

Degustationskurs

Laurentius Kollmann

lang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. rpu.
Belüftung verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze
und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine
lang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purpurrote
Belüftung verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze Beerenfrüchte.
und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine und Fruchtaroma gleichmäßig. Vor a
lang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Tolles Fruchtspiel mit vielen Facetten. Belüftung
und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine und Fruchtaroma gleichmäßig. Vor a
lang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purpurrote F
Belüftung verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze B
und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine
lang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purp
und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine
lang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purp
und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine
lang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purp
und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine

Geschmacksbilder beschreiben, richtig deuten und mit der passenden Speise vermählen.

Für 9,49 Euro bekommen Sie eine detaillierte Anleitung (Leitfaden) zum Degustieren. Das 66 Seiten starke Buch zeigt, wie Sie Geschmacksbilder beschreiben (Handwerk) und richtig deuten (Theorie). Egal, ob Sie das Preis-Wert-Verhältnis bewerten, den Höhepunkt der Flaschenreife prognostizieren oder Wein zum Essen auswählen, die Degustation ist die Schnittstelle zum überlegten Weineinsatz.

Alle Kapitel im Buch bauen aufeinander auf. Jeder Abschnitt beginnt mit einer grafisch aufbereiteten Zusammenfassung des Inhalts. Das Buch ist so kompakt wie möglich gehalten, denn es gilt, beim Degustieren, den „Roten Faden“ nicht zu verlieren. Alle Erklärungsmodelle habe ich zentral im Kapitel 10 des Buches zusammengestellt.

Das Buch setzt war keine besonderen Vorkenntnisse voraus. Einsteiger ziehen aber den größten Nutzen aus der Lektüre, wenn Sie das Buch mit dem Besuch eines meiner Weinseminare kombinieren. Manche Begriffe, wie beispielsweise „mineralische“ Duft- und Geschmacksnuancen, sind im Seminar besser zu erklären, als im Buch, weil entsprechende Weine verkostet werden können. Hier sind Bücher im Nachteil. Wenn Sie über solide Grundkenntnisse verfügen, dürfte die Lektüre leicht fallen.

Ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal des Buches ist eine Methode, die es erlaubt, alle Weine auf dem Markt, unabhängig vom Weingesetz, zu klassifizieren. Wein ist nämlich immer entweder Schorle, Sorten-, Lagen- oder Spitzenwein mit Potential. Von der jeweiligen Klasse hängt die richtige Beurteilung des Preis-Wert-Verhältnisses ab.

Dieser Band ist das Ergebnis meiner langjährigen Erfahrung als Kursleiter und Weinjournalist. Mit meinem Ansatz, die Weintheorie konsequent vom Geschmacksbild her aufzurollen, habe ich Neuland betreten. Deshalb hat es fast vier Jahre gedauert, bis das Buch fertig war. Vielen Dank an alle Kursteilnehmer, deren konstruktive Kritik half, die Qualität des Manuskripts ständig zu verbessern. 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 erst notwendig machen.

Laurentius Kollmann (www.voice-of-wine.com)

© Juli 2008 - Alle Rechte vorbehalten.

Pressebüro Laurentius Kollmann - Hochstiftung 15d - D-89407 Dillingen - Fon +49 (0) 9071 727338
Wochenend-Weinseminare für Feinschmecker in Deutschland und Südtirol - www.voice-of-wine.com

DegustationsKurs

Geschmacksbilder

Kapitel 1: Schnelleinstieg ... Seite 4 - 6

Weinhaltstoffe optimal zur Geltung bringen.

Kapitel 2: Degustation vorbereiten ... Seite 7 - 12

Welchen Farbton hat die Zeit.

Kapitel 3: Mit den Augen degustieren ... Seite 13 - 16

Ein Strauß voller Duftnuancen.

Kapitel 4: Mit der Nase degustieren ... Seite 17 - 22

Der Verlauf im Mund.

Kapitel 5: Mit der Zunge degustieren ... Seite 23 - 27

Geschmacksbilder objektiv beurteilen.

Kapitel 6: Weinqualität ... Seite 28 - 33

Bedingungen für die Weinerzeugung ableiten.

Kapitel 7: Flaschenetikett ... Seite 34 - 37

Wertentwicklung durch Flaschenreife.

Kapitel 8: Potential ... Seite 38 - 41

Guter Wein und gute Küche werten sich gegenseitig auf.

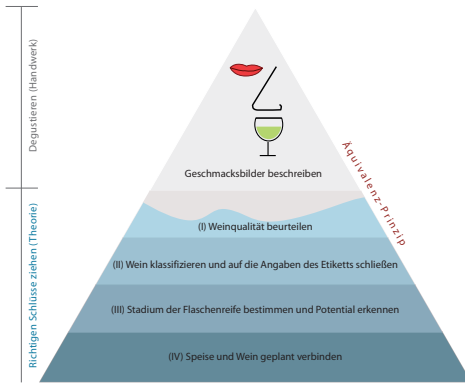
Kapitel 9: Speise und Wein verbinden ... Seite 42 - 46

Die Ursachen verstehen.

Kapitel 10: Erklärungsmodelle ... Seite 47 - 65

Weinaroma-Rad

Anhang: Seite 66 - 75



Die Möglichkeiten des Degustierens verhalten sich wie ein Eisberg, der im Wasser schwimmt. Sichtbar ist zuerst nur die Spitze. Beim Verkosten erschließt sich zu Beginn auch nur das Geschmacksbild. In Verbindung mit der Theorie, die das Buch präsentiert, sind Schlussfolgerungen möglich, die ganz neue Perspektiven eröffnen. Am Ende stehen tiefe Einsichten in Qualität, Klasse und Potential des Weins im Glas.

Schnelleinstieg

Es gibt zwei unterschiedliche Schnittstellen zum Wein. Der kognitive Zugang nimmt die Angaben der Flaschenetiketten (Jahrgang, Herkunft, Rebsorte, Kostenrahmen) als Ausgangspunkt und beschäftigt sich mit den Rahmenbedingungen und Möglichkeiten der Weinerzeugung. Den entgegen gesetzten Weg geht die Sensorik, die schrittweise versucht, ausgehend von der konkreten sensorischen Erfahrung (Geschmacksbild), die Angaben auf dem Flaschenetikett abzuleiten. Verkostet wird verdeckt!

1. Weinhaltstoffe optimal zur Geltung bringen.

Degustation vorbereiten

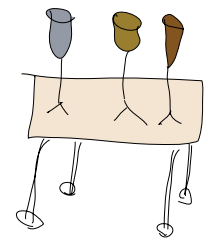
Wein richtig lagern.

Wein richtig temperieren.

Weine (mit Substanz) dekantieren.

Richtiges Glas (Größe) auswählen.

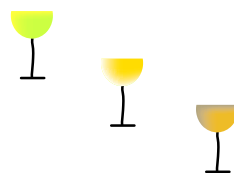
Wein verdeckt (blind) verkosten.



2. Sinneseindrücke treffend beschreiben. (Thesen)

Geschmacksästhetische Erfahrungen mit vielen verschiedenen Nuancen.

a, Sehen - Welchen Farbton hat die Zeit?



Beschreiben Sie visuelle Eindrücke von Weiß- und Rotwein mit Hilfe der RAL-Farbtonpalette. Der Farbton ist das wichtigste Merkmal, das die Augen wahrnehmen können, denn er gibt Hinweis auf das aktuelle Stadium der Flaschenreife