

Luzern Weinprobe vom 26. September 2012

## **Sensorik – Welcher Weintyp bin ich?** **Ein degustativer Orientierungslauf für Nase und Gaumen**

**Hans Bättig, ein Fachmann für Weinsensorik, leitete die Luzerner Reblüten an, die je sechs Weiss- und Rotweine in der Nase und im Gaumen genau wahrzunehmen. Durch gezielte Gegenüberstellungen wurde man darin geschult, Charakteristika wie Holz, Säurepräsenz, Röstaromen etc. herauszuspüren und sich Gedanken über die geographische Herkunft der Weine zu machen.**

„Am Ende werden Sie alle nicht nur mehr über ihre persönlichen Vorlieben, sondern auch über die Systematik der Weintypenentschlüsselung und die Kernpunkte der Profilerkennung wissen“ – so stand es in der Einladung. Das weckte die Neugierde der Berichterstatteerin, die an jenem Tag aus den Ferien auf einer griechischen Insel zurückkehren sollte, aber wegen eines angekündigten Streiks in Athen nicht sicher wahr, ob sie es rechtzeitig ins Gersag schaffen würde. Es reichte gerade noch, und etwas verwundert sah sie statt der üblichen drei gleich sechs Gläser an jedem Platz.

Der Gastreferent, Dipl. Ing.agr. ETH Hans Bättig, der als selbständiger Berater für Weinproduktions- und Weinhandelsbetriebe arbeitet, hat sich auf Schulungen in Weinsensorik spezialisiert. Er erläuterte zunächst, wie die Weinprobe ablaufen sollte: weniger Geübte konnten sich darauf konzentrieren, Präsenz oder Absenz der angegebenen Merkmale festzustellen, die Ambitionierteren ausserdem versuchen, auch Land, Region und Rebsorte zu identifizieren. Jeweils zwei Weissweine wurden eingeschenkt und es galt, unter „Nase“ zwischen frischer/reifer und ohne/mit Holz zu unterscheiden (was je einen halben Punkt gab), unter „Gaumen“ von den vier Kriterien weicher Auftakt, Säurepräsenz, Körper und aromatische Länge das Zutreffende anzukreuzen (vier Punkte). Mit einer graphischen Darstellung hatte Herr Bättig zuvor aufgezeigt, dass der Weichkomplex im Gaumen schneller wahrgenommen wird und wieder verebbt als der Strukturkomplex.

Nach der ersten Zweierserie gab der Referent die Auflösung für Nase und Gaumen bekannt, aber noch nicht Herkunft und Sorte. Als Hilfe sollte man sich fragen, ob die Provenienz eher Rhein oder Rhone sei. Das gleiche Vorgehen galt für die beiden andern Weissweinserien. Dort wo der Unterschied nicht so eindeutig war, durfte auch mal für zwei „Lösungen“ der Punkt gutgeschrieben werden. Warum es sechs Gläser brauchte, wurde nach dem Durchgang durch die drei Serien klar: um herauszufinden, welche der neun aufgeführten Sorten man vor sich hatte, mussten nochmals alle sechs Proben degustiert werden. Es waren aber nicht sechs, sondern nur fünf Sorten, da der Chardonnay in der letzten Serie zweimal vertreten war!

Jeder der Weine war in der hintersten Kolonne mit einem x oder y gekennzeichnet. Indem man jeweils den bevorzugten Wein einer Zweierserie ankreuzte, sah man, ob man ein Liebhaber von frischen, säurebetonten (x) oder weichen, fülligen (y) Weinen ist – sofern man das nicht sowieso schon wusste.

Nach so vielen Weissen genoss man gern das schön gebratene Pangasius-Filet mit Trockenreis.

Für die folgende Degustation von sechs Rotweinen sah das Schema etwas anders aus: Zwei Dreierserien, für die „Nase“ die Stichworte Frische / Reife / würzig / röstartig, für den „Gaumen“ die Kriterien weicher Auftakt / Säurepräsenz / Gerbstoffpräsenz / Körper und unter „Vorliebe“ 1./2./3.Rang. Mit drei statt zwei Weinen pro Durchgang war es schwieriger, sich zu entscheiden, auch drängte langsam die Zeit bis zur Abfahrt der Züge. Der Hinweis, dass nur zwei Länder vertreten sind, und die Liste der möglichen Sorten erlaubten es den Geübteren, die Herkunft zu eruieren: Die erste Serie vertrat Frankreich von Norden nach Süden, die zweite Serie analog Italien von Alba bis Sizilien.

Der Referent wurde mit viel Applaus verdankt, und auch die Weinmägde erhielten ein spezielles Dankeschön, für den grossen Aufwand mit all den Gläsern.

Das persönliche Fazit der Berichterstatteerin: Der erste Teil (Weissweine) mit der Beschränkung auf Nase und Gaumen und jeweils zwei Weinen im direkten Vergleich ermöglichte es wirklich, die Wahrnehmung zu schulen und führte auch zu einem gewissen Erfolgserlebnis. Beim zweiten Teil mit den Rotweinen blieb zu wenig Zeit, und total zwölf Weine waren eher zuviel. Vielleicht lag es aber auch daran, dass die Schreibende wegen des Streiks in Griechenland um halb vier Uhr hatte aufstehen und viele Stunden in Athen hatte warten müssen. Trotz alledem wird der Abend als intensives und nutzbringendes Erlebnis in Erinnerung bleiben, auch dank der vorbildlich vorbereiteten Unterlagen.

#### **Die degustierten Weissweine** (mit je zwei Merkmalen für Nase und Gaumen)

1. Riesling; Terrassen, Smaragd, Dürnstein, Wachau 2010  
Blumig, grünwürzig / leicht spritzig, markante Säure
2. Viognier; E. Guignal, Château d'Ampuis, Condrieu AOC 2010  
Reiffruchtig, röstartig / weicher Auftakt, kräftiger Körper
3. Johannisberg (=Sylvaner); Domaine du Ravanay, Rovinez Vins Sierre, Valais AOC 2011  
Fruchtig, röstartig / sehr weich, trocknende Herbe
4. Sauvignon Blanc; Hansruedi Adank, Fläsch, Graubünden AOC 2011  
Blumig, fruchtig / leicht spritzig, markante Säure
5. Chardonnay; Bruno Colin, Chassagne-Montrachet, Bourgogne AOC 2009  
Reiffruchtig, leicht balsamisch / markante Säure, leicht mineralische Herbe
6. Chardonnay; Hess Collection Winery, Napa Valley 2009  
Würzig, reiffruchtig / dezente Säure, präsenste Herbe

#### **Die degustierten Rotweine**

1. Gamay; Martine et Pierre-Marie Chermette, Le Vissoux, Saint-Vérand, Fleurie AOC 2010  
Fruchtig, leicht grünlich / säuregeprägt, kleiner Körper
2. Syrah; Les Grisières, André Perret, Chavanay, Saint-Joseph AOC 2010  
Würzig, leicht animalisch / präsenste Säure, mittlerer Körper
3. Syrah, Grenache; Eidos, Guilhem Durand, Château la Bastide, Corbières AOC 2010  
Reiffruchtig, röstartig / eher dezente Säure, markanter Gerbstoff
4. Barbera; Azienda Agricola Bricco Maiolica, Diano d'Alba DOC 2010  
Fruchtig, leicht grünlich / präsenste Säure, dezenter Gerbstoff
5. Merlot, Cabernet Sauv., Syrah; Azienda Agricola Le Macchiole, Castagneto Carducci, Bolgheri Rosso DOC 2009  
Röstartig, reiffruchtig / mittlere Säure, präsenster Gerbstoff
6. Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola; Hugonis, Tenuta Rapitalà Camporeale, Sicilia Rosso IGT 2009  
Röstartig, reiffruchtig / dezente Säure, markanter Gerbstoff

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber