

Welcher Wein schmeckt mir am Besten?

80 Weinfreunde wollten sich auf die Probe stellen lassen und folgten der Einladung zur Blinddegustation. Geleitet wurde sie vom Weinakademiker WSET und ANAV-Zentralpräsident Jean-Claude Hofstetter. Voraussetzung für Blinddegustationen ist der Wille, unvoreingenommen und mit Freude zu degustieren und sich dabei nicht beeinflussen zu lassen.



Präsident Markus Aellen heisst den Referenten willkommen

Begeistert folgten die Weinfreunde den Ausführungen von Jean-Claude Hofstetter. Er verteilte im Gasthaus Waldheim in Hermetschwil schriftliche Degustationshilfen, die den Blindverkostern halfen, das Ausschlussverfahren in der Bestimmung der Weine anzuwenden.

Augen, Nase und Gaumen wirken lassen

...und sich ein Urteil zutrauen. Dabei sind die wichtigen Grundvoraussetzungen immer zu beherzigen. Der Einstieg wählte Hofstetter mit einer Dreierserie Schweizer Weissweine und setzte auf die Erinnerungsfähigkeit der Teilnehmer. Die erste Aufgabe beinhaltete die Rebsortenerkennung aus den Traubensorten: Chasselas, Riesling x Silvaner und Sauvignon Blanc. Alle drei Weine funkelten im Glas, aber welcher ist in welchem Glas? Die Vorspeise aus der Waldheim Küche lockerte auf und regte die Gespräche an den Tischen an. Die Auflösung präsentierte der Referent gleich im Anschluss und die zahlreichen erfreuten Gesichter liessen auf eine hohe Trefferquote schliessen. Niemand hegte ungute Gefühle, soeben einem Test ausgesetzt gewesen zu sein. Im Gegenteil, das Interesse zum Weitermachen war geweckt.

Eine Dreierserie Chardonnay aus der Schweiz, Südafrika und dem Burgund stellte die Frage nach der Zuordnung auf Grund der Weinstruktur. Dabei beachtete Kriterien waren neue / alte Welt und kaltes / warmes Land. Als Begleitung tischte das Haus eine pikant gewürzte Süsskartoffelsuppe auf. Dies nutzte der Referent für einen weiteren wichtigen Hinweis zur Beachtung beim Blindverkosten: „Blinddegustationen mit oder ohne Essen führen zu unterschiedlichen Ergebnissen“. Zu den professionellen Weinverkostern wie Robert Parker, Gambero Rosso oder Wein Spectateur ist Hofstetter der Meinung, Weinkonsumenten sollten diese Weinempfehlungen für sich nutzen. Die Schwierigkeit bestehe darin, herauszufinden, welcher Master of Wine dem eigenen Geschmack am Nächsten komme. Mit dem Wissen sei es einfacher, gute Weine ohne eigene Vorverkostung einzukaufen.

Mit der Anforderung steigt das Interesse

Es folgten zwei Dreierserien mit roten Weinen nach der gleichen Aufgabenstellung. Der Weinakademiker strich bei der Strukturbeurteilung von roten Weinen besonders heraus, dass zusätzlich die Kriterien einfach oder komplex und jung oder alt berücksichtigt werden müssen.

Als besonders hilfreich erwähnte Hofstetter Grundkenntnisse über die wichtigsten Rebsorten, geordnet nach der weltweiten Anbaufläche. Dazu zählen: Trebbiano, Chardonnay, Riesling, Chenin blanc, Gutedel (Chasselas) Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, Sémillon, Grüner Veltliner, Pinot blanc, Pinot gris, Silvaner, Gewürztraminer, Petit Arvine, Savagnin, Kerner, Räuschling bei den Weissweinen; Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Sangiovese, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay, Zinfandel, Malbec, Nebbiolo, Zweigelt, Gamaret, Garanoir, Humagne rouge, Cornalin bei den Rotweinen.

Die Roweine wurden durch den schmackhaften Hauptgang und mit einem abgestimmten Käseteller aus Peter's Küche begleitet. Ein liebevoll zubereitetes Dessert rundete den kulinarischen Teil des Abends ab.



Ein Dank an Küche und Service für die kulinarische Auflockerung. Glücklicherweise unterlagen die Speisen nicht auch der Blindverkostung

Dank und beste Wünsche zum Schluss

Jean Claude bedankte sich bei den Teilnehmern für das lebhaftes Mitmachen und verabschiedete sich mit der Aufmunterung, immer wieder Gelegenheiten für Blinddegustationen zu nutzen mit den Worten: „Wer reichlich übt und seine Sensorik laufend verfeinert wird immer mehr Spass und Freude erfahren“. Präsident Markus Aellen lobte den Referenten für diesen engagierten Auftritt und dankte allen Beteiligten für den gelungenen Abend.

8. September 2014 / OESp.
www.weinfreunde-freiamt.ch