

Weinbeschreibungen

Klar und verständlich

Haben Sie sich auch schon einmal geärgert, wenn Sie bei Weinbeschreibungen vom „hinteren nassen Fell der Zibetkatze“ lesen mussten oder andere Übertreibungen provozierten?

Sicher sind manchmal gewisse saloppe Assoziationen das Salz in der Weinbeschreibungs-Suppe, aber eine gewisse Nachvollziehbarkeit muss in jedem Fall gewährt bleiben. Weinkosten und Weinbeschreiben unterliegen immer der Subjektivität. In jedem Fall gilt es, die Zielgruppe im Auge zu behalten und dessen Vorstellungsvermögen zu berücksichtigen.

C–O–S, die römische Formel

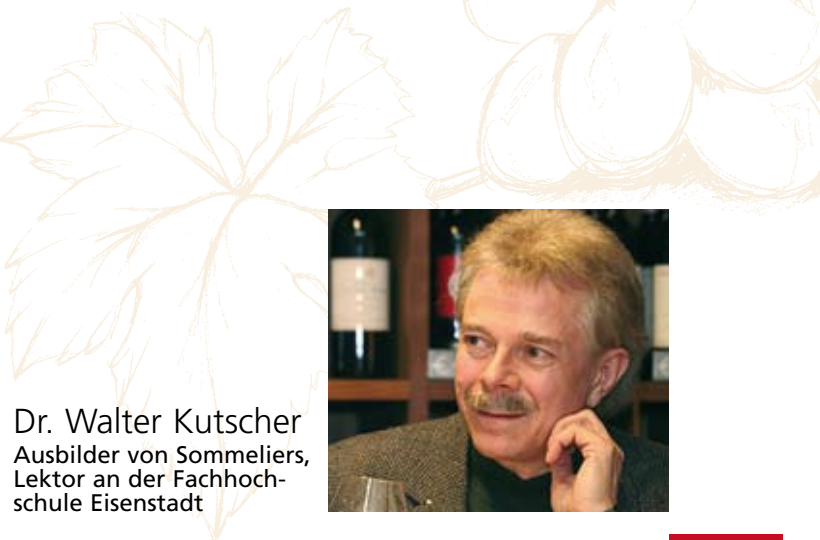
Schon die Römer kannten eine Formel zur Weinbeschreibung: Color (Farbe) – Odor (Geruch) – Sapor (Geschmack) lautet diese. Beim optischen Eindruck berücksichtigen wir die Klarheit, die Farbtiefe und besonders den Farbton.

Der Geruch ist der feinste unserer Sinne. Einige Rebsorten entwickeln nahezu „aufdringliche“ Primäraromen, andere üben sich in nobler Zurückhaltung. So duftet ein Traminer nach Wildrosen, ein Sauvignon Blanc nach Hollerblüten, Stachelbeeren und Paprikaschote, der Riesling versprüht Steinobstdüfte, der Grüne Veltliner bevorzugt den vornehmen Mix aus pfeffriger Würze und fruchtiger Kernobstpräsenz. Beim Blauen Zweigelt verführen die reifen Kirschen, beim Blaufränkisch die Brombeernoten mit zimtiger Würze. Cabernet Sauvignon oder Merlot geben Aromen von schwarzer Johannisbeere sowie Paprikaschote frei und erinnern manchmal an dunkle Schokolade.

Über Geschmack lässt sich (nicht) streiten

Das meiste an Aromen, was wir glauben zu schmecken, riechen wir in Wahrheit ein zweites Mal über die Verbindung vom Rachenraum zur hinteren Nasenhöhle.

Bei der Wahrnehmung und Beschreibung nehmen wir zusätzlich Rücksicht auf die Restsüße (von trocken bis süß), den Säuregehalt (von mild bis rassig) und die Gerbstoffintensität (dezente bis pelzige Tannine). Aber auch Körper, Alkohol und Extrakt (schlank und leicht bis füllig und korpulent), Abgang (kurz bis lang) und letztendlich die Harmonie, als Zusammenspiel der einzelnen Parameter, soll Eingang in die Beschreibung finden. Es gilt nicht irgendwelche Weinpäpste zu kopieren, sondern einen nachvollziehbaren, eigenen Stil zu finden.



Dr. Walter Kutscher
Ausbilder von Sommeliers,
Lektor an der Fachhochschule Eisenstadt

