

Laurentius Kollmann

# Degustations*Kurs*

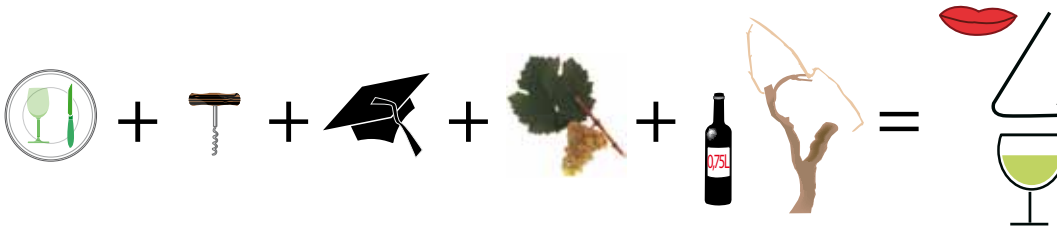


Zitrusnoten, sehr sauber und  
subtil; angenehme Säure und  
Nachgeschmack; gut aber  
meiner Meinung kein  
Spitzenwein. -  
Robinrot, süße  
Frucht

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

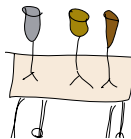
## Anhang      Seite 108

## 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.





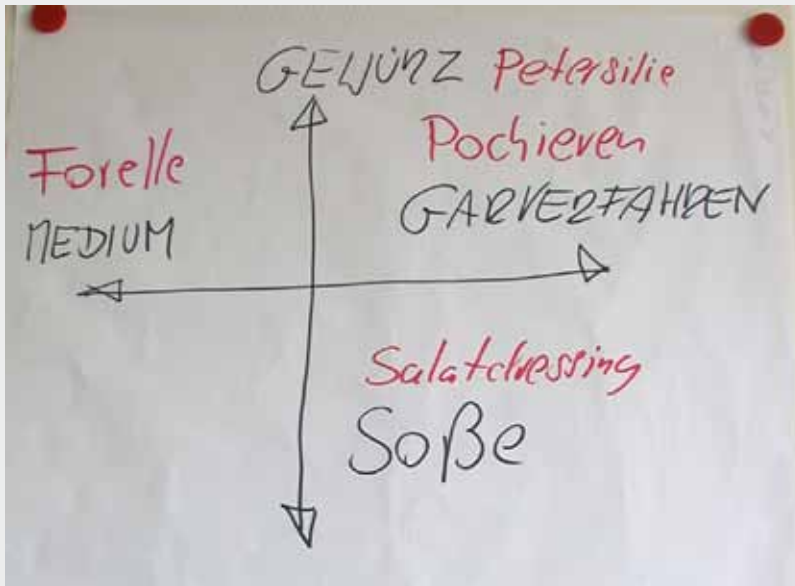






# Speise und Wein

## Aspekte



## Faszination 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.

Jede gute Verbindung bringt einerseits das Wesen der beiden Partner zur Geltung, bereichert aber andererseits die Partnerschaft durch neue Aspekte.

Harmonie und Spannung sind kein Widerspruch, sondern Charakteristikum einer vitalen Komposition.

Dieses Kapitel zeigt, wie Sie das Ergebnis planen und steuern können. Dabei können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.



## Regeln

### Allgemeine Regeln

Wein und Speisen aus der gleichen Region passen zusammen.

Rustikales Essen und rustikale Weine. Feine Speisen und feine Weine.

Akzentverschiebungen sind möglich: Der Wein kann sich unterordnen oder dominieren.

In der Soße konzentrieren sich die wichtigsten Geschmacksstoffe der Speise.

Geschmackliche Vorlieben der Gäste bei der Weinauswahl berücksichtigen.

Guter Wein und gute Küche werten sich gegenseitig auf.

Wenn die Verbindung nicht passt, wirft dies ein schlechtes Licht auf den begleitenden Wein und zwar in der Gestalt, dass der Konsument meint, der Wein schmecke schlecht.

Es gibt meist nur eine optimale Lösung für die perfekte Paarung von Speise und Wein, aber gleichwohl mehrere weitere gute Lösungen die funktionieren.

### Wechselwirkungen und Effekte

Süße im Wein verstärkt die Fruchtigkeit und verleiht dem Wein Schmelz.

Reife Säure im Wein verstärkt die Fruchtigkeit und verleiht dem Wein Vitalität und Spannkraft.

Tannin gibt dem Geschmacksbild Halt, Festigkeit und Substanz.

Alkohol und Weinsäure verstärken die Schärfe von stark gewürzten Speisen.

Süße im Wein mildert die Wirkung der Schärfe stark gewürzter Speisen.

Bitterstoffe in Wein und Speise verstärken sich gegenseitig. (Oliven, Radichio, Spargel.)

Säure in Wein und Speise verstärken sich gegenseitig. (Vorsicht: Saurer Wein und saures Dressing.)

Süße von Speise und Wein sollten einander entsprechen.

Herb-adstringierende Weine harmonieren gut mit Röststoffen (Braten und Grillen), Proteine (Fleisch) und Stickstoffverbindungen (Wild) in der Speise.

Kohlensäure reduziert die Süße einer Speise.

Salzige Speisen verstärken Säure und Gerbstoffe im Wein.

Spirituosen in der Speise (spritige Dominanz) und Weinbegleitung passen nicht zusammen!



## Praxis

### Welcher Wein geht am Besten mit Zanderfilet auf Balsamico-Linsen?

**Speise:** Der Zander hat ein dezentes Fischaroma, deshalb wählte ich zwei Weißweißweine, die sich im Hintergrund halten und gleichzeitig den Eigengeschmack des Zanderfilets und der Balsamico-Linsen unterstreichen sollen. Der Balsamico-Essig war fünf Jahre alt und das Gericht wurde mit grobem Meersalz gewürzt.

**Weinbegleitung:** Meine Auswahl traf auf einen Grauburgunder aus dem Elsass vom Weingut Josmeyer und alternativ einen Sylvaner aus dem Weingut Hans Wirsching in Iphofen, Franken. Der Grauburgunder war die etwas bessere Wahl: Zwar passten beide Weine gut, aber der subtile Weißwein aus dem Elsass besaß mehr Mineralität im Gefüge und unterstrich so den Eigengeschmack von Fisch und Linsen perfekt.

### Sülze vom Kalbfleisch mit Himbeerdressing

**Speise:** Leicht säuerlicher Geschmack der Sülze, dezente Gewürzaromen.

**Weinbegleitung:** Der Prosecco Spumante extra dry von Althea ergänzte das Gericht mit ausgeprägter Kernobstfrucht (Äpfel, Birnen, Quitte) und dosierter Restsüße. Eine gute Verbindung.

### Blattsalatbukett mit Variation von gebratenen Waldpilzen an Walnussdressing.

**Speise:** Knackiger Salat mit lauwarmen Pilzen, Walnussaroma.

**Weinbegleitung:** Hier wurden zwei verschiedene Sauvignon Blanc-Weine gereicht.

Im ersten Fall handelte es sich um einen DOC Colli Piacentini 2004 aus Norditalien. Der Wein präsentierte sich fruchtzentriert und brachte Zitronengras- und Holunderbeerenaromen in die Verbindung ein. Trotz kräftiger Aromen ein reibungsloses Ergebnis.

Der zweite Wein war ein Sauvignon Blanc 2003 aus Kalifornien vom Discounter. Ein neutraler Weißwein, dessen Aroma an abgestandenes Moos erinnerte. In der Verbindung mit der Speise hatte der Wein wenig zu bieten.



### Curryschaumsuppe mit Jakobsmuscheln.

Speise: Leichte, fruchtige Schärfe mit frischer Jakobsmuschel.

Weinbegleitung: Bei diesem Gericht kamen zwei hochkarätige Weißweine zum Einsatz.

Eine Riesling Spätlese 2001 halbtrocken von der Mosel aus dem Hause SA. Prüm ergänzte das Curryschaumsuppe perfekt und zwar aus zwei Gründen: Einerseits passte das fruchtige Grapefruitaroma des Weins gut zum süßlich exotischen Curryaroma. Andererseits milderte die dezente Restsüße der Spätlese die Schärfe des Gewürzes angenehm.

Der zweite Wein war eine Sylvaner Spätlese 2004 aus Franken vom Weingut Hans Wirsching. Gelbe Steinobstaromen (Pfirsich, Mirabelle) kennzeichnet das Bukett. Der Sylvaner überzeugte zwar durch seine Fülle, war aber für die Suppe etwas zu trocken.

### Rosa gebratenes Filet, kräftige Sauce, schöne Kräuternuancen

Weinbegleitung: Zum gebratenen Filet gab es zwei unterschiedliche Rotweine.

Der erste Rote war ein Chianti Classico 2003, Villa Cafaggio. Der Wein brachte Dörripflaumen- und Veilchenaroma sowie ein mittleres Gerbstoffgerüst in die Verbindung ein. Noch besser passte aber der Blaue Spätburgunder 1999 vom Weingut Stich in Franken. Der Burgunder besaß ausgeprägte Röstnoten, die gut mit den Röststoffen des scharf angebratenen Fleisches harmonierten. Die Frucht des reifen Burgunders bestach eher durch Finesse, als durch Intensität und passte sich gut an die Speise an. Beide Rotweine hatten ein ausgeprägtes, aber nicht überdimensioniertes, Gerbstoffgerüst.

### Gebrannte Mangocreame mit Früchten.

Speise: Schöne Frucht mit knackigem Rohrzucker

Weinbegleitung: Für den Nachtisch hatte ich einen süßen Moscato Passito aus Sizilien gewählt. Der bernsteinfarbene Weißwein hatte ein Bukett, das an Trockenfrüchte erinnerte, zeigte aber auch eine kräftige Karamellnote. Das Aroma bildete mit der gebrannten Mangocreame eine homogene Einheit. Dass Dessert war leider etwas zu süß.

Alternativ zum Passito hätte sicherlich ein edelsüßer Gewürztraminer aus Südtirol gepasst, der an Stelle von Gleichklang Kontrast geboten hätte. Das ist aber Geschmacksache!



### Krosses Filet von der Rotbarbe, Jakobsmuschel und Rote Rüben Risotto,

Weinbegleitung: Dazu ein Riesling Grand Cru Schlossberg 2005 von Albert Mann (Elsass). Die Orangenfrucht und der schöner Fruchtschmelz des Weißweins harmonieren vorzüglich mit der fruchtigen Note der Roten Rübe und dem feinen Röstgeschmack des Fischfilets und der gebratenen Muschel.

### Mit Schwarzen Oliven gepierctes Wild mit Bohnenstampf und Pfifferlingen

Weinbegleitung: Ritratto Rosso IGT 2004 von La-Vis (Tretino). Der Rotwein bringt süßes Schwarzkirscharoma und die Würze von Lakritze in die Ehe ein. Das Bouquet harmoniert bestens mit dem rosa gebratene Filet, dem Pilzaroma und der Olivennote. Die Struktur des Ritratto Rosso ist feinkörnig, aber kräftig und verleiht dem Wein Festigkeit und Substanz, um neben dem Wildbret zu bestehen.

### Geschmorte Stücke vom Beef mit Spargel-Kartoffel-Melange,

Weinbegleitung: Barbera d'Alba 2006 aus der Barbaresco-Zone vom Erzeuger Ronchi. Ausgleichskomponente: Rotwein mit ausreichend Struktur und Konzentration. Ergänzungskomponente: Subtile, vielschichtige Aromen: Reife Kirsche mit Zimtnuancen.

### Tiramisu aus Venetien

Weinbegleitung: Edelsüße Riesling Spätlese von der Mosel mit filigraner, exotischer Frucht zum Tiramisu aus Venetien (ohne Kakaopulver). Die abgeriebene Schale einer Zitrone und die Restsüße fungiert als aromatische Klammer. Das Mocca- und Bittermandelaroma bildet den Gegensatz. (HINWEIS: Über das Tiramisu darf kein Kakaopulver gestreut werden, denn sonst harmoniert der filigrane Weißwein nicht mit dem Dessert!)

### Die marinierte Gänseleber aus den Landes, Ananas und Kaffee in Texturen“

Weinbegleitung: Die marinierte Gänseleber aus den Landes, Ananas und Kaffee in Texturen“ begleitete ein restsüßer Lagenwein aus dem Hause Marcel Deiss (Elsass) perfekt. Der „Grand Cru Altenberg de Bergheim 2004“ bestach durch seine dichte Trockenfrüchte-Aromatik, die herbe Süße und die großartige Struktur.



### Bretonischer Saint-Pierre, Parmesan und zweierlei Ratatoille.

Als Zwischengang servierte Becker's einen „bretonischer Saint-Pierre, Parmesan und zweierlei Ratatoille“.

Weinbegleitung: Meine Idee war, dazu einen „Spumante-Rosé“ vom Erzeuger Pojer & Sandri (Trentino) einzuschenken. Das Kalkül ging auf. Der aus den Sorten Pino-Nero und Chardonnay gearbeitete Brut hatte die notwendige Finesse um das subtile Fischaroma zu unterstreichen und harmonierte, mit seiner zarten Beerenfrucht perfekt mit den Kräutern des Ratatoille.

### Der Hauptgang, die „Challans-Ente mit Peanuts, Mole und kleinem Wurzelgemüse“

Weinbegleitung: Der Hauptgang, die „Challans-Ente mit Peanuts, Mole und kleinem Wurzelgemüse“ ließ den „TriTerra 2007“ vom Weingut Hans Wirsching in schönstem Licht erstrahlen. Der Weißwein ist eine hochkarätige Cuvée aus Chardonnay, Grau- und Weißburgunder, die im Neuen Holz erzogen wurde. Neben der Substanz und der vielschichtigen, aber dennoch kompakten Frucht sorgten die mit den Erdnüssen der Speise harmonisierenden Röstnoten des Weins für eine schöne Verbindung.

### Kleine Tomatenvariation mit Meeresfrüchten

Die Vorspeise aus der Küche von Wolfgang Becker war ein raffiniert zubereitete Variation. Bei der Weinauswahl waren verschiedene Faktoren zu berücksichtigen: Tomaten, Basilikum und verschieden zubereiteten Schalen- und Krustentieren. Sowohl die Säure der Tomaten, als auch die kräftigen Aromen des Basilikumkrautes mussten vom Wein integriert werden. Der Pinot Gris, Zellenberg 2008 entpuppte sich dabei als äußerst glückliche Lösung.

Winzer André Ostertag erzog den substanzreiche Lagenwein, mit sehr viel Fingerspitzengefühl, in Barriquefässern aus Vogeseiche. Das Ergebnis ist ein gehaltvoller Weißwein, der eine sehr gute Balance von Frucht und Struktur besitzt. Das Holz ist in der Nase kaum, aber im Abgang deutlich wahrnehmbar.

Der Pinot Gris Zellenberg 2008 begleitete die Tomatenvariation perfekt, denn die Struktur des Lagenweins bilden nicht nur Säure und Mineralik, sondern auch die Gerbstoffe der Eiche. Dadurch war der Weißwein in der Lage, die Tomatensäure der Speise bestens zu integrieren und gleichzeitig ergänzten die Frucht des Weinbouquets, das Aromaspektrum der Speise äußerst reizvoll.

### Das Dessert mit Quitten und Haselnuss

Weinbegleitung: Das Dessert mit Quitten und Haselnuss begleitete ein „Recioto della Valpolicella Cru Maron 2004“ perfekt. Die saftige Restsüße, die runden Tannine und die Dörripflaumenfrucht bereicherten die Nachtschöpfung von Wolfgang Becker optimal.