch Anpassung (sog. Adaptation) und Gewöhnung können oft unangenehme Gerüche nicht mehr wahrgenommen werden. Man gewöhnt sich sogar an manche Fehltöne, die beim Wein z. B. als Bestandteil vermisst werden, nachdem der Gärfehler behoben, bzw. verhindert wurde. Ein Professor einer Weinbauschule erzählte mir einmal, als er eines Tages während einer seiner Vorlesungen den Studenten anhand von Musterproben erklärte, wie man die verschiedenen Gärfehler erkennen kann, ein Schüler aufstand und meinte, dass eine Probe den typischen Ton aufwies, den die Weine seines Vaters auch hätten. Auf den Rat seines Professors, erklärte er seinem Vater wie er den Fehler vermeiden könne. Nun, der Vater war nicht gerade beglückt zu hören, dass er fehlerhaften Wein herstellte, schließlich arbeitete er nach der gleichen Methode wie schon sein Vater und Großvater. Nach langem Gespräch einigten sich Vater und Sohn darauf, die Trauben der nächsten Lese je zur Hälfte nach der empirischen Methode der Familie und der Empfehlung des Professors zu keltern. Wenige Monate nach der Lese kam der Sohn zu seinem Professor und erzählte ihm händeringend, dass die Stammkunden seines Vaters sich über den neuen Wein, der ihnen nicht schmeckte, beschwerten. Auf Anraten des Professors vermischte der Winzer beide Weinpartien – und somit war der Wein für die an den Fehlton gewöhnte Kundschaft gerettet!

Je nach Zusammensetzung der Duftmoleküle eines Riechstoffes,

ergeben sich durch Hinzufügen weiterer Moleküle ähnliche oder auch völlig anders geartete Duftstoffe. Der gleiche Riechstoff wird von verschiedenen Personen ganz anders erfasst und beschrieben. Nicht selten sind die Ergebnisse in ihrem Geruchsbild völlig konträr. Es ist eine Täuschung zu glauben, dass z.B. Heidelbeeren nur nach Heidelbeeren riechen und schmecken. Gaschromatographische Analysen haben bewiesen, dass eine Vielzahl von anderen Aromen vorhanden ist. Dazu zählen u.a. Apfel, Zitrusfrüchte, Zitrone, Beeren, Gurken, Gemüse, grüne Blätter bis hin zur Seife. Der Duft von Waldmeister wird hauptsächlich durch den Stoff Cumarin geprägt. Cumarin findet man ebenfalls in Heu, Lavendel, Datteln und Tonkabohnen.



Jährlich organisiere ich eine Vielzahl von „Wein- und Speisenseminare“, die neben der optimalen Vermählung von Weinen mit Speisen auch den Bereich der Sensorik behandeln. Ich bitte die Teilnehmer, gewisse Duftstoffe blind zu erriechen, wobei es mir weniger darum geht, dass sie mir sagen, was es genau ist, sondern vielmehr welche Duftstoffe sie wahrnehmen.

Hier das Ergebnis über **Sojasauce**

Sojasauce

Frucht

Pflanze

Verschiedenes

Gewürze

Pflaume	Kräuter (Prov.)
Curry	Balsamico Essig
Pflaumenmus	Kraut mit Apfel
Fondor (Gewürz)	Brühwürfel
Traube	Liebstöckel
Ingwer	Essig
Walnuss (schwarz)	Sellerie
Koriander	Fleisch (verbrannt)
Tomate (getr.)	Paprika
Hefe	
Pfeffer	Honig
Sojasauce	Karamell
Worcestershire-	Kraftbrühe
Sauce	Kakao
Lakritze	
laktisch	
Malz	
Medizin	
Nougat	
Rauch	
Salmiakpastille	
Salz	
Schokolade (Bitter-)	
Tee	

Duft und Geschmack von Sojasauce findet man sowohl in Weiß- als auch in Rotweinen – vor allem in älteren Weinen, die dadurch gut zu asiatischen Gerichten passen.



Guy Bonnefoit lebt in Alzenau und ist einer der renommiertesten Weinfachautoren. Im Kornmayer-Verlag hat er gleich drei monumentale Standardwerke über Deutschland, Frankreich und Österreich veröffentlicht.

www.bonnefoit.de