



ESSEN & TRINKEN

Im Wein finden sich unzählige Aromen, die man aus dem Alltag kennt.
ILLUSTRATION • Aleksandar Savic



In sich gehen, sich auf das Wesentliche konzentrieren, alle Vorurteile über Bord werfen: Was sich anhört, wie ein esoterisches Selbsterfahrungsseminar, ist eine neue Art der Auseinandersetzung mit Wein. In einem alten Gutshof in Winden, mitten im Naturpark Neusiedlersee, hat Winzer Christoph Höppler eine Art Weinerlebniswelt geschaffen, in der es in erster Linie um das Wiederentdecken der eigenen Sinne geht. Die Sinnestour startet in der Schatzkammer, einem begehbaren Tresor. „Es geht darum, sich freizumachen von allem, was man bisher über Wein gehört oder gelesen hat. Hier schärft man seine Sinne und macht sich bewusst, wie harte Arbeit, Wissen, Tradition und die Natur dazu beitragen, dass am Ende aus den Trauben Wein wird“, sagt Qualitätsmanagerin Karin Frank.

Und schon geht es in den ersten der fünf Sinnesräume. Besonders eindrucksvoll ist der Tonraum. Hier hängen alte Barrique-Fässervon der Decke, im Inneren sind Lautsprecher angebracht. Wer mit seinem Oberkörper von unten in das Fass eintaucht, hört Menschen über Wein sprechen. Dabei hat jeder einen völlig anderen Zugang. Der Önologe unterscheidet sich in seinen komplexen Ausführungen wesentlich vom Heuriggast, der völlig unbedarft über den Rebensaft spricht. Am Ende geht es aber immer um das Gleiche – den Wein. Sommeliers, Weinexperten oder Verkäufer sucht man hier vergebens. Man ist mit sich und seiner Sensorik alleine auf weiter Flur. Ganz schön beängstigend.

Sinne wiederentdecken • Für Laien ist es oft schwer, Weinaromen zu benennen, Stilistik zu erschmecken oder die Veränderung durch äußere Einflüsse wie Temperatur oder Luft wahrzunehmen. Dabei sei es genau das, was jedem Mensch von Natur aus mitgegeben wurde, weiß die Präsidentin des österreichischen Sommelierverbands Annemarie Foidl. „Leider haben wir uns die eigene Sensorik abgewöhnt und verlassen uns lieber auf das, was irgendwo draufsteht. Ich empfehle, sich freizumachen von irgendwelchen Beschreibungen und sich auf die Suche nach den Geschmäckern zu begeben“, sagt Foidl.

Die Vorgehensweise klingt äußerst simpel: „Die wichtigste Eigenschaft für jeden Verkoster ist, frei von Vorurteilen zu sein. Um sich die Aromenvielfalt bewusst zu machen und sie auch benennen zu können, empfehle ich, durch die eigene Küche zu gehen und intensiv an jedem Gewürz, jedem Obst und jedem Gemüse zu riechen. Es ist wichtig, das Aroma und den Geschmack wahrzunehmen und im Kopf zu verankern. So kann man dieses Aroma später abrufen und im Wein wiederfinden. Auch Sommeliers trainieren so.“ In Höpplers Dufttraum kann man seinen Geruchssinn auf die Probe stellen und an Flaschen riechen, die mit unterschiedlichen Duftessenzen befüllt

sind. Für viele Besucher ist das ein Aha-Erlebnis. Sie merken, dass alltäglichste Gerüche wie jene einer Erdbeere, einer Scheibe Brot oder einer Vanilleschote wie völlig fremde und noch nie zuvor wahrgenommene Aromen erscheinen. Wer die Gerüche erkennt, ist aber noch lange kein Weinexperte.

Es gehe laut Christoph Höppler aber ohnehin darum, dass einem der Wein schmeckt. „Es gibt beim Wein sehr viele subjektive Kriterien. Gute Tester können zwischen Geschmack und Stilistik unterscheiden. Der Unterschied ist wesentlich. Weintrinker sollen aber eher herausfinden, was sie gerne mögen“, sagt Höppler. Mit der Stilistik meint der Winzer zum Beispiel Säuregehalt oder Ausbau.

Weinpsychologie • Dass paradoxerweise gerade Sommeliers oft wenig auf Geschmack und Vorlieben des Gastes eingehen, und ihm stattdessen lieber ihre Vorstellung der perfekten Weinbegleitung aufs Auge drücken, stößt Annemarie Foidl auf. „Ich frage Gäste, was sie gerne trinken. Das ist das Wichtigste. Dann erst baut man die Brücke zum Essen. Wenn ich finde, dass der Süßwein perfekt zur Leber passt und der Gast mag keinen Süßwein, dann kann der Wein noch so gut sein – er wird ihm nicht schmecken. Ein guter Sommelier hat zu 20 Prozent Fachwissen, der Rest ist Psychologie. Unsere Aufgabe ist es, den Wein für den Gast verständlich zu machen“, sagt Foidl.

Wer sich lieber auf eigene Faust der Weinsensorik annähert, kann das mittlerweile auch zu Hause und ohne Sommelier machen. Mit der österreichischen Marke Hidden Gem will der Unternehmer Herbert Rohrmair-Lewis Menschen die Scheu vor der Bewertung von Weinen nehmen. Gemeinsam mit seinen Partnern hat er eine Software entwickelt, mit der man Wein mittels Handy oder PC bewertet. Die Flaschen, befüllt mit Wein von unterschiedlichen Winzern, werden mit neutralem Etikett nach Hause geschickt. Nach dem ersten Schluck dürfen Geschmack, Farbe, Säure oder Restzucker bewertet werden. Danach folgt ein Quiz, in dem zum Beispiel Weinsorte oder Anbaugebiet abgefragt werden.

„Es geht nicht darum, alle Fragen richtig zu beantworten, sondern vielmehr darum, sich spielerisch dem Thema Wein anzunähern. Außerdem kann man seinen eigenen Geschmackssinn auf die Probe stellen“, sagt Rohrmair-Lewis. Ein Sommelier wird man so freilich nicht, aber wer will das schon. Schließlich ist man auch noch kein Arzt, weil man gesund lebt.

Wichtig sei Training, ist Weinexpertin Foidl überzeugt: „Wir könnten auch alles singen. Nur unsere Stimme ist nicht trainiert und unser Gehör ist verkümmert. Genauso verhält es sich auch mit der Sensorik. Das sind uralte Überlebensstriche.“ Diese Überlebensstriche zu aktivieren, liegt dann wohl bei einem selbst.

Sinnvoll betrinken

Muss man Wein beschreiben, verlässt man sich auf Expertisen und Bewertungen. Dabei reicht es völlig aus, seine eigenen Sinne zu aktivieren.

TEXT • ALEX STRANIG

www.hoeppler.at; www.hiddengem.at

