

# VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



## WAS IST EIN GUTER WEIN

Allem vorweg, was auch immer zur Beantwortung dieser Frage gesagt werden kann, muß man die kaum widerlegbare Tatsache anerkennen, dass man sich über Geschmack streiten kann.

Wieweit aber man sich darüber streiten kann, bleibt jedem selber überlassen. In vielen Jahren mit Tausenden von Verkostungen ist es nicht unterblieben, dass man sich zu diesem Thema viele Gedanken gemacht hat. Es wäre also das einfachste, Ihnen kurz und bündig, wie es so schön heißt, meine Meinung aufzutischen.

Ich halte es jedoch für sinnvoller, dass sich zunächst auch der Leser einige Gedanken macht, um die vorher gestellte fundamentale Frage zu beantworten.

Dabei ist es zunächst einmal wichtig, festzustellen, was hat man selber bislang für einen guten Wein gehalten. Auf keinen Fall ist es mein Ziel, Sie von Ihrer Meinung abzubringen, sondern sie vielleicht sogar zu bestätigen oder etwas zu revidieren, aber wichtiger noch, sie halbwegs sachlich zu begründen.

Ein Kriterium aber möchte ich von vornherein unberührt lassen, den Preis. Derjenige, für den der Preis ein Qualitätskriterium ist, sollte hier aufhören zu lesen. Auch will ich mit diesen Überlegungen Ihnen nicht die Freude an bestimmten Weinen oder gar im allgemeinen am Wein verderben, sondern dazu beitragen, dass Sie noch mehr Freude und noch mehr Gefallen am Weintrinken finden.

Dazu muss man zunächst alle Sinnesempfindungen gewissenhaft analysieren. Wie bei der Beurteilung eines Buches, können Sie sagen, das Buch ist gut, das Buch hat mir gefallen oder nicht gefallen, aber für Sie persönlich ist es sinnvoll zu wissen, warum es Ihnen gefallen hat oder nicht. Also versuchen wir herauszufinden, warum Ihnen ein Wein gefallen hat oder warum Sie ihn gut finden. Es lassen sich Sinneswahrnehmungen in Abhängigkeit von der Zeit (zeitliche Abfolge) und qualitativ unterscheiden.

Als erstes sehen Sie die Flasche, das Etikett, den Korken, dabei unterschätzen Sie bitte nicht den ersten optischen Eindruck. Auch der zweite Eindruck ist optischer Art. Die Farbe, die Klarheit, die Perlage bei einem Spumante, die Effekte an der Wand des Glases. Dann schwenken Sie das Glas und stecken Ihre Nase mehr oder weniger tief hinein und genießen das Bouquet.

Dieses ist der vielleicht zeitaufwendigste Vorgang beim Verkosten eines Weines, weil für die meisten zivilisierten Menschen heute der Geruchssinn sehr an Bedeutung verloren hat. Man muß seinen Geruchssinn dabei etwas trainieren, das gilt sowohl für die unmittelbare Wahrnehmung wie auch für die Zuordnung im Gedächtnis.

Nun folgt der erste Schluck, Sie nehmen mit Zunge und Gaumen den Geschmack wahr, wie er sich entwickelt vom ersten Moment an bis zum Nachgeschmack, der noch minutenlang wahrgenommen werden

kann und die verschiedensten Eindrücke hinterläßt. Dabei muß auch berücksichtigt werden, daß man beim Trinken noch etwas vom Bouquet durch Verdunstung der Aromastoffe im Munde wahrnimmt, was mancher Genießer durch mehr oder weniger lautes Schlürfen zu verstärken sucht.

Diese zeitliche Abfolge von Eindrücken kann man in einer grafischen Darstellung von oben nach unten als senkrechte Achse festlegen, die waagerechte Achse bildet dann die Qualität der Eindrücke. Wie aber teilen wir die Qualität und in welche Begriffe ein?

Die von mir im Folgenden vorgeschlagene Aufteilung ist etwas unkonventionell und gerade deswegen für Sie hilfreich.

Als erstes kann man die Intensität der verschiedenen Eindrücke von Anfang bis Ende bewerten. Bei schwacher Ausbildung der Empfindungen in den verschiedenen Phasen handelt es sich meist um einen dünnen Wein. Bei einem sehr guten Wein kommt es vor, daß die Eindrücke in Nase und Mund fast explodieren.

Ein weiteres Kriterium ist die Komplexität. Es leuchtet ein, daß ein einfacher, nur einfache, eindimensionale Eindrücke hinterlassender Wein, kein sehr guter Wein sein kann. Das Zusammenspiel verschiedener Geruchs- und Geschmackskomponenten ist entscheidend für die Bewertung.

Wichtig für die Beurteilung eines guten Weines ist auch seine Finesse oder Eleganz. Das letzte, aber wichtigste Kriterium ist die Harmonie. Die Harmonie vor allem ist es, die wir in einem guten Wein schätzen, und wenn Sie sich Ihre bisherigen Eindrücke vergegenwärtigen von Weinen, die Sie als gut oder sehr gut empfunden haben, werden Sie feststellen, daß es immer Weine von besonderer Harmonie waren.

Wenn Sie nun in die einzelnen Felder, die sich aus den senkrechten Spalten und den waagerechten Reihen einer Tabelle bilden, einen Wert, meinerwegen von 1 bis 5 eingeben, dann können Sie die Qualität eines Weines durch die Summen ermitteln. Korrekter Weise sollte man in der Zeitachse

noch eine zusätzliche Reihe einführen für eine abschließende Gesamtbewertung.

Um die ganze Sache etwas genauer durchzuführen, sollte man die Eindrücke durch Nase und Mund höher bewerten als den optischen Eindruck. Das kann man dadurch erreichen, indem man den einzelnen Wahrnehmungsphasen eine unterschiedliche Gewichtung zuteilt. Das kann man auch erreichen, indem man z.B. für die Optik nur maximal 2 Punkte verteilt oder sie mit einem Faktor (Gewichtung) verschieden stark bewertet. Das gleiche gilt für die Harmonie, die man vielleicht doppelt so hoch bewerten sollte wie die anderen Eigenschaften.

Wenn man das ganze in die Form einer Excel-Tabelle faßt, dann ist die Auswertung für Leute mit etwas Computerkenntnissen sehr einfach.

Diese Methode ist relativ simpel und läßt sich natürlich verfeinern, indem man die Felder größer, bzw. zusätzliche Felder einführt, in denen man seine Eindrücke noch mit kurzen Worten beschreiben kann. Andererseits können Sie diese Tabellen auch noch vereinfachen. Aber Sie werden immer wieder feststellen, daß es die genannten Eindrücke sind, die einen guten Wein definieren.

Genießen Sie einen guten Wein und denken Sie an die vier genannten Qualitäts bestimmenden Merkmale. All die vielen Begriffe der Weinsprache oder, wie es offiziell heißt, der Weinansprache werden in diesen vier Punkten erfaßt, soweit es sich nicht um die beschönigenden Umschreibungen von Mängeln handelt.

Wenn Sie dieses System einige Male für sich angewendet haben, werden Sie feststellen, daß es so möglich ist, einen Wein bis zu einem gewissen Punkt objektiv zu beurteilen. Aber scheuen Sie sich nicht, Ihre ganz persönlichen Eindrücke zu bewerten. Auch ich bewerte manchen hochgelobten und hoch dekorierten Wein häufig nur mittelmäßig, andererseits gibt es für mich sehr gute Weine, die von anderen nicht einmal Wert gefunden werden in entsprechende

Verkostungen mit aufgenommen zu werden.

Wenn Sie meinen etwas unkonventionellen Gedanken zu diesem Thema bis hierher gefolgt sind, werden Sie meinen, "irgend etwas fehlt noch". Das ist auch richtig. Das ist die relative Bewertung eines Weines. Ein Wein kann in seiner Klasse sehr gut sein, aber trotzdem zählt er nicht zu den Top-Weinen. Man kann in dem Sinne keinen Bardolino mit einem Valpolicella Classico Superiore oder einem Amarone vergleichen, obgleich sie aus fast gleichen Traubensorten gekeltert werden. Ein schlechter Amarone kann dabei besser oder auch schlechter sein als ein guter Bardolino. Ist man sich dieser Schwierigkeit bei der Bewertung bewußt, so kann man entweder die Punkte auf die Qualität jeweils innerhalb einer Klasse vergeben oder man bleibt bei einer mehr oder weniger absoluten Bewertung und man erläutert sie, indem man auf die Qualitätsstellung innerhalb der Klasse besonders hinweist.

Abschließend möchte ich doch noch auf den eingangs ausgeklammerten Preis einen wichtigen Hinweis geben. Teilen Sie die Punktzahl durch den Preis. Sie erhalten dabei das Leistungs/Preisverhältnis. Überraschungen sollten Sie dabei nicht wundern. Es gibt Winzer mit einem guten Instinkt für Marketing und für das gerade noch Machbare.

Das angebotene Schema lässt sich nach eigenem Ermessen beliebig vereinfachen, verfeinern oder auch erweitern. Über Ihre Anregungen würde ich mich sehr freuen.

Vielleicht ist es mir gelungen, es Ihnen zu erleichtern herauszufinden, warum ein Wein von Ihnen als gut empfunden wird, es Ihnen aber auch zu erleichtern herauszufinden, welcher Wein gut ist.

Gerne schicken wir Ihnen auf Wunsch eine Vorlage oder laden Sie sich die Tabelle aus unserem Internetshop [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de) und Wein Infos runter.