

Die Weinprobe

Roland Bill

Was für den Konsumenten Genuss und Entdeckungsfreude in der weiten Weinwelt sein kann, ist für den Kellermeister oder Önologen disziplinierte Arbeit. Selbstkritisch beurteilt er seine Weine nach strengen Qualitätskriterien und kann so frühzeitig fehlerhaften Entwicklungen entgegenwirken. Eine korrekte Verkostung erfordert aber auch ein entsprechendes Umfeld.

Die Wahl des Glases

Nicht jedes Glas, das zur Weinverkostung auf dem Markt angeboten wird, eignet sich auch wirklich. Ideal sind kristallklare, geruchsfreie Stielgläser, dickbauchig, mit sich verengendem Glasrand. Das Institut national d'appellation d'origine des vins et des eaux de vie de France (INAO) hat mit dem Glas, das unter der Marke « Le Verre» im Handel erhältlich ist, eine Form gefunden, die sich zu Verkostungszwecken bestens eignet. Vor einiger Zeit wurden Form und Masse dieses Glases von der Internationalen Standard Organisation (ISO) zum offiziellen Degustationsglas erklärt. Form und Masse sind in der ISO-Norm 3591-1977 festgelegt.

Kriterien der Beurteilung

Klarheit:

Vorausgesetzt, dass es sich nicht um einen «nonfiltre» Wein handelt, heisst Klarheit, dass im Glas keine von blossen Auge ersichtliche Trübung auftreten darf. Es kann allerdings vorkommen, dass nach Kältezufuhr - wie etwa nach einer längeren Lagerung des Weines im Kühlschrank - Weinsteinkristalle oder nach jahrelanger Reifung gewisse Gerbstoff-Farbstoffausscheidungen auftreten, die bei der Beurteilung der Klarheit mit berücksichtigt werden sollen.

Farbe und Intensität:

Die Farbnuance ist ein guter Indikator auf den inneren Zustand eines Weines. Im Anschluss an Oxidationsvorgänge tritt stets eine Veränderung der Farbe auf. Die Farbintensität vermittelt dagegen ein Bild der Weinbereitung und lässt Rückschlüsse auf die Struktur zu. Farbnuancen zur Beschreibung der Probe von Weiss-, Rose- und Rotweinen sind im Kasten zusammengestellt.

Das Bukett:

Das Weinaroma setzt sich aus primären - von den verschiedenen Rebsorten stammenden - sekundären während der Weinbereitung gebildeten - und tertiären - beim Ausbau (Holzfass) entstandenen - Aromastoffen zusammen. Sie bilden im fertigen Wein eine komplexe Mischung, welche in der Fachsprache als Bukett bezeichnet wird.

Degustationsraum und Zeitpunkt

Weine sollte man am besten in gut gelüfteten, hellen und geräuscharmen Räumen mit angenehmen Raumtemperaturen - weder zu kalt, noch zu warm - verkosten. Körpergerüche wie Schweiß oder stark duftende Aftershaves und Parfums wirken störend. Beleuchtungen mit gelbem Licht schwächen die Farbintensität der Weinprobe und Neonröhren legen oft einen schokoladenfarbigen Film auf das Glas. Farblich optimal präsentieren sich Weine bei gutem Tageslicht. Der richtige Zeitpunkt ist ebenfalls von grosser Bedeutung. Man sollte die Verkostung so ansetzen, dass die Verdauungstätigkeit des Magens abgeschlossen ist, also zwischen etwa neun und elf Uhr vormittags oder gute fünf Stunden nach dem Mittagessen.



Die Aroma-Familien

Familie	Aromen (geordnet nach abnehmender Akzeptanz)
Animalisch	Wildbret, Rotwild, Frischfleisch, Dörrfleisch, Wurst, Blut, Leder, Tierhaut, Fell, wilde Tiere, Bernstein, feuchte Wolle, nasser Hund, Ziegenkäse, Bock, Moschus, Bisam, Iltis, Schweiß, Wollfett, Katzenurin, Mäuseln, Stall, Pferdestall, Hühnerhof.
Balsamisch	Pinie, Pinienkern, Harz, Kienholz, Wacholderteeröl, Terpentin.

In der qualitativen Beurteilung zeigt der Wein dabei seine Offenheit, Reinheit, seine Eleganz und Jugend und vermittelt durch die Zuordnung zu verschiedenen Aromafamilien ein ganzheitliches Bild. Je nach Weintyp kann dabei die gleiche Duftkomponente, je nach vorliegender Konzentration, vom Degustator entweder negativ oder positiv empfunden werden. Einige Zuordnungen der Ausdrücke von Duftnoten finden Sie in der Tabelle «Aromafamilien».

Die Informationsverarbeitung der Reize von der Nase bis ins Gehirn ist heute gut erforscht und in den meisten Büchern über die Degustation ausführlich beschrieben. Zur praktischen Durchführung einer Beurteilung des Buketts empfiehlt es sich, das zu etwa einem Drittel gefüllte Glas zuerst ohne Umschwenken vorsichtig zur Nase zu führen. Damit erfasst man die leichtflüchtigen Aromastoffe. Anschliessend schwenkt man den Wein im Glas - um ihn zu durchlüften - und erhält so Aufschluss über die weniger flüchtigen Aromastoffe. Man sollte nicht vergessen, nach der abschliessenden Prüfung im Mund, das Glas zu leeren und die Aromen einzusatmen, die im geleerten Glas haften bleiben. Man erkennt sofort wichtige Komponenten, wie etwa die Holzsorten der Fässer, aber auch spritige Komponenten, die an gebrannte Wasser erinnern.

Der Geschmack:

Die Zunge ist das wichtigste Geschmacksorgan. Sie besteht an ihrer Oberfläche aus den sogenannten Geschmackspapillen. Jede dieser «Knospen» besitzt die Fähigkeit, verschieden stark auf einzelne Geschmacksträger zu reagieren. Obwohl es keine scharf aufgeteilten Zonen bei der Erkennung gibt, kennt man doch einige Präferenzen. An der Zungenspitze befindet sich der Bereich der Süsse. Etwas weiter hinten, beidseitig der Zunge, wird vor allem Salziges erkannt. An den salzigen Bereichen, jedoch mehr unter der Zunge, erfassen die Papillen hauptsächlich die Säure. Der hinterste Zungenbereich gehört der Bestimmung der Bitterkeit. Über den mittleren oberen Teil der Zunge, wie auch in der gesamten Mundhöhle, werden ausserdem thermische und chemische Eigenschaften festgehalten. Diese örtliche Aufteilung der Geschmackserfassung ermöglicht dem Degustator eine zeitliche Erfassung der einzelnen Geschmacksstoffe. Da im Wein verschiedene Komponenten zusammenspielen, wird das Geschmacksbild durch synergiebetonte (Säure/Tannin), überdeckende (Süsse/Säure) oder kontrastbetonte (salzig/süss) Wechselwirkungen beeinflusst. Die Prüfung eines Weines auf der Zunge und im Gaumen ist daher recht kompliziert und benötigt vom Degustator eine gewisse Erfahrung. Am besten nimmt man einen Schluck Wein, kaut ihn durch und stellt die Geschmacksarten fest. Dann zieht man durch den zugespitzten Mund etwas Luft ein und kaut dabei weiter. Anschliessend spuckt man den Wein aus und bemisst den Zeitraum der Nachhaltigkeit. Parallel dazu prüft man den Rückgeruch, der mit einer angenehmen Erinnerung enden soll.

Das Gesamtbild des Weines:

Alle gesammelten Eindrücke werden am besten sofort notiert, was am Schluss eine Gesamtbeurteilung des Weines erlaubt. Gut leserliche und übersichtlich gestaltete Degustationsblätter erleichtern die Beurteilung. Angaben über Herkunft des Weines, Jahrgang, Lieferant, Preis etc. dürfen am Schluss der Degustation nicht fehlen, ebenso wenig das Datum der Verkostung. Nur vollständig ausgefüllte Formulare

Holz	Eichenholz, holzig, frisches Holz, trockenes Holz, nasses Holz, altes Holz, Zedernholz, unsauberes Fass, Kork, Korkgeschmack, Muffton.
Chemisch	Alkohol, weinartig, Jodsalz, oxidiert, ranzig, Jodtinktur, Petroleum, Teer, Arznei, Desinfektionsmittel, Chlor, Schwefel, faules Ei, Filterpapier, nasse Pappe, Styrol, Kunststoff, Leim, Metall.
Würzig	Dill, Anis, Fenchel, Zimt, Ingwer, Wacholder, Gewürznelke, Muskatnuss, schwarzer, grüner und roter Pfeffer, Basilikum, grüne Minze, Pfefferminze, Thymian, Rosmarin, Majoran, Lorbeerblatt, Lakritze, Vanilleschote, Havanna, Trüffel, Pfifferling, Steinpilz, Morchel, Knoblauch, Zwiebel.
Verbrannt	Rauch, Geräuchertes, Bratenduft, Geröstetes, Röstbrot, Karamel, Weihrauch, Feuerstein, Schiesspulver, Holzkohle, Röstkaffee, Kakao, Tabakrauch, Gummi, verkohlter Reifen.
Ätherisch	Grüner Apfel, grüne Banane, Fruchtbonbon, Azeton, Seife, Kerze, Möbelwachs, Backpulver, Teig, Weizen, Bier, Apfelwein, saure Milch, Joghurt, Butter, ranzige Butter, Sauerkraut, nasser Putzlappen, Essig.
Blumig	Akazienblüte, Orangenblüte, Weissdorn, Hagebutte, Tulpe, Geissblatt, Magnolie, Hyazinthe, Zitronenkraut, Heidekraut, Pfingstrose, Rose, Schwertlilie, Veilchen, Nelke, Enzian, Kamille, Linde, Eisenkraut, Honig, Bienenwachs, Geranienblüte, Ginster.
Fruchtig	Rosine, Muskat, Sauerkirsche, Kirschkern, Pflaume, Dörripflaume, Backobst, Quitte, Aprikose, Pfirsichhaut, Pfirsichkern, Reinette, Golden Delicious, Birne, Dörrobst, Mandel, Walnuss, Haselnuss, Pistazie, Wildbeeren, Preiselbeere, schwarze und rote Johannisbeere, Blaubeere, Brombeere, Stachelbeere, Himbeere, Erdbeere, Walderdbeere, Melone, Bergamotte, Zitrone, Apfelsine, Pampelmuse, Ananas, überreife Banane, Dattel, Passionsfrucht, Mango, Papaya, Litchi, frische Feige, Trockenfeige, Honig, Bittermandel.
Mineralisch	Kiesel, Quarz, Schiefer, Kalkstein.
Vegetabil	Gras, grasig, Heu, grüner und roter Paprika, zerdrücktes Johannisbeerblatt, verwelktes Blatt, Farn, Eisenkraut, Linde, Tabakblatt, Havanna, Tee, Buchsbaum, grünes Obst, grüne Bohnen, Erbsen, Spargel, Artischocke, welkes Laub, Humus, Unterholz, feuchte Erde, Moos, Flechte, Pilz, Moder, Schlick, Staub, Erdnussschale, Kresse, Kohl, Radieschen, Efeu, Geranienblatt.

erweisen sich später als hilfreich bei eventuellen Nachdegustationen. Wenn in Gruppen degustiert wird, ist es sinnvoll, sich vor der Verkostung auf das System zur Beurteilung zu einigen.

Die Eigenschaften des Weines sind von aussergewöhnlicher Vielfalt. Es ist ein Genuss, in die Aromawelt einzutauchen und sich darin zurechtzufinden. Gerade in der heutigen Zeit mit der Fast-Food Küche und den Fertiggerichten auf dem Lebensmittelmarkt bietet der Wein dem Konsumenten doch eine unglaubliche Fülle von Aromen. Das macht die Degustation von Wein so erlebenswert!

Die Temperatur des Weines

Allgemein wird der Temperatur zu wenig Beachtung geschenkt. Wenn auch im Gastgewerbe das Servicepersonal angehalten wird, den Wein eher ein bis zwei Grad Celsius kühler zu servieren, damit er beim Essen auf der richtigen Trinktemperatur ist, so soll doch für die fachliche Verkostung die Temperatur an der oberen Grenze liegen. Im kühlen Keller degustierte Weine werden nie das reichhaltige Bukett entfalten oder dem Kellermeister eine negative Veränderung andeuten, wie wenn sie korrekt temperiert sind! Nach Michael Broadbent, einem ausgewiesenen Fachmann auf diesem Gebiet, heisst das 17 bis 20 °C für volle Rotweine, 14 bis 16 °C für leichte Rotweine und etwa 11 bis 13 °C für mittlere Weissweine und Roses.

Der Degustations Knigge

Verkosten erfordert Disziplin. Füllen Sie deshalb nie ein Urteil, bevor Sie den Wein auch wirklich verkostet und mental verarbeitet haben. Lassen Sie sich von äusseren Erscheinungen wie Flaschenform, Etikett oder Herkunft nicht beeindrucken, oder noch besser, verkosten Sie die Weine «blind». Halten Sie mit Ihrem Kommentar zurück, denn vorzeitiges Geplauder beeinflusst unnötig die Mitdegustatoren und die Beurteilung wird subjektiv. Denken Sie bei Ihrer Beurteilung daran, dass jeder Winzer nach bestem Wissen und Gewissen seinen Wein hegt und pflegt und zollen Sie seinen Bemühungen durch eine gewählte Wortwahl den nötigen Respekt.

Eine fundierte Beurteilung eines Weines braucht Zeit, weshalb die Anzahl der zu verkostenden Proben danach ausgerichtet werden soll. Degustieren heisst nicht, Wein trinken. Spucken Sie deshalb nach der Beurteilung die Probe aus. Verlangen Sie dazu immer ein Gefäss, denn der Boden des Weinkellers ist kein Spucknapf!



Farbnuancen der Weine

(oben: jung; unten: alt)

Weisswein	Rosewein	Rotwein
Farblos	Grau	Bläulichrot
Gelb	Hellrosa	Violettrot
Grüngelb	Clairer	Purpurrot
Strohgelb	Violettrosa	Rosenrot
Hellgolden	Himbeerrosa	Kirschrot
Grüngolden	Lachsfarben	Rubinrot
Altgold	Orangerosa	Granatrot
Braungold	Bräunlich	Ziegelrot
Bräunlich		Orangerot
Bernsteinfarben		Dachziegelrot
Fuchsrot		Braunrot
Braun		Ocker