

Zur «**technischen Degustation**» hatte der **Rebbaurein Neuhausen** eingeladen, und **Ruedi Meler** konnte im Trottentheater am letzten Mittwochabend zwei Dutzend Teilnehmende begrüßen. «Wir werden miteinander schaffen», sagte der Degustationsleiter, der lizenzierte Sensoriker **Dino Tamagni**, zu Beginn. «Bacchus möge uns beschützen!», fuhr er fort und bat um Disziplin, «sonst haben wir ein Ghetto.»

In einem **Mini-Aromenparcours** ging es zunächst darum, verschiedene Düfte, die man in Probebechern erschnupperte, zuzuordnen. **Kalter Kaffee, Nelken** und **Zitrusfrüchte** waren rasch und einigermassen sicher zu identifizieren, bei anderen Aromen blieben die Nase und das Geruchsgedächtnis indes ratlos, man konnte höchstens eine Richtung angeben – **blumig, fruchtig, vegetabil, erdig, würzig, mineralisch, balsamisch, animalisch, chemisch ...** Es gehe darum, die eigenen Sinneseindrücke präziser ausdrücken zu können, einander dann besser zu verstehen und eine gemeinsame Sprache zu entwickeln, so Tamagni, Geschäftsführer des gleichnamigen Getränkehandels in Neuhausen.

Fünf kleine Becher auf dem Tisch enthielten eine farblose Flüssigkeit – zu schmecken, ob **süss, sauer, bitter** oder **salzig**, das war die Aufgabe, die einige Konzentration verlangte, gerade weil die vier Geschmacksrichtungen **stark**



In der ersten Runde der technischen Degustation des Rebbaureins Neuhausen wurde emsig geschnüffelt, um Aromen zu identifizieren. BILDER US

«Bacchus möge uns beschützen!»

Dino Tamagni
Lizenziertes Sensoriker
und Geschäftsführer der
Getränkehandlung Tamagni
in Neuhausen

verdünnt waren und eine davon doppelt, einmal in noch höherer Verdünnung, vorkam. **Nach der Erwähnung** von diversen Weinfehlern wie Korkschmecker, Bockser, Essigstich folgte ein Blick auf die Aromenkategorien des Weins – **Primäraromen** in den Beeren selber, **Sekundäraromen**, die durch die Gärung und den biologischen Säureabbau entstehen, und schliesslich **Tertiäraromen**, die sich bei der Reifung in der Flasche oder der Lagerung im Holzfass bilden. Dann schritt man zur **Blinddegustation**

von drei Weiss- und drei Rotweinen, die nach dem Eindruck in **Auge, Nase** und **Gaumen** beschrieben werden sollten. Viele hielten den ersten Weisswein für «**Risling**», wie die Kreuzung Riesling-Silvaner hierzulande kurz genannt wird, manchen fiel indes die grasige Note und die kräftige Säure auf – es war tatsächlich ein **Sauvignon blanc**. Den dritten Weisswein fand Conny «**absolut widerlich**», für andere roch er nach **Käseerde** – niemand tippte auf einen (zu) alten Chardonnay aus Südafrika. Der erste Rotwein war ein schöner Schaffhauser Blauburgunder 2015, der dritte – schwarz-violett, mit Aromen von Holz, Zimt und Sternanis – die **Quinta das Carvalhas** 2013 aus dem Dourotal. Zum Käseplättli danach wurde auch der neue rote, leicht süsse «**bock auf wein?**» von GVS ausgeschenkt. (us)



Wer CO₂ und Süsse im Rotwein mag, dem gefällt «bock auf wein?» von GVS.