



# Verdeckt verkosten

## die hohe Schule des Geschmacks

**Es ist schon paradox: Einerseits werden überall in der Welt die Weine nach Herkunftsn 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 eigenen 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 Trentin ist besonders mild. Der Besitzer persönlich, Marchese Carlo Guerri 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 reinsortigen Merlot, den Lagenwein Villa Gresti und den 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 Degus-

tationsnotizen die Zuordnungsaufgabe 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 Johannisbeerenfrucht süß und tief. Elegant war die Frucht im Mund.

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 aus

dem Geschmacksbild extrahieren kann, ist ein Star. Geht 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 dazu zu lernen und die wertvolle Erfahrung zu nutzen. Gut, dass ich die Geschmacksbilder sorgfältig notiert hatte. Aus der detaillierten Weinbeschreibung lassen sich die Profile der drei verschiedenen Weine Merlot, Villa Gresti und San Leonardo ableiten. Ich bin schon jetzt gespannt auf die nächste verdeckte Verkostung in der Tenuta San Leonardo.

