

# Wichtige Säule des Geschmacks

Die auf dem Salz basierende Schmackhaftigkeit ist ein fundamentaler Bestandteil für das Gleichgewicht eines guten Weins. Mit Hilfe unserer Experten wollen wir lernen, sie richtig zu erkennen

**E**in alter König ruft seine drei Töchter zu sich und stellt jeder von ihnen die immer wieder schwer zu beantwortende Frage: „Wie sehr liebst du mich?“ Die beiden älteren Töchter versuchen, sich in der beispielhaften Beschreibung für die Beweise ihrer Liebe zum Vater gegenseitig zu übertreffen. Die jüngste Tochter ist gleichzeitig die schönste und intelligenteste und wird von den Eltern am meisten geschätzt. Sie beteiligt sich nicht an den Überbietungen. Als sie erneut gefragt wird, antwortet sie: „Ich liebe dich wie Salz.“ In seiner Beschränktheit

erkennt der König hierin keinen Sinn. Er fühlt sich durch den Vergleich mit einer einfachen Sache wie dem Salz aus der Küche zutiefst beleidigt und verurteilt die Tochter zu einem schmerzhaften Tod. Die Tochter kann sich jedoch

retten und veranlasst, dass dem Vater nur noch Speisen ohne Salz serviert werden. Erst jetzt erkennt der König seinen tragischen Irrtum. Die Geschichte dieser Fabel liegt dem Bühnenstück „König Lear“ von Shakespeare zugrunde. Sie ist antiken

Ursprungs- und unterschiedlichen Varianten bei vielen Völkern zu finden.

## Unterschätzter Geschmack

Das ewige Schicksal des Salzes besteht darin, immer so lange ignoriert zu werden, bis man sein Fehlen bemerkt. Dies wiederholt sich auch beim Wein. Die sensorische Wissenschaft sagt, dass das Salzige neben Süßem, Bitterem und Saurem zu den vier Säulen unseres Geschmacksempfindens gehört. Dennoch fehlt es ausnahmslos in allen Weinbeschreibungen, so als habe es überhaupt keine Bedeutung. In seinem Buch

**Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Doc Classico Superiore  
"Montesecco" 2007**  
**Montecappone**  
Via Colle Olivo 2  
I-60035 Jesi (An)  
Tel. +39.0731.205761  
www.montecappone.com  
**11,50 Euro**

**Frische Eleganz**  
Elegante strohgelbe Farbe, belebt von mintgrünen Reflexen. Intensiver Duft nach Südfrüchten mit frischen vegetativen Noten von Anis und leichten Noten von weißen Blüten. Der schöne Duft wird vom ausgeprägten Geschmack noch übertroffen. Man schmeckt die Frische aus der Säure, und die erkennbare Salzigkeit betont den Geschmack, der hierdurch noch voller wirkt. Frisches Grapefruit-Aroma im angenehmen und lange anhaltenden Finale.



**Beneventano Igt Fiano  
"Oca Bianca" 2007**  
**Ocone**  
Via Monte, Loc.  
La Madonnella c.p.56  
I-82030 Ponte (Bn)  
Tel. +39.0824.874040  
www.oconevini.it  
**10 Euro**

**Vor allem schmackhaft**  
Sehr leuchtendes Goldgelb. Intensiver Duft mit großer Eleganz. Aromen von Mandarine werden sehr schön von frischen vegetativen Noten von frisch geschnittenem Gras ergänzt. Im Finale eine leichte mineralische Nuance, die sofort in dem vom Salz unterstützten Geschmack wiederkehrt. Dieser wirkt sehr weich und körperreich. Das gefällige Finale hält lange an und wird von einem betörenden Aroma von gerösteten Mandeln verfeinert.

„I profili del vino“ (Die Profile des Weins) widmet Mario Ubigli, Direktor des Institutes für experimentelle Önologie in Asti, dem Salz ganze 17 Zeilen. Auf über der Hälfte ihrer Länge, beschreibt er, wie andere Autoren dieses Thema nur kurz berühren. Ein kleiner Rekord der Unterbewertung gebührt dem „Oxford Companion to Wine“:

„Einige, aber sehr wenige Weine können einen leicht salzigen Geschmack besitzen.“ Dies ist alles auf über 800 dicht bedruckten Seiten.

Es muss hinzugefügt werden, dass diese sehr geschätzte Wein-Enzyklopädie sich ein wenig rehabilitiert, indem sie über den „Umami“-Geschmack schreibt. Dies ist ein japanischer Ausdruck für eine „delikate Essenz“, so zu sagen der fünfte Bestandteil

des Geschmacks. Hierüber wurde lange diskutiert. Nachdem allerdings hierfür spezielle Rezeptoren entdeckt wurden, wird „Umami“ von den Wissenschaftlern allgemein anerkannt. Obwohl es sich um einen ganz spezifischen Geschmacksbestandteil handelt, steht es in enger Verbindung zur Salzhaltigkeit. Es entspricht in etwa dem Natrium-Glutamat, das in vielen Fertiggerichten als Geschmacksverstärker verwendet wird.

Der „Oxford Companion of Wine“ liefert uns auch die Antwort, warum diese Geschmacksbasis so oft übergangen wird, wenn von Wein gesprochen wird: „Es ist besonders schwierig zu isolieren, weil es mit anderen grundlegenden Geschmackskomponenten reagiert.“ Die Forschungen zur Physiologie des Geschmacks zeigen, dass das Salz im Gegensatz zu allen anderen Komponenten dazu tendiert, selbst zu verschwinden und sich darauf zu beschränken, andere Komponenten auszubalancieren. Dies trifft auch auf Süße zu, die durch etwas Salz komplexer wirkt und ihre Tendenz zur Aufdringlichkeit verliert, die man häufig bei übersüßten Backwaren findet.

**Collio Doc Sauvignon 2006**  
**Renato Keber**  
 Località Zegla 15  
 I-34071 Cormons (Go)  
 Tel. +39.0481.639844  
 www.renatokeber.com  
**11 Euro**

**Sehr mineralisch**  
 Zurückhaltendes Goldgelb mit leuchtenden Reflexen. Sehr intensiver Duft mit großem Bukett. Die Aromen von weißen Blüten, denen Noten von exotischen Früchten folgen, werden von deutlichen mineralischen Tönen ausbalanciert. Im Geschmack erkennt man sofort die Salzigkeit, die von der Weichheit und Frische des Weins sowie den fruchtigen Aromen, die an Pfirsich erinnern, ausgeglichen wird. Im langen Abgang kommen schöne Salbei-Noten zum Vorschein.



Weniger bekannt ist, dass Salz auch sauren und bitteren Geschmack ausgleichen kann. Für das Bittere gibt es ein Beispiel aus früherer Zeit, als manche Leute etwas Salz in ihr Bier gaben, um dessen bitteren Geschmack zu mildern. Nach wie vor wird Salz benutzt, um dem Tequila seine Schärfe zu nehmen. Jeder, der schon einmal einen Margarita-Cocktail getrunken hat, weiß, dass man das Salz nicht schmeckt, mit dem der Rand des Glases großzügig bedeckt wird. Es lässt sich leicht erklären, warum ein Geschmack, den wir eindeutig erwarten, vollständig verschwinden kann. Alkohol, der Süße unterstützt, ist der größte Gegenspieler des Salzes. Dies trifft auch auf Wein zu. Bei ihm bleibt das Salz im Hintergrund. Es unterstützt die Kraft und Komplexität des Geschmacks, ohne selbst in Erscheinung zu treten.

## Salzig und gesund

Heute wird in vielen Werbekampagnen Salzlosigkeit herausgestellt, um die Qualität von Mineralwasser zu unterstreichen. Deshalb könnte mancher an eine gesundheits-schädigende Wirkung denken, wenn er von Salz im Wein hört. Sie können ganz beruhigt sein. Es gibt kein Risiko für die Herzkranzgefäße, denn bis auf wirklich ganz wenige Ausnahmen, fühlt sich ein zufällig in den Wein geratenes Salzkorn dort einsamer als in jedem noch so leichten Mineralwasser. Chlorsalz ist allerdings für Pflanzen schädlich. Wenn die Wurzeln der Reben dieses Salz im Boden vorfinden, können sie sich sehr gut gegen dessen Aufnahme schützen. Andere Salze nehmen sie jedoch bereitwillig auf und lassen es bis in die Traubenbeeren gelangen. Äußerst nützlich sowohl für den Menschen als auch für die Pflanzen ist Kaliumchlorid. Wird das Kalium im Salz so wie bei unserem Kochsalz durch Natrium ersetzt, ist es für unseren Organi-



**Wein enthält Kaliumchlorid, dessen Geschmack vom normalen Kochsalz etwas abweicht.**

smus nicht nur noch gestünder, sondern verändert auch etwas den Geschmack. Die Salzigkeit eines Weins ist so speziell, dass es nur eine Methode gibt zu lernen, Salz im Wein zu erkennen: Weine trinken, in denen das Salz deutlich erkennbar in Erscheinung tritt. Solche Weine, deren Genuss ausgesprochen angenehm ist, haben unsere Experten vorgeschlagen. Es handelt sich um drei Weißweine. Nicht etwa, weil das Salz im Rotwein keine Rolle spielen würde.

In ihnen ist es aber wegen der Komplexität und des Gehaltes an Gerbsäure für ungeübte Gaumen sehr schwierig herauszuschmecken. Nachdem wir es zu erkennen gelernt haben, können wir das nächste Mal speziell hierauf achten, wenn wir einen Wein probieren, der uns nicht gefällt und wir eigentlich nicht genau wissen, woran dies liegt. Vielleicht liegt es am fehlenden Salz, von denen alle, vom König in der Fabel angefangen, seine Bedeutung erkennen, wenn es fehlt. 🍷