

Laurentius Kollmann

# Degustations*Kurs*

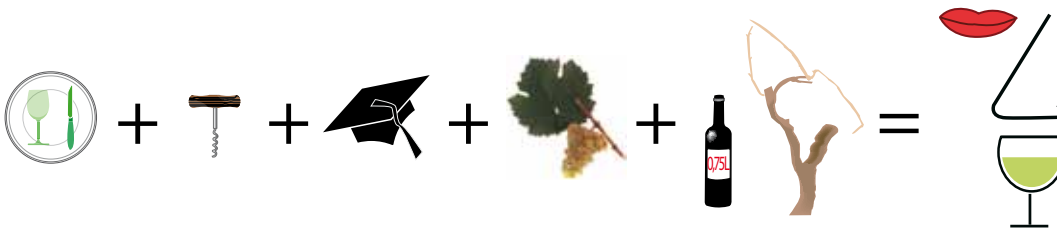


Zitrusnoten, sehr sauber und  
subtil; angenehme Säure und  
Nachgeschmack; gut aber  
meiner Meinung kein  
Spitzenwein. -  
Robinrot, süße  
Frucht

Wein beschreiben, bewerten, klassifizieren und mit der passenden  
Speise verbinden







## Vorwort zur 6. Ausgabe

Weingenuß ist zu aller erst eine geschmacksästhetische Erfahrung. Das Buch zeigt praxisnah, wie Sie Geschmacksbilder erschließen, bewerten, klassifizieren und beschreiben können.

Dieser Degustationskurs ist eine Anleitung zum aktiven Genießen. Die Lektüre macht am meisten Spaß wenn Sie eine Flasche Wein öffnen und die spannende Theorie gleich ausprobieren.

Jedes Kapitel folgt konsequent einem dreistufigem Erkenntnisprozess: Fakten kennen, Ursachen verstehen, Bedeutung ableiten.

Als ich 1992 begann, mich für Wein zu interessieren, hätte ich mir nicht träumen lassen, welche einzigartigen Möglichkeiten das Degustieren eröffnet. Zwar war mir bekannt, dass Weinqualität eine Mischung aus Rebsorte, Herkunft und Jahrgang ist, aber erst als durch jahrelanges Probieren mein Erfahrungshorizont immer größer wurde, kam die verblüffenden Einsicht: Von der Substanz, die eine Flasche Wein besitzt, hängt es ab, ob entweder die Rebsorte, die Herkunft oder der Jahrgang das Geschmacksbild dominiert.

Diesem Phänomen verdanken wir es, dass das riesengroße Weinangebot sich auf nur vier Weinklassen reduzieren lässt: Schorle-, Sorten-, Lagen- und Spitzenweine mit Potential. Dabei ist zu bedenken, dass die Weinklassen nicht nur das Ergebnis ganz unterschiedlicher Rahmenbedingungen sind, sondern auch für unterschiedliche Konzepte stehen.

Neben der Möglichkeiten, Wein hierarchisch zu ordnen, hat das Klassenmodell einen weiteren, wichtigen Vorteil: Aus der jeweiligen Klassenzugehörigkeit lässt sich das entsprechende Anforderungsprofil ableiten, denn Entwicklungspotential, Preis-Wert-Verhältnis und die Einsatzmöglichkeiten als Essensbegleiter hängen wesentlich von der Weinklasse ab.

Übrigens: Alle Erklärungsmodelle in diesem Buch greifen Aspekte auf, die Wein einzigartig machen. Erklärungsmodelle veranschaulichen Zusammenhänge und bilden, miteinander vernetzt, die Weintheorie, die diesem Buch zugrund liegt.

Das Buch widme ich meiner Frau Brigitte. Vielen Dank an alle Leser, deren konstruktive Kritik half, dieses Werk im ständig zu verbessern.

Laurentius Kollmann, Juli 2011

[www.voice-of-wine.com](http://www.voice-of-wine.com)

## Genuss

*„Nicht insofern der Mensch etwas zurücklässt, sondern insofern er wirkt und genießt und andere zu genießen und wirken anregt, bleibt er von Bedeutung.“*  
Goethe

*„Darum behaupte ich, dass die Lust Anfang und Ende des glückseligen Lebens sei. (...) Wie der Weise beim Essen nicht unbedingt möglichst viel haben will, sondern mehr Wert auf die gute Zubereitung legt, so ist er auch beim Leben nicht auf dessen Dauer bedacht, sondern auf die Köstlichkeit dessen Ernte, die es ihm einträgt.“*  
Epikur (314 - 270)

*„Ich mag besonders gern intellektuelle Weine, die anspruchsvoll sind, bei denen man überlegen muss, wo kommt so etwas zustande?“*  
Alois Kracher aus Illmitz am Neusiedlersee in Österreich.

Autor: Laurentius Kollmann

Erstausgabe Juli 2008

6. aktualisierte Ausgabe (Version 6.1), Juli 2011  
5 Abschnitte, 70 Abbildungen

### Alle Rechte vorbehalten

Alle Rechte vorenthalten. Das Werk darf nicht ohne schriftliche Einwilligung, weder ganz noch teilweise, an Dritte weitergegeben, weiterverarbeitet oder vervielfältigt werden.

# Inhalt

## Degustationsnotizen      Seite 9

Umgang mit Wein      Seite 17

Sehen      Seite 25

Riechen      Seite 31

Schmecken      Seite 41

## Weinqualität      Seite 47

## Weinklassen      Seite 55

Schorle      Seite 59

Sortenwein      Seite 62

Lagenwein      Seite 67

Spitzenwein      Seite 71

Ausbau und Erziehung      Seite 83

Flaschenetikett      Seite 89

## Speise und Wein      Seite 99

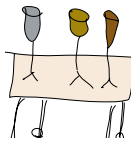
## Anhang      Seite 108

## Degustationsnotizen

In diesem Abschnitt lernen Sie, wie Sie Geschmacksbilder systematisch erschließen und die richtigen Worte finden, um Farbe, Geruch und Geschmack treffend zu beschreiben und stellen sicher, dass Ihre sorgfältig angefertigte Degustationsnotiz wahr ist.

## Umgang mit Wein

Wenn Sie dieses Kapitel gelesen haben, wissen Sie, wie Weinflaschen am Besten gelagert werden, welchen Einfluss die Trinktemperatur auf das Geschmacksbild hat, warum junge Spitzenweine dekantiert werden sollen und welche Merkmale ein gutes Weinglas kennzeichnen.



## Sehen

„Die Liebe beginnt bei den Augen“, hat der italienische Weinkritiker Luigi Veronelli einmal gesagt. Der erste Eindruck beim Wein ist gewöhnlich visueller Natur. Sie lernen in diesem Abschnitt, welche Farbtöne für die Beschreibung von Weiß- und Rotwein am Besten geeignet sind. Nun wissen Sie auch, ob es möglich ist, vom Farbton auf die Weinqualität zu schließen.



## Riechen

Welche Düfte finden sich im Weinbouquet? Nach der Lektüre dieses Abschnitts kennen Sie die Methode, die am Besten geeignet ist, die Duftnuancen differenziert zu beschreiben. Sie wissen auch, wie viel das Bouquet über die Biographie einer Flasche Wein verrät.



## Schmecken

Das Lernziel ist, dass Sie in der Lage sind, subtile Geschmacksempfindungen im Mund wahr zu nehmen und in ihrem zeitlichen Verlauf präzise zu beschreiben. Sie haben gelernt, was die Länge des Abgangs über die Herkunft einer Flasche Wein sagt.



## Weinqualität

Wenn Sie dieses Kapitel gelesen haben, wissen Sie, wie Sie die Grenzen der subjektiven Wahrnehmung überwinden können und kommen zu einer Weinbewertung, die beweisbare Ergebnisse liefert.

## Weinklassen

Substanz ist messbar! Dieser Abschnitt soll Sie in die Lage versetzen, das Konzept, das hinter einer Flasche Wein steckt, richtig zu verstehen. Wenn Sie eine Flasche Wein verdeckt verkosten, können Sie nun fundiert entscheiden, ob es sich um Schorle (Billigwein), Sortenwein, Lagenwein oder einen Spitzenwein handelt. Sie wissen, welchen Einfluss die Lage auf das Geschmacksbild hat. Sie haben gelernt, dass Entwicklungspotential großer Weine zu erkennen und den Höhepunkt der Flaschenreife vorher zu sagen.



## Ausbau und Erziehung

Nach der Lektüre dieses Kapitels wissen Sie, dass es weniger eine Frage des Geschmacks ist, ob Wein im Edelstahltank, großem Holzfass oder in französischen Barriquefässern ausgebaut wird, sondern viel mehr eine Frage der richtigen Erziehung.



## Flaschenetikett

Vom Flaschenetikett wird viel erwartet. Dieser Abschnitt versetzt Sie in die Lage, die Angaben auf den Etiketten deutscher, französischer oder spanischer Weine zu lesen und richtig zu deuten. Sie wissen welche Rolle die nationalen Weingesetze der Erzeugerländer spielen und welche Rückschlüsse das Flaschenetikett auf die Qualität und Klasse der Geschmacksbilder zu lässt.



## Speise und Wein

Die Aromen und Geschmackstoffe von Wein und Speise sind sehr vielfältig, aber nur wenige Paarungen liefern ein Ergebnis, das wirklich begeistert. Im letzten Kapitel des Buchs lernen Sie, wie Sie eine gute Verbindung arrangieren und das Ergebnis in seiner Wirkung richtig einschätzen. So sind Sie in die Lage zur Speise den passenden Wein auszuwählen.

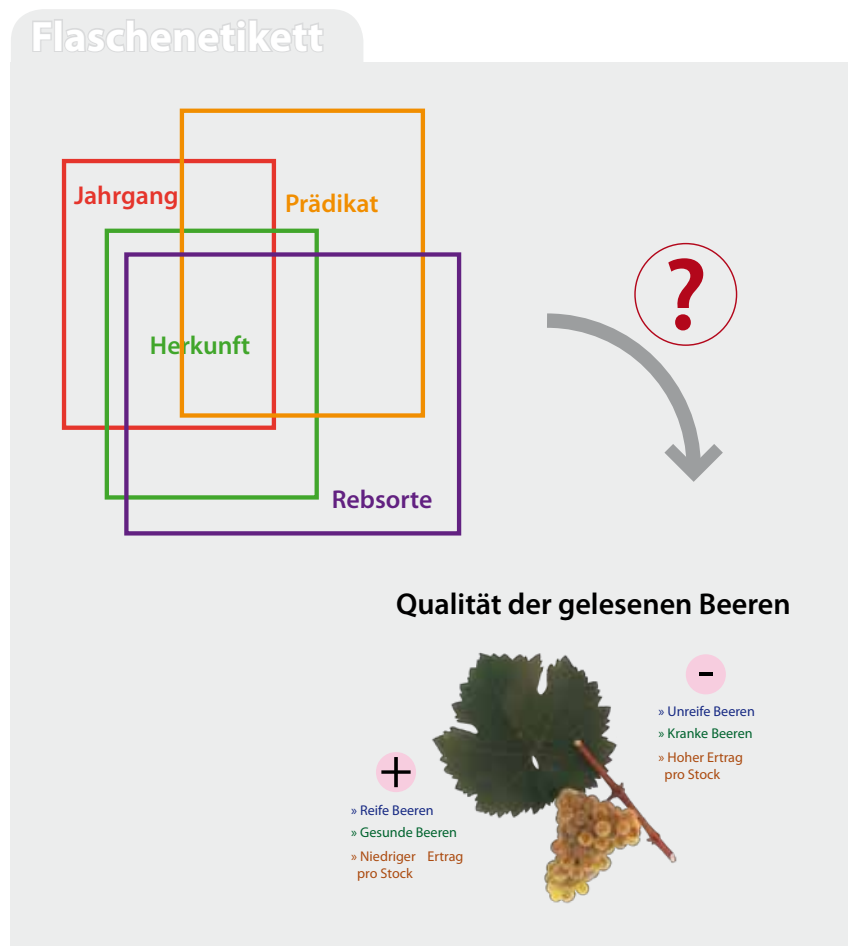








# Flaschenetikett



## Das Flaschenetikett

Das Flaschentikett kann nur Aufschluss über die Weinqualität geben, wenn die Angaben präzise Rückschlüsse auf die Qualität der gelesenen Trauben zulassen, denn die Beerenqualität entscheidet letztlich über die Weinqualität.

## Faszination Flaschenetikett

Vom Flaschenetikett wird viel verlangt: Es soll keinen Zweifel daran lassen, welche Qualität ein Wein besitzt. Es soll über das Geschmacksbild, oder zumindest das Geschmacksprofil informieren und darüber Auskunft geben, wer den Wein erzeugt oder abgefüllt hat. Unverzichtbar sind Angaben über Alkoholgehalt, Zusätze im Wein und das Volumen der Flasche.

In diesem Kapitel erfahren Sie, was das Flaschenetikett tatsächlich leistet, wer entscheidet, was auf dem Etikett stehen darf und wo für die Verbraucher Stolpersteine und Fallstricke versteckt sind.



## Degustationskurs ETIKETT

### Was Weintrinker wirklich interessiert

*Welcher Mensch mit welcher Produktphilosophie steht hinter der Weinqualität?*

*Welches Konzept steht hinter einer Flasche Wein?*

*Stilistik?  
Qualität?  
Klasse?  
Preis?*

*Welche Speisen harmonieren mit dem Geschmackbild besonders gut und warum?*

*Was sagen andere Stimmen über den Wein?*

## Fakten

Das Flaschenetikett informiert, ganz allgemein, über die Rahmenbedingungen der Weinerzeugung.

Was auf dem Flaschenetikett stehen darf, regelt das Deutsche- und EU-Weinrecht. Zum Schutze des Verbrauchers und zur Sicherung des lautereren Wettbewerbs unterscheidet das Weinbezeichnungsrecht zwischen vorgeschriebenen (obligatorischen) und zulässigen (fakultativen) Angaben. Dabei gilt das Verbotssprinzip, das heißt, was nicht ausdrücklich zugelassen ist, darf nicht in der Etikettierung verwendet werden. Für bestimmte Angaben auf dem Etikett ist sogar die Millimeterangabe der Schriftgröße vorgeschrieben: Alkoholgehalt, EU-Verpackungszeichen. Die Schriftzeichen für vorgeschriebene Angaben müssen ausreichend groß, leicht lesbar und unverwischbar sein.

## Qualitätsweine

In der EU wurde zwar die Bezeichnung Qualitätswein vereinheitlicht, allerdings gehen in Europa die Meinungen weit auseinander, was Qualität kennzeichnet und wie sie gemessen werden soll.

- » *Deutschland = Zucker in der Beere als Maßstab (Mostgewicht)*
- » *Frankreich = Terroir als Maßstab (Klassifizierte Lagen)*
- » *Spanien = Ausbaudauer als Maßstab (Reserva, Gran Reserva)*
- » *Italien = Mischform aus dem Germanischen- und Romanischen Weinrecht.*

## Bedeutung

### Jahrgang (freiwillige Angabe)

Der Jahrgang ist im Zweifelsfall nicht das Jahr der Ernte, sondern das Vegetationsjahr. Beispiel: Eisweine, deren gefrorene Trauben im Januar 2010 gelesen wurden, tragen auf dem Flaschenetikett die Zahl 2009.

In Deutschland ist die Jahrgangsangabe freiwillig. Wenn ein Jahrgang auf das Etikett gedruckt wird, gilt nach EU-Vorschrift, dass mindestens 85 % der Trauben aus dem entsprechendem Jahr stammen müssen.

Wenn verdeckt verkostet wird, ist der Jahrgang die aufschlussreichste Information auf dem Flaschenetikett.

## Herkunft

Qualitätsweine müssen, zur Angabe ihrer Herkunft eine geographische Bezeichnung tragen. In Deutschland gibt es 13 Anbaugebiete: Ahr, Baden,



Franken, Hessische Bergstraße, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sachsen und Württemberg.

## Engere geographische Herkunftsangabe (freiwillige Angabe)

Die Angabe einer näheren Herkunft (Bereich, Großlage, Lage) ist in Deutschland freiwillig. Auch hier gilt die 85% Regel.

## Rebsorte (freiwillige Angabe)

In Deutschland ist es üblich Weine aus nur einer Sorte zu keltern. Wird die Rebsorte genannt, muss der Wein aus mindestens 85% der genannten Sorte bestehen. Bei Nennung der Sorte sind höchstens zwei erlaubt.

## Prädikate

In Deutschland gibt es sechs verschiedene Prädikatsstufen, die eine Qualitätspyramide bilden. Der Rang ist abhängig von der Süße, d.h. dem Zucker-gehalt der Beere. Die Prädikate heißen in aufsteigender Reihenfolge: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

## Abfüller

Auf dem Etikett muss der Name oder die Firma des Abfüllers mit Gemeinde des Hauptsitzes angegeben werden. Dagegen sind Angaben wie Weingut, Erzeugerabfüllung oder Gutsabfüllung freiwillige Angaben, die aber an bestimmte Bedingungen geknüpft sind.

## Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt wird in Volumen% angegeben. Als Anreicherung werden Maßnahmen zur Erhöhung des Alkoholgehaltes bezeichnet. In Deutschland dürfen nur Land- und Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete durch Zugabe von begrenzten Mengen Trockenzucker (Saccharose) angereichert werden. Bei Prädikatsweinen ist jede Art von Anreicherung verboten.

## Geschmacksangabe (freiwillige Angabe)

Ab 4 Gramm/Liter Zucker ist Süße sensorisch wahrnehmbar. Wenn bei deutschen Weinen keine Geschmacksangabe auf dem Etikett steht, haben die Weine Restsüße. Trocken bedeutet, dass der Wein höchstens 9 Gramm/Liter Zucker enthält. Die Obergrenze für halbtrockene Wein liegt bei 18 Gramm/Liter Zucker. Liebliche Weine haben über 18 und süße Weine über 45 Gramm/Liter Zucker.

## Offizielle Jahrgangsbewertung gültig für Italien

Jahrgang	Bewertung
2009	★★★★
2008	★★★
2007	★★★
2006	★★★
2005	★★★★
2004	★★★★
2003	★★★★
2002	★★
2001	★★★★
2000	★★★★
1999	★★★
1998	★★★
1997	★★★★
1996	★★★
1995	★★★★
1994	★★★
1993	★★★
1992	★★
1991	★★
1990	★★★★★
1969	★★★★★
1964	★★★★★
1961	★★★★★

Minimum ★, maximum  
★★★★★

(Quelle Pojer & Sandri)



## Angaben über Zusatzstoffe

Für die gesamte schwefelige Säure im Wein sind im EU-Recht einheitliche Höchstwerte festgelegt. Die Höchstwerte reichen von 160 mg/l für trockene Rotweine bis zu 400 g/l für edelsüße Beeren-, Trockenbeerenauslesen und Eisweinen. Nach EU Recht sind die Erzeuger verpflichtet, darauf hinzuweisen, dass der Wein Schwefel enthält.

## Sonstige Angaben (freiwillige Angabe)

Erlaubt sind Angaben über charakterisierende Eigenschaften, bestimmte Empfehlungen an den Verbraucher, Angaben zur Geschichte des Weins, den natürlichen und technischen Weinbaubedingungen und Angaben zu der durch Lagerung erreichten Reife.

## Prämierungen (freiwillige Angabe)

Nur wenn Gütezeichen eine Zulassung haben, darf der Winzer sie zu Werbezwecken benutzen.

## Nennvolumen

Flascheninhalt. Meist 0,75 Liter. Es gibt aber, vor allem für lagerfähige Weine größere Flaschenformate mit eigenen Bezeichnungen: Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l), Rehoboam (4,5 l), Methusalem (6 l), Salmanazar (9 l), Balthasar (12 l), Nebukadnezar (12 l)



## Deutschland

Qualitätsweine werden nach ihrer Traubenreife/Zuckergehalt/Mostgewicht (gewachsene Qualität) bewertet. Die Weine werden einer obligatorischen Qualitätsweinprüfung unterzogen und ggf. mit einer amtlich Prüfnummer versehen. (Negativselektion/minimal Anforderungen). Qualitätsweine stammen aus einem bestimmten (13) deutschen Anbaubereich.

Qualitätsweine bestimmter Anbaubereiche dürfen angereichert werden, da das Mindestmostgewicht (potentielle Alkoholgehalt) gering (7 Vol%) ist.

Dies ist bei Qualitätsweinen mit Prädikat verboten.

Die Güteklassen für QmP heißen in aufsteigender Reihenfolge: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

Für das Geschmacksbild sind folgende Angaben bedeutend: Anbaubereich/Bereich/Lage, Rebsorte, Jahrgang, Traubenreife/Mostgewicht/Prädikat und Geschmacksrichtung (Restsüße in g/l)