

# Degustationskurs

Laurentius Kollmann

,gang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. rpu.,  
 Belüftung verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze  
 und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine,  
 ,bgang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purpurrote  
 Belüftung verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze Beerenruchte, das ist würzige  
 und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine und Fruchtaroma gleichmäßig. Vor a  
 ,bgang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Tolles Fruchtspiel mit vielen Facetten  
 Belüftung verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze Beerenruchte Belüftung verschlossenes B  
 und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine und Fruchtaroma gleichmäßig. Vor a  
 ,bgang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purpurrote F  
 Belüftung verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze B  
 und engmaschig und dicht. Mit zunehmender Verweilzeit entwickeln sich Säure, Tannine  
 ,gang ist lang und wird von der Holzwürze und der fruchtigen Säure getragen. Purpi  
 und verschlossenes Bouquet: Bitter-Schokolade (Neues Holz) und reife schwarze

Geschmacksbilder beschreiben, richtig deuten und mit der passenden Speise vermählen.

Dieser Band ist das Ergebnis meiner langjährigen Erfahrung als Kursleiter und Weinjournalist. In einem Weinseminar ist die Zeit knapp und kostbar, deshalb habe ich das Buch möglichst komprimiert und praxisnah gehalten: Egal, ob Sie das Preis-Wert-Verhältnis bewerten, den Höhepunkt der Flaschenreife prognostizieren oder Wein zum Essen auswählen, die Degustation ist die Schnittstelle zum überlegten Weineinsatz.

Es gibt zwei verschiedene Zugänge zum Wein: Sie können entweder Wein degustieren und vom Geschmacksbild auf die Entstehungsgeschichte (Terroir, Rebsorte, Ausbaumethode, Lesegutzustand und Dauer der Flaschenreife) schließen, oder umgekehrt vom Etikett auf den Inhalt folgern.

Der DegustationsKurs macht ersteres und um der Wahrheit, die sich im Wein verbirgt, möglichst nahe zu kommen, empfehle ich verdeckt zu verkosten.

Die Kapitel im Buch bauen aufeinander auf. Jeder Abschnitt beginnt mit einer stichwortartigen Zusammenfassung des Inhalts. Das Buch liefert aber nicht nur den Wortschatz für die Sensorik, sondern verrät auch die Bedeutung all dessen, was der Leser sehen, riechen und schmecken kann. Die zentrale Botschaft des Buches ist, dass zwischen Qualität und Klasse eines Weins unterschieden werden muss, aber jeder Wein einer von vier Klassen (Schorle, Sorten-, Lagen- und Spitzenweine mit Potential) zugeordnet werden kann. Von der Klasse hängt die angemessene Beurteilung des Preis-Wert-Verhältnisses ab.

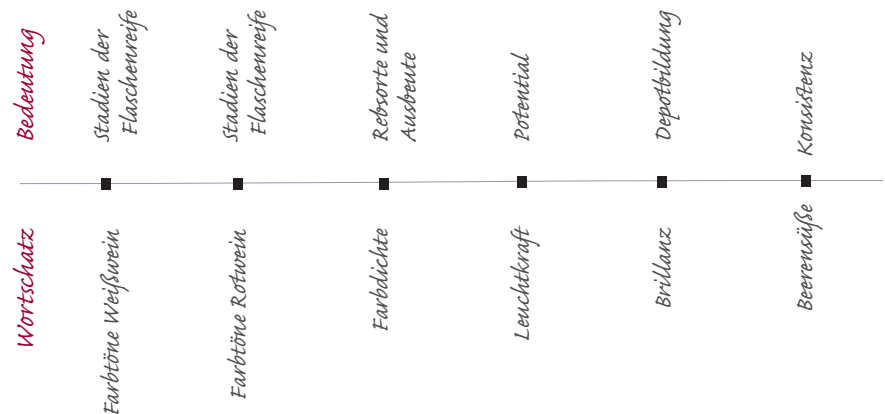
Erfahrungsgemäß ist der Wissensdurst erst dann gestillt, wenn die Ursache, die hinter einer Bedeutung steht, wirklich verstanden wird. Deshalb enthalten die meisten Kapitel einen Verweis auf eine Reihe von Erklärungsmodellen, die ich in Kapitel 10 zusammengestellt habe.

Das Buch widme ich meiner Frau Brigitte, ohne deren Unterstützung mir die Weinwelt verschlossen geblieben wäre und all jenen Weinerzeugern, die betörende Weine keltern, und damit dieses Buch erst notwendig machen. Vielen Dank an alle Kursteilnehmer, deren konstruktive Kritik half, dieses Werk im Laufe der Jahre ständig zu verbessern.

Laurentius Kollmann ([www.voice-of-wine.com](http://www.voice-of-wine.com))

© April 2008 - Alle Rechte vorbehalten.

Pressebüro Laurentius Kollmann - Hochstiftiring 15d - D-89407 Dillingen - Fon +49 (0) 9071 727338  
Wochenend-Weinseminare für Feinschmecker in Deutschland und Südtirol - [www.voice-of-wine.com](http://www.voice-of-wine.com)



## Welchen Farbton hat die Zeit?

Die Gestalt des Weins verrät das Stadium der Flaschenreife.

### Das Auge

Das menschliche Auge kann rund zwei Millionen Farben unterscheiden. (Quelle TU Clausthal)

### Wortschatz

Farbtonraster für Weißweine

Blasses Gelbgrün, (Blattfarbstoff Chlorophyll)

Weißgold wird auch Helles Goldgelb genannt

Goldgelb,

Bernsteinfarben,

Braun.

Farbtonraster für Rosé- und Rotweine

Himbeerrosa oder Lachsrosa.

Farbtonraster Rotweine

Rubinrot oder Purpurrot mit violetter Tönung,

Rubinrot oder Purpurrot mit orangefarbenem Rand,

Rubinrot oder Purpurrot mit gelbem Rand,

Granatrot, wird auch Feuerrot genannt,

Ziegelrot, wird auch als Kupferfarben bezeichnet.

© April 2008 - Alle Rechte vorbehalten.

Pressebüro Laurentius Kollmann - Hochstiftung 15d - D-89407 Dillingen - Fon +49 (0) 9071 727338

Wochenend-Weinseminare für Feinschmecker in Deutschland und Südtirol - [www.voice-of-wine.com](http://www.voice-of-wine.com)

#### Farbdichte

Abgestufter Farbverlauf oder monochrom transparent.

#### Leuchtkraft

Leuchtend oder stumpf

#### Brillanz

Glänzend oder trübe.

#### Konsistenz

Ölig – cremig – wässrig.

#### Hilfsmittel

RAL-Farbtonpalette

#### Bedeutung erkennen

##### Stadien der Flaschenreife bei Weißweinen

Trockener Weißwein ist in seiner Jugend fast farblos oder zeigt helles Gelbgrün. Falls der Wein im Neuen Holz ausgebaut wurde oder es sich um einen Dessertwein handelt, startet die Flaschenreife meist mit einem hellen Goldgelb. Mit zunehmender Reife oder Alterung (Oxidation) wird die Farbe des Weißweins immer intensiver und dunkler. Jeden Lebensabschnitt kennzeichnet ein entsprechender Farbton: Ein helles Gelbgrün ist typisch für junge trockene Weißweine. Weißgold und Goldgelb kennzeichnet entwickelte Weißweine. Bernsteinfarbe verrät fortgeschrittene Flaschenreife. Wenn Weißwein braun ist, hat er das Ende seiner Lebenslinie erreicht. (Solche Weine sind selten ein Genuss!)

#### Stadien der Flaschenreife bei Rotweinen

In der Jugend zeigen Rotweine ein violettes Rubin- oder Purpurrot. Auf dem Höhepunkt angekommen, funkelt Rotwein mit Potential granatroter (dichtes Rot mit Gelbanteil). Ziegelrote Weine signalisieren, dass ihr Zenit überschritten ist. Solche Weine zeigen deutliche Oxidationsnoten in der Nase. Im Mund schmecken sie gezehrt. Das Tannin ist mürbe.

#### Rebsorte und Farbausbeute

Die Grundfarbe und Farbdichte der Rotweine hängt von der Menge der Farbpigmente ab, die an der Innenseite der Beerenhaut haftet (Terroir, Sorte) und von der Ausbeute (Dauer der Maischestandzeit) ab.

#### Potential

Weine mit Reserven haben Zukunft. Die Energie einer leuchtenden Farbe ist ein Indiz für Reifepotential. Weine die ihren Zenit überschritten haben, bauen ab. Der Farbton solcher Weine ist stumpf und matt.

#### Depot bildet sich nur bei Rotweinen gehobener Qualität

Rotweine werden durch Flaschenreife und Alterung heller. Dies liegt an dem höheren Gerbstoff- und Farbpigmentanteil des Rotweins. Durch Flaschenreife lösen sich Gerb- und Farbstoffe von der Flüssigkeit ab. So entsteht Depot, das sich am Flaschenboden absetzt. Gleichzeitig färbt der Oxidationsprozess die jugendliche blaue Tönung orange bis bräunlich ein.

#### Süße des Traubenmostes

Je süßer die Beeren, desto dickflüssiger wird der gekelterte Wein. Alkohol, Zucker und Extraktreichtum macht Wein dickflüssig. Aber Vorsicht: Da die Weingesetze das Anreichern, also die Zugabe von Zucker zum Most, erlauben, kann von der Konsistenz nur bedingt auf die Weinqualität geschlossen werden.

### Ursachen verstehen

Siehe Erklärungsmodelle Kapitel 10.

Fäulnis (Foto Graufäule) ... S 53, 54

Farbpigmente ... S 54, 55

Oxidation (Weiß-, Rotweinfarbtmodell) ... S 55, 56,

### Flaschenetikett:

Gibt das Etikett Hinweise auf das Aussehen der Weine?

Es gibt einen Trend, auf dem Flaschenetikett die Rebsorte anzugeben. Bei Rotweinen lässt die Sorte grobe Rückschlüsse auf die Grundfarbe des Weins zu. Rubinrot ist meist Spätburgunder (Pinot Noir), Nebbiolo (Barolo), Vernatsch (Trollinger) oder Chianti. Eine dunkle, purpurrote Grundfarbe ist typisch für Cabernet Sauvignon-, Syrah-, oder Dornfelderweine. Aber, die Grundfarbe alleine, lässt keinen Rückschluss auf Klasse und Qualität des Weins im Glas zu!