

Weine richtig kosten

Armin KOBLER, Versuchszentrum Laimburg

Die Verkostung und die Beschreibung der Weine ist das wichtigste Mittel zur Feststellung ihrer Qualität. Durch die rein chemische Weinanalyse kann man zwar die Inhaltsstoffe erfassen, was allerdings nur beschränkt über die effektive Weinqualität Auskunft gibt. Verkosten bedeutet, die Weine mit unseren Sinnesorganen zu ergründen und unseren Eindruck in Worte auszudrücken.

BEWERTEND, BESCHREIBEND?

Man unterscheidet zwischen der bewertenden und der beschreibenden Weinbeurteilung: bei ersterer wird das Produkt im Hinblick auf seine Verwendung sensorisch analysiert und eingeordnet.

Die Beurteilung bedient sich dabei ganz eindeutiger Worte. Diese können ganz einfach ausgedrückt „schmeckt“/„schmeckt nicht“ sein, oder im Falle von fortgeschrittenen Weinkenntnissen detaillierte Aussagen wie z.B. „sehr typisch“/„untypisch“, „reintönig“/„unsauber“ oder „angenehm weich“/„unangenehm hart“ umfassen. Bei der beschreibenden Kost hingegen ist es wichtig, die Eigenschaften des Weines möglichst detailliert darzustellen, ohne diese von vorneherein als gut oder schlecht zu kennzeichnen. So kann bei einem Wein z.B. die Farbe als ein „schwaches strohgelb“ empfunden werden, das Aroma „stark an Zitrus“ und „etwas Holunder“ erinnern sowie der Geschmack als „mittelvoll mit einem leicht bitteren Abgang“ beschrieben werden, ohne von vorneherein diese Eigenschaften als erwünscht oder unerwünscht einzuordnen. Damit dies geschehen kann, bedient man sich eines bestimmten Wortschatzes, der für jeden Weinkenner verständlich sein sollte.

MIT ALLEN SINNEN

1. Mit dem **Sehsinn** werden Farbe,

Transparenz, Farbtiefe, Farbtönung, und Perlage wahrgenommen.

2. Mit dem **Geruchssinn** nimmt man Geruchseindrücke wahr:

- Direkt über die Nase, in dem flüchtige Substanzen aus dem Wein in den Nasenraum gelangen und dort wahrgenommen werden.

- Aus dem Rachen, über die Rachen-Nasenverbindung (retronasaler Geruch). Der Wein gelangt beim Trinken in die warme Mundhöhle und es setzen sich dadurch Aromen frei, die erst über den Rachen in den Nasenraum gelangen.

3. Mit dem **Geschmackssinn** (Zunge und Mundhöhle) nimmt man die Hauptgeschmacksrichtungen, süß, sauer, salzig und bitter wahr, je nachdem welche Papillen gereizt werden.

4. Mit dem **Tastsinn** in der Mundhöhle und Rachen, nimmt man Wärmegefühle und Schmerzgefühle, z.B. bei zu starkem Alkoholgehalt, wahr.

BEDINGUNGEN FÜR GUTES KOSTEN

Eine wichtige Voraussetzung ist die Konzentrationsfähigkeit und die Merkfähigkeit. Geübte Koster merken sich bestimmte Sinneseindrücke, die sie auch außerhalb der Weinkosten wahrnehmen und können sie bei bestimmten Gelegenheiten für die Weinbeschreibung hervorholen. Gleichwohl sollte jeder Wein bei wiederholter Verkostung ähnlich beschrieben werden. Kostet man Weine sehr analytisch, muss für die Zeit der Kost der Kopf frei von anderen Gedanken sein, eine vermehrte Konzentrationsfähigkeit ist gefragt.

Neben diesen Grundvoraussetzungen sind weitere Rahmenbedingungen notwendig:

1. **Umgebung:** dabei spielen die Helligkeit des Raumes bzw. die Lichteinstrahlung eine bedeutende Rolle, aber auch der Geruch, der im Raum herrscht. Am besten verkostet man in einem hellen Raum mit weißem Hintergrund ohne direkt einfallendes Licht. Der Raum

sollte geruchsneutral sein. Häufig anzutreffender Geruch nach Holz, Schimmel, Parfüm usw. ist zu vermeiden. Im Keller Weine verkosten mag angenehm sein, für eine objektive Bewertung oder für Problemlösungen ist dieser Ort aber ungeeignet.

2. **Körperliche Verfassung:** neben den obgenannten psychischen Voraussetzungen müssen auch die Sinnesorgane voll funktionsfähig sein. Schnupfen, Erkältungen oder gar chronische Beeinträchtigungen der Geruchswahrnehmung machen eine sinnvolle Weinbeurteilung unmöglich.

3. **Weintemperatur:** Temperaturen von 11 bis 13 °C sind für Weißweine mit höheren Säurewerten besser geeignet, bei weicheren Weinen kann die Temperatur etwas angehoben werden. Je gerbstoffreicher ein Wein ist, desto höher sollte die Temperatur sein; 17 °C bei leichten Rotweinen (z.B. Vernatsch), bis 20 °C bei schweren Rotweinen (Cabernet, Lagrein, usw.). Allgemein gilt, dass die optimale Weintemperatur für das analytische Verkosten höher liegen sollte als jene für den maximalen Genuss.

4. **Probiergläser:** Geruchlose Weingläser mit einer geeigneten Form und geringer Glasstärke sind wichtig. Deshalb sollten sie immer luftig, nicht mit dem Kelch nach unten gelagert werden. Muss man mit einem Glastyp auskommen, der zudem nicht viel kosten darf, sollte man sich für das sogenannte ISO-Glas entscheiden. Mit diesem Universalkostglas können die allermeisten Weintypen zufriedenstellend beurteilt werden. Weitaus besser und auch für schwerere Weine geeignet ist die Kelchform des sogenannten „Chianti-Glases“, welches z.B. von der Fa. Riedel angeboten wird. In der maschinengeblasenen Form befinden sich solche auch von anderen Herstellern angeboten Gläser, zwar in einer anderen Preisklasse als das ISO-Glas, bleiben aber besonders in Hinblick auf die verbesserte Kosteignung trotzdem noch erschwinglich.