

Auf den Geschmack gekommen - Weinseminare für Fortgeschrittene

Ein guter Wein bietet viele Nuancen und Überraschungen. Diese aufzuspüren, will gelernt sein. Zu diesem Zweck fanden im Juni mehrere Weinseminare statt. Diese bauten auf bereits stattgefundenen Lehrgängen auf, wobei das bisher erlernte Wissen systematisch erweitert wurde.

Für die Teilnehmer stand im Vordergrund, sich auch auf anspruchsvolle Weinkunden einzustellen. Schließlich sind bei dem heutigen, vielfältigen Weinangebot viel mehr Informationen gefragt, als lediglich die Unterscheidung zwischen ‚lieblich‘ und ‚trocken‘. Sowohl theoretisch als auch praktisch vermittelte der Weinexperte Michael Kugel viel Wissenswertes.

Im theoretischen Teil ging es u.a. um die Weine der neuen Welt. Ob USA, Südamerika, Australien oder Südafrika - die Weine aus Regionen außerhalb Europas finden immer

mehr Liebhaber. Ein Grund dafür ist sicherlich, dass die Winzer dieser Gebiete öfter bereit sind, Experimente einzugehen und neue Techniken anzuwenden.

Auf sehr viel Interesse stießen auch die Ausführungen über die „Sprache der Winzer“. In der Weinsprache werden Begriffe verwendet, die woanders selten, gar nicht oder in anderer Bedeutung vorkommen. Es gibt blinden (undurchsichtigen, wolkigen), dropsigen (schmeckt z.B. nach Fruchtgummi), feurigen (alkoholreichen) und firnigen (alten, oxidierten) Wein.

Der Körper bezeichnet die Fülle des Weines, Kirchenfenster entstehen beim Abfließen des Weines im Glas, und auch den Höhepunkt eines Weines gilt es zu beachten: Dann sollte er nämlich unbedingt getrunken werden, bevor er ‚hinüber‘, d.h. über den überreifen Punkt hinweg ist.

Im Mittelpunkt des zweiten

Seminarteiles stand das richtige Verkosten und Beurteilen von Wein. Der menschliche Geruchssinn kann viele hundert verschiedene Aromen definieren - deshalb kommt ihm beim Verkosten eine herausragende Rolle zu. Die Zunge nimmt dagegen vor allem die 4 Geschmackskomponenten süß, sauer, salzig und bitter wahr. Aber auch diese Bereiche sind bei allen Menschen unterschiedlich stark ausgeprägt. Außerdem führen persönliche Vorlieben und unterschiedliche Erfahrungswerte oft zu verschiedenen Beurteilungen.

Für die Beschreibung der Geschmackserlebnisse hatte Michael Kugel deshalb einen ebenso einfachen wie einleuchtenden Tipp: „Sagen Sie einfach, was Sie schmecken.“ Die Analyse der Weine erfolgte gemeinsam. Schließlich kann man über Geschmack nicht streiten, aber man kann angeregt und angenehm darüber diskutieren. ■

Richtiges Riechen will gelernt sein: Meist erkennen wir zahlreiche Aromen im Wein, können diese jedoch nicht eindeutig benennen. Verschiedene Duftproben halfen den Teilnehmern die jeweiligen Gerüche zu identifizieren (Foto rechts). Später wurden diese als Komponenten in den Weinen wiedererkannt.

