

Dr. Eva Derndorfer, Weinsensorik

Dr. Eva Derndorfer, selbstständige Ernährungswissenschaftlerin, Sensorikspezialistin und Buchautorin

Eva, du beschäftigst dich seit vielen Jahren mit dem Thema Sensorik. Warum ist gerade der Wein für dich so interessant? Und wie bist du darauf gekommen, dich mit diesem Thema intensiv auseinanderzusetzen?

Was den Wein interessant macht, ist, dass hier schon lange gekostet und darüber gesprochen wurde. Und zwar nicht nur von Experten, sondern auch von Konsumenten. Es gab beim Wein schon vor 20 Jahren Aromafläschchen zum Trainieren und Aromaräder mit Begriffen. Da sind andere Lebensmittelgruppen erst später nachgezogen. Auf der anderen Seite wird beim Wein manchmal ordentlich übertrieben, wenn es ums Beschreiben geht. Viele Weinverkostungen erfolgen zudem durch einzelne Experten. Das ist keine professionelle Sensorik, aber langsam verbreitet sich auch die fundierte Weinsensorik.

Welche Ausbildungsmöglichkeiten gibt es in Österreich für Interessierte bzw. Weinliebhaber?

Die Weinakademie bietet verschiedene Seminare für Einsteiger und Fortgeschrittene an. Auch das WIFI hat interessante Kurse, z.B. Abende, die einzelnen Weinländern gewidmet werden. In beiden Fällen lernt man viel über Wein, man verkostet auch viel. Weinsensorik im eigentlichen Sinn lernt man aber nur in Bachelor- und Masterstudiengängen, z.B. an der FH Krems oder FH Eisenstadt.

Rot, Rosé, Weiß – es gibt ja nicht nur verschiedene Farben, sondern die unterschiedlichsten Sorten und Mischungen. Was ist deiner Meinung nach maßgebender für den Geschmack – die Rebsorte, andere Verarbeitungsbedingungen, die Trinktemperatur oder sogar das Glas?

Es haben all diese Faktoren – Rebsorte, Terroir, Verarbeitung, Lagerung, Verkostungsbedingungen – einen großen Einfluss, und daraus ergibt sich letztlich die beeindruckende Vielfalt des Weingenusses. Durch die Wahl der Verkostungsbedingung (z.B. Farbe des Glases und der Umgebung) kann selbst der Einfluss der Rebsorte bis zu einem gewissen Grad maskiert werden. Die Temperatur beeinflusst auf jeden Fall deutlich,

wie ein Wein wahrgenommen wird. Was den größten Einfluss auf den Geschmack hat, ist in der Praxis nicht leicht herauszufinden, da man alle anderen Faktoren konstant halten müsste.

Übrigens, es gibt neben Rot, Rosé und Weiß eine vierte Farbe, die Orangeweine. Das sind maischevergorene Weine aus weißen Trauben. Normalerweise wird Weißwein rasch abgepresst. Bei Orangeweinen steht der Wein länger auf der Maische, manchmal ein ganzes Jahr. Der Wein wird leicht orange in der Farbe und schmeckt auch deutlich anders – das ist ein Beispiel für den Produktionseffekt.

Kannst du uns in aller Kürze ein paar Lebensmittel-Wein-Kombinationen nennen, die besonders gut harmonieren und mit denen man im Freundeskreis punkten kann?

Orangeweine polarisieren zwar, aber gegrillte Gemüse mit qualitativ hochwertigen Orangeweinen sind mal was anderes. Bei Käse ist man mit Weißwein mit einer gewissen Süße auf der sicheren Seite, der passt zu den meisten gereiften Käsen. Dunkle Schokolade schmeckt am ehesten zu Portwein. Möglich ist auch ein Rotwein aus dem Piemont, der schon ein paar Jahre lagert und trinkreif ist. Der ist weniger säurebetont als heimischer Rotwein.

Vielen Dank für das Interview!

Das Interview führte Mag. Katharina Phillipp

success@veoe.org



STECKBRIEF DR. EVA DERNDORFER

Eva Derndorfer beschäftigt sich seit 18 Jahren mit Lebensmittelsensorik. Sie war in der Lebensmittelindustrie und im Fachhochschulsektor tätig, bevor sie sich 2008 selbstständig machte. Sie ist Autorin zahlreicher Bücher zu Sensorik und Genuss, darunter „Weinsensorik“ (avBuch, 2009), und unterrichtet u.a. Weinsensorik an Fachhochschulen in Krems und Eisenstadt.

Nähere Infos unter: www.evaderndorfer.at