

Studienbrief (Auszug)

Sommelier

Sensorik – Die Grundlage der systematischen
Weinbeschreibung



2.5.4 GESAMTEINDRUCK

Qualitätsbeurteilung

Die Beurteilung der Qualität resultiert aus einer stringenten und möglichst genauen Wahrnehmung sämtlicher Attribute des Weines. Die Qualität kann grundsätzlich wie folgt einsortiert werden:

Fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – herausragend

Im Videotutorial Gesamtbeurteilung von Rot- sowie Weißwein lernen Sie, anhand des WSET® Level 3 Schemata, Gesamtbeurteilung des jeweiligen Vorführweins kennen.



Der Beurteilung schließt der Verkoster im Idealfall eine Begründung an, in welcher Punkte wie zum Beispiel Ausgewogenheit, Intensität, Nachhall, Komplexität, Ausprägung der Herkunft oder des Rebsortencharakters, Reifungspotenzials und Ähnliches angesprochen werden.

Trinkreife/Reifungspotenzial

Durch die genaue Analyse von Dichte/Konzentration, Säurekonstitution, Tannin, Aromenentwicklung und Geschmacksausprägung lassen sich (mit Erfahrung) verlässliche Urteile über die aktuelle Trinkreife und das noch zu erwartende Reifepotenzial fällen.

Zu jung – frühes Trinkreifstadium, aber noch nicht ausgereift – jetzt ideal trinkbar, keine weitere Alterung empfehlenswert – überreif/zu alt

Finale Bestimmung des Weines

War der Teil der Verkostung bis zum jetzigen Zeitpunkt eine komplette Analyse des Weines und all seiner Attribute, zeigt sich jetzt im finalen Teil, ob der Verkoster den Wein auch tatsächlich „greifbar“ analysieren konnte. Dieser Punkt ist insbesondere in Blindproben wie Prüfungen oder Wettbewerben der mit Abstand schwierigste, und doch ist es der, der sich im Gegensatz zu aller Weintheorie, recht unkompliziert erlernen lässt. Es geht um die Verbindung von Theorie mit Verkostungserfahrung, Erinnerungsfähigkeit und nicht zuletzt vor allem um Konzentration. Jeder wettbewerbs- und prüfungserfahrene Verkoster hat eine andere Methode, um maximale Konzentration zu sammeln, denn während der Verkostung und Beschreibung müssen nicht nur die Attribute gespeichert, sondern vor allem mit Hilfe des deduktiven, also ausschließenden Verfahrens ausgewertet werden. Nicht jeder Ausschluss führt den Verkoster automatisch in die richtige Richtung. Er muss die Fähigkeit besitzen, auch ein paar Schritte zurückgehen zu können, um eine Gabelung neu zu beschreiben. Klingt nach viel Theorie, ist es jedoch nicht wirklich, da Sie die Grundlagen beim Erlernen der Weinregionen und Rebsorten der Welt automatisch selbst legen.

Bei der finalen Bestimmung des Weines müssen folgende Punkte angesprochen und begründet werden.

Klima – Herkunftsland – Herkunftsregion
Reinsortig oder Cuvée – Rebsorte(n)

Sollte der Wein eines besonderen Stils und einer besonderen Produktionsart entstammen, sollte dieses bei Schaumweinen und aufgespritzten Weinen genannt werden.

Serviertemperaturen:

Selbstverständlich ist ein Sommelier für die ideale Serviertemperatur der Weine zuständig. Somit sollte diese für den beschriebenen Wein genannt werden. Sehen Sie im Folgenden dazu eine Tabelle mit den Temperaturzonen sowie möglichen Glasformen, welche in Wettbewerben zumeist empfehlend genannt werden sollten. Empfehlungen, die der Vorbereitung des Weines dienen, wie Dekantieren oder Belüften, sind ebenso hilfreich.



Auf den Service und die verschiedenen Gläserarten gehen wir in der Präsenzphase „Intensivtraining: Weinservice und Weinempfehlung im Restaurant“ für die Sommeliers mit Fachrichtung Gastronomie und „Intensivtraining: Kundenberatung und die kommentierte Weinprobe im Weinhandel“ für die Sommeliers mit der Fachrichtung Handel ein.

| | | |
|------------------------------------|--------------|------------------------------|
| Leichte Schaumweine: | 7 bis 9 °C | Schaumweinflöte |
| Junge Weißweine: | 9 bis 11 °C | schmales Weißweinglas |
| Kräftige Schaumweine: | 9 bis 11 °C | breites Schaumweinglas |
| Reife Weißweine: | 12 bis 14 °C | breites Weißweinglas |
| Weißweine mit Holzeinfluss: | 12 bis 14 °C | sehr bauchiges Weißweinglas |
| Rosé und leichte Rotweine: | 10 bis 14 °C | kleines schmales Rotweinglas |
| Mittelschwere Rotweine: | 14 bis 17 °C | hohes breiteres Rotweinglas |
| Kraftvolle Rotweine: | 16 bis 18 °C | flaches breites Rotweinglas |

In Prüfungen und Wettbewerben wird natürlich auch die Kombination zwischen Speise und Wein analysiert. Daher sollten der Beschreibung und Erkennung des Weines auch begründete Empfehlungen zu möglichen Gerichten ausgesprochen werden. Hierbei ist jede Kreativität erlaubt, jedoch muss sie nachvollziehbar bleiben.

Innovative Küche ist sehr spannend, wird es jedoch zu speziell, könnte eine sehr spannende Empfehlung zu einem Wein untergehen, weil sie schlicht nicht verstanden wird, bzw. aus mangelnder Erfahrung nicht nachvollziehbar ist. Daher empfiehlt sich ein Beschränken auf gelernte und erprobte, also eher klassische Gerichte.

Auf die Kombination von Speisen und Wein gehen wir in einem späteren Kapitel noch genauer ein.



PRÜFEN SIE SICH SELBST

- 2.1. Welche Tageszeit ist üblicher Weise optimal für das analytische Verkosten?
- 2.2. Falsch oder Wahr? Die Rebelein-Methode ist eine anerkannte sensorische Weinprüfung zur Bestimmung von Alkohol- und Restzuckergehalt sowie freier und gesamter schwefeliger Säure, Wein- und Milchsäure.
- 2.3. Was versteht man unter NMR (Nuclear Magnetic Resonance)?
- 2.4. Wie wirken sich Umgebungsfarben auf die organoleptische Weinprüfung aus? (basierend auf eine Studie am Psychologischen Institut der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz)
- 2.5. Was beschreibt die „Absolutschwelle“?
- 2.6. Wie werden Weinverkostungen im Rahmen der QDA (Quantitative Deskriptive Analyse) grafisch aufbereitet?
- 2.7. Wahr oder falsch? Um einen Geruch möglichst so intensiv wie möglich wahrnehmen zu können, muss der Verkoster kräftig und mehrmals schnell und tief durch die Nase atmen, um den Riechkolben zu aktivieren.
- 2.8. Definieren Sie die Unterschiede zwischen einer Horizontal- und Vertikalverkostung!
- 2.9. Nennen Sie je zwei Beispiele für Monoterpene und Thiolalkohole.
- 2.10. Benennen Sie Faktoren im Sinne der Sorgfalt und des Ausbaus die Einfluss auf das Tannin und dessen Qualität haben.