

# Die Weinverkostung

Anfänger begegnen einem Wein in der Regel unbefangen und mehr oder weniger flüchtig. Sie achten kaum auf die Details ihrer Wahrnehmung und sind sich selten bewusst, was sie im Einzelnen riechen und schmecken. Was zählt, ist der Gesamteindruck und die Feststellung „Schmeckt“ oder „Schmeckt nicht“. Ob sie wohl zu denselben Urteilen kämen, wenn sie die leuchtenden Farbspiele genauer betrachteten, sich in die faszinierende Welt der Aromen vertieften oder den mal lebhaften, mal zärtlichen Gaumeneindrücken gezielter nachspürten?

Wenn du über die Feststellungen „Schmeckt“ und „Schmeckt nicht“ hinauskommen und dem geschmacklichen Reichtum eines Weines auf die Schliche kommen willst, wirst in diesem Modul bereits viele Anregungen und Hilfestellungen gefunden haben. Vor allem hast du erfahren, wie du aufmerksamer und zielgerichteter genießen kannst und welche Sinne dabei zum Einsatz kommen.

Und du hast die Methoden erfahrener Verkoster kennengelernt, ihre systematische Art, auf einen Wein zuzugehen, gezielte Fragen zu stellen und dadurch Details hervorzulocken, die den meisten verborgen bleiben.

In der Tabelle „Dimensionen der Weinbegegnung“ gleich hier im Anschluss findest du alle wichtigen sensorischen Merkmalsausprägungen, wie sie die (analytisch vorgehende) Bewertung idealerweise beim Weinverkosten berücksichtigt. Jedes Merkmal wird mit einer oder mehreren Bedeutungen verknüpft, denn schließlich möchte derjenige, der zum Beispiel einen muffigen Duft registriert, auch wissen, was das zu bedeuten hat.

Doch ist es keineswegs so, dass alle Menschen das gleiche riechen und schmecken. Selbst wenn alle gleichermaßen systematisch auf einen Wein zugingen, würden die Ergebnisse nicht identisch ausfallen.

## Optik

Achte zuerst auf die optische Performance, denn das, was man sieht, hat große Bedeutung für die

Geschmackserwartung. Eine schöne, attraktive Weinfarbe versetzt die Menschen in heitere Vorfreude. Doch so sehr uns der visuelle Eindruck auch beeinflusst, sein tatsächlicher Informationsgehalt ist gering. Die Farbe eines Weins verrät nichts über seine Qualität und wenig über seinen Geschmack. Nur erfahrene Verkoster erhalten vage Hinweise auf Rebsorte, Herkunft und Alter.

## Aromatik

Dann gehört die Aufmerksamkeit dem aromatischen Profil des Weins. Ins Visier geraten Intensität und Ausprägung der Düfte, dann ihre Entwicklung vom ersten Eindruck bis zum Ende der Begegnung. Ebenso wie die Farbe beschert der Duft eines Weines ästhetische Wohlgefühle, zudem erlaubt er jedoch auch allerlei Rückschlüsse auf Herkunft und Machart, Alter und zukünftiges Entwicklungspotenzial.

Pfirsich- und Aprikosennoten finden sich häufig in Weinen aus der Rebsorte Riesling, während Stachelbeeraromen typisch für Sauvignon Blancs sind. Anklänge an Herbstlaub und Trockenfrüchte deuten auf einen älteren, gereiften Wein hin, Karamell, Butterscotch und süße Gewürze auf den Einsatz kleiner Barriquefässer.

## Geschmack

Es folgt die Prüfung im Mundraum. Da Sie neben der reinen Schmeckfähigkeit, die sich beim Wein im Wesentlichen auf die Eindrücke süß, sauer, salzig und bitter bezieht, im Mundraum auch fühlen und riechen können, bahnt sich ein komplexes Erlebnis an. Du begegnest mehr oder weniger gleichzeitig den geschmacklichen, haptischen und olfaktorischen Eigenschaften eines Weines und es ist in der Kürze der Zeit nicht immer ganz einfach, all diesen Eindrücken genügend Aufmerksamkeit zu schenken.

Ob du einen Wein süß oder trocken empfindest, liegt vor allem an der Menge des vorhandenen Zuckers. Während trockene Weine nahezu zuckerfrei sind, besitzen Süßweine mehr oder weniger hohe Zuckeranteile. Ob ein Wein viel oder wenig Säure hat, erkennst du an dem Eindruck von Frische und

Vitalität, aber auch an seiner säuerlichen, Speichelfluss produzierenden Art.

In welchem Maß du Süße und Säure geschmacklich wahrnimmst, hängt jedoch nicht nur von den jeweiligen Mengen ab, sondern ebenso von ihren relativen Gewichten und deinen persönlichen Wahrnehmungsschwellen. Säure und Süße maskieren einander wechselseitig. Wer viel Süßes isst und trinkt, der registriert den Süßeindruck in einem Wein undeutlicher und später als jemand, der selten mit Süßem in Kontakt kommt. Der eine liebt die frischen und säurebetonten, der andere die süßen Weine. Das heißt auch: Trockene Weine sind nicht besser als süße, aber säurebetonte in der Regel frischer und lebendiger als säurearme.

## Mundaroma und Haptik

Noch während deine Zunge mit diesen Geschmackseindrücken beschäftigt ist, steigen die Duftmoleküle – quasi durch die Hintertür – den Rachenraum hinauf und erstatten dem Riechkolben Meldung. Es entsteht der Eindruck, als könntest du Erdbeer- oder Himbeernoten schmecken, aber in Wahrheit riechst du sie.

Gleichzeitig tastest und befühlst du den Wein und es entstehen Eindrücke hinsichtlich seiner Temperatur, Textur, Dichte sowie seiner mundwässernden und adstringierenden Art. Manche Weine fühlen sich weich und geschmeidig an, andere rau wie Sackleinen. Säurebetonte Weißweine produzieren Speichelfluss, tanninbetonte Rotweine haben pelzige Effekte.

## Wahrnehmungsverlauf

Interessant wird es, wenn du auch die zeitliche Dimension und mit ihr den Wahrnehmungsverlauf beachtest. Eindrücke, die anfangs die Wahrnehmung dominieren, machen oftmals im weiteren Verlauf die Bühne frei für andere Empfindungen, die wiederum nach einer gewissen Zeitspanne als Hauptdarsteller abtreten, um ganz neue, diesmal finale Impressionen möglich zu machen. Die „Länge“ oder „Persistenz“ dieser Eindrücke gilt als Qualitätsmerkmal.

## Der Blick aufs Ganze

Schließlich kommt das Zusammenspiel all dieser Eigenschaften und Dimensionen ins Spiel und du kannst Aussagen zu Feinheit, Harmonie und Länge formulieren. Doch das, was dem einen harmonisch erscheint, gilt manch anderen als zu trocken oder zu süß, zu säuerlich oder zu gefällig. Jeder Mensch bewertet aufgrund persönlicher Maßstäbe. Vorlieben und Erfahrungen spielen dabei eine größere Rolle als objektive Qualitätskriterien.

Außerdem darfst du nicht vergessen, dass Weinbegnungen kontextabhängig sind. Die Umgebung (Raum, Ambiente, Temperatur), die In-szenierung (Dekoration, Gläser) sowie aktuelle Stimmungen beeinflussen die Wahrnehmung. Auch professionelle Verkoster zeigen sich von äußeren Einflüssen nicht unbeeindruckt. Bei einem Versuch sollten Önologen zwei Weine bewerten, wobei der eine als einfacher Tafelwein, der andere als hochklassiger Grand Cru etikettiert war. Obwohl beide Flaschen den identischen Wein enthielten, wurde der vermeintliche Grand Cru fast doppelt so hoch bewertet wie der Tafelwein.

Wenn du Lust verspürst, die sensorischen Details eines Weines mit detektivischem Gespür zu erforschen, zögere nicht. Doch achte darauf, dass dir vor lauter Details der Blick für das Gesamtkunstwerk nicht verlorengeht. Letztlich kommt es darauf an, was der Wein in dir auslöst, ob und auf welche Art er dich berührt, ob er dich in Staunen versetzt oder langweilt, begeistert oder enttäuscht.

Berührende Erlebnisse dieser Art sind weniger das Ergebnis analytischer Detailarbeit, sondern setzen den Blick aufs Ganze voraus. Nur dann können wir in einem Wein eine Persönlichkeit aufstöbern, ihn mit einer Landschaft und einer Stimmung in Verbindung bringen oder ihm einen Ehrenplatz an der Seite einer guten Mahlzeit zuweisen.