

Wie degustiert man Wein?

Wein ist ein Sinnesgetränk – daher werden bei seinem Genuss auch alle Sinne gebraucht. Mit dem Auge schaut man seine Farbe an. Mit der Nase riecht man seinen Duft. Mit dem Gaumen spürt und schmeckt man Geschmack und Struktur. Damit auch das Ohr beschäftigt ist, stösst man beim Prostern sanft die Gläser zusammen.



Bei der Degustation geht es einerseits um den Wein selbst und andererseits um den Wein in seinem Genussumfeld. Oft ist Zweites viel wichtiger.

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Als ich mit der Arbeit für diesen Artikel begann, habe ich in meiner Weinbibliothek nachgezählt, wie viele Bücher ich besitze, die die Degustation des Weins erklären. Etwas erstaunt stelle ich fest, dass es 41 sind, was mir doch etwas viel schien. Erstaunt war ich auch, weil mir vor Jahren ein Winzerfreund aus der Toskana den Kern

der Degustation beigebracht hat – ohne Hilfe eines Buches.

Probieren geht über Studieren

Der Kern des Degustierens liegt im Ausprobieren und im Vergleichen. Mein Winzerfreund und ich sassen abends in seiner Küche, die zur Hauptsache aus einem grossen Kamin bestand. Fünf offene Weinflaschen

und fünf diverse kalte und warme Speisen waren auf dem Tisch. «Probiere mal herauszufinden, welcher Wein am Besten zu welcher Speise passt. Ich koche hier noch etwas fertig», sagte der Winzerfreund. Also nahm ich jeweils eine Gabel voll und trank einen Schluck Wein dazu. Passte der Wein nicht, wurde es im Gaumen bitter oder sauer. Passten die Speisen und die Weine zusammen, bekam ich gleich Lust, einen weiteren

Schluck zu trinken. Der langen Rede kurzer Sinn: Oft ist es bei der Degustation das Wichtigste, zu überlegen, zu was der Wein getrunken wird. Denn je nach Kombination mit verschiedenen Speisen schmeckt der Wein tatsächlich ganz anders.

Bevor ein Wein auf dem Tisch steht, muss man sich ja für ihn entscheiden, und das passiert bei einer Degustation – sei es in der Weinhandlung, im Lebensmittelgeschäft, auf dem Weingut, bei Freunden oder in einem Restaurant. Einen Wein nur wegen seiner optischen Erscheinung zu kaufen, also wegen der sympathischen Etikette, ist ein Risiko. Probieren geht hier tatsächlich über Studieren.

Erfahrung als Fundament

Doch wie wird Wein degustiert? Zuerst betrachtet man die Farbe des Weins (die allerdings nicht unbedingt etwas über seinen Geschmack aussagt), dann riecht man am Glas. Hier erkennt man erste Aromakomponenten, die einem bereits gefallen können. Jetzt nimmt man einen Schluck Wein in den Gaumen – und spuckt diesen bei der



Degustations-Erfahrungen hält Chandra Kurt in ihren Notizbüchern fest.

Degustation nach einigen Sekunden wieder aus. Im Gaumen erkennt man dann weitere Fruchtcomponenten, man spürt dank den Gerbstoffen die Struktur des Weins und fühlt, ob sie mit der Frucht und der Säure in Balance stehen. Jeder kann dies, wirklich.

Aber nicht jeder hat die gleich lange Erfahrung darin. Und Erfahrung ist das Fundament des Vergleichs.

Ob ein Wein gut ist oder nicht, kann ich erst sagen, wenn ich weiss, wie die Weine dieser Sorte, dieser Region, dieses Jahrgangs oder dieser Kellerei schmecken. Und dieses Wissen kann ich natürlich auch nachlesen, aber viel ehrlicher ist es, zu verkosten. Denn jeder Gaumen hat eigene Vorlieben. Wenn ich Weiss- oder Rotweine verkoste, teile ich sie beispielsweise automatisch in folgende sechs Grundkategorien ein. Es sind dies: leichte Weissweine (beispielsweise Chasselas), aromatische Weissweine (beispielsweise Riesling x Sylvaner oder Sauvignon blanc), opulente Weissweine (beispielsweise Chardonnay oder Pinot blanc aus der Barrique), fruchtige Rotweine (wie Gamay, Dôle oder Pinot noir), geschmeidige Rotweine (wie Merlot und Garanoir) und opulente Rotweine (wie Syrah, Cornalin oder Pinot noir aus der Barrique). Dies hilft mir dann bei der zweiten Wahl, nämlich beim Entscheid, welcher Wein zu welchem Essen passt.

Fragen zum Wein: www.chandrakurt.com