

Zur «**technischen Degustation**» hatte der **Rebbaurein Neuhausen** eingeladen, und **Ruedi Meier** konnte im Trotentheater 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 Sinnesindrücke 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 geschnuffelt, um Aromen zu identifizieren. BILDER US

### «Bacchus möge uns beschützen!»

**Dino Tamagni**  
Lizenzierter 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 Douroal. Zum Käseplättli danach wurde auch der neue rote, leicht süsse «**bock auf wein?**» von GVS ausgeschenkt. (us)



Wer CO<sub>2</sub> und Süsse im Rotwein mag, dem gefällt «bock auf wein?» von GVS.