



## **Leader Ausgabe 3/2017**

### **Martel schenkt ein.**

#### Mineralität

Modewörter schleichen sich immer wieder in unser Vokabular ein. Sie werden zu festem Bestandteil unserer Sprache, nehmen ein Übermass an Bedeutung an oder polarisieren stark. So auch der seit einigen Jahren inflationär benutzte Begriff der Mineralität im Wein. Was ist eigentlich damit gemeint und wie ernst sollte man die Bezeichnung dieses Sinneseindrucks nehmen?

Wenig fruchtbare Bodentypen haben vielfach einen höheren Gehalt an Schiefer, Vulkangestein, Granit, Kalk oder Kreide. Die Wurzeln der Pflanze reichen meist tief (10 Meter und mehr) in den Untergrund und nehmen dort Nährstoffe und Spurenelemente auf. Auch wenn es analytisch nicht bewiesen ist, wird teilweise angenommen, dass die Beeren so „Mineralität“ aufnehmen und sie im Wein erlebbar wird. Dies auch wenn die im Erdreich vorkommenden Mineralien für den menschlichen Gaumen eigentlich geschmacksneutral sind.

Trotzdem erinnern viele Weine in ihrem aromatischen Profil an nassen oder heissen Stein. Sie können auch geschmackliche Eindrücke hinterlassen wie kreidig, salzig, seidig-schmirgelnd und stoffig. Einzelne Verkoster bezeichnen solche Weine mit dem Begriff Spannung. Diese Empfindungen sind wissenschaftlich nicht auf die Mineralität der Böden, sondern höchstwahrscheinlich auf den im Wein enthaltenen Schwefel und die Polyphenole (aromatische Verbindungen) zurückzuführen. Auch können geringe Erträge und der damit verbundene höhere Anteil an Trockenextrakten einen mineralischen Eindruck erwecken. Mineralität wird vielfach auch als Sammelbegriff für Empfindungen abseits von Säure, Alkohol, Frucht, Tannin oder Zucker verwendet.

Fazit: Der Begriff Mineralität wird für die unterschiedlichsten sensorischen Wahrnehmungen verwendet. Viele davon können nicht nachgewiesen werden und beruhen auf sehr persönlichen Eindrücken. Sie haben aber eines gemeinsam: Mineralität im Wein ist positiv belegt und lässt eine höhere Qualität vermuten.