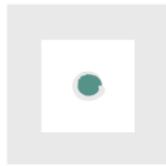


WINE

AROMAS



tasterplace

Titel

Wine - Aromas

Autor

TasterPlace

Verleger

TasterPlace® Srl, ©2022

info@tasterplace.com

www.tasterplace.com

WARNUNG:

Die Aromaprobe dienen nur zum Riechen und sollten niemals verschluckt oder auf den Körper aufgetragen werden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

INHALTE UND ZIELE DIESES HEFTS

Mit diesem Heft wird der Leser in die Welt der Weinverkostung eingeführt, um Wissen und Bewusstsein für dieses wunderbare Produkt zu stärken.

Folgende Themen werden in dieser Publikation behandelt:

1. **VERKOSTUNG**
2. **AROMAEIGENSCHAFTEN**
3. **DEN GERUCHSSINN TRAINIEREN**

Den Geruchssinn zu trainieren ist wichtig, denn nur mit ihm nehmen wir die Aromen der Weine auf und finden letztendlich den Wein, der unseren Bedürfnissen und Vorlieben entspricht. Dieser Sinn wird im Alltag eher weniger beansprucht, daher sind wir nicht daran gewöhnt, das Wahrgenommene zu benennen. Es ist nicht möglich, einen Geruch zu identifizieren, wenn wir ihn nicht vorher erlebt und benannt haben.

Das *olfaktorische Gedächtnis* kann trainiert werden und verbessert sich mit der Zeit und der Übung erheblich.



VERKOSTUNG

1. VERKOSTUNG

Viele Faktoren beeinflussen die aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften eines Weins: die Rebsorte, das Anbaugebiet, das Klima, die Anbaumethode, die Lese, die Weinbereitung, die Verfeinerung und das Alter des Weins zum Zeitpunkt der Verkostung. **Aufgabe der Verkostung ist es, die sensorischen Eigenschaften des Weins oder die Kombination dieser Eigenschaften durch die Sinne zu bewerten, nämlich Sehen, Riechen, Schmecken und Fühlen (im Mund).**

Über die Nase nehmen wir Gerüche wahr, die auch als Aromen oder Bouquet bezeichnet werden. Im Mund werden die Aromen retronasal über den Rachen wahrgenommen, der die Nase mit dem Mund verbindet (siehe Abbildung auf Seite 11). Der Wein setzt eine große Menge an Aromamolekülen frei, sobald er in den Mund gelangt.

Zusammen bilden Aroma und retronasaler Geruch das, was wir den Geschmack einer Speise oder eines Getränks nennen. Tatsächlich beruht die Geschmackserkennung zu einem großen Teil auf dem Geruchssinn. Das zeigt sich auch daran, dass wir mit verstopfter Nase den Geschmack eines Nahrungsmittels oder Getränks schlechter wahrnehmen können.

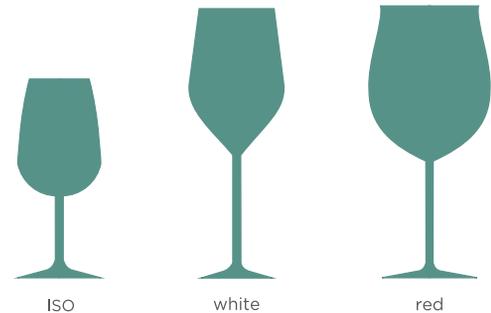
Wie unsere zahlreichen Rezeptoren uns bei der Wahrnehmung der verschiedenen Sinneseindrücke, mit denen wir ein Produkt schmecken, helfen, zeigt die folgende Tabelle:

REZEPTIVES ORGAN	SENSATION
AUGE	Sehwahrnehmung
NASE + OLFAKTORISCHES SYSTEM	Gerüche, als Aromen oder Bouquet bezeichnet
MUND + ZUNGE	Geschmack (süß, bitter, salzig, sauer, umami) und taktile Qualitäten (z.B. Schärfe)
MUND + OLFAKTORISCHES SYSTEM	Mundaromen (retronasal über den Rachen) und Anhalten des Aromas

Die visuelle, olfaktorische und gustatorische Prüfung in Kombination mit der Erfahrung ermöglicht es dem Verkoster, sowohl die Gesamtqualität eines Weins als auch seinen Reifezustand zu beurteilen. Ein Wein mit guter Struktur und Komplexität entwickelt im Allgemeinen mit der Zeit Ausgewogenheit und Harmonie, da starke oder inhomogene Noten abnehmen oder verschwinden (z.B. Adstringenz durch Tannine) und das Produkt runder und angenehmer wird. So kann der Verkoster z.B. erkennen, ob es sich um einen jungen Wein handelt, dem noch einige Jahre Zeit zur Entfaltung gegeben werden muss, oder ob er alt ist und schon an Ausdruck verloren hat.

Für die Verkostung von Weinen wird die Verwendung eines Verkostungsglases nach ISO (International Organization for Standardization) oder eines Weinglases empfohlen.

Weinglas-Formen



Es empfiehlt sich, bei einer Weinverkostung drei oder mehr Weine nebeneinander zu probieren, damit man ihre Unterschiede leicht vergleichen und ihre Eigenschaften erkennen kann. Damit die Menge des Weins ausreicht, um alle Aromen freizusetzen, und genügend Freiraum bleibt, damit die Aromen im Glas bleiben, sollte das Glas etwa zu einem Drittel gefüllt werden.

Vertikale und horizontale Weinverkostungen sind sehr lehrreich und machen Spaß. Bei der Vertikalverkostung wird ein einziger Wein in seinen verschiedenen Jahrgängen verkostet, um sowohl seine Reife als auch die Unterschiede zwischen den einzelnen Produktionsjahren zu beurteilen. Im Gegensatz dazu wird bei der Horizontalverkostung eine Auswahl von Weinen eines Jahrgangs und einer Rebsorte verkostet, um zu vergleichen, wie sie sich in den verschiedenen Gebieten entwickelt haben.

Die ideale Serviertemperatur des Weins liegt bei ca. 60 °C. Leichtere, jüngere Rotweine sollten etwas kühler, kräftigere Rotweine etwas wärmer serviert werden.

Auf dem Markt lässt sich eine große Auswahl an Qualitätsweinen finden, die eine große Vielfalt an Eindrücken und Geschmackserlebnissen zu erschwinglichen Preisen bieten.

Verkostungen gliedern sich in drei Phasen: Ästhetik, Nase und Gaumen.

ÄSTHETIK

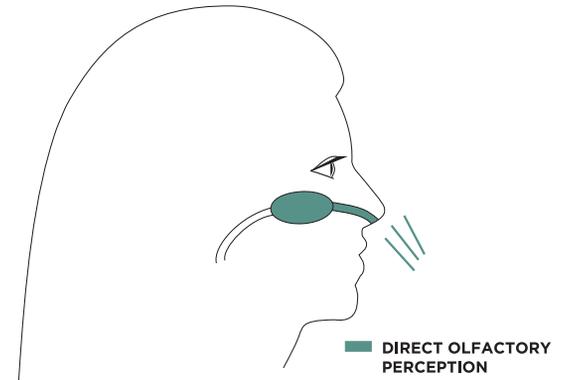
Der erste Schritt bei der Verkostung, ist, sein optisches Erscheinungsbild zu beurteilen. Gegenstand dieses Schritts ist die Beurteilung des Farbtons, der Farbkonzentration (d.h. der Intensität), der Klarheit der Flüssigkeit und der Fließfähigkeit:

- Die Farbe eines Weines kann Hinweise auf sein Alter und auch auf die Rebsorte liefern. Bei den Rotweinen unterscheidet man zwischen Purpurrot, Rubinrot, Granatrot, Gelbbraun und Braun (ähnlich wie Ziegelrot). Purpur ist eher typisch für junge Weine, Granat und Gelbbraun sind eher typisch für ältere Weine. Beim Weißwein gibt es die Farben Zitronig-Grün, Zitronengelb, Goldgelb, Bernsteinfarben und Braun.
- Bei einigen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Syrah ist die Farbintensität sehr hoch, während sie bei hochwertigen Sorten wie Pinot Noir und Nebbiolo weniger ausgeprägt sein kann. Auch das Klima der Region, in der die Trauben angebaut werden, kann die Farbintensität beeinflussen. In einem wärmeren Klima reifen die Trauben tendenziell schneller und die Farbe des Weins wird intensiviert.
- Ein positiver Faktor ist im Allgemeinen die Klarheit eines Weins. Ablagerungen oder Sedimente am Boden der Flasche können bei einigen gealterten Weinen auftreten. In diesem Fall wird der Bodensatz nicht negativ bewertet.

NASE

Mit Hilfe des Geruchssinns, der Nase, wird in diesem Schritt der Verkostung die Mischung verschiedener Gerüche (Aromen) identifiziert, die die Identität des Produkts ausmacht.

Nase



Einer der charakteristischsten Aspekte eines Weins ist sein Geruch, manchmal auch „Nase“ oder „Bouquet“ genannt. Er lässt uns auch die Komplexität und den Reifegrad des Getränks erkennen. Im Bouquet eines Weins vereinen sich Aromen, die auf die für die Weinherstellung verwendete Rebsorte zurückzuführen sind, Aromen, die sich während und nach der Gärung des Weins entwickeln (z. B. Hefe, Malolakt, Eiche), sowie Aromen, die sich während des Reifeprozesses des Weins entwickeln. Gewöhnlich sind Weine, die hauptsächlich Trauben- und Gärungsaromen aufweisen, jünger und weniger komplex, während reife/feine Weine Eichen- und Alterungsaromen aufweisen.

Wir bewerten bei der olfaktorischen Analyse eines Weins:

- Aromaintensität: Sie ist stark, wenn wir Aromen leicht wahrnehmen können, und schwach, wenn das Bouquet weniger intensiv ist und wir Schwierigkeiten haben, Aromen wahrzunehmen. Mitunter ist die Intensität der Aromen schwach, weil das Bouquet des Weins verschlossen ist (d.h. sich noch nicht entwickelt hat, weil der Wein lange Zeit in der Flasche verschlossen war) und der Wein mit Luft in Kontakt bleiben muss, um sein Bouquet zu entfalten. In allen anderen Fällen ist eine geringe Intensität des Aromas als negatives Attribut zu werten.
- Aromencharakteristik und -komplexität: Hier gilt es, die Aromen zu erkennen, die von der Traube, der Gärung, den Nachgärungsprozessen (z.B. Hefe, malolaktische Gärung, Eiche) oder dem Weinausbau herrühren. Die Komplexität ist hoch, wenn

mehrere verschiedene aromatische Kategorien wahrnehmbar sind (z.B. blumig, fruchtig, würzig, holzig, mit Röstnoten, balsamisch, pflanzlich), keine Fehler vorhanden sind und das Bouquet insgesamt sehr angenehm ist.

- **Entwicklung:** Ein Wein kann als jung, entwickelt, voll entwickelt oder überreif bezeichnet werden, je nach dem Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Aromakategorien. Als „überreif“ gilt ein Wein, wenn er seine beste Zeit hinter sich hat und die Alterungsaromen gegenüber den Trauben- und Gärungsaromen überwiegen. Aufgrund von Mikrooxidation und chemischen Reaktionen, die stattfinden, wenn der Wein in der Flasche ist, nehmen die Trauben- und Gärungsaromen mit der Zeit an Intensität ab. Im Laufe der Zeit verstärken sich jedoch die Oxidations- und Alterungsaromen.

Für die Durchführung einer **olfaktorischen Analyse** eines Weins müssen wir in der Lage sein, uns zu konzentrieren und bei guter Gesundheit sein. Unsere Geruchswahrnehmung kann nämlich verzerrt sein, wenn unsere Gesundheit beeinträchtigt ist.

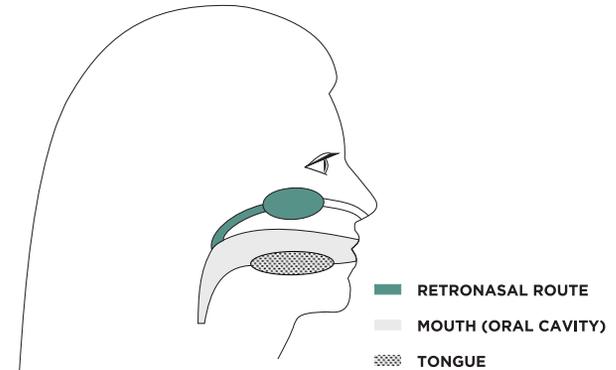
Wie sich die Wahrnehmung der Aromen im Laufe der Zeit verändert, hängt auch von der Physiologie unseres Geruchssinns ab, der sich sehr leicht anpassen kann: Wenn wir wiederholt an einem Wein riechen, nehmen wir zunächst nur einige bestimmte Aromen wahr, und nach einer Weile fangen wir an, andere Aromen wahrzunehmen, weil die ursprünglichen Aromen vorübergehend in Vergessenheit geraten sind.

Beim ersten Versuch, die Aromen eines Weines zu bestimmen, ist es nützlich, sich zu überlegen, ob sie zu einer Ihnen bekannten Kategorie gehören. Ist Ihnen klar, welche Kategorie vorliegt, werden Sie spezifischer. Beispielsweise werden in vielen Weinen Aromen von roten Beeren gefunden. Konzentrieren Sie sich darauf: Riechen Sie Erdbeeren? Himbeeren? Brombeeren? Heben die von Ihnen wahrgenommenen Aromen reife Früchte oder unreife Früchte hervor? Wenn Sie wissen, welche Früchte Sie wahrnehmen, können Sie versuchen, Blumen, Gewürze, Pflanzenaromen usw. zu identifizieren.

GAUMEN

In dieser Analysephase werden neben dem Geschmack im engeren Sinne auch taktile Empfindungen und retronasal wahrgenommene Mundaromen bewertet.

Gaumen



Der Geschmackssinn befindet sich in den Geschmacksknospen, die in sehr großer Zahl auf der Zunge vorhanden sind. Zu den grundlegenden Geschmacksrichtungen gehören süß, bitter, salzig, sauer und umami (der „fünfte Geschmack“ oder „Grundgeschmack“, der dem „herzhaft“ ähnelt und Anfang des 20. Jahrhunderts in Japan entdeckt wurde, aber keinen Einfluss auf den Geschmack eines Weins hat).

Adstringenz (durch die Tannine), Temperatur (auch durch den Alkoholgehalt), Flüssigkeit und Fettigkeit (durch die Polyalkohole) sind die am häufigsten wahrgenommenen taktilen Empfindungen bei der Weinverkostung.

Die Ausgewogenheit zwischen Süße, Säure, Tannin, Alkohol, Körper und Schaum wird vom Verkoster beurteilt. Die Intensität der Aromen (d.h. der Geschmack), die Charakteristik der Aromen und die Länge des Abgangs sind ebenfalls Gegenstand der Bewertung.

Nach der Beurteilung von Ästhetik, Nase und Gaumen beurteilt der Verkoster die Gesamtqualität des Weines. Wenn Ausgewogenheit und Kohärenz zwischen allen sensorischen Eindrücken bestehen und der Wein trinkreif ist oder das Potenzial für eine Flaschenreife hat, ist er sehr gut / hervorragend.



AROMAEIGENSCHAFTEN

2. AROMAEIGENSCHAFTEN

VORTEILHAFTE EIGENSCHAFTEN

Die Aromen eines Weins können wie bereits erwähnt sowohl durch Riechen als auch durch Schmecken wahrgenommen werden.

Es gibt viele Aromafamilien, innerhalb derer es jeweils Trauben-, Gärungs-, Nachgärungs- und Reifungsaromen gibt.

Trauben- und gärungsbedingte Aromen:

- **Rotes und schwarzes Obst:** Brombeere, Himbeere, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume, Trockenpflaume, Cranberry, rote Johannisbeere und weitere.
- **Grün- und Steinobst:** Apfel, Birne, Stachelbeere, Pfirsich, Aprikose und weitere.
- **Tropenfrüchte:** Bananen, Lychee, Mango, Melonen, Maracuja, Ananas und weitere.
- **Zitrusfrüchte:** Zitrone, Grapefruit, Limette, Orange und weitere.
- **Getrocknetes/gekochtes Obst:** Feige, Pflaume, Rosine.
- **Blumig:** Akazie, Geißblatt, Holunderblüte, Geranie, Rose, Veilchen und weitere.
- **Krautig:** grüne Paprika, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Johannisbeerblätter.
- **Kräuter:** Eukalyptus, Minze, Heilkraut, Lavendel, Fenchel, Dill, Thymian, Oregano und andere.
- **Gewürze:** schwarzer Pfeffer, Süßholz, Zimt, Muskatnuss und andere.
- **Sonstiges:** Feuerstein, nasser Stein.

Aromen durch Hefe (Autolyse, Flor) oder durch malolaktische Gärung:

- Kekse, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt.
- Butter, Sahne, Käse.

Holzige Aromen:

- Vanille, Nelke, Kokosnuss, Zedernholz, verkohltes Holz, Muskat, Rauch, Schokolade, Kaffee, Toast und Harz.

Aromen durch Oxidation und Flaschenreifung:

- Getrocknete und gekochte Früchte.
- Paraffin, Zimt, Mandel, Haselnuss, Walnuss.
- Muskatnuss, nussig.
- Toffee, Karamell.
- Heu, Honig und Bockshornklee.
- Leder, Wild, Tabak, Pilze, Trüffel und feuchtes Laub.

NEGATIVES UND MÄNGEL

Negative Eigenschaften oder Mängel von Weinen sind das Ergebnis von Fehlern während der Produktion, Verunreinigungen der Arbeitsräume, schlechter Konservierung oder Oxidation. Im Folgenden werden diese kurz beschrieben:

- **Korkgeschmack.** Dieser kann bei Weinen auftreten, die mit Naturkorken verschlossen sind. Das Risiko dieses Fehlers wird durch moderne Technologien bei der Korkenherstellung und Abfüllung stark reduziert. Der Geruch entsteht durch einen Pilz und erinnert sowohl an Schimmel als auch an Kork. Er sticht in der Nase, kann auch im Mund wahrgenommen werden und hinterlässt einen unangenehmen Nachgeschmack.
- **Mazeration.** Mazerierte Weine sind zu alt oder wurden zu lange an der Luft gelagert. Der unangenehme Geruch erinnert an Madeira, einen typischen portugiesischen Schaumwein, und überdeckt das übrige Bouquet.
- **Essiggeschmack.** Dieser ist eine Folge von Überoxidation und kann an jedem Punkt des Herstellungs- oder Reifungsprozesses entstehen.
- **Klebergeruch.** Dieser wird ebenfalls durch Oxidation des Weins verursacht. Er kann in verdorbenen, alkohol- und säurearmen Weinen auftreten oder in Weinen, die während der Reifung zu viel Luftkontakt hatten.
- **Schwefel.** Schwefelgeruch kann durch einen zu hohen Gehalt an Sulfiten im Wein, durch eine Reduktion (das Gegenteil einer Oxidation) oder durch eine Verunreinigung während des Herstellungsprozesses (durch Bodensatz oder durch Hefeablagerungen) hervorgerufen werden. In diesem Fall kann der Kontakt mit der Luft während des Herstellungsprozesses oder im Glas tatsächlich eine Entfernung des Geruchs des Weins bewirken.



DEN GERUCHSSINN TRAINIEREN

3. DEN GERUCHSSINN TRAINIEREN

WIE WIR AROMEN WAHRNEHMEN

Aromen sind das Ergebnis der Wechselwirkung chemischer Moleküle mit den Rezeptoren unseres Geruchssystems. Nicht weil unsere Rezeptoren nicht richtig funktionieren, sondern weil unser Geruchssinn nicht trainiert ist, ist es schwierig, einzelne Gerüche richtig zu identifizieren. Tatsächlich ist man nicht dazu in der Lage, einen Geruch zu erkennen, wenn man ihn nicht schon einmal gerochen und ihm einen Namen gegeben hat. Dies legt nahe, dass unser olfaktorisches Gedächtnis durch Training deutlich verbessert werden kann.

Das Erkennen und Identifizieren von Gerüchen wird durch weitere Faktoren erschwert und ist zum Teil subjektiv. Zum Beispiel:

- Gerüche verändern sich je nach Intensität und Konzentration bestimmter Moleküle, und jeder Mensch reagiert auf bestimmte Moleküle unterschiedlich.
- Die Geruchswahrnehmung ist eng mit unserer Gefühlswelt verknüpft. Wird ein Geruch oder ein Duft mit einer starken Emotion verbunden, entsteht eine olfaktorische Erinnerung für diese Emotion. Auf diese Weise kann die gleiche molekulare Zusammensetzung den einen Menschen an die eine Sache erinnern und den anderen an etwas ganz anderes. Ein Beispiel: Das Molekül Eugenol ist ein Hauptbestandteil von Gewürznelken und verleiht ihnen ihr charakteristisches Aroma. Aber auch in Medikamenten, die von Zahnärzten verwendet werden, ist Eugenol enthalten. Daher wird der Geruch von Eugenol von manchen Menschen mit Essen und Trinken assoziiert, von anderen hingegen mit weniger angenehmen Zahnarztbesuchen.
- Wie wir einen Geruch wahrnehmen, hängt stark davon ab, was wir vorher gerochen haben. Nachdem Sie einen Geruch wahrgenommen haben, ist es wichtig, Ihre Nase zu neutralisieren, indem Sie z. B. an frischer Luft riechen oder Kaffeepulver riechen.

Beim Riechen ist es wichtig, beide Nasenlöcher zu benutzen. Manche Quellen behaupten, dass ein Nasenloch beim Riechen besser funktioniert als das andere, aber das ist in der Regel nicht der Fall. Nur ein kleiner Teil der Luft, die wir einatmen, erreicht unsere Geruchsrezeptoren. Um die Menge der Luft (Duftmoleküle) zu erhöhen, die diese Rezeptoren erreicht, ist

es wichtig, dass der Nasengang frei ist und dass wir kräftig schnüffeln. Nur wenn es individuelle anatomische Gründe gibt, die den Luftdurchgang durch eines der beiden Nasenlöcher behindern, ist das Vorhandensein eines größeren Nasenlochs besser für die Geruchsaufnahme. Vor kurzem wurde über die Entdeckung eines neuen "Riechmechanismus" berichtet: In der Nase gibt es Gewebe, das alle 2-3 Stunden abwechselnd anschwillt und abschwilt und so den Luftdurchgang durch das eine oder andere Nasenloch teilweise öffnet. Es stimmt zwar, dass ein Nasenloch besser funktioniert (weil es freier als das andere ist), aber wir wissen nicht, welches gerade optimal funktioniert, weil sie sich abwechselnd öffnen und schließen.

FAKTEN ÜBER UNSEREN GERUCHSSINN

Früher verließen sich die Menschen noch viel mehr als heute auf den Geruchssinn. Er schafft sehr viel, aber wir haben das Wissen verloren, wie man ihn richtig einsetzt.

Hier einige wichtige Fakten über den Geruchssinn:

- Es gibt Millionen von Gerüchen, die der menschliche Geruchssinn erkennen kann. Nicht weil die Rezeptoren in der Nase nicht richtig funktionieren, sondern weil wir unseren Geruchssinn oft nicht trainieren und wir es nicht gewohnt sind, den wahrgenommenen Gerüchen Namen zu geben, ist es schwierig, Gerüche zu identifizieren.
- Im Vergleich zu unserem visuellen und auditiven Gedächtnis ist unser olfaktorisches Gedächtnis leistungsfähiger. Im Gegensatz zum visuellen oder taktilen Gedächtnis, das durchschnittlich nur 5 Jahre hält, kann das olfaktorische Gedächtnis 30 Jahre lang intakt bleiben. Wir erinnern uns nur an 5% von dem, was wir vor 5 Monaten gesehen haben, aber an 35% von dem, was wir damals gerochen haben.
- Gerüche und Aromen sind in der Lage, auf eine starke und intuitive Art und Weise Erinnerungen und die damit verbundenen Emotionen hervorzurufen. Dies ist darauf zurückzuführen, dass unsere Geruchsrezeptoren in direktem Kontakt mit unserem limbischen System stehen, das für unsere emotionale Sphäre zuständig ist (dies ist nicht der Fall bei den Rezeptoren für den Seh-, Hör- oder Tastsinn).
- Durch Gerüche oder Aromen wird die Ausschüttung chemischer Substanzen im Gehirn (z. B. Serotonin) aktiviert, die unsere Stimmung beeinflussen. Gerüche regen die Vorstellungskraft an.

- Einige der Gesten, die wir heute verwenden, haben ihre Wurzeln wahrscheinlich in der Urgeschichte der Menschheit, und ihr praktischer Nutzen hing höchstwahrscheinlich mit unseren olfaktorischen Fähigkeiten zusammen. Sie hatten nicht nur eine zeremonielle Funktion. So wird beispielsweise angenommen, dass Küssen dazu diente, die Person, die man küsste, zu riechen. In einigen Sprachen bedeutet das Wort „küssen“ noch heute „riechen“. Auch wenn wir uns die Hand geben, werden die Moleküle, die auf unserer Haut sitzen, auf die andere Hand übertragen. Dass wir nach dem Händeschütteln dazu neigen, uns ins Gesicht zu fassen, wurde ebenfalls beobachtet. Vielleicht tun wir das, um den Duft aufzunehmen, den die Hand des anderen beim Händeschütteln hinterlassen hat.

- Im Alltag verlassen wir uns mehr auf unseren Geruchssinn, als uns bewusst ist. Wenn eine Mutter ihr Kind stillt, produziert sie Pheromone, die das Kind nutzen kann, um sie zu erkennen. Erst später sind Babys beim Erkennen der Mutter auf Sehen und Hören angewiesen. In der Liebe sind Geruch und Geschmack so eng verbunden, dass wir wissen, dass wir den Menschen, den wir sehen, lieben und begehren. Eine Frau, die sich in der Mitte ihres Eisprungs befindet, sondert Stoffe ab, die sie für ihren Partner attraktiver machen, eben weil es ihre fruchtbare Zeit ist. Auch unser Geruch wird durch Stress beeinflusst. Wenn wir gestresst sind, heißt das nicht, dass wir schlecht riechen. Vielmehr produzieren wir eine Duftwolke aus Pheromoninformationen, die andere abstößt.

AROMAPROBEN NUTZEN

Für jeden, der sich in die Welt der Weinverkostung einarbeiten möchte, sind Aromaprobieren ein unverzichtbares Hilfsmittel. Auch für diejenigen, die bereits Experten sind, aber ihre Fähigkeit, Aromen zu erkennen, verbessern möchten, sind sie von großem Wert.

Wir stellen Ihnen hier 24 charakteristische Weinaromen vor. Die Aromaprobieren wurden mit Aromalösungen hergestellt, die zeitlich stabil sind. Damit soll gewährleistet sein, dass der Benutzer wiederholt mit ihnen arbeiten kann, ohne dass sich die Proben verändern oder an Intensität einbüßen. Zur Vermeidung von Veränderungen der Aromen müssen die Proben vor Hitze und Lichtquellen geschützt werden.

Mit Hilfe dieser Aromaprobieren lernt man, einen bestimmten Geruch (z.B. den einer grünen Paprika) individuell zu erkennen,

um dann besser in der Lage zu sein, diesen Geruch im Bouquet der verschiedenen Aromen, die die olfaktorische Identität eines Weines ausmachen, zu identifizieren.

Einige Aromastoffe sind geruchsintensiviert, andere Aromen sind weniger intensiv. Das hängt mit ihrer chemischen Zusammensetzung zusammen. Manche Duftmoleküle sind schwerer, und es dauert länger, sie in einem Miniaturflakon zu erkennen. Einige Gerüche werden von unserem Gehirn sehr schnell wahrgenommen, während es bei anderen Gerüchen länger dauert, bis wir sie erkennen. Wenn Sie einen Duft schlecht riechen können, neutralisieren Sie Ihren Geruchssinn mit frischer Luft und riechen Sie dann erneut daran.

Üben Sie, ohne auf das Etikett der Probe zu schauen, so oft Sie wollen, um Ihre olfaktorische Neugier zu wecken und sich die mit den verschiedenen Aromen verbundenen Gerüche einzuprägen. Wenn Sie erst einmal in der Lage sind, die Aromen zu erkennen, werden Sie bei der Verkostung des Weines besser in der Lage sein, nach ihnen zu suchen.

Vorschläge:

- Ziehen Sie nach dem Zufallsprinzip ein Fläschchen aus dem Karton und öffnen Sie es, ohne auf die Nummer und den Namen im Büchlein zu schauen. Schnuppern Sie dann den Duft. Alternativ können Sie auch an der Innenseite des Deckels riechen. Versuchen Sie, den Duft zu identifizieren.
- Überprüfen Sie die Nummer auf dem Boden des Fläschchens und schlagen Sie in diesem Heft nach, um welches Aroma es sich handelt.
- Wiederholen Sie diesen Prozess. Mit der Zeit werden Sie sich die verschiedenen Aromen und ihre Kombinationen in verschiedenen Weinen einprägen.

Aufgrund der Art der Aromen können Sie die Minifläschchen auch bei Personen verwenden, die nicht unbedingt Weinkenner sind, um auf spielerische Art und Weise Ihre olfaktorische Wahrnehmung zu verbessern und sich mit den Aromen vertraut zu machen, denen Sie im täglichen Leben immer wieder begegnen werden.

ACHTUNG:

Achten Sie beim Verschließen darauf, dass Sie die Verschlüsse nicht vertauschen, wenn Sie mehr als eine Mini-Flasche gleichzeitig öffnen. Die Verwendung des falschen Deckels auf einer Miniflasche kann zur Veränderung des Aromas und zur Beeinträchtigung der Unversehrtheit der Miniflasche führen. Achten Sie auch darauf, dass der Inhalt der Mini-Flasche nicht verschüttet wird.

WEINAROMEN

Wie bereits erwähnt, hängt das sensorische Profil eines Weins nicht nur von der Rebsorte ab, sondern von mehreren Faktoren. Unzählige Aromen unterschiedlicher Intensität können bei den zahlreichen Rebsorten, aus denen Wein hergestellt wird, identifiziert werden. Bei den 24 Aromen, die wir beispielhaft vorstellen, handelt es sich um die am häufigsten vorkommenden Aromen, die in vielen Rebsorten zu finden sind. Alle in dieser Sammlung vorgestellten Aromen finden sich in unterschiedlicher Intensität in vielen Weinen wieder. Es gibt jedoch immer wieder neue und aufregende Aromen im Wein, die nicht auf diese 24 beschränkt sind.



tasterplace

www.tasterplace.com