

Teil I

Grundkurs Weißwein



In diesem Teil ...

Herrrrreinspaziert, meine Damen und Herren! In diesem Zelt befindet sich alles, was nötig ist, um einen 49-Kilo Weißwein-Neuling in einen erfahrenen önoophilen Connaisseur zu verwandeln, dessen Anwesenheit in einem Restaurant alleine genügt, um den Sommelier vor Ehrfurcht erschauern zu lassen!

- ✓ Erleben Sie die 7 Wunder der Weißwein-Welt!
- ✓ Erlangen Sie den sofort wirksamen magischen sechsten Sinn dafür, welcher Weißwein zu welchem Essen passt!
- ✓ Werden Sie vertraut mit den einflussreichsten Weißwein-Sorten der Welt!

Na gut, Sie haben recht: Wir übertreiben. Aber zumindest ein Ausdruck stimmt: Weißwein-Neuling. Selbst dann, wenn Sie noch nie Weißwein getrunken haben, können Sie problemlos alles darüber in den folgenden Kapiteln lernen. Und wenn Sie Weißwein schon mit einer gewissen Regelmäßigkeit genießen, gibt es immer noch diese gehaltvollen und berühmten Weinsorten, um die Geschmacksknospen damit zu verwöhnen ...

Hinter dem roten Horizont



In diesem Kapitel

- ▶ Die *Bestandteile* von Weißwein
- ▶ Körper und Textur des Weins
- ▶ Die Jungen und die Frischen
- ▶ Aromen und Geschmacksrichtungen: Pilze, Kreide und Katzenpisse

Weißwein brachte uns zusammen. Ein gemeinsamer Bekannter mit großer Begeisterung für die richtige Kombination von Wein und Essen lud uns beide nach Chinatown ein, wo wir und ein Dutzend andere Weinliebhaber Dutzende Weine mit einem mehrgängigen chinesischen Menü verkosteten, um die mit dem Essen am besten harmonisierenden Weine herauszufinden. Bei jedem dieser Weine handelte es sich um einen Weißwein.

Manche Küchen dieser Welt scheinen naturgemäß besser zu Weißwein zu passen als zu Rotwein. Weiße Weine dämpfen scharfe Gewürze, erfrischen den Mund zwischen süßlichen Gerichten und sind vielseitig genug für Speisen mit einer Unzahl von Geschmacksrichtungen. (Weißweine machen auch keine roten Flecken an den Zähnen, eine Tatsache, für die wir beide an diesem Abend sehr dankbar waren).

Bei diesem besonderen Dinner wirkte jeder Wein Wunder mit jedem fabelhaften Gericht (natürlich half dabei auch die angenehme Gesellschaft).

Sogar Rotweinfreaks sind sich einig, dass manchmal Weißwein einfach perfekt passt.

Was ist Weißwein?

Weißwein ist die ursprünglichste Weinart, die es gibt. Weißwein ist einfach Traubensaft (die meisten Weintrauben haben hellen »weißen« Saft; die »rote« Farbe kommt von den Schalen), dessen Fruchtzucker durch einen natürlichen Prozess namens *Gärung* in Alkohol umgewandelt wurde. Die Auslöser dieser Umwandlung sind Hefe genannte Mikroorganismen, kleine Lebensformen verwandt mit jener Hefe, die das Brot aufgehen lässt.

Jeder Wein ohne rote oder rosa Farbe ist technisch gesehen Weißwein. Die meisten Weißweine vermeiden diese rote oder rosa Farbe, weil sie aus so genannten weißen Trauben hergestellt werden, die von vornherein keine rote Pigmentierung aufweisen (»weiße« Trauben sind eigentlich grünlich, goldfarben oder zartrosa).



Weißer Wein kann also auch aus dem Saft roter Trauben gewonnen werden, vorausgesetzt, die roten Traubenschalen bleiben nicht im hellen Saft und können ihn so einfärben. Ohne die aufgenommene Farbe aus den Schalen würde der Saft – und ebenso der Wein, der aus diesem Saft entsteht – weiß bleiben.

Die Persönlichkeit von Weißweinen

Weißweine gibt es in allen Formen und Größen (bildlich gesprochen, versteht sich). Manche sind milde, leicht zu trinkende Tropfen, die man ohne viel Aufhebens genießen kann. Andere wiederum sind vollmundig, vielschichtig und dicht – von der Sorte, bei der Weinkenner fasziniert die Augenbrauen heben, bedeutungsschwanger ins Glas riechen, einen winzigen Schluck nehmen und ihre Eindrücke auf Papier festhalten.

Rein chemisch betrachtet sind Weißweine einfacher als Rotweine, da diese einige ihrer Inhaltsstoffe auch aus den Traubenschalen gewinnen. Die wichtigste dieser Substanzen ist das *Tannin*, eine herb schmeckende Komponente, die Rotweine besser altern lässt. Rotweine mit viel Tannin passen wunderbar zum Steak. Deswegen finden Sie beim Weißwein vermutlich kaum Vertreter der Rindfleisch-Lobby.

Weil Weißweine mit einigen Ausnahmen (die in Kapitel 5 und 6 erklärt werden) kein Tannin haben, kann man sie kühler trinken als Rotweine. Wird Weißwein sehr kalt getrunken (wie z.B. Limonade), gehen zwar einige Geschmackskomponenten verloren, er ist jedoch immer noch angenehm zu trinken. Stark gekühlte Rotweine verlieren hingegen fast völlig an Geschmack.

Weißweine passen zu warmem Wetter und Sonnenschein. Sie sind freundlich und umgänglich – Weine, die man Freunden anbieten kann, ohne sich Sorgen machen zu müssen, ob sie sie mögen oder nicht, denn ab und zu genießt jeder gerne ein gutes Glas Weißwein. Viele Weißweine eignen sich gut als Aperitif, das sind Weine die man vor dem Essen trinkt. Sie passen auch wunderbar zum Essen, wenn es sich um Fisch, Geflügel, Salat, Pilzgerichte oder Gemüse handelt, um nur einige der verführerischen Möglichkeiten zu nennen.



Vor den Zeiten der »political correctness« beschrieben Winzer ihre Weißweine als feminin und ihre Rotweine als maskulin (inzwischen verwenden sie andere Begriffe – aus Respekt zum Wein). Trotzdem besteht immer noch das Vorurteil, dass Frauen Weißwein vorziehen und Männer dem

Rotwein frönen. Ein Weinhändler, der immer nur Rotwein trinkend gesichtet wurde, behauptete einmal, Frauen würden nur Weißwein trinken, weil er die Zähne nicht färbt, weniger Kalorien hat und keine Flecken macht. Auf die versprochene Verkaufsstatistik warten wir noch immer. Erfahrungsgemäß erfreuen sich Frauen wie Männer sowohl an Rot- als auch an Weißwein – je nach Anlass und Menü.

Weißwein ist (nicht!) gleich Weißwein

Wir geraten oft in die Versuchung, Weine mit Menschen zu vergleichen, weil es – sowohl bei den Menschen, als auch bei den Weinen – keine zwei gibt, die exakt gleich sind (tatsächlich gibt es in der Welt des Weins nicht mal eineiige Zwillinge!).

Weißweine unterscheiden sich von einander in

- ✓ ihrer *Farbe*
- ✓ ihren *Aromen* und *Geschmacksrichtungen*
- ✓ ihrer *Textur* (wie sie sich im Mund anfühlen, wie zum Beispiel seidig, dick, cremig, knackig etc.)
- ✓ ihrer *Qualität* (wie all diese Eigenschaften nach der Meinung von erfahrenen Weinkennern zusammenwirken)

Wie könnten bei all diesen zur Debatte stehenden Variablen jemals zwei Weine identisch sein?

Von Stroh zu Gold

Manchmal ist der Unterschied zwischen zwei Weißweinen sofort ersichtlich, wenn man allein ihre Farbe betrachtet. Am einen Ende des Spektrums können Weißweine fast so farblos wie Wasser sein, am anderen Ende gibt es dunkelgelbe bis hin zu bernsteinfarbenen Weinen. Weißweine können strohfarben, grünlich gelb, golden oder gelb-orange sein (nie jedoch sind sie tatsächlich weiß). Welcher Farbton auch immer, die *Intensität* der Farbe, das heißt, wie satt die Farbe ist, kann hell, mittel oder tief sein.

Manche Weißweine haben einen tieferen Farbton, weil sie so »geboren« wurden. Die Traubensorte, aus der der Wein gemacht wurde oder die Temperatur des jeweiligen Sommers sind zwei Faktoren, die die Farbe eines Weins bestimmen.



Manchmal kann ein sehr dunkler Farbton bei Weißwein auch die Folge von Alter oder schlechter Lagerung sein. Wenn Ihnen ein Weißwein ungewöhnlich dunkel vorkommt, kosten Sie vorsichtig, ob er noch gut ist. Sollte der Wein einen gekochten oder sehr *schalen* Geruch haben – also sehr fad wirkend und ohne frische primäre Aromen (Aromen der Traube) –, so haben Sie möglicherweise eine schlechte Flasche oder einen zu alten Wein erwischt.



Wenn zwei Weißweine gleich jung sind, einer davon jedoch eine dunklere Farbe hat als der andere, so können Sie davon ausgehen, dass der dunklere Wein intensiver schmeckt und der hellere leichter und weniger intensiv ist – und werden damit meistens richtig liegen.

Ausgerechnet Bananen

Die Weißweine dieser Welt haben eine große Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen, dies hängt davon ab,

- ✓ aus welcher Traube der Wein hergestellt wurde (verschiedene Traubensorten haben verschiedene typische Aromen),
- ✓ wo die Trauben angebaut wurden (Variablen wie die Art des Bodens oder das Klima können den Geschmack der Trauben und dadurch auch des Weins, der daraus gemacht wird, beeinflussen),
- ✓ wie der Wein hergestellt wurde (die Kellertechnik kann die natürlichen Traubenaromen in einem Wein verstärken oder überspielen).

Wir werden uns jeden dieser Faktoren in den folgenden zwei Kapiteln genauer ansehen und einige der speziellen Effekte, die Traubensorte, Klima oder Kellertechnik auf einen Weißwein haben können, erklären.

Weißweine haben üblicherweise Aromen oder Geschmacksrichtungen ähnlich jenen von Zitrone, Apfel, Pfirsich, Birne, Aprikose, Ananas, Feige, Melone, frischen Kräutern, Butter, Rauch, Toast, grünem Gras, Heu, Spargel (wirklich!), Rosen, Geißblatt, Honig, Karamellbonbons, Wollfett – wir könnten die Liste endlos fortsetzen.

Die einfachste Art und Weise, über all diese Aromen und Geschmacksrichtungen zu sprechen – und eine gute Möglichkeit, Ihre Geruchsnerven zu trainieren, wenn Sie nicht ganz sicher sind, was Sie in einem Weißwein riechen – ist, die einzelnen Gerüche oder Geschmacksrichtungen in Aromenfamilien zu unterteilen. Wenn beispielsweise ein Wein nach Pfirsich riecht, hat er ein fruchtiges Aroma; riecht er nach grünen Bohnen, hat er ein vegetables Aroma.



Wie jung ist jung?

Weißwein hat einen kürzeren Produktionszyklus als Rotwein und ist deshalb schon in einem jüngeren Zustand erhältlich. Weißweine aus Ländern der nördlichen Hemisphäre, wo die Ernte üblicherweise von August bis Oktober stattfindet, kommen teils schon im Januar oder Februar des Folgejahres in den Verkauf. Weine der südlichen Hemisphäre, deren Trauben zwischen März und Mai geerntet werden, werden oft schon vor dem Ende des Kalenderjahres verkauft.

Jene Weine, die schon sehr jung in den Verkauf kommen, sind zumeist frische, einfache Weine (wie z.B. viele italienische Weißweine, vgl. Kapitel 10), die innerhalb der ersten zwei Jahre ihrer Existenz getrunken werden sollten – bevor sie ihre Frische verlieren. »Bessere« Weißweine (wie die besten Weißweine aus dem Burgund oder so genannte Lagenweine aus Deutschland oder Österreich, erklärt in Kapitel 8) werden üblicherweise erst nach 18 Monaten bis hin zu 2 Jahre nach der Ernte vom Hersteller zum Verkauf freigegeben.

Um das Alter eines Weißweins herauszufinden, beachten Sie einfach das Jahrgangsdatum – und vergessen Sie nicht zu bedenken, ob sich das Datum auf einen Herbst der Nordhalbkugel oder der Südhalbkugel bezieht.

Die Aromen und Geschmacksrichtungen, die Weißwein haben kann, gruppieren sich in folgende Kategorien:

- ✓ **Fruchtige Aromen:** Zitrusfrüchte (Zitrone, Limette, Orange und Grapefruit), Baumobst (Apfel, Birne, Pfirsich und Aprikosen), tropische Früchte (Melone, Ananas, Papaya, Guave und Litschi); Beeraromen sind für Weißwein eher ungewöhnlich.
- ✓ **Florale Aromen:** Rose, Geißblatt, Jasmin und Blütendüfte
- ✓ **Vegetabile Aromen:** grünes Gras, Heu, Brennnessel, Spargel, Paprika und grüne Bohnen
- ✓ **Erdige Aromen:** Pilze, Kreide, Feuerstein, mineralische Aromen, nasser Stein
- ✓ **Holzaromen:** Vanille, Röstaromen, Rauch, verkohltes Holz, Kaffee
- ✓ **Karamell-Aromen:** Honig, Karamellbonbons, Karamell
- ✓ **Nussaromen:** Mandel, Haselnuss, Malz
- ✓ **Animalische Aromen:** Wollfett, Katzenpisse

Was du riechst, ist was du schmeckst

Geschmacksnoten sind eigentlich Aromen, die Sie im Mund »riechen«, wenn Sie einen Wein verkosten. Um den Duft oder das Aroma eines Weins herauszufinden, inhalieren Sie seine Duftmoleküle mit der Nase. Wenn Sie einen Wein kosten, verdampfen ebendiese Moleküle im Mund und gelangen durch eine hintere Passage der Nase zu den Geruchsnerven.

Wenn wir Aroma und Geschmack immer und immer wieder gemeinsam sagen, anstatt nur das eine oder andere, ist das nicht, um mehr Wörter bezahlt zu bekommen, sondern weil Aroma und Geschmack eigentlich dasselbe sind.

Es ist uns klar, dass niemand am liebsten einen Wein trinken will, dessen Geruch an Katzenpisse erinnert. Aber bevor Sie entscheiden, dass Ihnen diese ganze Weinverkostungssache zu abartig ist, sollten Sie Folgendes wissen: Wenn Sie sich an die gängigsten Weinsorten halten, werden Sie hauptsächlich auf fruchtige und holzige Aromen treffen – mit einem gelegentlichen Ausflug zu floralen oder vegetabilen Aromen- und Geschmacksfamilien. Kreide, nasser Stein, Wollfett – und einige Aromen, die wir nicht erwähnt haben, wie Diesel und nasser Hund – finden sich hauptsächlich in ungewöhnlichen Weinen, die Ihnen nur begegnen werden, wenn Sie das auch wollen (und, kaum zu glauben, im richtigen Wein können diese Aromen faszinierend sein!).



Alle diese Aromen sind natürliche Aromen, die in einem Wein aufgrund der Trauben, des Bodens und der chemischen Umwandlungen im Herstellungsprozess entstehen. Niemand wird jemals einem Wein Extrakte von Rosen oder Mandeln oder etwas anderem hinzufügen, (es sei denn, es handelt sich um einen *aromatisierten Wein*, dies muss auch auf dem Etikett stehen). Die einzige Ausnahme stellen holzige Aromen dar, diese kommen auf ganz natürlichem Wege aus den Eichenfässern, in denen der Wein gelagert wird – oder können auch hinzugefügt werden (vergleiche »Fassreifung« in Kapitel 2).

Wie trocken ist trocken?

Die meisten Weißweine fallen in die Kategorie der *trockenen* Weine, also jene, die nicht süß sind (weiße Dessertweine sind natürlich süß, aber wir werden Dessertweine in diesem Buch nicht behandeln).

Allerdings gibt es in der Kategorie der trockenen Weine viele Weine, die eine leichte Süße aufweisen, die manche Menschen durchaus erkennen können (es gibt allerdings keine definitive Grenze zwischen süß und trocken, und jeder nimmt die Süße

in verschiedenem Ausmaß wahr). Manche Weißweine – wie viele preiswerte Import-Weine und viele deutsche Weine – sind *halbtrocken*, das heißt, sie sind leicht süß. Ihre Süße kommt von der natürlichen Süße der Trauben (siehe »Süßungsverfahren« in Kapitel 2).



Die Begriffe für verschiedene Grade von Süße sind (in abnehmender Reihenfolge der Trockenheit): trocken, halbtrocken, lieblich und süß.

Von spritzig bis mild

Als wir Kinder waren, bekam einer von uns immer ein Mortadella-Sandwich aus weichem Weißbrot in die Schule mit. Eines Tages bot ein anderes Kind an, seine Kartoffelchips zu teilen – und wir entdeckten die Bedeutung der Textur von Essen. Wenn man die knusprigen Kartoffelchips zwischen Mortadella und Brot legte, wurde aus dem weichen Sandwich ein knackiger Genuss, der bei jedem Bissen knisterte (bis heute geben wir gerne Kartoffelchips in weiche Sandwiches).

Genauso wie feste Speisen hat auch Wein eine bestimmte Textur. Es mag lächerlich scheinen, bei einer Flüssigkeit über Textur zu reden: Eine Flüssigkeit kann nicht knirschen oder an den Zähnen kleben wie ein Mortadella-Sandwich. Aber denken Sie an die Textur von Cola. Wenn man eine eisgekühlte Cola aus einer frisch geöffneten Flasche einschenkt, knistert sie vor Kohlensäure und kann sogar ein bisschen scharf wirken (diese Bläschen können sich wie Klängen anfühlen, die den Mund zerschneiden). Ist das Getränk aber warm und ausgeraucht, fühlt es sich fad und leblos an – eben wie ein klebriges Sandwich.

Wenn ein Wein Bläschen hat wie z.B. Champagner, geben diese Bläschen dem Wein Textur, genauso wie in einer Limonade. Aber die Weißweine, über die wir hier reden, sind keine Schaumweine – sie sind *stille* Weine, haben also keine Bläschen. Was bringt nun diese Weine dazu so packend zu sein, zu knistern und zu knacken?



Nach Wasser, aus dem die meisten Weine zu 80 bis 90 Prozent bestehen, sind die wichtigsten *Bestandteile* (Inhaltsstoffe) von Weißwein:

- ✓ **Alkohol:** Alkohol macht ca. 9 bis 14 Prozent des Weins aus (bei den meisten Weißweinen in einem Bereich von 11 bis 13,5 Prozent).
- ✓ **Säure:** Säure macht weniger als ein Prozent des Weins aus, im Allgemeinen zwischen 0,5 und 0,7 Prozent.
- ✓ **Traubenzucker:** Weine, die nicht süß sind, beinhalten kleine Mengen an unvergärbarem Zucker aus der Traube, der zwischen 0,1 bis 0,2 Prozent des Weins ausmacht. Manche Weine, die für die meisten Leu-

ten nicht süß schmecken, beinhalten bis hin zu 0,5 Prozent Traubenzucker, halbtrockene Weine haben 1 bis 2 Prozent Zucker.

Alkohol, Säure und Zucker geben Weißwein seine Substanz und sein Gewicht (Wein-Spezialisten nennen diese Bestandteile *strukturelle Elemente*, weil sie die Bausteine von Wein sind).

Die Textur von Weißwein hängt stark von der Beziehung zwischen diesen drei Ingredienzen ab. Alkohol und Zucker sind dafür verantwortlich, dass sich der Wein im Mund weich und mild anfühlt, die Säure hingegen macht den Wein knackig.

Einige Beispiele:

- ✓ Weißweine, die relativ geringen Alkoholgehalt und viel Säure haben, so wie viele italienische Weine, schmecken knackig, fest und lebhaft.
- ✓ Weißweine, die eine im Verhältnis zum Alkohol oder zum Zucker geringe Säure haben, schmecken weich und rund oder sogar *fett*, wie Weinliebhaber sagen würden.
- ✓ Im Extremfall verursacht geringe Säure einen faden Geschmack – eine Eigenschaft, die bei Wein wenig positiver als bei Menschen ist.

Eine andere Eigenschaft von Wein, die von der Beziehung zwischen den strukturellen Elementen eines Weins abhängt, ist seine *Balance*. Wenn die Säure, der Alkohol und der Zucker in einem Wein in einer Beziehung zueinander stehen, in der keines der drei Elemente hervorsteht, wird der Wein als *harmonisch* bezeichnet. Wenn bei einem Wein eine der drei Komponenten im Überfluss vorhanden ist, dann nennt man ihn *unharmonisch*. Da jeder eine persönliche Wahrnehmungsschwelle für Alkohol, Säure und Süße hat, ist das Urteil über die Ausgewogenheit oder Unausgeglichenheit eines Weines subjektiv (was dem einem ein »fader unbalancierter Wein« ist, kann dem anderen ein »harmonischer Wein« sein).

Ein schöner Körper ...

Abgesehen von Unterschieden in Farbe, Aroma, Geschmack und Textur können Weine auch in ihrem Körper variieren: von leicht bis vollmundig.



Die Menge an Alkohol in einem Weißwein bestimmt hauptsächlich den Körper des Weines: Je mehr Alkohol, desto voller und schwerer werden Sie den Wein im Mund empfinden. Das *Extrakt* eines Weins – alle Feststoffe, die in einem Wein aufgelöst sind, so wie Zucker, Säuren, Mineralien etc. – trägt auch zur Wahrnehmung des Körpers bei.

Obwohl vollmundige Weißweine oft weich und fett in der Textur sind und leichte Weine oft knackig und schlank, entsprechen sich Körper und Textur keineswegs immer so genau. So sind zum Beispiel einige weiche Weißweine eher leicht; manche deutschen Weißweine, besonders günstigere Weine wie Liebfrauenmilch können hier als Beispiel dienen. Und einige knackige Weine (wie gute deutsche Rieslinge, österreichische Veltliner oder steirische Sauvignon Blancs) sind durchaus vollmundig.



Wenn Sie sich beim Körper eines Weins nicht sicher sind, vergessen Sie nicht, dass es so etwas wie »Kabinettweine« gibt (nicht zu leicht und nicht zu dicht) – und so sind die meisten Weine!

Trinken oder Verkosten?

Meistens, wenn Sie ein Glas Wein in der Hand haben, *trinken* Sie es einfach – soll heißen, Sie konzentrieren sich nicht besonders auf die Feinheiten des Weins wie seinen Körper oder seine Textur. Vielleicht bemerken Sie ein, zwei Geschmacksrichtungen oder es fällt Ihnen auf, dass er trocken ist, und Sie bilden sich sicher eine Meinung darüber, ob er Ihnen schmeckt oder nicht – aber das ist so ungefähr alles. Und daran gibt es auch nichts auszusetzen.

Wenn Sie aber mehr über Wein lernen möchten und all die Variationen, die bei den Weinen dieser Welt existieren, wahrnehmen wollen, investieren Sie ein bisschen Zeit und Aufmerksamkeit in das Verkosten des Weins – und beobachten Sie konzentriert die visuellen, geruchsspezifischen und geschmacklichen Eigenschaften eines Weins. (Zwei Weine neben einander zu verkosten ist besonders hilfreich, da die Eigenschaften jedes Weins die Merkmale des anderen betonen).

Die Weinverkostung

Hier eine kurze Zusammenfassung, wie man Weine verkostet:

- ✓ **Sehen** Sie sich den Wein an: Neigen Sie das Glas und betrachten Sie die Farbe gegen einen weißen Hintergrund (eine Serviette oder ein Stück Papier reichen dafür).
- ✓ **Riechen** Sie am Wein: Halten Sie den Boden des Glases am Tisch und drehen Sie das Glas so, dass der Wein einen Wirbel bildet (dieser Vorgang setzt die Aromen des Weins frei), führen Sie das Glas zur Nase und atmen Sie die Aromen ein. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie notwendig mit gelegentlichen Pausen, damit sich die Nase erholen kann, halten Sie beim Ausatmen aber das Glas zur Seite, denn Ihr Atem kann den Duft beeinflussen.

- ✓ **Nippen** Sie am Wein: Nehmen Sie einen mittelgroßen Schluck (vielleicht etwas mehr, als Sie normalerweise trinken würden) und bewegen Sie den Wein im Mund herum, lassen Sie dann Luft in den Mund, um die Geschmacksstoffe des Weins freizusetzen (bewegen Sie ihn abwechselnd, belüften Sie ihn und halten Sie ihn still) – dies alles für circa 10 Sekunden, denken Sie gleichzeitig an Eigenschaften wie trocken oder süß, an die Textur, den Körper und die Geschmacksrichtungen des Weins.



Wenn Sie noch nie Wein so verkostet haben, erleichtern Sie sich den komplizierten Part – das Stadium, wenn der Wein in Ihrem Mund ist –, indem Sie sich vor jedem Schluck für ein oder zwei Aspekte entscheiden, auf die Sie sich konzentrieren: zum Beispiel Trockenheit und Körper beim ersten Schluck und dann Textur, anschließend die Geschmacksrichtungen. Beachten Sie nur, dass mit jedem Schluck die Konzentration schwerer fällt (deshalb spucken professionelle Weinverkoster jeden Schluck wieder aus – eine Praxis, von der wir bei Tisch abraten!).

Was Sie am Wein feststellen können, ist anfangs möglicherweise minimal, aber mit mehr Erfahrung werden Sie beginnen, alle möglichen wunderbaren Feinheiten zu entdecken, die jeden Wein vom nächsten unterscheiden.

Die Skala der Eigenschaften

Mit mehr Praxis werden Sie beobachten können, dass selbst wenn zwei Weißweine in manch ihren Eigenschaften identisch sind (z.B. die gleichen Geschmacksrichtungen oder Zuckerwerte haben), es keine zwei Weine gibt, die genau dieselbe Kombination von Eigenschaften haben (vgl. Tabelle 1.1)

Eigenschaft	Niedrig	Hoch
Aroma und Geschmack	nicht intensiv	intensiv
Textur	knackig	weich, rund
Körper	leicht	vollmundig
Süße	knochentrocken	lieblich

Tabelle 1.1: Die Skala der Eigenschaften von trockenem Weißwein

Testen Sie Ihren Geschmackssinn

Warum sollen Sie unserem Urteil über die Weinsorten trauen? Um die Unterschiede zwischen Weißweinen zu verstehen, verkosten Sie einfach drei trockene Weißweine nebeneinander und vergleichen Sie sie nach ihrer geschmacklichen Intensität, ihrer

Textur, ihrem Körper und ihrer Süße (vergleichen Sie *Wein für Dummies* für genauere Information über das Verkosten von Weinen). Wir schlagen Ihnen hier Weißweinsorten vor, die verschiedene Punkte der Liste illustrieren:

- ✓ Als Beispiel für einen Wein der leichtesten, knackigsten und trockensten Sorte versuchen Sie einen Soave (italienischer Wein) oder einen Muskateller (beispielsweise aus der Steiermark).
- ✓ Als Beispiel für den mittleren Bereich versuchen Sie einen Riesling oder Grünen Veltliner Kabinett (das sind Weine, die um die 12 % Alkohol aufweisen) oder einen klassisch ausgebauten Weißburgunder.
- ✓ Als Beispiel für das volle, weiche und intensive Ende der Skala versuchen Sie einen Traminer oder einen Sauvignon Blanc mit einer Lagenbezeichnung (beispielsweise Sauvignon Blanc »Kranachberg«), einen »Smaragd«-Wein aus der Wachau, oder kosten Sie einen »New World Chardonnay« (z.B. aus Kalifornien oder Australien), der im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebaut wurde.