

Mineralität – Traum oder Realität?

Die Komplexität des Weins hat im Lauf der Jahrhunderte Religionen und Mythologien inspiriert. Seine unzähligen Beschreibungen entwickelten sich mit der Zeit, gewisse Begriffe tauchen zyklisch immer wieder auf. Der Begriff Mineralität etwa ist heute zweifellos sehr en vogue. Ein Versuch, ihn besser zu verstehen.

Richard Pfister – Foto: Régis Colombo

Auch wenn nur wenige wissenschaftliche Publikationen zu diesem Thema erschienen sind und keine von ihnen als *die* Referenz in der Definition der Mineralität gelten kann, heisst das noch lange nicht, dass es eine solche Definition nicht gibt. Jeder Verkoster, der diesen Begriff zum Beschreiben des Weins verwendet, hat eine Definition im Kopf. Der Haken dabei: nur wenige sind sich einig in seiner Bedeutung.

Christian Guyot, Professor für sensorische Analyse an der Ingenieurschule von Changins, unterstreicht den Mangel an Konsens, wenn es um Mineralität geht: «Es gibt etwa gleich viele Definitionen der Mineralität wie Degustatoren und Weinkritiker! Ich kann die Verwendung des Begriffs Mineralität in einer professionellen Weinbeschreibung nicht akzeptieren, solange ich keine klare Definition besitze. Ich habe Mühe, die Herkunft dieser lexikalischen Mode zu verstehen. Wer würde die Begriffe *Floralität* oder *Fruchtigkeit* verwenden? Dagegen verwende ich gerne das Adjektiv *mineralisch* so wie *fruchtig*, *floral*, *animalisch*, *würzig*... Begriffe, welche die Aromenfamilien der Weine bezeichnen.» Um etwas Klarheit in dieses Begriffswirrwarr zu bringen, scheint es wichtig, die beiden menschlichen Organe, welche die Mineralität wahrnehmen können, gesondert zu betrachten: die Nase und den Gaumen.

Beginnen wir mit der Nase...

Ein Konsens, der sich am Horizont abzeichnet, könnte die Aussage sein, dass sich Mineralität in einem Wein durch die Präsenz von mineralischen Noten in seinem Bouquet ausdrückt. Doch was ist eine mineralische Note? Ein Artikel in *Le Guillon 42* (September 2012) bot eine Klassifizierung der Duftnoten, die diesen Punkt präzisiert: eine Note, die uns mittels Analogie an einen auf natürliche Weise abgesonderten Geruch von mineralischer Herkunft denken lässt, zumindest teilweise. Etwa an einen der folgenden:

KREIDE
EISEN
IOD
PETROL
FEUERSTEIN
TORF

Gewisse mineralische Gerüche sind eher schwach, so wie Kreide. Andere, intensivere lassen bisweilen an Reduktion denken, wie die berühmte Feuersteinnote (der Geruch, der entsteht, wenn man zwei Feuersteine aneinander reibt). Ein Degustator könnte durchaus mineralische Seiten erschnuppeln, während sein Nachbar den Eindruck hat, der Wein sei reduktiv. Besser versteht man das Problem, wenn man sich den Namen des schwefligen Moleküls anschaut, das in der Hauptsache für diese Note verant-



wortlich ist: Benzylmercaptan. In Weinen ist Mercaptan stets das Synonym für Reduktion...

Léonard Pfister, Önologe bei Obrist, meint: «Meiner Meinung nach ist die Feuersteinnote sehr typisch für Mineralität, auch wenn es verschiedene Schwefelnoten gibt, welche die Degustatoren dazu bringen, mineralische Charakteristiken zu riechen.» Diese Schwefelnoten erwähnt auch Philippe Corthay, beratender Önologe: «Mineralität nehme ich als ein Element wahr, das Geruch, Geschmack und taktile Empfindungen im Gaumen betrifft. Mineralische Geruchsnoten gehören zum mineralischen Reich, wie Feuerstein, nasse Steine, erdige

Noten, ein entflammtes Streichholz, Röstnoten, Schwefelnoten...»

Dank Gewohnheit und Übung ist es möglich, in der Degustation die Zusammensetzung eines Bodens zu bestimmen, der sich hinter einem Wein verbirgt. Viel schwieriger ist es jedoch, die Mineralien herauszuspüren, welche die Rebwurzeln aufnehmen... Stéphane Burgos, Professor der Erdwissenschaften an der Ingenieurschule von Changins, bestätigt das: «2004 haben wir eine Studie über Feuersteinnoten gemacht; die Resultate zeigten eine Beziehung zu gewissen Funktionstypen von Böden. Dagegen fanden sich keine Zusammenhänge mit bestimmten Felsen, wie es viele Produzenten wünschten oder voraussagten...»

Und im Gaumen?

Sich auf eine Definition der Mineralität im Gaumen zu einigen, scheint schwieriger

«Die Schwierigkeit, den Begriff Mineralität einzugrenzen, stammt sicher daher, dass er mehrere Sichtweisen vermischt: einerseits die aromatischen Wahrnehmungen, andererseits eine Dimension der Struktur, verbunden mit einer Art von Spannung oder einem mineralischen Gerüst, und schliesslich den Eindruck von Lebhaftigkeit und Salzigkeit.»

Jacques Perrin, CAVE SA

zu sein. Es gibt zahlreiche Erklärungsversuche, alle mehr poetisch als wissenschaftlich motiviert. In der Tat ist es nicht einfach, eine Definition für ein Wort zu finden, das in den Wörterbüchern der französischen Sprache (noch?) nicht existiert. Trotzdem könnte man eine vorschlagen, die das Verdienst hat, sich auf messbare Elemente zu stützen und folg-

lich leicht zu erklären ist. Versuchen wir es also...

Nach Meinung derer, die den Begriff Mineralität verwenden, weisen nicht alle Weine Mineralität auf, die sich durch geschmackliche und zugleich taktile Weise ausdrücken soll. Könnte aufgrund dieser Kriterien nicht die Salzigkeit als ein guter Ausdruck von Mineralität gel-

Les formations à Changins

Haute école de viticulture et œnologie (HES)

Bachelor of Science HES-SO en Œnologie
Master of Science HES-SO in Life Sciences orientation
Viticulture et œnologie

Ecole Supérieure (ES) de Technicien/ne vitivinicole

Technicien/ne vitivinicole dipl. ES
La formation pour devenir viticulteur encaveur

Ecole du Vin

Formations modulaires destinées aux amateurs et professionnels du vin et de la table
Nouveau : Brevet fédéral de sommelier
– Début des cours : septembre de chaque année

Le site internet www.changins.ch vous renseigne sur toutes les formations proposées.



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

école supérieure de
technicien/ne vitivinicole

école du vin

Changins

Route de Duillier 50
Case postale 1148
1260 Nyon 1
Suisse

+41 22 363 40 50
www.changins.ch



haute école de viticulture et œnologie -Hes-so
école supérieure de technicien/ne vitivinicole
école du vin



ten? Oft filigran vorhanden, selten intensiv, besitzt Salzigkeit den Vorzug, eine Empfindung zu sein, die dank dem Wirken der... Mineralsalze wahrgenommen wird – welche Übereinstimmung! Diese Mineralsalze drücken sich nicht nur durch eine salzige Geschmacksnote aus, sie verleihen dem Wein auch Viskosität und runden ihn ab. Diese geschmackliche Komplexität könnte teilweise erklären, warum es so schwierig ist, Mineralität zu charakterisieren. Jacques Perrin, Direktor von CAVE SA, erkennt in der Mineralität auch eine gewisse Salzigkeit: «Der erste Zugang zur Mineralität ist zuallererst derjenige der Mineralsalze wie in einem Mineralwasser, deren Gehalt an Natrium, Kalzium, Magnesium usw. von einer Quelle zur anderen variiert.»

Winzige Unterschiede im Mineralsalzgehalt können einen durchaus spürbaren organoleptischen Einfluss haben. Im Allgemeinen wirkt ein Wein, der eine höhere Konzentration an Mineralsalzen aufweist, runder. Allerdings wird die Erhöhung dieser Konzentration nicht immer linear wahrgenommen und kann für gewisse Degustatoren von «rund» auf «austrocknend» und dann wieder zu «rund» übergehen, wie es das Institut Œnologique de Champagne beobachtet hat. Vielleicht braucht es mehr als nur einen Schritt, um Mineralität mit Salzigkeit gleichzusetzen. Die Diskussion darüber ist eröffnet...

Die multifaktorielle Mineralität

Für manche ist Mineralität ein umfassenderer Begriff. Für Vincent Chollet, Winzer in Aran-Villette, «löst sie Erinnerungen an einen Ort, ein Terroir aus – heiße Steine, nasse Steine –, an die Pflanzen, die hier wachsen – eine Blume, eine Biene, die vorbeifliegt, den Honig – das ist ein Ganzes, träumen wir doch ein bisschen...» Laut Jacky Rigaux, Professor an der Universität des Burgunds, repräsentiert Mineralität vor allem die unbewusste Seite des Weins. Sie ist deutlicher ausgeprägt in biodynamisch kultivierten Terroirweinen als in technologischen Weinen. Sie manifestiert sich

vor allem im Gaumen durch Saftigkeit, Viskosität, unterstrichen von der Säure. «Es ist nicht so, dass sie nicht existiert, nur weil es uns nicht gelingt, sie genau zu definieren.» Damit täte man ihr Unrecht. *La dégustation géosensorielle* (Editions Terre en vues), eines seiner Bücher, widmet mehrere Kapitel dem Thema Mineralität.

Jacques Perrin betont, dass die Mineralität durch viele Einflüsse bedingt ist: «Die Schwierigkeit, den Begriff Mineralität einzugrenzen, stammt sicher daher, dass er mehrere Sichtweisen vermischt: einerseits die aromatischen Wahrnehmungen, andererseits eine Dimension

der Struktur, verbunden mit einer Art von Spannung oder einem mineralischen Gerüst, und schliesslich den Eindruck von Lebhaftigkeit und Salzigkeit.»

Das Schlusswort?

Wenn es um die Geruchseindrücke geht, scheint es wünschenswert, nicht von «Mineralität», sondern eher von «mineralischen» Duftnoten zu sprechen; das ist leichter zu verstehen und zu vermitteln. Bis wann wir eine klare Definition von Mineralität im Gaumen erwarten dürfen? Wer weiss? Doch irgendwann werden die Träume reif genug sein, um realisiert zu werden... ■

Les parfums du vin Sentir et comprendre le vin

Richard Pfister

Das schön bebilderte Buch *Les parfums du vin* von Richard Pfister erforscht das olfaktive Universum der Weine, wobei sich der Autor auf seine Studien zur Degustation stützt, die er seit 2002 unternommen hat, sowie auf seine Erfahrungen in der Welt der Parfümerie. Das Buch beschreibt die 152 Weinnoten von Œnoflair, einer Klassifikation der Weinaromen, die Richard Pfister zusammen mit der Ingenieurschule von Changins kreiert hat.



Was das Buch bietet

- 152 detailliert beschriebene Weinaromen
- zahlreiche Weinbeispiele für jedes Weinaroma
- Ratschläge zum Einprägen von Gerüchen
- Beschreibung der Neuropsychologie der Olfaktion auf der Basis neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse
- Liste der ähnlichen Weinaromen
- Klassifizierung Œnoflair

Weitere Infos: www.oenoflair.com und www.delachauxniestle.com
Wollen Sie *Les Parfums du Vin* bestellen? Bitte schicken Sie ein Mail an richard.pfister@oenoflair.com. Preis: Fr. 35.- (+ Portokosten)