

Feuilleton

GLOSSARY

Woher so viel Lyrik um den Wein?*

„Denn eben, wo Begriffe fehlen,
Da stellt ein Wort zur rechten
Zeit sich ein“

(Goethe, Faust I, 4)

Die Charakterisierung und Beurteilung des Weines erfolgt mithilfe organoleptischer Prüfungen. Durch den Mund, die Zunge und den Gaumen zur Ermittlung des Geschmacks, durch die Nase zur Prüfung des Geruchs und mit dem Auge zur Wahrnehmung des Erscheinungsbildes, in erster Linie der Farbe.

Geschmack

Zur Beschreibung des Geschmacks einer Substanz, die in den Mund gelangt, stehen uns nur wenige objektive und exakte Angaben zur Verfügung: süß, sauer, bitter, salzig. Der Begriff **süß** ist durch Vergleich mit einer allgemein bekannten Größe, etwa einem Stück Würfelzucker, in einer bestimmten Menge Wasser gelöst, halbquantitativ messbar. Auf den Etiketten der für Diabetiker geeigneten Weine ist die Obergrenze des Restzuckers in Gramm pro Liter angegeben. Ansonsten gibt bei guten Qualitätsweinen die Farbe des Weinsiegels einen Hinweis auf den Restzuckergehalt:

- Gelbes Weinsiegel: bis 4 g/L Restzucker; trocken,
- Grünes Weinsiegel: bis 18 g/L Restzucker; halbtrocken,
- Rotes Weinsiegel: lieblich oder süß (bis 45 g/L bzw. über 45 g/L Restzucker).

Die Eigenschaft **sauer** kann durch den experimentell ermit-

telbaren pH-Wert genau quantifiziert werden. Zur Ermittlung des **Bitterwertes** bediene man sich der im Europäischen Arzneibuch gemachten Angaben. Das Adjektiv **laugenartig** (oder seifig) wird zwar bei den Geschmacksbeschreibungen nicht allzu häufig benutzt, lässt sich aber, ebenso wie sauer, durch den pH-Wert messen.

Bei den Bezeichnungen **mild** und **scharf** oder **salzig** kommen bereits subjektive Komponenten in die Beurteilung. Mit **adstringierend** sind wir schon bei der Beschreibung einer pharmakologischen Eigenschaft angelangt. Alle weiteren Geschmacksattribute beruhen auf Vergleichen mit bekannten, aber nicht genau definierbaren Erfahrungen, die wir beim Verzehr oder Verkosten von Nahrungs- und Genussmitteln gemacht haben, wobei bevorzugt Früchte, Blumen und Gewürze reflektiert werden.

Geruch

Alle Angaben von süßlich über erfrischend und herb bis Übelkeit erregend sind individuelle Äußerungen und nicht exakt reproduzierbar. Also bleibt zur Beschreibung eines Geruches nur der Vergleich mit früher gemachten und im Langzeitgedächtnis gespeicherten Erfahrungen.

Aussehen

Das optische Erscheinungsbild einer Flüssigkeit, wobei der Farbe die größte Bedeutung eingeräumt wird, lässt sich durch die Namen der Farben ziemlich genau beschreiben. Doch werden auch hierbei Vergleiche mit herangezogen. Denken wir etwa an

strohgelb, kirschrot oder himbeerrosa.

Folgerung: Wenn also die wichtigsten Kriterien zur Beurteilung des Weines wie der Geschmack und der Geruch – abgesehen vom leicht und genau bestimmbar Alkoholgehalt – nur zum geringen Teil zuverlässig zu kennzeichnen sind, wen wundert es dann, dass die fehlenden Adjektive oft zu lyrischen Formulierungen hochstilisiert werden.

Weincharakterisierung

Die Begriffe, die heute zur Beschreibung eines Weines gebraucht werden, lassen sich in drei Kategorien unterteilen, wobei die Grenzen jedoch nicht sehr stringent gezogen werden dürfen. So sind in der ersten Kategorie bereits Angaben enthalten, die im Zusammenhang mit den Eigenschaften der zweiten Kategorie stehen.

- **Aktionen, dynamische Prozesse:** Auftakt, Abgang, Perlage.
- **Organoleptische Eigenschaften:**
Nase und Mund: Aromen, Bukett/Noten, Säure, Süße, Barrique, Tannine, Mineralik.
Gaumen: Schmelz, Empfindungen.
Augen: Farben.
- **Imaginäre Vorstellungen:** Körper, Struktur, Terroir.

Auftakt

Um den ersten geschmacklichen Eindruck beim Verkosten eines Weines zu schildern, werden synonym die Bezeichnungen Ansatz, Antrunk und Auftakt gebraucht. Die immer wieder zu lesenden Adjektive lauten: Aromatischer – erfrischender – erfrischend-süßlicher – frischer – geschmeidiger – runder – sanfter – saftiger – temperamentvoller – voller – weich-fruchtiger – weicher – wuchtiger Ansatz.

Oft wird vor die Bezeichnung des Auftakts noch ein „im“ gesetzt, was zu einer gewissen sprachlichen Eleganz führt. Schließlich klingt „geschmeidig im Ansatz“ besser als „geschmeidiger Ansatz“.

* Herrn Dr. Herbert Gebler in streitbarer Verbundenheit zum 80. Geburtstag gewidmet.

Abgang

Gelegentlich gebrauchen die Önologen anstatt *Abgang* die Bezeichnung *Ausklang*, *Nachhall* und das stärkere Wort *Finale*, wobei ich eher an eine Symphonie von Mozart oder Beethoven denken muss, was aber gar nicht so abwegig erscheint, denn schließlich stellen die Weine ja organoleptisch zu erlebende Symphonien dar.

„Angenehm frisches Finale“ oder „mit langem wuchtigem Finale“ oder „kolossales Finale“ klingen beispielsweise doch recht gut.

Wie unter Auftakt erwähnt, wird auch das Wörtchen „im“ gerne und recht oft eingeschoben.

Im Übrigen findet man meistens die folgenden Adjektive: angenehm herber – aromatisch im – ausgewogener – belebende Frucht im – bleibende Frucht im – dezente Herbe im – eleganter – frisch im – frischer – fruchtig-

Der Wein des Jahres – ein Gedicht

Erfrischend im Antrunk,
mit floralem Touch und würzigen Aromen,
feine Pfeffernote,
mit Anklängen von Vanille und Tabak,
stoffig,
mit spritziger und dennoch weicher Säure,
leuchtendes Zwiebelrosen,
seine Mineralität deutet auf den Charakter
europäischer Klassiker,
von geschmeidig schönem Schmelz,
mit samtigen Tanninen,
elegante Dichte und geschmackliche Tiefe
am Gaumen,
mit endlos langem Finale.

frischer – fruchtig-würziger – herrliche Länge im – herrlich erfrischend im – lang anhaltender – lange nachklingend im – länger – mineralischer – mit angenehmer Frische im – mit bleibendem Nachhall – nachhaltig im – saftiger – würzig im – zart-würzig im.

Noch ein bisschen Lyrik:
„delikate Beerenaromen begleiten den Abgang“
„harmonisch fruchtig-würziger Ausklang“
„mit feurig spritzigem Abgang, von Zitrusnoten geprägt“.

Perlage

Dieser Begriff dient zur Beschreibung von Champagner, Sekt, Crémant und anderen Schaumweinen. Er ist die französische Bezeichnung für die Perlen in einem Schaumwein. Es herrscht die Vorstellung: je feiner die Perlen, umso höher die Qualität. Man begegnet oft Formulierungen wie: feine Perlage – herrliche Perlage – frisch und angenehm mousierend – herrlich prickelnd. Zur Verdeutlichung der Üppigkeit der Weinlyrik im Rahmen der Begriffe Aromen, Bukett und Gaumen kann ich wegen der verbalen Fülle dem geneigten Leser entsprechende Aufstellungen nicht ersparen.

Aromen

Ansätze von Flieder und Lakritze erkennbar
ansprechende Frucht
ausgewogene Fülle
Beerenaromen
besticht mit Aromen von Zitrone, tropischen Früchten und Honig
Birken
Duft nach exotischen Früchten und Vanille
Duft von roten Beeren, sowie von Kirschen
Duft von frischen Feigen mit Anklängen von Mokka und Schwarzttee
Eisbonbons
enorme Aromenfülle
Erdbeernoten
es dominieren Brombeere und Himbeere mit dezent würzigen Noten
exotisch und süßlich
frische Semmeln
frisches Bukett mit Limetten
fruchtig mit einem Hauch von Cointreau und orientalischen Gewürzen
fruchtiges Aroma
Fruchtigkeit nach Zitrus und Apfel
Frühlingsblüten
gleich einem fruchtigen Feuerwerk
harmonische Röstnoten
herrlich eingebundene Holzaromen
komplexes Aromenbild, Waldbeeren mit Anklängen von Vanille und Tabak
Konfitürnoten nach Brombeere und Cassis mit etwas Minze
Litschi
Mandelblüten

Ansätze von Flieder und Lakritze erkennbar - ansprechende Frucht - ausgewogene Fülle, Beerenaromen - besticht mit Aromen von Zitrone, tropischen Früchten und Honig - Birnen - Duft nach exotischen Früchten und Vanille - Duft von roten Beeren, sowie von Kirschen - Duft von frischen Feigen mit Anklängen von Mokka und Schwarzttee - Eisbonbons - enorme Aromenfülle - Erdbeernoten es dominieren Brombeere und Himbeere mit dezent würzigen Noten exotisch und süßlich - frische Semmeln - frisches Bukett mit Limetten fruchtig mit einem Hauch von Cointreau und orientalischen Gewürzen fruchtiges Aroma - Fruchtigkeit nach Zitrus und Apfel - Frühlingsblüten gleicht einem fruchtigen Feuerwerk - harmonische Röstnoten - herrlich eingebundene Holzaromen - komplexes Aromenbild, Waldbeeren mit Anklängen von Vanille, Tabak - Konfitürnoten nach Brombeere und Cassis mit etwas Minze, Litschi - Mandelblüten - Mandeln - medizinal wie eine Apotheke - mit feinen Grapefruit - Aromen - nach dunklen Beeren - nach exotischen Früchten mit Mango und Banane - nach Zitrusfrüchten, Himbeersorbet und Holunderblüten - exotische Früchten wie Maracuja und Passionsfrucht - Pflirscharomen - reife Waldfrüchte - rote Beeren - Sternfrucht - Vanille - Wassermelone - Williamsbirne - zarte Anklänge von Rauch und Salz sowie Zitrusaromen
Zwetschgen und einem Hauch von Vanille und Leder, blumig mit Zitrus-Noten elegante Bittermandel - Noten - exotische Noten dominieren, feine Pfeffernoten sowie würzige Noten nach Limette und Ananas dezente Blumendüfte fruchtige Noten von Beeren würzige Anklänge von Kirschen intensive Noten heller Früchte - dezent animalische Noten, Rauchnoten, florale Noten von Kompott, Kräutern, Tabak, vermischt mit Noten nach Mokka, aromatischen Kräutern - herbe Noten wie Thymian und Moos

Mandeln
medizinal, wie eine Apotheke
mit feinen Grapefruit-Aromen
nach dunklen Beeren
nach exotischen Früchten mit Mango und Banane
nach Zitrusfrüchten, Himbeersorbet und Holunderblüten
nach exotischen Früchten wie Maracuja und Passionsfrucht
Pflirscharomen
reife Waldfrüchte
rote Beeren
Sternfrucht
Vanille
Wassermelone
Williamsbirne
zarte Anklänge von Rauch und Salz
Zitrusaromen
Zwetschgen mit einem Hauch von Vanille und einer Note Leder.

Noten

blumig, mit Noten von Zitrus
elegante Bittermandelnoten
exotische Noten dominieren
feine Pfeffernote
fruchtig würzige Noten nach Limette und Ananas, dezente Blumendüfte
fruchtige Noten von Beeren mit würzigen Anklängen
Himbeernoten
intensive Pflirsichnote und helle Früchte
mit dezent animalischen Noten

mit dezerten Rauchnoten
mit würzig floralen Noten
vermischt mit Noten aromatischer
Kräuter
von Kompott, Kräutern und Tabak
würzige Noten nach Mokka, Thy-
mian und Nelken
würzige Noten nach Nelken, fruch-
tige Komponenten nach Pflaumen
und Kirschen
würzige Noten, gespickt mit Him-
beeraromen
würzig-herbe Noten wie Zimt und
Moos, auch reiffruchtige wie Dat-
teln und Kompott

■ Aromatik

Dieses Modewort sucht man im
Duden und im Brockhaus verge-
bens, und das Internet googelt
nur Wissensmüll und Unsinn
hervor. Gemeint ist wohl der
durch die Komposition verschie-
dener Geruchsnoten entstehen-
de, organoleptisch – in diesem
Fall durch die Nase – wahrzu-
nehmende Gesamteindruck.
Verursacht wird das Aroma –
der würzige Wohlgeruch oder
Wohlgeschmack eines Getränks
oder einer Speise – durch natür-
liche, naturidentische oder künst-
liche Aromastoffe. In Deutsch-
land ist die Anwendung von Aro-
mastoffen durch die Aromenver-
ordnung vom 22. 12. 1981
regelt. Einige Zitate:
„sehr präsenste Aromatik“
„geprägt von Primäraryomatik
nach Zwetschgen und Kompott“
„volle Fruchtaromatik nach
Quitte und Honig“
„Der Schraubverschluss bewirkt,
dass viel weniger Aromatik ent-
weicht“

Bukett (Nase, Noten)

„... dem Glas entströmt ein
Korb an roten und schwarzen
Früchten.“
Hunderterte von ähnlich entzücken-
den Ausrufen könnten an dieser
Stelle zitiert werden. Wir wollen
statt dessen und aus Gründen
der Übersichtlichkeit die Lyrik
prosaisch zerpfücken.
Bukett: ansprechendes – ausgewo-
genes – betörendes – delikates – de-
zentes – elegantes – enorm klares –
erfrischendes – facettenreiches –
florales – frisches – fruchtbetontes –
herrlich duftendes – intensives –
parfümiertes – reiches – rotbeeriges
– südlisches – verführerisches – viel-

schichtiges – würziges – zart duf-
tendes – zauberhaftes

Bukett mit

Anklängen von Honig und Birnen
Ansätzen von frischem Brot
Erinnerungen an Minze und grüne
Bananen
orientalischen Gewürzen
Spuren von Gewürzen und Karamel
würzigen Ansätzen
Zimtnoten und Eisbonbons

Bukett nach

dunklen Früchten, Brombeeren,
Cassis und Peperoni
Kirschen, Pflaumen und Johannis-
beeren mit Noten von Schokolade
Limetten, Pfirsichen, Grapefruit,
Litschi und Vanille
schwarzen Kirschen, Cassis, Wald-
beeren, mit pfeffrig-würziger Note
Stachelbeeren, Ananas und getrock-
neten Aprikosen
würziger Frucht und Anklängen von
Leder mit einem Hauch von Scho-
kolade
Zwetschgenkonfitüre und Vanille
mit Noten von Zimt und Pfeffer,
dunklen Früchten und Kräutern,
Limetten, Blutorangen und Rosen-
blättern
Kompott duftend – Rumtopf duf-
tend – Vanille und Zimt

Bukett von

Agrumen* und duftenden Blüten
Aprikosen, Pfirsichen und Orangen
Cassis, Johannisbeeren und Dörr-
obst
dunklen Beeren mit Anklängen von
Lorbeer und Fichte
Erdbeeren, Himbeeren sowie Noten
aromatischer Kräuter
Kirschen, Pflaumen und roten Beeren
Pflaumen, Lebkuchen und Tabak-
blättern
rotbeeriger Frucht und würzigen
Klängen
Waldbeeren und Zedernholz

Dezentes Bukett nach

Backpflaumen, dunklen Beeren und
Lorbeer
Beerenkompott, Rumtopf und Lak-
ritze
frischen Äpfeln und exotischen
Früchten mit Haselnussnoten
Johannisbeeren, Kirschen und Oran-
geat
Johannisbeeren, Pflaumenkompott
und Kirschen
Kastanien und Waldbeeren, Noten
von Vanille und Rauch
Kirschen, Brombeeren und Konfitü-

ren mit Noten von Schokolade
Kirschen, Paprika und Waldbeeren
Kirschen, Pflaumen und Erdbeeren
mit würziger Note
Konfitüre, Cassis und eingemachten
Früchten
Limetten und exotischen Früchten
Pfirsichen, Birne und Vanille
Pflaumen, schwarzen Brombeeren
und Cassis
Piemontkirschen
schwarzen Beeren und Früchten
Zwetschgen und Orangenschalen

Frisches Bukett mit/nach

floralen Anklängen, sowie Noten
von Limette mit etwas Aprikose
Limetten, Sternfrucht und Wasser-
melone
makelloser Fruchtliche
würzigen und blumigen Noten
Zitrus, Aprikose und Birne

Fruchtiges Bukett mit/nach

Akzenten von Kamille und Melone
Birnen, Mandelblüten und Eisbon-
bons
einem Hauch von Cointreau und
orientalischen Gewürzen
floralem Touch
Himbeeren, Brombeeren und Erd-
beeren
Noten von Limetten und etwas
Aprikose
Waldbeeren

Intensives Bukett nach

dunklen Steinfrüchten, Cassis und
Heidelbeeren
Limetten und etwas Holunderblüten
Mandarinen, Brennesseln und Lit-
schi
Pflaumen und Kirschen mit Noten
von Mokka
Pflaumen, Kirschen und Zwetschgen
Pflaumen, Preiselbeeren und Konfi-
türe
Stachelbeeren und Brennesseln
Stachelbeeren, Litschi und Rosen-
wasser
Waldbeeren, Himbeeren, Mokka
und Vanille
Waldbeeren, Pflaumenkompott und
Johannisbeeren

Nase

Die delikate Nase ist fruchtig: mit
Brombeere und Johannesbeere,
und würzig: mit Pfeffer und Lak-
ritze
florale Akzente in der Nase

* „Agrumen“ ist ein seit dem Mittelalter
üblicher Begriff für Zitrusfrüchte, ab-
geleitet von lat. acer = scharf.

komplexe Nase
schmeichelt der Nase
üppig in der Nase

Säure und Süße

angenehm weiche Säure
begleitet von dezenter Süße
dezentem Säurerückgrat
enorme Fruchtsüße
etwas niedrig in der Säure
feine Alterssüße
gut eingebundene Säure
guter Stüßteil
markante, frische, aber nicht auf-
dringliche Säure
mit einer schönen Süße
sehr bekömmliche Säure
sehr hohe Extraktsüße
spritzige und dennoch sehr weiche
Säure

Säure: filigrane, hohe, knackige,
messerscharfe, milde, nervige, nied-
rige, sanfte.

Süße-Säure-Spiel: angenehmes,
ausgewogenes, harmonisches,
lebendiges, schmeichelndes, span-
nungsreiches.

Barrique

Im Französischen bedeutete die-
ses Wort ursprünglich einfach
das Fass, wie es auch heute
noch in jedem französisch-deut-
schen und jedem deutsch-fran-
zösischen Wörterbuch zu finden
ist. Dann war es die Bezeich-
nung des Standardfasses der
Winzer mit einem Inhalt von
225 Litern. Später bezeichnete
man damit den Ausbau des
Weines im Holzfass, wodurch
sich der Wein mit Tanninen an-
reichert, was sich geschmacklich
bemerkbar macht. Heute ist das
Wort Barrique der Terminus für
einen Wein, der in Eichenfässern
gereift ist und dadurch ein be-
stimmtes Holzaroma angenom-
men hat. Da bereits nach der
ersten Lagerung des Weines in
einem neuen Fass das Eichen-
holz den Großteil seiner lös-
lichen Tannine an den Wein ab-
gegeben hat, werden in hoch-
qualifizierten Winzerbetrieben
die Fässer nach zwei bis drei
Lagerungen durch neue ersetzt.
Die damit verbundenen hohen
Kosten umgehen heute manche
„Weinmacher“, indem sie den
Wein mit Eichenholzspänen ver-

setzen und diese nach einer ge-
wissen Lagerungszeit, die auch
im Edelstahltank erfolgen kann,
wieder abfiltrieren. Man kann
diesen Prozess auch durch die
„Teebeutelmethode“ etwas ver-
einfachen.

Beim Inkrafttreten des Wein-
handelsabkommens der EU zum
1. Januar 2006 waren solche Ver-
fahren noch verboten. Seit Okto-
ber 2006 ist in der EU die Ver-
wendung von Eichenholzchips
bei der Weinherstellung erlaubt.
Lyrisch formuliert soll die Bar-
rique-Behandlung dem Rotwein
eine „Kirsch-Nase“ und dem
Weißwein eine „Vanille-Nase“
verleihen.

Übrigens ist das Wort Barrikade
von „barrique“ abgeleitet. Wäh-
rend der Julirevolution von 1830
benutzten die Franzosen mit
Sand gefüllte Holzfässer zur Er-
richtung von Straßensperren.
Eine andere Deutung geht vom
italienischen Wort barricare aus,
was zu Deutsch verrammeln
heißt.

Tannine, Gerbstoffe

Der vom französischen *tanin* ab-
geleitete Gruppenname gilt für
eine Reihe natürlicher Polyphe-
nole sehr vielfältiger Zusam-
mensetzung. Im Rotwein sind
vor allem Procyanidine enthal-
ten, die bei ihrer Hydrolyse und
beim metabolischen Abbau Cate-
chine und Gallussäure liefern
(nicht zu verwechseln mit Gal-
lensäuren!). Tannine werden
u. a. zum Gerben von Tierhäuten
(Leder), als Adstringens bei
Durchfall und zur Blutstillung
verwendet.

Notabene: Tannine (dimere,
trimere und oligomere Catechi-
ne und Epicatechine) sind auch
im schwarzen Tee und in der
Schokolade enthalten.

Tannin(e):

angedeutete – angenehme – adstrin-
gierende – ausgewogene – dezente
– dichte – fein strukturierte – feine
– feinkörnige – feinstoffige – harte
– herbe – jugendliche – kantige –
kräftige – markante – mäßige –
massive – milde – mürbe – prä-
gnante – präsenste – reichhaltige –
reife – runde – saftige – samtene –
sanfte – schmeichelndes – sehr gut
strukturierte – seidenweiches – sei-



BEWEGUNGS-COACH
Calcium-
Sandoz® D
Osteo

Neu ab Oktober:
Das Fitnessprogramm für
starke Knochen – Bestellung
unter der kostenlosen Hotline
0 800/18 39 888 oder
bei Ihrem Sandoz-Aussendienst.

Calcium-Sandoz® D Osteo Brausetabletten

- Die Nr. 1 in der Apotheken-Empfehlung*
- Farbstofffrei, Laktosefrei und Glutenfrei
- Starker Print-Einsatz



* lt. OTC-Studie 2007, Osteoporoseprodukte

Calcium-Sandoz® D Osteo Brausetabletten, Wirkstoffe: Calciumcarbonat / Colecalciferol, Zus.: 1 Brausetbl. enth.: Calciumcarbonat 1500 mg (entspr. 600 mg od. 15 mmol Calcium²⁺), Colecalciferol (Vit. D₃) 10 µg (entspr. 400 I.E. Vit. D₃). Sonst. Bestandt.: Citronensäure, (RS)-Hydroxybenzoesäure, Natriumhydrogencarbonat, Natriumyl-L-Aspartat, Zitronen-Aroma, Natriumcarbonat, Maltodextrin, Saccharin-Natrium, Gelatine, Sacrose, Maisstärke, parti. hydr. Sojabohnenöl, alpha-Tocopherol. Anw.: Prävent. u. Behandl. v. Vit. D- u. Calcium-Mangel. Zur Unterstützung e. spez. Ther. zur Prävention u. Behandl. der Osteoporose. Gegenanz.: Überempf. geg. e. d. Bestandt. Hyperkalzämie, Hyperkalzämie, Nierensteine, Nephrocalcinose, prim. Hyperparathyreoidismus, Myelom, Knochenmetastasen, Vit. D-Überdos. Anw. beschränkt.: Fructose-Intoleranz, Glucose-Galactose Malabsorption, Saccharose-bomaltose-Intest. Gleichzeit. Behandl. m. Herzglykosiden od. Diuretika. Neigung z. Steinbildung, Nierenfunktionsstör., Sarkoidose, Immobilisationsosteoporose. Kdr. Hinweis: Regelm. Kontr. v. Calcium- u. Phosphat Spiegel u. Serumkreatinin. 1 Brausetbl. entspr. 0,003 BE. Schwangersch.: Max. Tagesdos. 1500 mg Calcium, 600 I.E. Vit. D. Stillzeit: Vit. D geht in d. Muttermilch über, Vorsicht, wenn d. Sgl. zusätzl. Vit. D erhält. Nebenw.: Sehr selten Überempf.reakt. (wie Angioödem, Larynx-Ödem). Selten: Hyperkalzämie, Hyperkalzämie. Gelegentl.: Verstopf., Blähungen, Übelk., Abdominöschm., Diarrhoe, Pruritus, Hautausschlag, Urinkatze. Hinweis: Enthält partiell hydriertes Sojabohnenöl, Sacrose, Natriumverbindungen. Weit. Hinw.: s. Fach- od. Gebrauchsinformation. Lag.: Lagerungshinw.! Apothe- kenpflichtig, Stand 01/2006, Sandoz Pharmaceuticals GmbH, Raiffeisenstraße 11, 83607 Holzkirchen



SANDOZ

Eine gesunde Entscheidung

dige – süße – trockene – volle – weiche – zarte Tanninstruktur

Gerbsäure: dezente – harte – massive

Gerbstoffe: trockene – reife

Mineralik

Das Mineral, die Mineralarten, die Mineralien, das Mineralbad, die Mineralböden, die Mineralfarben, die Mineralfasern, das Mineralfutter, die Mineralisation, die Mineralocorticoide, die Mineralogie, die Mineralöle, die Mineralölsteuer, die Mineralölwirtschaft, die Mineralquellen, die Mineralsäuren, die Mineralsalze, der Mineralstoffwechsel und das Mineralwasser sind genau definierbare Begriffe.

Das Modewort Mineralik ist (nach Gerald Schuster – guck nach unter el mundo de Geraldo) das Wein-Unwort Nr. 2 von 2007. Dazu einige Stilblüten:

eine Spur Flint
erdige Töne
feine Mineralik
leicht mineralisch
Mineralienkonzentrat im Abgang
mineralische Note
mit etwas Kreide
salzige Noten
Schiefermineralik
typische Rieslingmineralik
von mineralischem Aroma
wie Feuerstein
würzig mineralische Noten

Terroir

Die Übersetzung des französischen Wortes *terroir* lautet Boden oder Ackerboden. *Traditions du terroir* sind ländliche Bräuche. Der Ausdruck *produits de terroir* war und ist in Frankreich ein Indiz für regionaltypische Produkte oder Spezialitäten des Landes, die man an Ort und Stelle erwerben oder verkosten kann wie Käse, Wurst, Pasteten, Galettes bretonnes und andere Köstlichkeiten. Heute gebrauchen Winzer und missbrauchen Weinhändler dieses Wort, um eigene „bodenständige“ naturbelassene, ökologisch angebaute Weine zu charakterisieren. Ungewiss bleibt dabei, ob der Boden

(Muschelkalk, Schiefer, Basalt etc.) gemeint ist, auf dem der Wein gewachsen, oder das Verhalten des Winzers, ob der Wein von Gott gemacht ist oder von Menschenhand. Neben diesen positiven Aspekten zählen zu „terroir“ aber auch Prädikate wie „Essigstich, Milchsäurestich, Geruch nach Pferdestall, nach verbranntem Gummi, nach Kaugummi“, wodurch der schwarze Peter dem Weinberg und den Umwelteinflüssen zugeschoben wird.

Gaumen

Meistens liest man „am Gaumen“, manchmal wird aber auch „im Gaumen“ empfunden.

Am Gaumen:

aromatisch – ausgewogen – ausgewogen – charmant – elegant – erfrischend – frisch – fruchtig – füllig – geschmeidig – harmonisch – komplex – lebhaft – saftig – schmeichelnd – superdicht – vielschichtig – voll – vollfruchtig – vollmundig – weich – würzig.

Hier einige Formulierungen, die man immer wieder lesen kann:

anregende Frucht und Würze
aromatische Länge
ausgesprochen harmonisch
ausgezeichnete Balance, begleitet von anregenden Aromen
bemerkenswert und lange weich
elegante Dichte sowie geschmackliche Tiefe
elegante Harmonie
fruchtige Noten dominieren
gute Gaumenfüllung
im Mund gut strukturiert und voll
mineralisch und elegant
schmeichelnde Fülle und fruchtige Aromen
spielerische Fruchtfülle
tänzerische Balance
unglaublich angenehmes Mundgefühl
von lebhafter Art
weich und gut strukturiert
zuerst relativ schlank

Im Gaumen:

stoffig – süffig – äußerst schmackhaft – frisch würzig im Gaumen mit einem schönen Schmelz.

Schmelz:

ausgewogen, mit Schmelz und fruchtigen Aromen

feiner Schmelz
feines Tannin mit viel Schmelz
feinwürziger Schmelz
geschmeidig schöner Schmelz
saftiger Schmelz
schöner Schmelz
viel Schmelz, verwoben mit feiner Frucht
zarter Schmelz

Farben

Es geht dabei um die visuellen Eigenschaften des Weißweins, des Rotweins und des Rosés. Auffallend ist, dass Bezeichnungen wie blass gelblich oder blass grünlich, die für weitaus die meisten Weißweine zutreffen würden, nicht gebraucht werden. Warum wohl? Weil sie zu wenig poetisch klingen und einen negativen Touch beinhalten.

Blaurot, dichtes, intensives
Blauviolett, sehr junges
Granat
Granatroten
Granatviolett, tintiges
Himbeerrot, dichtes, glänzendes, leuchtendes
Kirschrot, intensives, dunkles, mit Blauschimmer
Purpur, jugendliches
Purpurrot
Rot, tiefes
Rotschwarz, dichtes
Rubin, tiefes, dichtes, klares
Rubingranat, jugendliches
Rubinrot, funkelndes, dunkles, leuchtendes, transparentes, undurchsichtiges, mit violetten Reflexen
Schwarz, fast (gemeint ist ein sehr dunkles Blau-Rot)
Schwarz, tintig
Schwarzviolett
Ziegelfarbig am Rande

Bernsteinfarbig
Gelb, helles mit grünen Reflexen
Gelb, leuchtendes, strahlendes
Goldgelb, helles („brillantes Goldgelb funkelt im Glas“)
Grüngelb
Hellgelb, leuchtendes, mit grünem Schimmer
Strohgelb, glänzendes, klares, mit grünlichen Reflexen
Zitronengelb, zartes

Himbeerrosa, leuchtendes
Rosa, strahlendes, zartes
Zwiebelschalenrosa, leuchtendes

ein Hauch Grün
mit grünem Schimmer
Grüngelb
grünlich
lichtes Grün

Körper – Struktur

Von α (a wie ausgewogen) bis ω (w wie würzig)
abgerundet – anregend – aromatisch
– ausgewogen – außerordentlich viskos – charaktervoll – charmant –

dicht und viskos – elegant-enormes Volumen im Mund – fein – feine Eleganz – feingliedrig – finessenreich – fleischige Noten – frisch – fruchtig-frisch – füllig – geschmeidig – getragen von angenehmer Frische – gut strukturiert – harmonisch – harmonisch mit einem schönen Schmelz, elegant – komplex – kräftig – kraftvoll – lebendig – noch verschlossen – ölige Textur – opulent – perfekte Harmonie – reich an Frucht und Temperament – saftig – sehr blutig –

sehr maskuline Struktur – spannend – stoffig – strukturreich – vielschichtig – vollmundig – von vielschichtiger Komplexität – warm – weich – würzig unterlegt.

Einige Stilblüten:
ein Muskelprotz – feine Süße und Frucht gibt dem Körper Fülle – Frische und Eleganz prägen die Struktur – füllig, aromenreich, voller Charme – sehr komplex im Mund, fleischig und rund. ▶

Wie undefinierte und unscharfe Begriffe der Weinlyrik zu gedanklichen Spaziergängen und lehrreichen Exkursionen anregen können

Begriff	Deutungsversuche
animalische Noten	In Gedanken geht man dabei durch den Zoo. Aber die Düfte, die dem Affenhaus, den Raubtierkäfigen oder den Eulen-Volieren entströmen, können wohl nicht gemeint sein. Das Wort Pferdemit taucht jedoch gelegentlich auf.
aromatische Kräuter, Noten von Kräutern	Basilikum, Bohnenkraut, Estragon, Fenchel, Kerbel, Koriander, Lorbeer, Maggikraut, Majoran, Oregano, Piment, Petersilie, Quendel, Rosmarin, Safran, Salbei, Schnittlauch, Thymian; alle kommen in Frage!
Beerenaromen	Beeren im botanischen Sinne sind Tomate, Tollkirsche, Banane und Gurke, wie auch Stachelbeere, Heidelbeere, Johannisbeere, Preiselbeere und Weintraube, während Himbeere und Brombeere Fruchtstände kleiner Steinfrüchte sind. Die Erdbeere ist eine Scheinfrucht mit fleischiger Blütenachse, auf der winzige Nüsschen sitzen. Wer hätte das gedacht?
Beerenkompott	Aus echten Beeren wie Heidelbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren oder Stachelbeeren sowie „falschen Beeren“ wie Brombeeren, Erdbeeren oder Himbeeren zubereitet. Man hat die Auswahl. – Der Name Kompott ist vom lateinischen <i>compositum</i> = Zusammengesetztes abgeleitet.
dunkle Beeren	Brombeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren
dunkle Früchte	Reife Feigen, Pflaumen, Schlehen und Zwetschgen
exotische Früchte	Für unsere Großeltern waren das noch Ananas, Apfelsine, Pampelmuse, Banane, Datteln und Feigen. Heute ist die Liste viel länger: Avocado, Cherimoya, Durian, Granatapfel, Grenadilla, Guave, Jackfrucht, Karambole (Sternfrucht), Kiwi, Kumquat, Litschi (Rambutan), Longane, Mango, Mangostane, Melone, Nashi, Opuntie (Kaktusfeige), Papaya, Passionsfrucht (Maracuja), Physalis, Pomelo, Sharonfrucht (Kaki), Tamarillo, Ugli
exotische Noten	Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Die Nase mag spazieren gehen durch einen orientalischen Basar, einen türkischen Harem, einen tropischen Regenwald oder eine indische Gewürzplantage.
Gewürze	Alles, was man in den Regalen der Supermärkte findet
helle Früchte	Äpfel, Birnen, weiße Pfirsiche, weiße Weintrauben
Konfitüren	Warum nicht auch Marmeladen?
Nelken	Hier erhebt sich die Frage, ob die Blumen (<i>Dianthus caryophyllus</i> u. a.) oder die Gewürznelken (<i>Syzygium aromaticum</i> , Myrtaceae) gemeint sind (beide enthalten Eugenol). Wahrscheinlich das Letztere, weil der Duft intensiver ist.
orientalische Gewürze	Anis, Bockshornklee, Chili, Curry, Ingwer, Kardamom, Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskat, Pfeffer, Vanille, Zimt
reife Waldfrüchte, Waldbeeren	Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Preiselbeeren
rote Beeren, rotbeerige Frucht	Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren; keine Brombeeren, denn wenn sie rot sind, sind sie noch „grün“
schwarze Beeren	Total schwarze Beeren gibt es nicht, es sei denn, sie sind vertrocknet; → dunkle Beeren.
schwarze Früchte	Sind mir noch nicht begegnet, außer den fast schwarzen Brombeeren. Aber unter „schwarzen Früchtchen“ könnte ich mir was vorstellen.
tropische Früchte	Siehe „exotische Früchte“

Blumen und Früchte

In den Bezeichnungen der Aromen, Bukette und Noten, die vorangehend aufgelistet sind, werden auffallend wenige Blumen und Blüten, jedoch zahlreiche essbare Früchte und die verschiedensten anderen Objekte genannt, die zur Umschreibung von Gerüchen und Geschmacksrichtungen dienen.

Blumen:

Flieder, Holunderblüte, Kamille, Lavendel, Mandelblüte, Rosenblätter und Veilchen (mehr war nicht zu finden).

Früchte:

Wenn man die Früchte Revue passieren lässt, die zur Beschreibung eines Weinaromas herangezogen werden, so fällt auf, dass der überwiegende Teil zur Familie der Rosaceae mit den Gattungen *Malus*, *Prunus*, *Pyrus*, *Rubus* und *Fragaria* gehört. Es folgen dann die Zitrusfrüchte (Rutaceae) und die Gattung *Ribes* (Grossulariaceae). Alle anderen Pflanzenfamilien sind jeweils nur einmal vertreten.

Früchte von Rosaceen:

1. Steinobst (*Prunus*):
Aprikose, Marille *P. armeniaca*
Kirsche *P. avium*, *P. cerasus*
Mandel *P. dulcis* syn. *P. amygdalus*
Mirabelle *P. domestica* ssp. *syriaca*
Nektarine *P. persica* var. *nectarina*
Pflirsich *P. persica*
Pflaume *P. domestica*
Sauerkirsche, Weichsel *P. cerasus*
Schlehe *P. spinosa*
Schwarzkirsche *P. avium*
Zwetschge *P. domestica*

2. Kernobst und (Schein-) Beeren:

Apfel *Malus sylvestris*
Birne *Pyrus communis*
Brombeere *Rubus fruticosus*
Erdbeere *Fragaria vesca*
Himbeere *Rubus idaeus*
Quitte *Cydonia oblonga*
Williamsbirne *Pyrus communis*

Zitrusfrüchte (Rutaceae):

Bergamotte *Citrus bergamia*
Blutorange *Citrus sinensis*
Grapefruit *Citrus maxima*
Kumquat *Fortunella margarita*
Limette *Citrus aurantiifolia*
Mandarine *Citrus reticulata*

Orange *Citrus sinensis*

Zitrone *Citrus limon*

Beeren der Gattung *Ribes* (Grossulariaceae):

Cassis, Schwarze Johannisbeere

R. nigrum

Rote Johannisbeere *R. rubrum*

Stachelbeere *R. uva-crispa* syn.

R. grossularia

Weitere Früchte:

Ananas *Ananas comosus*, Bromeliaceae

Banane *Musa × paradisiaca* syn.

M. × sapientum, Musaceae

Dattel *Phoenix dactylifera*, Palmae

Feige *Ficus carica*, Moraceae

Heidelbeere *Vaccinium myrtillus*, Ericaceae

Holunderbeeren *Sambucus nigra*, Caprifoliaceae

Litschi *Litchi sinensis*, Sapindaceae

Mango *Mangifera indica*, Anacardiaceae

Melone *Cucumis melo*, Cucurbitaceae

Passionsfrucht, Maracuja *Passiflora edulis*, Passifloraceae

Physalis *Physalis alkekengi*, Solanaceae

Sternfrucht, Karambole *Averrhoa carambola*, Oxalidaceae

Verschiedenes

Botanisches:

Basilikum, Brennnessel, Fichte, Holzaromen, Lorbeer, Minze, Moos, Nelken, Peperoni, Pfeffer, Schwarztee, südfriantische Kräuter, Tabak, Thymian, Vanille, Zedernholz, Zimt.

Essbares und Trinkbares:

Backpflaumen, Bittermandeln, Bitterschokolade, Blütenhonig, Brot (frisches), Cointreau, Dörrobst, Eisbonbons, Espresso, Eukalyptus, feines Mousse, Getreide, Gewürznelken, grüne Paprika, Haselnüsse, Honig, Hustenbonbons, Käse, Kakao, Karamel, Kastanien, Kompott, Lakritze, Lebkuchen, Marmelade, Mokka, Orangeat, Orangenschalen, Pfeffer, Pilze, Rumtopf, Sauerkraut, Schinken, Schokolade, Schwarzbrot, Selchfleisch, Semmel (frische), Sherry, Speck, Süßholz, Toast, Walnuss, Weißbrot.

Was noch bleibt, sind:

Botrytis, Brettanomyces, feuchte Erde, Firn, Gummi, Kaugummi, Kirschkerne, Laub, Leder, Haselnussstöne, Hefeton, Heublumen, Na-

gellackentferner, neues Holz, Petrol, Rosenwasser, Stroh-Aromen und chemisch definierte Verbindungen: Aceton, Essigsäure, Ethylacetat, Glycerin, Menthol, Milchsäure.

Schlussbemerkung

Nachdem wir von der Fülle und Üppigkeit der Aromen, der Bukette, der Noten, der Nasen, der Tannine, der Säuren, der Mineralik, der Farben, der Körper und Strukturen in ihrer außerordentlichen, bemerkenswerten, betonten, feinen, guten, leichten, markanten, raffinierten, schönen, wuchtigen oder zarten Art fast erschlagen wurden, wollen wir zum Schluss den Begriff Lyrik im önologischen Interesse noch etwas zurechtbiegen.

Die Lyrik ist eine Dichtungsgattung, in der subjektives Erleben, Gefühle, Stimmungen, Emotionen oder Reflexionen – also alles, was der Mensch beim Weintrinken empfindet – mit sprachlichen Formmitteln ausgedrückt werden. Wenn auch der Reim, die Metrik oder der Vers in den önologischen Lobgesängen meist fehlen, bleibt das Wesen der Lyrik doch erhalten. Wie schrecklich, wenn die Winzer und Händler ihre kostbaren Getränke auch noch in laienhafter Versform anböten!

Aromen von Kirsche und Pflaumen erreichen betörend den Gaumen. Früchte vom Reich der Agrumen, buhlen um Düfte von Blumen. Vom Ananas besticht der Hauch, das Zwiebelchalenrosa auch. Cassis, Birne, Limetten sind unseres Weines Facetten. Käse, Paprika und Pfeffer machen diesen Wein zum Treffer.

Aufhören, aufhören, aufhören! ◀

Anschrift des Verfassers:

Prof. Dr. rer. nat. Dr.
h. c. Hermann J. Roth
Friedrich-Naumann-
Str. 33,
76187 Karlsruhe
www.h-roth-kunst.com
info@h-roth-kunst.com

