



# Mineralität im Wein

Muschelkalkboden und Lössboden in der Wachau (rechts): Je steiniger ein Boden ist, desto höher sein Anteil an Mineralstoffen. Ob sich das im Geschmack spiegelt, ist Geschmackssache. Bilder: SN/PRIELER, BADER

Über Geschmack, Geruch und Farbe eines Weines gibt es so viele unterschiedliche Meinungen, wie es Verkoster gibt. „Wie wirklich ist die Wirklichkeit?“, fragte sich schon der Philosoph Paul Watzlawick.

Beim Wein ist Faktum: Was der eine schmeckt und riecht, erschließt sich dem anderen noch lange nicht.

Dabei spielen die Wahrnehmungsschwellen des Menschen eine große Rolle – wie bei Verkostungen besonders deutlich wird. Nicht jeder nimmt den Gehalt von Süße oder Säure gleich wahr. Aber auch die abgespeicherten und teilweise emotional besetzten Eindrücke, wie die Erinnerung an das Apfelmus der Großmutter, die saftigen, reifen Erdbeeren aus dem elterlichen Garten oder die frisch gemähte Wiese neben dem Haus werden präsent.

Vielfach und geradezu inflationär taucht derzeit der Ausdruck „Mineralität“ verbunden mit dem Merkmal der Salzigkeit auf.

Doch wie kann ein Wein nach Mineralen riechen und schmecken? Mineralstoffe und Salze sind in der Regel geruchsfrei. Sie liegen neben Zucker, Säuren und Phenolen dem Wein als Extrakt zugrunde.

In erster Linie soll der Ausdruck Mineralität den sensorischen Eindruck eines Weines umfassen, der mit Noten wie Kreide, nassem Stein oder Erde, Jod, Graphit und Ähnlichem beschrieben wird. Also Dingen, die der Mensch mit Mineralien im weitesten Sinn verknüpft. Meist schwingt das Attribut der Straffheit des Weines mit.

## Kaum ein Boden ist nicht mineralisch

Die Krux an der Sache: Viele Weine werden als mineralisch beschrieben, deren Qualitäten eher mangelhaft sind und deren Charakter dünn ist. So wird mithilfe eines positiven besetzten Ausdrucks – der aber leider nicht wirklich greifbar ist – aus einem säurebetonten, schwachen Wein etwas Interessantes.

Im Idealfall sind als mineralisch beschriebene Weine eindrucksvoll im Geschmack, straff, nachhaltig und von großer Spannung.

Viel strapaziert ist die Tatsache, dass Weine nach jenen Mineralien duften und schmecken, auf dessen Boden sie wachsen. Die meisten professionellen Verkoster verstehen aber unter Mineralik Aromen, die in keine andere Klasse passen. Also weder in die

*Das Wort Mineralität ist zur Lieblingsvokabel in der Szene geworden. Was steckt tatsächlich dahinter?*

PETRA BADER



Winzerin Silvia Prieler tritt als Präsidentin des Vereins Leithaberg DAC für Weine mit mineralischem Tiefgang ein.

Bild: SN/STEVE HAIDER

Riege fruchtig oder gemüsig, noch an Blumen oder tierische Gerüche erinnernd. Sand beispielsweise ist im trockenen Zustand geruchlos. Ist er aber feucht, riecht er leicht. Ähnliches gilt für die Kreide, die jeder aus der Schulküche kennt.

Die Noten im Wein entstehen zum Teil durch die Mineralien des Bodens und vermutlich auch durch Reaktionen, die im Wein während der Reifung geschehen. Am Rande soll gesagt sein, dass es wohl kaum einen Rebstock gibt, der nicht auf mineralischem Boden wächst. Denn nicht nur Schieferböden und Kalkstein sind mineralreich, selbst die schwersten, fettesten Schwarzerdeböden weisen Mineralstoffe auf.

Aber: Je steiniger ein Boden, desto mineralreicher ist er. Und je mehr Mineralien im Boden enthalten sind, umso eher geben sie diese, in allerdings sehr geringen Dosen, an den späteren Wein weiter.

Geologen geben zu bedenken, dass die nachweisbaren Mengen an Mineralien im Wein deutlich unter der Wahrnehmungsschwelle des Menschen liegen – sogar unter den Werten,

die in Mineralwasser nachgewiesen werden können. Dabei wäre die Vorstellung so einfach und so schön, dass der Rebstock mit seinen Wurzeln die Mineralstoffe aus dem Boden aufnimmt, sie an die Trauben weitergibt und diese somit im Wein spürbar sind.

Zu einem gewissen Anteil wird es wohl so sein. Gute Verkoster können Unterschiede zwischen Weinen feststellen, die etwa auf Löss oder Urgestein wachsen. Die Definition „mineralisch“ bleibt aber vage. Genaue Forschungen führen derzeit Walter Flak, Chef der Bundesanstalt für Weinbau in Eisenstadt, und Helmut Redl von der Boku in Wien durch.

Es dürfe aber eher das Gesamtpaket des Weingartens, das viel zitierte Terroir sein, das den Wein prägt – also das Zusammenspiel von Geologie, Topografie, Klima und Rebkultivierung.

Und natürlich spielt die Herangehensweise des Winzers eine bedeutende Rolle.

## Salzig ist schon eine handfestere Angelegenheit

Was im Vergleich zur nicht greifbaren Mineralik im Wein gezielt spürbar ist, ist ein gewisses Maß an Salzigkeit. Die Zunge unterscheidet die Hauptgeschmacksmerkmale süß, bitter, sauer, umami (würzig) und salzig. Auf die Suche nach der Salzigkeit begibt sich der ungeübte Verkoster am besten, indem er sich eine Wäscheklammer auf die Nase setzt. So wird der Geruch ausgeblendet und der Fokus richtet sich rein auf die Wahrnehmung des Gaumens. Dem salzigen Geschmack einzelner Weine liegt wahrscheinlich anteilig der Einfluss eines sehr kalkhaltigen Bodens zugrunde. Sehr häufig tritt ein salziger Geschmack bei Riesling oder Chardonnay auf, die auf Kalk und dazu in sehr kühlem Terroir gewachsen sind. Bekannt für seinen Salzgeschmack ist der Manzanilla Sherry. Dieser entsteht durch eine spezielle Reifung im Fass mittels Florhefen, durch die er seinen einprägsamen Charakter bekommt. Es gibt auch die Salzigkeit bei Weinen, die in Meernähe gedeihen.

Derzeit werden „salzig“ und „mineralisch“ viel zu häufig verwendet. Es handelt sich wohl ein Phänomen der kollektiven Einbildung versus sensorischen Realität. Geschmack ist und bleibt eben Geschmackssache. Der Mut, sich vom zuweilen messianischen Gerede rund um die Mineralik und Salzigkeit zu befreien, tut gut und schärft die eigenen Sinne.

## WEINWELT trauert

Er gehörte zu Österreichs profiliertesten und über die Grenzen hinaus bekanntesten Winzerpersönlichkeiten. **Josef Pöckl** ist am 19. Jänner 2011 nach langer, schwerer Krankheit im Alter von 59 Jahren verstorben. Zahlreiche Siegerweine bei unzähligen Verkostungen, Auszeichnungen zum „Winzer des Jahres“ und seine beispielgebenden Rotweincuvées wie „Admiral“, „Mystique“ und „Rève de Jeunesse“ und prägten sein berufliches Schaffen. 1979 übernahm er den elterlichen Betrieb im burgenländischen Mönchhof und gestaltete von Anfang an das „Österreichische Rotweinwunder“ erheblich mit. Seine rot-schwarzen Etiketten wurden sehr bald zum Sinnbild für höchste heimische Rotweinkunst. Als Mensch war „Pepsch“, wie er von seinen Wegbegleitern genannt wurde, offen, geradlinig und stets mit viel Kraft daran, seine Vision umzusetzen. Josef Pöckl hinterlässt seine Frau und drei Kinder. Im Bewusstsein seiner schweren Krankheit übertrug er bereits 2001 die Verantwortung des Weinguts auf seinen Sohn René, der es in seinem Sinn weiterführen wird.



**www.aufzumwein.at**  
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Weinerlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN