

Laurentius Kollmann

DegustationsKurs

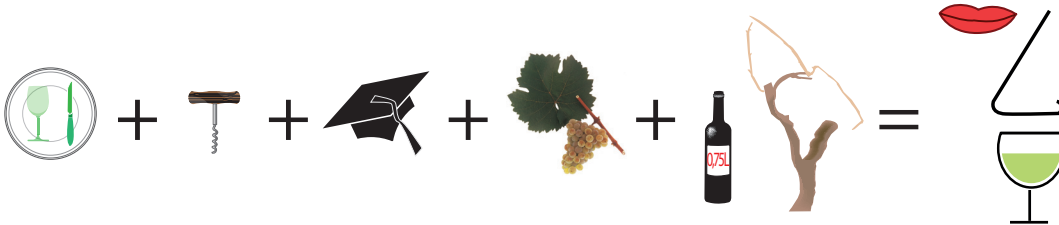


Geschmacksbilder beschreiben, bewerten und mit der passenden Speise verbinden.





Vorwort zur 5.1 Ausgabe



Als ich 1992 begann, mich für Wein zu interessieren, hätte ich mir nicht träumen lassen, welche einzigartigen Möglichkeiten im Geschmacksbild stecken.

Zwar hatte ich gelesen, dass Weinqualität mit Rebsorten, Weinbergs-lagen und Jahrgängen zu tun hat, aber erst viel später verstand ich, dass das Geschmacksbild eine Funktion verschiedener Faktoren ist.

Das Geschmacksbild ist das Ergebnis verschiedener Einflüssen in Weinberg, Keller und der Flaschenreife. Jeder Faktor für sich gleicht einer Stellschraube, die Farbe, Bouquet und Geschmack verändert. Erst durch dieses Phänomen entsteht Vielfalt.

Aber: Nur die Faktoren, die im Geschmacksbild wahrnehmbare Spuren hinterlassen sind relevant!

Eine besondere Rolle spielen Lage, Rebsorte und der Ertrag pro Stock, denn diese Faktoren entscheiden, welche Klasse eine Flasche Wein besitzt, also ob dünnes Schorle, fruchtiger Sortenwein, mineralischer Lagenwein oder gar Spitzenwein mit Entwicklungspotential gekeltert werden kann.

Das Klassenmodell gleicht einer Pyramide. Jede der rund 100.000 verschiedenen Sorten Wein, die es schätzungsweise auf dem deutschen Markt gibt, gehört zu einer dieser vier Klassen.

Was hat der Leser davon, wenn er lernt, Geschmacksbilder zu klassifizieren?

Nun, er schlägt gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe.

Meilensteine für das Weinverständnis

Das Geschmacksbild ist eine äquivalente Funktion aus verschiedenen Faktoren in Weinberg und Keller, die Farbe, Bouquet und Geschmack einer Flasche Wein prägen.

Relevant sind aber nur die Faktoren, die im Geschmacksbild eindeutige wahrnehmbare Spuren hinterlassen.

Die Relevanz der Einflussfaktoren kann mit Hilfe der verdeckten Verkostung bewiesen werden. Deshalb spreche ich, in diesem Kontext, von einer Funktion!

Beispiel: Wenn auf einem Flaschenetikett eine Weinbergs-lage angegeben wird, aber die Lage keinerlei sensorischer Spuren im Geschmacksbild hinterlässt, ist diese Angabe auch nicht relevant.



Lust auf 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)

Nehmen wir an, eine Flasche Chianti Classico DOCG 2007 zeigt eine mittlere Gerbstoffstruktur: Runde Tannine, die der Frucht Form verleihen. Im Buch erfahren Sie, dass solche Gerbstoffe einen roten Lagenwein kennzeichnen.

Dem Klassenmodell in diesem Buch können Sie folgendes entnehmen: Voraussetzung für einen Lagenwein ist ein begrenzter Ertrag von höchstens zwei Kilogramm Trauben pro Stock. Lagenweine kosten rund 10 Euro und haben nach vier Jahren Ihren Zenit erreicht.

Übrigens: Alle Erklärungsmodelle in diesem Buch beleuchten einen bestimmten Aspekt, veranschaulichen Zusammenhänge und bilden, miteinander vernetzt, die Weintheorie, die diesem Buch zugrund liegt.

Das Buch widme ich meiner Frau Brigitte, ohne deren Unterstützung mir die Weinwelt verschlossen geblieben wäre und all jenen Weinerzeugern, die betörende Weine keltern, und damit dieses Buch notwendig machen.

Vielen Dank an alle Kursteilnehmer, deren konstruktive Kritik half, dieses Werk im Laufe der Jahre ständig zu verbessern.

Laurentius Kollmann, Dezember 2010

www.voice-of-wine.com

HINWEIS: Das Buch gibt es zur Zeit nur als Online-Ausgabe.

Autor Laurentius Kollmann, Erstausgabe Juli 2008, Letzte Aktualisierung Dezember 2010 (Version 5.1), PDF-Format: 124 Seiten, 7 Kapitel, 35 MB

Über 50 Diagramme, Fotos, Zeichnungen und Tabellen veranschaulichen die äußerst praxisnahe Theorie.

Preis für die Online-Ausgabe: 17,49 €, Kursteilnehmer um 7,49 €

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

Inhalt

1.0. Handhabung und Umgang mit Wein	Seite 12 - 19
2.0. Geschmacksbilder und Degustationsnotizen	Seite 20 - 41
2.1. Sehen	Seite 25 - 28
2.2. Riechen	Seite 29 - 36
2.3. Schmecken	Seite 37 - 41
3.0. Weinqualität	Seite 42 - 47
4.0. Weinklasse	Seite 48 - 63
4.1. Schorle	Seite 53 - 54
4.2. Sortenweine	Seite 55 - 56
4.3. Lagenweine	Seite 57 - 58
4.4. Spitzenweine mit Potential	Seite 59 - 63
5.0. Flaschenetikett	Seite 64 - 75
6.0. Erziehung und Ausbau	Seite 76 - 81
7.0. Speise und Wein	Seite 82 - 89
Anhang	Seite 90 - 127



1. Weinqualität entfalten

Wein richtig lagern, temperieren, dekantieren und ein geeignetes Weinglas auswählen.



2. Geschmacksbilder in Sprache übersetzen

Egal, ob Sie nun das Preis-Wert-Verhältnis beurteilen, den Höhepunkt der Flaschenreife prognostizieren, oder Wein zum Essen auswählen, die Degustation ist der Schlüssel zum überlegten Weineinsatz.

Das Geschmacksbild ist die Summe all jener sensorisch relevanten Merkmale des Weins, die Sie sehen, riechen und schmecken können.

Das Geschmacksbild wird wesentlich vom Lesegut, der Erziehung des Weins im Keller und dem Stadium der Flaschenreife beeinflusst. Es ist etwas Gegebenes, das unabhängig von der menschlichen Wahrnehmung existiert.

In diesem Kapitel machen Sie einen großen Schritt nach vorn: Sie übersetzen Geschmacksbilder in Sprache, genauer in Degustationsnotizen.

Ein anspruchsvolles und wichtiges Unterfangen, denn vom Ergebnis der Degustation hängt nicht nur das Urteil über die Weinqualität ab, sondern auch welche Klasse dem Wein zugestanden wird und welche Speisen zu ihm passen.



Farbnuancen – Spiegelbild der Zeit

An der Innenseite der Beerenhäute haften die meisten Farbpigmente des Weins. Abhängig von der Farbe der Beerenhäute, der Farbausbeute durch das Keltern und dem Stadium der Flaschenreife variiert die Farbpalette von lachsfarben bis tintenschwarz oder grüngelb bis mahagonibraun.

Dieses Kapitel informiert über die wichtigsten Farbtöne von Rot- und Weißweinen. Der Leser erfährt, welche Möglichkeiten es gibt, die Gestalt des Weins treffend zu beschreiben und richtig zu deuten.



Bouquet – bezaubernde Düfte

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

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

Dieses Kapitel erklärt, wie Weinaromen entstehen und wie die Wahrnehmung von Düften funktioniert. Der Leser lernt, welche Möglichkeiten es gibt, Weinaromen zu beschreiben, zu ordnen und zu bewerten.

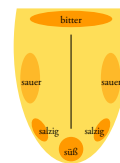


Geschmack – Bühne des Terroirs

Die Beerenfrucht bildet Säure, Gerbstoffe und Zucker. Weinausbau und Flaschenreife formen und modulieren die Weinhaltstoffe.

Geschmacksempfindungen sind nicht ganz einfach zu beschreiben. Dieses Kapitel zeigt ein modernes und sehr zuverlässiges Verfahren, dass es erlaubt, selbst äußerst subtile Geschmacksnuancen in Sprache zu übersetzen.

Dabei wird der Verlauf der Empfindungen im Mund in eine zeitliche Reihenfolge gebracht und in drei Erkenntnisstufen gegliedert: Ansatz, Entwicklung und Abgang. Sehr wichtig ist der Abgang, denn er ist die „Bühne des Terroirs“.

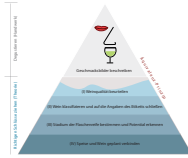


Weinqualität objektiv beurteilen

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.

In diesem Kapitel lernen Sie, dass Weinqualität ihren Ursprung im Zustand der gelesenen Trauben hat. Weinqualität ist Beerenqualität und umgekehrt. Und weil es ganz einfach ist, Gesundheit, Reifegrad und Stockertrag der Trauben objektiv zu beurteilen, gilt dies auch für die Qualität der Weine.





Weinklasse erkennen

Keine Frage, es sind die anspruchsvollen Weine auf dem Markt, die das Interesse und die Begeisterung für Wein wecken, nähren und steigern, aber verkosten Sie verdeckt, denn was auf dem Etikett steht, wird selten in Frage gestellt und ohne die richtige Fragestellung gibt es keinen Erkenntnisgewinn.

Die Substanz, die das Geschmacksbild erkennen lässt, ist ein ganz besonderer Qualitätsaspekt. Von der Substanz hängt das Entwicklungspotential des Weins ab und vom Potential die Klasse, die er besitzt. Sie können das Preis-Wert Verhältnis nur dann richtig bewerten, wenn Sie genau wissen, welche Klasse der Wein hat.

In diesem Kapitel lernen Sie, wie Sie Geschmacksbilder richtig klassifizieren können. Sie entscheiden darüber, ob der Wein Schorle, Sortenwein, Lagenwein, oder gar ein Spitzenwein mit großen Reserven ist.



Schorle

Süffige Banalität

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



Sortenweine

Frucht pur

Das Sortenaroma mancher Rebsorten ist so typisch, dass es sich gut als Erkennungsmerkmal eignet. Zwei Beispiele: Die Sorte Gelben Muskateller kennzeichnet ein würziges Muskataroma. Typisch für Gewürztraminerweine ist ein blumiges Bouquet, das nach verblühten Rosenblättern duftet.

In diesem Kapitel erfahren Sie mehr über die Klasse der Sortenweine. Es sind Weine, in denen sich alles um den Sortencharakter dreht und die jung getrunken, am Besten schmecken.



Lagenweine



Terroir und Frucht

Ist es nicht faszinierend, dass Landschaften durch die Frucht der Rebe einen ganz eigenen Ausdruck finden und als Aroma und Geschmacksstoffe, sprechen können?

Reben lieben karge Böden. Sie stehen auf Kalkstein, Lehm, Kreide, Mergel, Basalt, Schiefer, Kies oder Granit.

Dieses Kapitel untersucht, welchen Einfluss das Terroir auf die Bildung der Struktur und Mineralität von Lageweinen hat.

Spitzenweine mit Potential



Potential, Terroir und Frucht

Es müssen schon eine ganze Reihe glücklicher Umstände zusammen kommen, dass große Weine entstehen können.

Großes Terroir, minimale Erträgen, selektive Lese und ein perfekter Jahrgang, sind die Zutaten für große Weine. Die Erziehung im Neuen Holz packt noch zusätzlich Gerbstoff in den Wein.

In diesem Abschnitt geht es um die Königsklasse großer Rot- und Weißweine.

Spitzenweine sind Lagenweine mit Reserven. Solche Weine sind ein ganz besonderer Stoff. Selten, teuer, langlebig und in der Jugend schwer verständlich. Spitzenweine brauchen eine gewisse Flaschenreife, bis sich sich öffnen. Dann sind Sie reich, komplex und anspruchsvoll. Spitzenweine mit Reserven zu erkennen und richtig zu verstehen ist Thema dieses Kapitels.



Flaschenetikett entschlüsseln

Vom Flaschenetikett wird viel erwartet. 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. Auch Angaben über Alkoholgehalt, Zusätze im Wein und das Volumen der Flasche interessieren die Verbraucher sehr.

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.



Erziehung im Neuen Holz

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

Ob Wein im Edeltank oder in kleinen Barriquefässern aus neuem Eichenholz ausgebaut wird, ist keine Frage des Geschmacks, sondern der richtigen Erziehung.

Dieses Kapitel zeigt, welche Möglichkeiten es gibt, die Anlagen und Talente junger Weine gezielt zu fördern.



Speise und Wein

Die Aromen und Geschmackstoffe von Wein und Speisen sind sehr vielfältig. Daraus ergeben sich schier unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten. Die Praxis zeigt aber: Nur wenige Paarungen liefern ein Ergebnis, das wirklich begeistert.

Dieses Kapitel zeigt, wie Sie das Ergebnis schon in der Planungsphase vorhersehen und steuern können. Dabei können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

