

Laurentius Kollmann

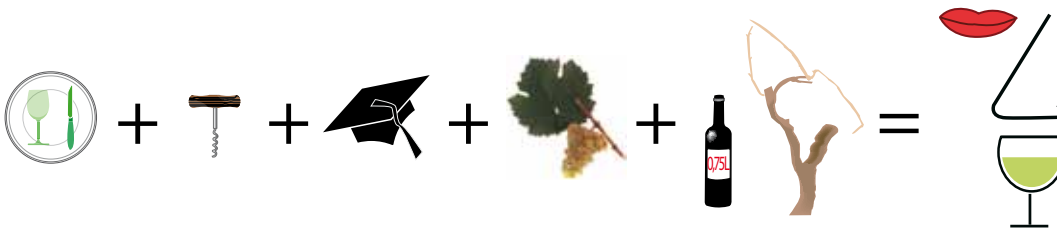
Degustations*Kurs*



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

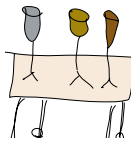
Anhang Seite 108

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.





Ausbau und Erziehung

Faszination Barrique

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

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

Methoden und Bedeutung

Gärung

Die alkoholische Gärung ist ein biochemischer Prozess, bei dem Kohlenhydrate, hauptsächlich Glucose, in Abwesenheit von Sauerstoff zu Ethanol („Trinkalkohol“) und Kohlenstoffdioxid abgebaut werden.

Die Mazeration ist ein physikalisches Verfahren, dass die festen Beereninhaltsstoffe der Traubenhaut dem flüssigen Saft ausgesetzt. Der Saft dient als Lösungsmittel für die festen Inhaltsstoffe. So kommen wertvolle Substanzen in den Wein, die sein interessantes Bouquet, seine Farbe und seine Tannine bilden.



Alkoholische Gärung und Mazeration

Ein großer Teil der Geruchs- und Geschmackstoffe entsteht während der Weinbereitung (alkoholische Gärung und Mazeration).

Die Farbe kommt von der Beerenhaut

Rote Beeren haben weißes Fruchtfleisch. Die Farbpigmente, die Gerbstoffe und viele Aromastoffe haften an der Innenseite der Beerenhaut. Um diese Substanzen zu lösen und in den Wein zu befördern, muss Traubensaft und Haut (Maische) gemeinsam vergoren werden. (Klassische Methode der Rotweinbereitung)

Farb- und Gerbstoffe werden durch die alkoholische Gärung aus den Häuten

MODELL: Holztannine kapseln die flüchtigen Aromamoleküle und bilden einen zusätzlichen Schutz vor Oxidation. Erst wenn die Tannine, durch Flaschenreife, mürbe werden und aufbrechen, können die Aromastoffe im Wein entweichen.



gelöst. Die Dauer des Kontakts (Maischestandzeit) beeinflusst Farbton und Farbtiefe des Weins.

Weißwein lässt sich aus roten Beeren keltern, wenn vorsichtig abgepresst und nur der Saft dann vergoren wird. (Blanc de Noir) Eine kurze Maischestandzeit von wenigen Stunden ergibt Rosewein.

Neben dem Zielprodukt hängt die Dauer der Maischstandzeit vom Gesundheitszustand und dem Gerbstoffgehalt der Beeren ab.

Die Maischestandzeit endet durch Abpressen der Maische. Mazeration, das heißt die Extraktion der Beereninhaltsstoffe, und alkoholische Gärung sind zwei, in ihrer Art und Dauer, unabhängige Prozesse, die zeitgleich ablaufen können, aber nicht müssen.

Nach dem Ende der alkoholischen Gärung werden gehaltvolle Rotweine, abhängig von der Struktur die sie besitzen, entweder in großen Holzfässern (Rosso di Montalcino) oder in kleinen Fässern aus neuem Holz (Brunello di Montalcino) geformt und erzogen.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass großer Rotwein nicht unbedingt in Neuen Holz erzogen werden muss.

Holtannine und die Gerbstoffe der Beerenhaut sind ähnlich, lassen sich aber mit etwas Übung sensorisch gut unterscheiden: Die aus den Holzbrettern absorbierten Tannine schmecken trockener und gebärden sich weniger elastisch als die Tannine der Beerenhaut.

Biologische Säureabbau

Nach der alkoholischen Gärung tritt meist der biologische Säureabbau ein. Dieser, auch malolaktische Gärung genannte Vorgang, ist ein natürlicher Prozess, der bei Temperaturen ab 20°C in Gang kommt. Bakterien wandeln dann die spitze Apfelsäure in die weichere Milchsäure um. Es sind die gleichen Bakterien, die Milch sauer werden lassen und bei der Herstellung von Sauerkraut zum Einsatz kommen. Beim Keltern gerbstoffreicher Rotweine ist der biologische Säureabbau sehr erwünscht, weil er die Säurewirkung mildert und Rotweine dadurch harmonischer schmecken. Gerbstoffe und Säure verstärken sich gegenseitig in ihrer Wirkung.

Bei Weißweinen ist diese Methode umstritten: In Deutschland und Österreich ist der Säureabbau verpönt, in der Schweiz dagegen üblich. Die Milchsäurebakterien stützt aber nicht nur die Säurekraft zurecht, sondern trüben gleichzeitig die Brillanz der Fruchtaromen. Im Gegenzug entstehen biologisch-laktische Aromakomponenten, die an Joghurt oder Käse erinnern, im Bouquet.

Gekühlte Gärung

Früher waren, neben erstklassigen Lagen, die kühlen Weinkeller das wichtigste Kapital der Weingüter. Heute übernehmen Kühlschlangen in Stahltanks diese Aufgabe.



Durch Gärung entsteht Wärme. Der Kellermeister muss darauf achten, dass der Wein sich nicht überhitzt. Deshalb bringt die gezügelte Gärung, die den Wein auf 18° bis 20°C hält, Vorteile: Durch den verlangsamten Stoffwechsel der Hefe entbindet sich das entstehende Kohlendioxid langsamer und treibt weniger Aromen aus. Die Weine zeigen eine größere Intensität und Vielfalt im Aroma, sind frischer, fruchtiger und CO₂-betonter. Zusammen mit den geringeren Alkoholverlusten und verringertem Austrag mit CO₂-Gas wird eine Erhöhung der Alkoholausbeute erzielt.

Es wird eine Begrenzung des Bakterienwachstums und damit eine saubere Gärung erreicht. Die Weine kommen unbelasteter aus der Gärphase und probieren sich reintonig.

Chaptalisation (Anreicherung)

Wenn die Beeren nicht süß genug sind, erlaubt das Weinrecht durch Zusatz von Zucker zum Traubenmost, die Alkoholerhöhung um bis zu 3,5 Volumenprozent. Bei deutschen Qualitätsweinen mit Prädikat ist die Anreicherung verboten.

Wasserentzug

Beeren enthalten Wasser. Um die Aromen zu verdichten kann ein Teil des Wassers entzogen werden. So lässt sich die Qualität nachträglich im Keller verbessern.

Seit jeher wird dies auf natürliche Weise praktiziert, etwa durch Eisweinlese, Trocknen von Trauben oder Edelfäule.

Der Wasserentzug führt nicht nur zu einer Steigerung des Zuckergehaltes, sondern auch zu Erhöhung der Inhaltsstoffe des Mostes.

Es gibt verschiedene technische Verfahren um der Beere oder dem Wein Wasser zu entziehen. Die wichtigsten Methoden sind Vakuumverdampfung, Umkehrosmose und Cryoextraktion.

Vakuumverdampfung

Bei der Vakuumverdampfung wird dem Most, unter sehr niedrigem Druck und Siedetemperaturen von 25°C, ein Teil des natürlichen Wassers entzogen. Da die wichtigsten Aromastoffe des Weines erst während der Gärung und Lagerung gebildet und freigesetzt werden, ist die Konzentration im Moststadium ohne nennenswerten Qualitätsverlust möglich.

Umkehrosmose

Unter hohem Druck, über 70 bar, wird Traubenmost durch eine Membrane mit so kleiner Öffnung gedrückt, dass ausschließlich Wasser, aber keine größeren Mostinhaltsstoffe wie Zucker, Säuren oder Aromastoffe, die Membran durchdringen.



Cryoextraktion

Das Prinzip ist der Natur abgeschaut – von der Eisweinlese. Dem Wein wird Wasser durch künstlichen Gefrierprozess entzogen; wässrige Eiskristalle werden entfernt. Das Verfahren wird zum Beispiel in der französischen Appellation Sauterns seit den achtziger Jahren eingesetzt. (Sogar beim Nobelchateau d'Yquem.) Die Trauben werden in Kühlkammern gefroren. Das Verfahren setzt vollreifes Lesegut voraus. Es ist sehr arbeitsaufwendig und wird bei großen Mengen unwirtschaftlich. In Frankreich wird die Cryoextraktion als Selektionsverfahren eingestuft, das damit nicht Zulassungspflichtig ist.

Spinning Cone Column (SCC)

Die „Rotierende Kegelsäule“ ist eine Weiterentwicklung aus der Vakuumdestillation. In einem komplizierten Schleuderverfahren zerlegt das Verfahren Wein in die Bestandteile Wasser, Alkohol sowie Geschmacks- und Aromakomponenten. Dies gestattet vielfältige Eingriffsmöglichkeiten. Das Verfahren ist in den USA zugelassen und wird wohl, aus Wettbewerbsgründen, früher oder später auch in Europa angewandt.

Barrique

Was macht Wein haltbar? Bei Weißweinen verlängert Zucker, Säure und mineralische Substanzen die Lebensdauer, bei Rotweinen der Gerbstoff.

Reduzierter Ertrag pro Weinstock verdichtet die Beereninhaltsstoffe. (Für Spitzenweine gilt eine Obergrenze von einem Kilogramm Trauben pro Stock.)

Die meisten Gerbstoffe oder Tannine im Wein stammen von so genannten Polyphenolen, die an der Innenseite der Beerenhaut haften und dem Wein Farbe und Gerbstoff geben.

Mit Hilfe der Tannine neuer Holfässer, kann der Kellermeister auf die Struktur des Weins einwirken.

Fässer aus neuem Holz unterscheiden sich in ihrer Größe, der Holzart und der Behandlung der Fassdauben. Allen gemein ist, dass es sich um relativ kleine Fässer mit höchstens 500 Liter Fassungsvermögen aus neuem Holz handelt.

Das 225 Liter fassende Barriquefass ist ein Klassiker aus Frankreich und kostet rund 600 Euro.

Das Neue Holz gibt an den Wein Gerbstoffe und Aromastoffe ab. Dieser Effekt erlischt nach drei Jahren. Deshalb wird die Wirkung des Holzes in Belegungseinheiten gemessen. Die größte Wirkung tritt bei der Erstbelegung ein. Holz- und Röstaromen wirken auch als eine Art Katalysator oder Geschmacksverstärker, welche die Wirkung der Fruchtaromen verstärken.

Die Tannine der Beerenhäute bilden das Grundgerüst für die Struktur. Der Ausbau im Neuen Holz stattet den Wein mit zusätzlichen Gerbstoffen aus,