

Laurentius Kollmann

Degustations*Kurs*

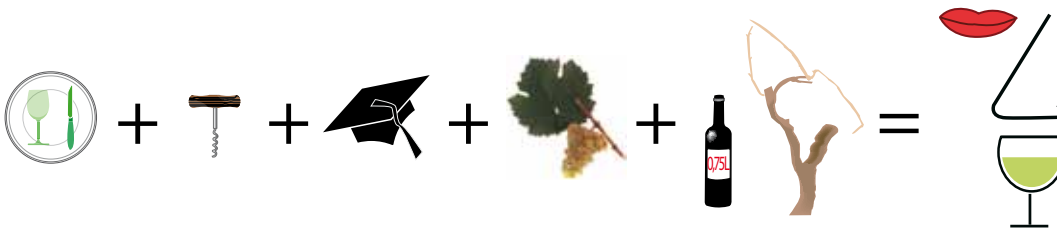


Zitrusnoten, sehr sauber und
subtil; angenehme Säure und
Nachgeschmack; gut aber
meiner Meinung kein
Spitzenwein. -
Robinrot, süße
Frucht

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

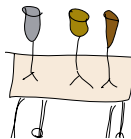
Anhang Seite 108

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.



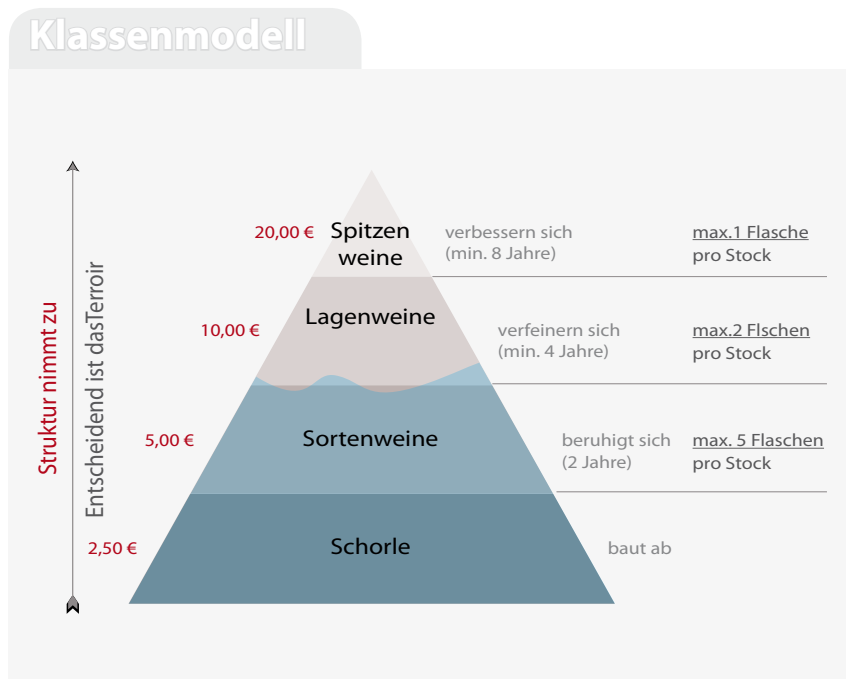
Speise und Wein

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.





Weinklassen



Faszination Weinklasse

Alle Ereignisse in Weinberg und Keller, die im Geschmacksbild wahrnehmbare Spuren hinterlassen sind für die Degustation bedeutend. Daraus folgt: Eine bestimmte Biographie führt zu einem bestimmten Geschmacksbild und umgekehrt. Die Beziehung ist äquivalent.

Ein ganz besonderer Aspekt ist die Substanz, die ein Wein besitzt. Von ihr hängt das Entwicklungspotential ab und vom Potential die Klasse, die er angehört. Sie können das Preis-Wert Verhältnis nur dann angemessen bewerten, wenn klar ist, welche Klasse eine Flasche Wein hat. Die Klasse ist nicht nur eine Stufe in einem Hierarchiesystem, sondern ein Konzept.

Fakten

Um eine normale Flasche Wein (0,75 Liter) zu keltern, benötigt ein Kellermeister etwa ein Kilogramm Trauben.

Geringer Ertrag pro Stock konzentriert die Weininhaltstoffe und gibt dem Wein mehr Substanz.

- » Erträge über 5 Flaschen Wein pro Stock ergeben wässeriges Schorle
- » Maximaler Ertrag für Sortenweine: 5 Flaschen Wein pro Stock
- » Maximaler Ertrag für Lagenweine: 2 Flaschen Wein pro Stock
- » Maximaler Ertrag für Spitzenweine mit Reserven: 1 Flasche Wein pro Stock



Bedeutung

Die Klassifizierung der Weine ist ein wichtiges Konzept mit hoher praktischer Relevanz. Zusammengefasst und veranschaulicht wird dieses Konzept im Weinklassenmodell, das einer vierstufigen Pyramide gleicht.

Das Weinklassenmodell funktioniert Weingesetz übergreifend, es gilt also für die weltweite Weinproduktion.

Nahezu alle Weine, einschließlich Schaumwein und Sherry können einer bestimmten Klasse zugeordnet werden: Schorle, Sorten-, Lagen oder Spitzenwein mit Reserven. Vier Klassen, vier Preislagen.

Integriert in den Degustationsprozess hilft das Weinklassenmodell, grobe Fehleinschätzungen zu vermeiden.

Immer wieder ist zu beobachten, dass namhafte Weine von schlichter Qualität viel zu teuer eingekauft werden. Andererseits werden großartige Weine mit einer mächtigen Struktur, auf Grund des in der Jugend dominierenden Gerbstoffgehalts, abgelehnt.

Mehr Substanz durch niedrige Erträge

Der Zusammenhang zwischen Güte und Menge ist im Weinbau indirekt proportional. Je weniger Trauben am Stock hängen, desto konzentrierter wird später der Wein. Der Stock verteilt die wertvollen Inhaltsstoffe auf weniger Masse. Die Beeren schmecken intensiver. Hoher Ertrag produziert vor allem viel Wasser.

Hinzu kommt, dass die Trauben umso langsamer reifen, je mehr Früchte am Stock hängen. Weil die berühmtesten Weinbaugebiete an der Weinbaugrenze liegen, also die Beeren erst spät reifen, entscheidet der Ertrag mit, ob überhaupt reifes Lesegut geerntet werden können.

Erträge werden im Weinbau meist in Hektoliter pro Hektar angegeben. Dies gilt auch für die gesetzlich zulässigen Höchsterträge. Entscheidend für die Weinqualität ist aber der Ertrag pro Stock und nicht pro Flächeneinheit. Das Verhältnis von Wurzelmasse, Vegetationsdauer und Traubenbehang entscheidet über die Konzentration der Beereninhaltsstoffe.

Je höher der Ertrag, desto dünner und wässriger der Wein. Verwässerte Weine haben weder Substanz noch Finesse. Sie besitzen folgerichtig auch kein Entwicklungspotential.

Sie können den Ertrag pro Stock berechnen, wenn Sie geerntete Weinmenge und die Anzahl der Reben pro Hektar kennen. Ein Kilogramm Trauben gibt eine normale Flasche (0,75 Liter) Wein. Die Pflanzdichte kann zwischen 2500 Stöcken in alten Anlagen und 10.000 Stöcke und mehr in modernen Anlagen variieren.

Beispiel: Im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer dürfen die Winzer bis zu 125 Hektoliter Wein pro Hektar ernten. Angenommen pro Hektar Weinberg

sind 2500 Weinstöcke gepflanzt, dann betrüge der erlaubte Höchstertag für Qualitätswein 5 Liter Wein pro Stock, was einem Ertrag von rund 6,7 Kilogramm Trauben beziehungsweise 6,7 normale Flaschen Wein entspricht. Bei so hohen Erträgen zeigt der aus solchen Trauben gekelterte Wein keinen Sorten- geschweigen denn Lagencharakter.

Mehr Substanz durch länger Vegetationsdauer

Auch die mit einer späten Reife verbundene längere Vegetationsdauer fördert finessenreiche Weine mit viel Substanz und Potential. Wenn spät gelesen wird, gewinnt die Beerenqualität, denn die Pflanze hat mehr Zeit, um wertvolle Inhaltsstoffe zu bilden.

Tritt die für einen bestimmten Weinstil geltende Reife ein, muss geerntet werden. Nur durch den möglichst späten Eintritt der Reife, wird das Potential edler Sorten voll ausgeschöpft. Dies ist der Grund, warum die Reben in Europa, relativ zu ihrem Energiebedarf, immer an der klimatischen Weinbaugrenze gepflanzt sind. Riesling, zu Beispiel, wird an der Mosel oder Elbe (Sachsen) gerade noch reif. Gleiches gilt für die Sorten Cabernet Sauvignon im Bordeaux oder Nebbiolo in der Barolozone.

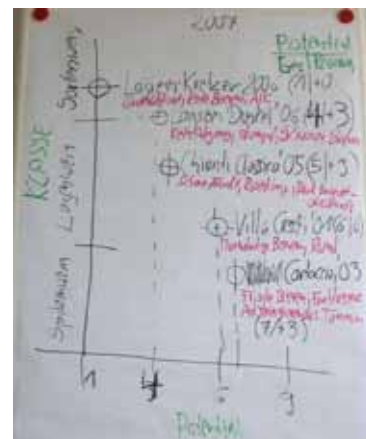
Mehr Substanz durch alte Reben

Mehr Eigenart bekommt der Wein, wenn die Trauben von alten Stöcken stammen. Alt sind Stöcke ab 30 Jahren, aber hier gibt es keine einheitliche Übereinkunft. Grundsätzlich gilt: Je älter der Stock, desto größer die Wurzelmasse und desto geringer der Ertrag. Dieser Effekt fördert die Erzeugung langlebiger Lagenweine.

Stolpersteine

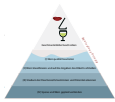
Weine gehobener Klasse zeigen Terroir. Neben Boden, Topographie und Kleinklima sind auch besondere weinbautechnische Errungenschaften einer Weinregion Bestandteil des Terroir-Konzepts:

- » Mehr Potential durch Ausbau in Barriquefässern (Medoc-Klassifizierte Gewächse)
- » Mehr Fruchtkonzentration und Dichte durch Antrocknen der Beeren (Valpolicella-Amarone)
- » Nussige Aromakomponenten durch Bildung eines Hefeflors im Holzfass. (Sherry-Amontillado)
- » Prickelnde Kohlensäure und die Bildung reifer Tertiäraromen durch eine zweite Flaschengärung. (Champagne-Jahgangschampagner)



KLASSENMODELL 2:

Aus dem Klassenmodell lässt sich ableiten, wo der Wein zum Zeitpunkt der Verkostung steht. Diese Bestandsaufnahme des Stadiums der Flaschenreife lässt in Verbindung mit der Jahrgangsangabe Rückschlüsse auf das Entwicklungspotential zu.



Praxis

Das Weinklassenmodell ist nicht neu, sondern längst gängige Praxis. Das Konzept findet sich in den meisten Preislisten der Erzeuger wieder. Typisch ist die hierarchische Einteilung in Sorten, Lagen und Spitzenweinen die mit einer klaren Preisdifferenzierung verbunden ist.

Beispiel: Preisliste für den Detailverkauf der Kellerei St. Michael in Eppan / Südtirol (Auszug) Das Beispiel zeigt auch, dass die im Weinklassenmodell angenommen Preislagen, ersaunlich genau der Realität entsprechen.



KLASSISCHE LINIE (6,60 - 7,50 €) = SORTENWEINE (5 €)

Südtiroler Weißburgunder		2009	6,60 €
Südtiroler Chardonnay		2009	6,60 €
Südtiroler Pinot Grigio		2009	6,60 €
Südtiroler Gewürztraminer		2009	6,60 €
Südtiroler Edelvernatsch		2009	6,60 €
Südtiroler Lagrein		2009	6,60 €
Südtiroler Blauburgunder		2009	6,60 €
Südtiroler Cabernet		2009	6,60 €

GUTSELEKTIONEN (8,40 - 11,40€) = LAGENWEINE (10 €)

Südtiroler Weißburgunder	Schulthausen	2009	8,40 €
Südtiroler Chardonnay	Merol	2009	8,40 €
Südtiroler Pinot Grigio	Anger	2009	8,40 €
Südtiroler Sauvignon	Lahn	2009	8,60 €
Südtiroler Blauburgunder Riserva		2007	11,40 €
Südtiroler Cabernet	Riserva	2006	11,40 €
Südtiroler Merlot	Riserva	2007	11,40 €

SANCT VALENTIN (17,80 - 20,80 €) = SPITZENWEINE (20 €)

Südtiroler Weißburgunder	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Chardonnay	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Pinot Grigio	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Sauvignon	St. Valentin	2009	17,80 €
Südtiroler Lagrein	St. Valentin	2005	20,80 €
Südtiroler Blauburgunder	St. Valentin	2007	20,80 €
Südtiroler Cabernet	St. Valentin	2004	20,80 €

Schorle

Durstlöscher

Wenn es gelingt, reife und gesunde Beeren zu ernten, ergeben Weine aus hohen Erträgen korrekte Zechweine. Allerdings: Je höher der Ertrag, desto langsamer reifen die Beeren! In diesem Abschnitt erfahren Sie mehr über diese Basisklasse, die das so genannte Preiseinstiegs-Segment im Weinmarkt bildet und mengenmäßig das Weinangebot dominiert.

Fakten







Degustationskurs KLASSE SCHORLE

Bedeutung

Hohe Stockerträge verwässern die Beereninhaltsstoffe. Es entsteht Schorle.

Unter Schorle sind Weine zu verstehen, die so dünn sind, dass die verdeckte Verkostung keine Rückschlüsse auf die Rebsorte, geschweige denn die Lage ermöglicht.

Deshalb sollte auf dem Etikett solcher Weine weder Sorte noch Anbaugebiet genannt werden.

In der Praxis halten sich die Weingesetze der Erzeugerländer nicht an diese Regel.

Stolpersteine

Viele Billigweine, die eigentlich dünne Tafelweine sind, kommen als Qualitätsweine auf den Markt. Siehe Tabelle Eckartikel im Discount rechts.

Preislage

Preise von Qualitätsweine die über Discounter vermarktet werden müssen.
Eine Flasche Schorle kostet etwa 2,50 Euro.

Eckartikel im deutschen Discount



Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	1,99 €
Rioja	2,39 €
Gran Reserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Chianti DOCG	-- --
Chardonnay (Übersee)	-- --



Spätlese Rheinhessen	1,69 €
Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	1,79 €
Chardonnay (Übersee)	1,99 €
Gran Reserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Soave Classico DOC	1,59 €



Spätlese Rheinhessen	1,79 €
Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	2,59 €
Rioja	-- --
Gran Reserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Soave Classico DOC	1,99 €
Chianti DOCG	2,49 €
Bardolino DOC	2,99 €
Barolo 2006 DOCG	6,99

Quelle: W+M (12/1010)



Sortenwein

Faszination Frucht

Sortenweine sind daran zu erkennen, dass sie, verdeckt verkostet, möglich ist, dem Geschmacksbild die entsprechende Sorte zuzuordnen.

Das Aroma mancher Sorten ist so markant und einzigartig, dass es sich gut als Erkennungsmerkmal eignet.

Zwei Beispiele: Die Sorte Gelben Muskateller kennzeichnet ein würziges Muskataroma.

Typisch für Gewürztraminerweine ist ein blumiges Bouquet, dessen Duft an Rosenblättern erinnert.

Fakten

Sortenweine

Maximaler Ertrag für Sortenweine:
3,75 L = 5Kg Trauben pro Stock



Nur wenn die Ertragsgrenze von höchstens fünf Flaschen Wein pro Stock nicht überschritten wird, ist die Rebe im Stande Beeren mit Sortencharakter zu bilden. Zu hohe Erträge pro Stock verwässern die Frucht. Ein typischer Vertreter dieser Klasse ist der D.O.C.G. Moscato d'Asti. Restsüße verstärkt die Wirkung der blumigen Fruchtnote.