

Blindegustieren und viel lernen

Mit Spass das Sensorium schärfen

33 Personen hatten an den zwei Kursabenden an der Schüwo Weinschule grossen Spass. Dies, weil Kursleiterin **Lidwina Weh** mit Feingefühl viel von ihrem grossen Wissen überzeugend weitergab. Die Weinakademikerin verstand es die Anwesenden methodisch so geschickt zu fordern, dass die Freude am Entwickeln der sensorischen Fähigkeit der Kursteilnehmer stets im Vordergrund stand.

In jedem guten Training erfolgt als Einstieg eine Aufwärmphase. Wir erhalten zwanzig Aromen in schwarzen Gläsern. Es gilt die unterschiedlichsten Düfte zu „erschnüffeln“, beispielsweise Grüner Tee, Ingwer, Holz, Hefe, Birne oder Tabak. Weiter erfahren wir, welche Aufgaben den Augen, der Nase, der Zunge, dem Gaumen und dem Rachen bei der Weinverkostung zugeordnet werden. Lidwina Weh erläutert die Wichtigkeit, Aromen zu identifizieren und abzuspeichern. Bei einer Weindegustation werden Erinnerungen leichter aus dem Speicher abgerufen, wenn sie mit Bildern, Emotionen und Situationen verknüpft sind. Ebenso sei die Fähigkeit zu trainieren, mit bereits Bekanntem zu vergleichen. Deshalb empfehle es sich beim Weintrinken Erfahrungen zu sammeln und damit unseren Speicher zu füllen. Versehen mit diesem Grundwissen steigen wir ins Training ein. In einem ersten Flight mit vier trockenen Weissen besteht die Aufgabe in der Bestimmung der Bouquets. In der folgenden Serie von vier Weissweinen versuchen wir uns in der Zuordnung von klassischen Rebsorten. Bei den ersten Rotweinen aus den Gebieten Bordeaux, Chianti, Rioja und Barolo befassen wir uns mit der Weintypen-Analyse. Den Abschluss am ersten Abend bildet die Rebsortenerkennung von Weinen aus den Trauben Syrah, Mourvèdre, Malbec und Primitivo.

Der zweite Trainingsabend beginnt erneut mit zwanzig schwarzen Gläsern zur Einstimmung in die Aromensensorik. Der Trainingsstart erfolgt mit der Herkunftsbestimmung von je vier Sauvignon Blanc und Chardonnay, aus der alten und der neuen Welt. In der dritten Serie präsentiert Lidwina Weh vier Syrah - Shiraz aus dem Rhôneal, dem Wallis, dem Barossa Valley in Australien und aus Südafrika. Auch hier geht es darum, die Herkunft zu bestimmen. Im Finale versuchen die Teilnehmenden typische Cuvées aus Chile, Bolgheri (Italien), Libanon und St. Emilion (Bordeaux) zuzuordnen. Diszipliniert und engagiert sind die Kursteilnehmerinnen und – teilnehmer bei der Sache und würden bei einer Wiederholung von solchen Blinddegustationen wieder mit von der Partie sein.

Otto E. Sprenger



Lidwina Weh, Weinakademikerin und Leiterin der Weinschule Schüwo
Trinkkultur schärft die Wahrnehmung von Nasen und Gaumen der Freiämter Weinfreunde

Mit Spass und Engagement sind die Weinfreunde bei der Degustation



Eingestreute Fragen der Kursleiterin zwingen zum Überlegen

