



Verdeckt Verkosten

Wein von seiner spannendsten Seite erleben

Es ist schon paradox: Einerseits werden überall in der Welt die Weine nach Herkunft eingeteilt, denn es ist klar, dass in bestimmten Regionen nur bestimmte Weine erzeugt werden können. Andererseits ist es fast unmöglich, verdeckt verkostet, die Herkunft einer Flasche Wein präzise zu bestimmen. Das geht sogar soweit, dass kaum einer seinen Lieblingswein erkennt.

Da saß ich nun mit drei gefüllten Gläsern Wein vor meiner Nase im Garten des noblen Weinguts San Leonardo. Es war zwar erst Mitte April, aber das Klima am Südrand der Provinz Trentino ist besonders mild. Der Besitzer persönlich, Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, hatte mich an einem Tisch Platz nehmen lassen. Ich hatte mir in den Kopf gesetzt verdeckt zu verkosten. Die Aufgabe konnte nicht so schwierig sein, denn die Tenuta San Leonardo erzeugt nur drei verschiedene Rotweine. Einen Merlot, den Lagenwein Villa Gresti und den raren Spitzenwein San Leonardo, der über 20 Euro kostet.

Zuerst wurde jeder Wein sorgfältig verkostet und die Empfindungen aufgeschrieben. In einem zweiten Schritt, versuchte ich, mit Hilfe meiner Degustationsnotizen die Zuordnungs-

aufgabe richtig zu lösen: Der Wein im linken Glas entwickelte reichlich Säure und adstringierendes Tannin im Abgang. Nicht sehr harmonisch kam er mir vor. Der Wein im rechten Glas zeigte ein komplexes Bouquet, das an schwarze Beeren und Sandelholz erinnerte. Die Tannine im Mund waren etwas hart, aber feinkörnig. Der Wein im mittleren Glas gefiel mir am Besten: Die Holznote war gut eingebunden und die rote Johannisbeerfrucht süß und tief.

In welchem Glas war nun der Spitzenwein San Leonardo? Es war doch keine einfache Aufgabe. Vielleicht ist das der Grund, warum in der Öffentlichkeit selten verdeckt verkostet wird. Sicherlich, wer eine feine Zunge hat und immer die Wahrheit im Geschmacksbild erkennt, ist ein Star. Geht aber die verdeckte Verkostung schief, ist die Blamage groß.

Als ich dem Marchese mein Ergebnis präsentierte, lächelte er gütig. Mir war kein einziger Treffer gelungen. Der Wein im linken Glas war der Spitzenwein San Leonardo aus dem Jahrgang 2001. Immerhin durfte ich mit Milde rechnen, denn beim ersten Versuch scheitern die Meisten. Nun galt es die wertvollen Erfahrungen zu nutzen und dazu zu lernen. Gut, dass ich meine Empfindungen ausführlich notiert hatte. Mit Hilfe meiner Aufzeichnungen gilt es, das Profil des Sortenweins, Lagenweins und Spitzenweins zu erkennen. Das ist ein wichtiger Schritt, um nicht erneut zu scheitern.

Ich freue mich auf eine zweite Chance und bin schon jetzt gespannt auf die nächste verdeckte Verkostung in der Tenuta San Leonardo.

