

Laurentius Kollmann

Degustations*Kurs*

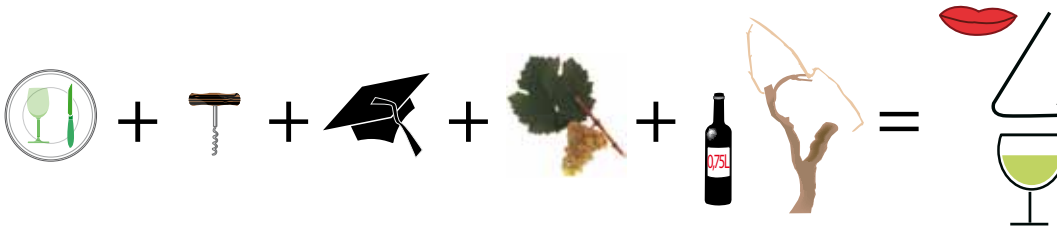


Zitrusnoten, sehr sauber und
subtil; angenehme Säure und
Nachgeschmack; gut aber
meiner Meinung kein
Spitzenwein. -
Robinrot, süße
Frucht

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

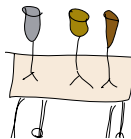
Anhang Seite 108

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.



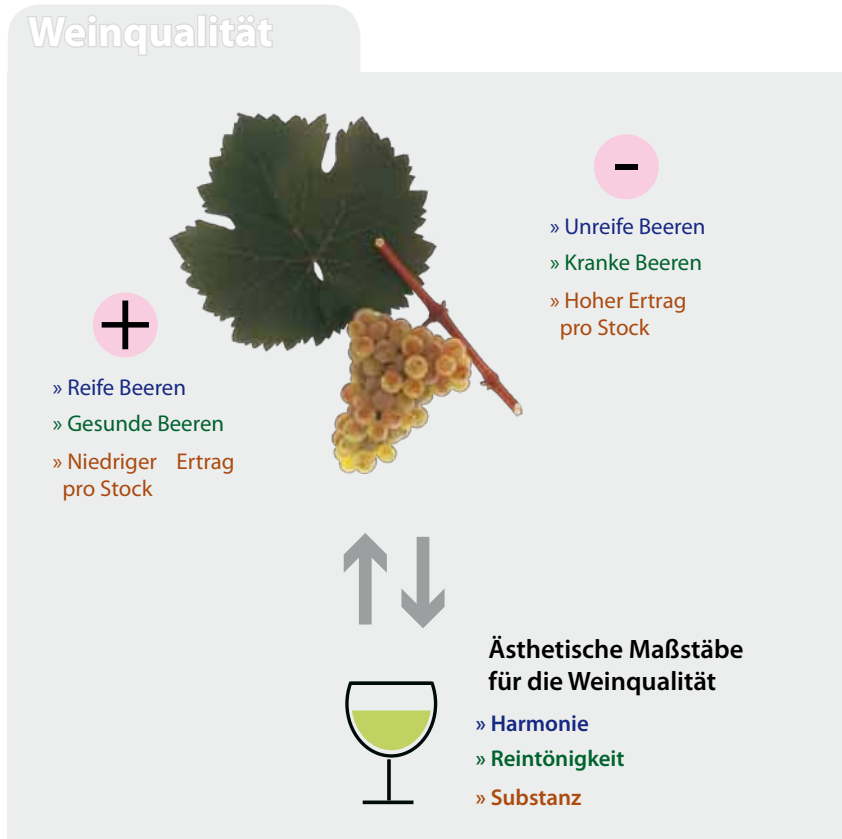
Speise und Wein

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.





Weinqualität



Faszination Weinqualität

Das man Weinqualität objektiv beurteilen kann wird oft bezweifelt. Da aber Wein vergorener Traubensaft ist, existiert eine enge Beziehung zwischen Weinqualität und Beerenqualität.

Beurteilen Sie Reintönigkeit, Harmonie und Substanz des Weins. Welcher Zusammenhang besteht zwischen diesen drei Qualitätsmaßstäben und dem Zustand der gelesenen Trauben?

In diesem Abschnitt gilt es, die Erkenntnisse der Weinbeschreibung heranzuziehen und einen Schritt weiter zu gehen. Harmonie, Reintönigkeit und Substanz des Weins sollen objektiv beurteilt werden.



Größenvergleich: Links Tafeltraubenbeere, rechts eine Beere der Rotweinsorte Blauer Portugieser

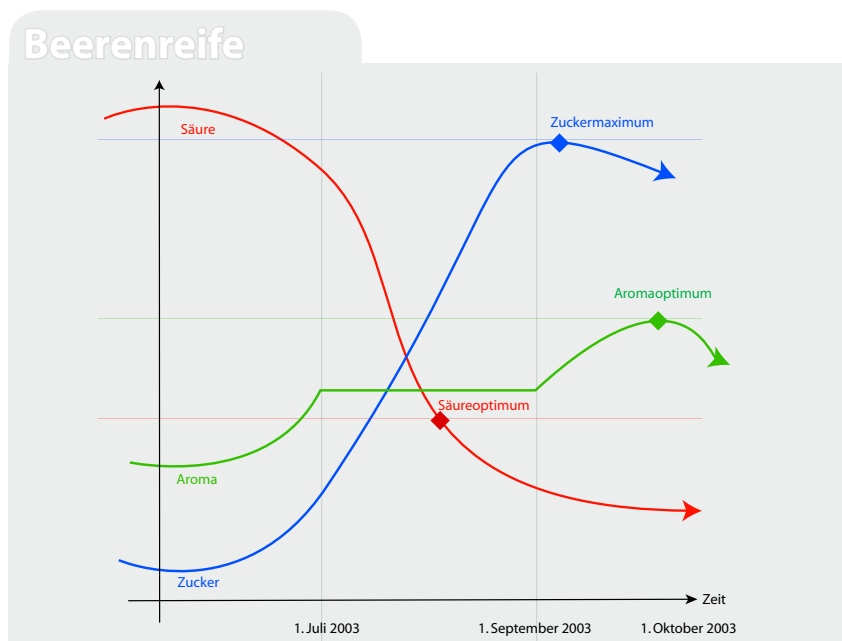
Fakten

Um eine normale Flasche Wein (0,75 Liter) zu keltern, benötigt der Kellermeister etwa ein Kilogramm Trauben. Versuchen Sie sich konkret vorzustellen, wie die Trauben, aus denen der Wein im Glas gekeltert wurde, ursprünglich ausgesehen haben: Waren die Beeren reif und gesund?

Alle Fachleute sind sich einig: Geringer Ertrag pro Stock konzentriert die wertvollen Beereninhaltsstoffe und gibt dem Wein mehr Substanz.

Weinbeeren sind deutlich kleiner als Tafeltraubenbeeren. Die aromatischen Substanzen der Beere haften an der Innenseite der Beerenhaut und werden durch die geringere Fruchtfleischmasse stärker konzentriert. Die kleineren Beeren schmecken deshalb viel intensiver.

Die Frucht ist dann physiologisch reif, wenn alle Beereninhaltsstoffe (Aroma, Zucker, Säure, Tannin) gleichzeitig (Zeitpunkt!) ihr Optimum erreicht haben. Es gibt Jahrgänge mit Witterungsbedingungen, die es fast unmöglich machen, physiologisch reife Trauben zu ernten. Dies ist zum Beispiel der Fall bei lang anhaltender Hitze und Trockenheit (Weißweine Deutschland 2003)



Physiologische Reife bewertet das Zusammenspiel aller relevanten Beereninhaltsstoffe. Im Hitzejahr 2003 waren physiologisch reife Beeren bei weißen Sorten nicht möglich. Siehe Grafik links.

oder bei Dauerregen im Herbst (Rotweine Italien 2002). Manchmal zwingt auch Fäulnisdruck die Winzer zur vorgezogenen Ernte.

Reife ist ein Idealzustand, der vom gewünschten Endprodukt abhängt und sich nicht steigern lässt. Entweder sind Beeren reif oder nicht. Die perfekte Reife ist ein Zeitpunkt, keine Zeitspanne.