

Laurentius Kollmann

Degustations*Kurs*

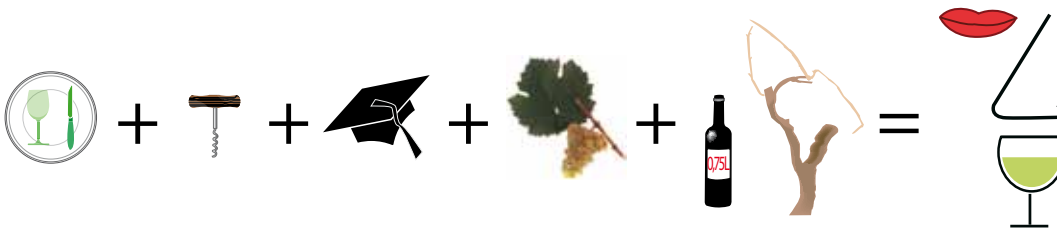


Zitrusnoten, sehr sauber und
subtil; angenehme Säure und
Nachgeschmack; gut aber
meiner Meinung kein
Spitzenwein. -
Robinrot, süße
Frucht

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

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

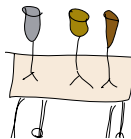
Anhang Seite 108

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.





Sehen



Faszination Farbenspiel

„Die Liebe beginnt bei den Augen“, hat der italienische Weinkritiker Luigi Veronelli einmal gesagt. Der erste Eindruck beim Wein ist gewöhnlich visueller Natur. Zwar kann man vom Farbton nur bedingt auf die Weinqualität schließen, aber ein schönes Kleid steigert nicht nur die Vorfreude auf den Genuss, sondern ist Teil des ästhetischen Vergnügens, die so nur Wein ermöglicht.

Jeder Wein besitzt eine bestimmte Gestalt, die von der Rebsorte, Methode der Weinbereitung, aber auch dem Stadium der Flaschenreife abhängt. Die Farbpalette des Weißweins reicht von grüngelb bis mahagonibraun und die des Rotweins von lachsfarben bis tintenschwarz.

In diesem Abschnitt lernen Sie die Farbpalette von Weiß- und Rotwein kennen und bekommen Einblicke in deren Bedeutung.

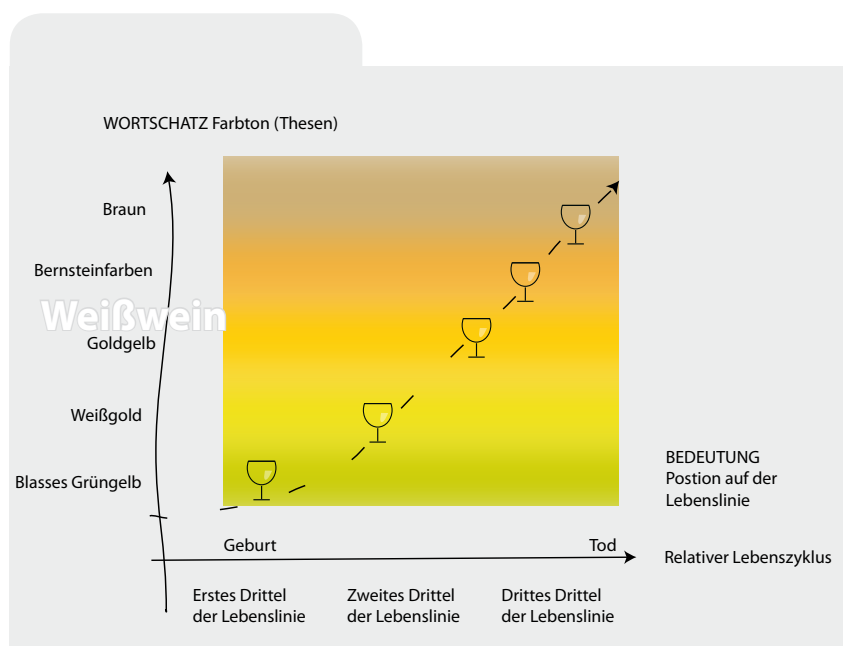
Fakten & Bedeutung

An der Innenseite der Beerenhäute haften die meisten Farbpigmente des späteren Weins. Abhängig von der Farbe der Beerenhäute, der Farbausbeute und dem Stadium der Flaschenreife variiert die Farbpalette der Weißweine von grüngelb bis mahagonibraun und der Rotweine von lachsfarben bis tintenschwarz.

Die Farbpigmente der Weiß- und Rotweine oxidieren mehr oder weniger schnell durch den Einfluss des Sauerstoffs in der Luft. Deshalb wird Wein im Laufe der Jahre oder Jahrzehnte immer bräunlicher. Vergleiche: Schnittfläche eines Apfels.

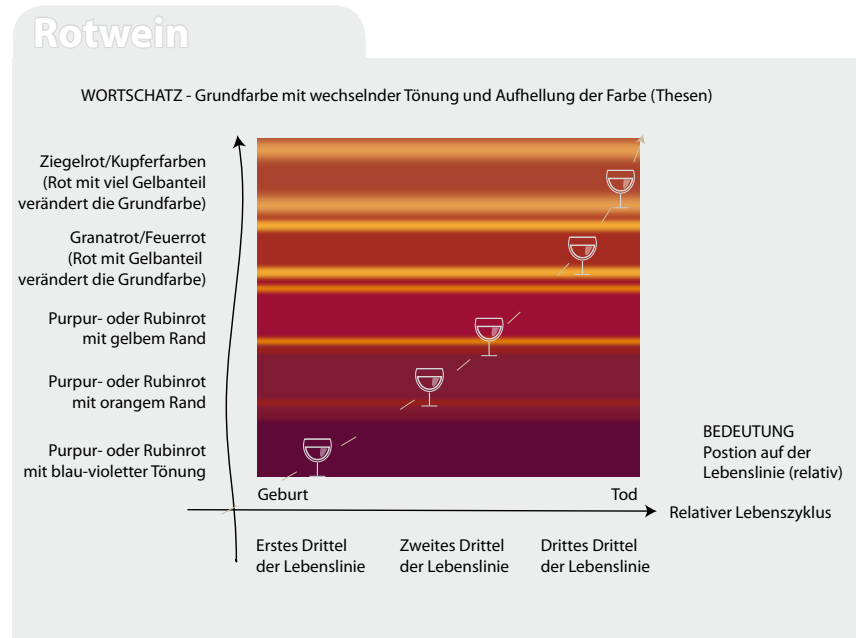
Um den Farbton zu bestimmen, halten Sie das Glas leicht geneigt vor einen weißen Hintergrund. Dazu eignet sich eine weiße Tischdecke oder ein Blatt Papier. Tageslicht ist künstlicher Beleuchtung vorzuziehen.

Farbpalette Weißwein



Trockener Weißwein ist in seiner Jugend fast farblos oder zeigt helles Gelbgrün. Falls der Wein im Neuen Holz erzogen wurde oder es sich um einen Dessertwein aus getrockneten Beeren handelt startet die Flaschenreife meist mit einem hellen Goldgelb. Mit zunehmender Reife oder Alterung (Oxidation) wird die Farbe des Weißweins immer intensiver und dunkler. Jeden Lebensabschnitt kennzeichnet ein entsprechender Farbton: Ein helles Gelbgrün ist typisch für junge, trockene Weißweine. Weißgold und Goldgelb kennzeichnet entwickelte, trockene Weißweine, junge Dessertweine oder Weine die im Neuen Holz Luft geschnappt haben. Bernsteinfarbe verrät ein hohes Maß Oxidation. Wenn Weißwein braun ist, hat er das Ende seiner Lebenslinie erreicht. Abgesehen von manchen Sherrys sind solche Weine selten ein Genuss.

Farbpalette Rotwein



In der Jugend zeigen Rotweine ein violettes Rubin- oder Purpurrot. Auf dem Höhepunkt ihrer Entwicklung funkeln Spitzenweine granatrot (dichtes Rot mit Gelbanteil). Ziegelrote Weine signalisieren, dass sie ihren Zenit überschritten haben. Solche Weine zeigen deutliche Oxidationsnoten in der Nase. Im Mund schmecken sie gezehrt. Das Tannin ist mürbe.

Rotweine werden durch Flaschenreife und Alterung heller. Dies liegt an dem Gerbstoff- und Farbpigmentanteil des Rotweins. Durch Flaschenreife lösen sich Gerb- und Farbstoffe von der Flüssigkeit ab. So entsteht Depot, das sich am Flaschenboden absetzt. Gleichzeitig färbt der Oxidationsprozess den ursprünglich blau-violetten Farbton orange bis bräunlich ein.

Farbverlauf und Farbtiefe

Abgestufter Farbverlauf oder monochrom transparenter Farbton? Halten Sie das Glas geneigt und betrachten Sie den Wein. Ändert sich der Farbverlauf von der Glasmitte zum Rand?

Leuchtkraft

Weine mit einer leuchtenden Robe gebärden sich, im Gegensatz zu solchen mit stumpfer Farbe, vital.

Konsistenz

Zähflüssige, ölige Weine haben Körper, solche mit wässriger Konsistenz eher nicht. Hohe Konsistenz ist typisch für edelsüße Dessertweine und trockene Weine mit hohem Alkoholgehalt.

Stolpersteine

Die Grundfarbe und Farbdichte der Rotweine hängt von der Menge der Farbpigmente der Beerenhaut (Sorte) und von der Ausbeute (Maischestandzeit) ab.

Es gibt einen Trend, auf dem Flaschenetikett die Rebsorte anzugeben. Bei Rotweinen lässt die Sorte grobe Rückschlüsse auf die Grundfarbe des Weins zu.

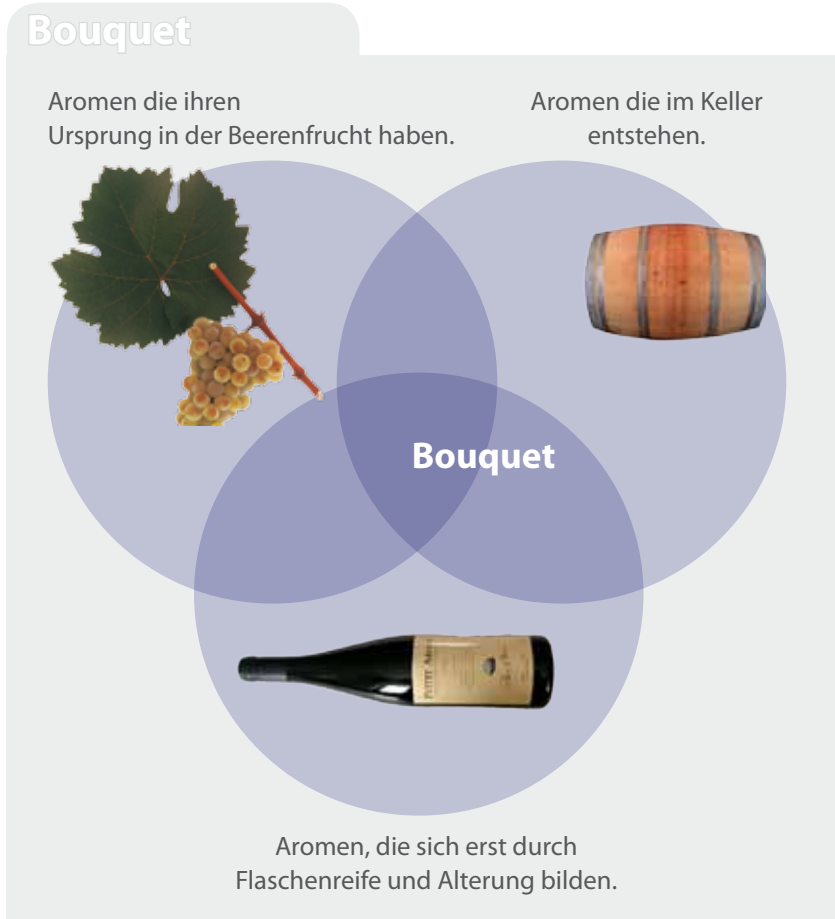
In einer rubinroten Robe erscheinen zum Beispiel: Spätburgunder (Pinot Noir), Nebbiolo (Barolo), Trollinger, Sangiovese (Chianti Classico) und andere.

Eine dunkles, purpurrotes Kleid ist typisch für Cabernet Sauvignon (Bordeaux), Syrah (Cote du Rhone), oder Tempranillo (Rioja).





Riechen



Faszination Bouquet

Es sind vor allem Vielfalt, Tiefe und Originalität des Bouquets, die Weingenuss zu einem besonderen Erlebnis machen.

Entscheidend für die Qualität des Duftes ist die Zusammensetzung und Menge der am Duft beteiligten aromatischen Substanzen.

Weinaromen stammen von der Beerenfrucht (Primäraromen), aber auch bei der alkoholischen Gärung und dem Weinausbau im Neuen Holz bilden sich Bouquetstoffe (Sekundäraromen). Selbst in der Flasche sorgt der Reife- und Alterungsprozess dafür, dass weitere Duftnoten (Tertiäraromen) entstehen.



Fakten

Eine Flasche Wein enthält folgende geruchsrelevanten Substanzen:

- » *Alkohol* 12 %
- » *Mineralien (Phosphat, Natrium, Magnesium, Eisen)* 0,3 %
- » *Aromastoffe (Ester, Aldehyde, Lactate)* 0,001 %

Nur etwa 0,001 Gramm aromatische Substanzen enthält eine Flasche Wein. Dass wir dennoch Bouquet wahrnehmen, verdanken wir unserem hoch empfindlichen Riechorgan. Die Wahrnehmungsschwelle für aromatische Substanzen liegt bei einem Pico-Gramm (ein billionstel Gramm). Die Menge, der im Wein enthaltenen Aromen, ist also eine Milliarde mal stärker. Deshalb sind die Duftmoleküle im Wein so wirkungsvoll. Hätten Weine eine deutlich höhere Aromakonzentration, so wie das etwa beim Parfum der Fall ist, wäre wiederum eine differenzierte, zeitlich sich verändernde Wahrnehmung unmöglich.

Wie entstehen Aromen im Wein?

Bisher wurden im Wein rund 800 chemische Verbindungen entdeckt. Nur ein kleiner Teil der Weinaromen sind in der Beere selbst schmeckbar. Die meisten Aromamoleküle bilden sich durch die alkoholische Gärung, Mazeration und Flaschenreife. Erst wenn sich in der heranreifenden Beere ein gewisses Maß an Zucker gebildet hat, beginnt die Aroma-, Farb- und Gerbstoffbildung. Genau dann, wenn alle Beereninhaltsstoffe ihr Optimum erreicht haben, ist die Beere physiologisch reif. Über die perfekte Zusammensetzung der Aromamoleküle im Wein entscheidet vor allem die Qualität der gelesenen Weintrauben.

Wenn kranke Beeren gekeltert werden oder bei der Weinbereitung Fehler gemacht werden, entstehen unangenehme Duftnoten.

500 verschiedene Aromamoleküle sind beispielsweise nötig, um einen authentischen Rosenduft zu erhalten. (Rosenduft ist typisch für die Gewürztraminer-Weine.) Kaffeeduft setzt sich aus rund 200 verschiedenen Aromamolekülen zusammen. (Manche Weine, die im Neuen Holz ausgebaut wurden, besitzen ein Aroma, das an frisch gemahlenen Kaffee erinnert.) Auch die Dosis der aromatischen Substanzen im Wein entscheidet über die Duftnote. Dr. Roman Kaiser, ein Schweizer Duftforscher, hat im Wein ein Aromamolekül (Leitaroma) gefunden, dass in einer Dosis von 0,001 Prozent eklatant nach Katzen-Urin riecht. Verdünnt man nun diese Duftlösung hundertfach, entsteht plötzlich ein sehr attraktives Aroma, das an puren Chassis erinnert.

Falls sich das Bouquet aus zu wenigen aromatischen Substanzen zusammen setzt, entstehen Lücken. Tiefe und Plastizität des Aromas nehmen ab. Im schlimmsten Fall riecht das Bouquet dann künstlich, eindimensional und banal.

Weinaromen erschließen

Im Wein sind die Aromamoleküle, abhängig vom Stadium der Flaschenreife, mehr oder weniger flüchtig.

Nur flüchtige, das heißt aus dem Wasser-Alkohol-Gemisch aufsteigende Aromamoleküle, kann die Riechschleimhaut der Nase wahrnehmen.

Das Ergebnis der Degustation hängt also auch davon ab, wie gut es gelingt möglichst viele der im Wein vorhandenen Aromen in den flüchtigen Zustand zu versetzen.

Durch Flaschenreife, belüften (dekantieren), temperieren und die Wahl des richtigen Weinglases kann die Entfaltung der Duftmoleküle gefördert werden.

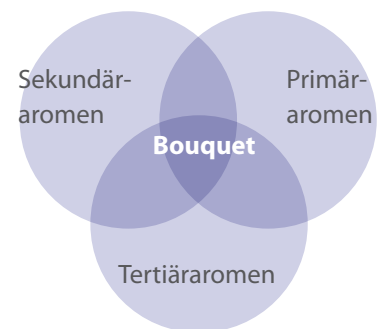
Bedeutung

Das Bouquet ist ein Strauß verschiedener Düfte. Grafisch veranschaulichen lässt sich die Überschneidung verschiedener Weinaromen mit Hilfe des Mengendiagramms. Zeichnen Sie drei Kreise die sich überschneiden und beschriften Sie die Kreise der Reihe nach.

1. Kreis: Fruchtaromen (Primäraromen).
2. Kreis: Weinbereitungs- und Ausbauaromen (Sekundäraromen).
3. Kreis: Reife- und Alterungsaromen (Tertiäraromen).

Die Einteilung der Aromen in Kategorien hat zwei Vorteile. Zum Einen werden die Düfte nach der Quelle ihrer Entstehung geordnet. Dadurch ist es einfach, die wesentlichen Schritte der Entstehungsgeschichte einer Flasche Wein zu rekonstruieren. Die Aromen im Wein lassen Rückschlüsse auf die Entstehungsgeschichte des Weins zu.

Zum Zweiten verhindert diese strukturierte Vorgehensweise, dass bedeutende Bouquetkomponenten übersehen werden.



Beerenreife

Der Reifegrad der Fruchtaromen gibt Aufschluss über die ursprüngliche Beerenreife und das Entwicklungspotential.

Die Fruchtaromen im Wein können sich im Reifegrad erheblich unterscheiden. Ob die Frucht grün, frisch oder marmeladig riecht, hängt von der Reife der gelesenen Trauben und vom Stadium der Flaschenreife ab.

Qualität:

- » *Grün*
- » *Reif (frische, süße Beeren)*
- » *überreif (Marmelade, gekochte Beeren)*

Typisch für junge Weine aus physiologisch reifem Lesegut sind süße, frische Fruchtaromen.

Weine die aus grünen, unreifen Beeren gekeltert sind haben wenig Aroma und kein Potential durch Flaschenreife.

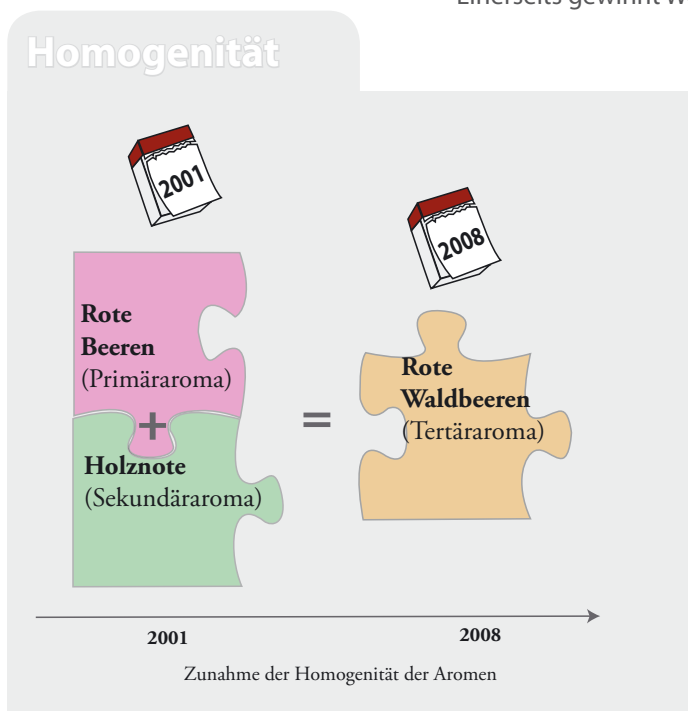
Oxidation der Fruchtaromen

Durch Flaschenreife und Alterung werden die frischen Fruchtaromen allmählich oxidiert. Die Frucht verliert ihre Frische und der Duft erinnert immer mehr an Marmelade oder gekochte Beeren.

Hinweis: Ein ähnlicher Effekt tritt auf, wenn überreife Beeren gekeltert werden.

Mit fortschreitender Alterung geht die einst intakte Frucht verloren. Sherry- oder Portweinnoten nehmen zu und schieben sich mit der Zeit immer mehr in den Vordergrund.

Einerseits gewinnt Wein durch diesen Prozess. Das Bouquet öffnet sich und



entfaltet Duftfülle. Andererseits geht durch Oxidation die Frische der Frucht verloren und dreht ins gekochte oder marmeladig.

Homogenität

Durch Flaschenreife wird das Bouquet feinmaschiger und homogener.

Qualität:

» *Heterogen oder homogen.*

» *Verschlossen oder entwickelt*