

Laurentius Kollmann

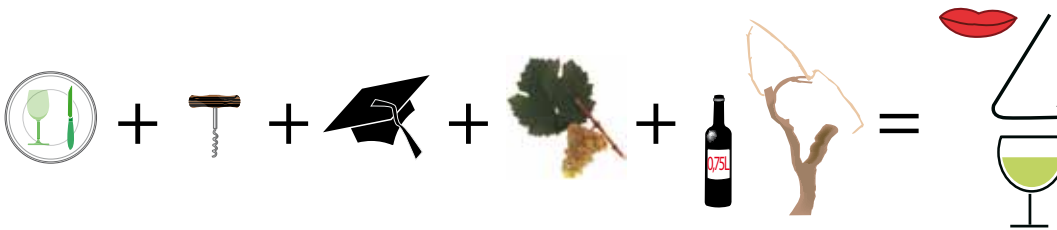
DegustationsKurs



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

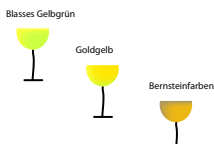
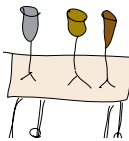
Anhang Seite 108

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.







Umgang mit Wein

Die wertvollen Inhaltsstoffe des Weins optimal entfalten.

Handhabung

Entscheidung	Bedeutung
Lagern oder trinken?	Wann ist der Wein auf dem Höhepunkt?
Wein temperieren?	Wirkung der Inhaltsstoffe steuern.
Wein dekantieren?	Strukturierte Weine zugänglich machen.
Welches Weinglas?	Die Entfaltung des Bouquets fördern.
Verschluss?	Die Länge des Korkzapfens gibt Aufschluss über das Potential.
Korkschracker?	Kranker Kork (Trichloranisol)

Lagern

Der schlechteste Ort, um Wein zu lagern, ist der Kofferraum!

Dazu eine kleine Geschichte. Ich war bei einem Bekannten zu Gast. Nach der Begrüßung eilte er zum Auto und holte dort eine Flasche Wein. Ein Blick auf das Etikett verriet, dass es sich um eine trockene Spätlese aus dem neuesten Jahrgang handelte. Beim Einschenken verblüffte dessen intensive strohgelbe Farbe. Trockene Weißweine zeigen diese Farbtönung eigentlich nur nach längerer Flaschenreife. Der Franke schmeckte fade, die Aromen waren verblasst. Was war passiert? Der Gastgeber hatte den Wein ein halbes Jahr im Kofferraum seines Autos deponiert. Ein denkbar schlechter Lagerplatz für Wein! Im Inneren des Automobils war der Wein großen Temperaturschwankungen und ständigen Vibrationen ausgesetzt gewesen. Das hatte ihn in kürzester Zeit ruiniert.



Aber auch Licht lässt Wein vorzeitig altern. Kaufen Sie keine Weinflasche, die im Schaufenster eines Ladens steht. Im Weinkeller sollte es dunkel sein und die Temperatur sollte möglichst gleichmäßig 10°Celsius betragen. Die optimale relative Luftfeuchtigkeit liegt bei 70%. Mit Naturkork verschlossene Weinflaschen, die länger als drei Monate gelagert werden, sollten nicht stehen, sondern liegen, um ein Austrocknen des Zapfens zu verhindern. Nur feuchter Naturkork bleibt dicht.

Idealer Keller

Je wertvoller der Wein, desto mehr Flaschen sollte man kaufen!

Ich gebe zu, dass ist leichter gesagt, als getan. Um teure Gewächse kistenweise zu kaufen, muss der Weinfreund meist tief in die Tasche greifen. Trotzdem, wenn Sie sicher sind, dass der Wein ein großes Entwicklungspotential besitzt, ist die Investition sinnvoll. Irgendwann wird sich der Sammler nämlich entscheiden müssen, die Flasche zu öffnen. Aber wann? Soll er fünf Jahre, zehn oder länger warten. Wie rasch entwickelt sich der edle Tropfen? Es wäre schade, wenn man den Höhepunkt verpasst. Ich empfehle mehrere Flaschen von einer Sorte zu kaufen und von Zeit zu Zeit zu probieren. Nur so erlebt der Weinfreund die verschiedenen Stationen der Entwicklungskurve des Weines, deren Verlauf von vielen Faktoren abhängt. Dazu gehören auch die individuellen Lagerbedingungen im eigenen Weinkeller.

Optimale Bedingungen für die Lagerung von Weinflaschen, die mit Naturkork verschlossen sind

Flaschen mit Naturkork liegend lagern

- » *Dunkel*
- » *Gleichmäßige Temperatur: 10 Grad Celsius*
- » *Relative Luftfeuchtigkeit: 70 Prozent*
- » *Keine stark riechenden Substanzen*
- » *Flaschen mit Naturkork liegend lagern*

Temperieren

Durch Erwärmen oder Kühlen kann die Wirkung der Weinhaltstoffe gezielt gesteuert werden. Da sich das Temperieren auf die Inhaltstoffe im Wein sehr unterschiedlich auswirkt, ist in der Praxis die optimale Lösung immer ein Kompromiss.

Kühlen: Säure - Frische nimmt zu. Tannin – Adstringens nimmt zu. Bouquet – Intensität der Düfte nimmt ab. Alkohol – spritiger Geruch und Geschmack nehmen ab.

Beim Erwärmen tritt analog der entgegen gesetzte Effekt ein.

Die richtige Temperatur hängt im Einzelfall vom Wein und den Vorlieben des Konsumenten ab.

Einige Richtwerte:

- » 18 – 20° Celsius: Komplexe Rotweine mit Struktur.
- » 16° Celsius: Fruchtige Rotweine mit Säurerückgrat.
- » 14° Celsius: Nuancenreiche, trockene Weißweine.
- » 10° Celsius: Frische, fruchtige Weißweine.
- » 8° Celsius: Weiße Dessertweine.
- » 6° Celsius: (Kühlschranktemperatur) Schaumweine.

