

Freiämter Weinfreunde

Blindegustation mit Anleitung

Erkennungsmerkmale im Sensorikspeicher abrufen



Blindegustieren mit Spass: Zu diesem Kursabend finden sich 22 Weinfreundinnen und Weinfreunde an der Schüwo Weinschule ein. Lidwina Weh hat eine Viererserie Weissweine und drei Viererserien roter Rebsorten vorbereitet.

Wir starten mit den vier Weissweinen und geniessen dazu ein Steinpilzrisotto, um auch im Magen eine angenehme Ausgangslage zu erzielen. Weinakademikerin Lidwina lässt 25 vorbereitete schwarzen Gläser zirkulieren, um die verschiedenen Inhalte erschnüffeln zu lassen. Bananengeschmack ohne visuelle Unterstützung herauszufinden ist nicht so einfach. Parallel dazu fordern die vier Weissweinen unsere Aufmerksamkeit. Heida, Petit Arvine, Chasselas und Humagne blanche stehen zur Auswahl. Um unseren Sensorikspeicher mit Informationen zu

bestücken, liefert uns die Kursleiterin Informationen über Charakteristik und Typizität der vier Weine. Ebenso hilft sie mit einer sensorischen Beschreibung in der Absicht, unsere eigenen Wahrnehmungen zu festigen. Als Beispiel ist: Heida – goldgelb in der Farbe und schmeckt nach Nuss, Vanille, Honig, etwas Rauch und Bienenwachs. Petit Arvine – hat ein herzhaftes Bouquet mit Zitrus-, Rhabarber- und floralen Noten. Chasselas – weist ein grünes Gelb auf und ist krautig, samtig, fruchtbetont und spritzig. Der Humagne blanche – schliesslich ist körperreich, duftet nach Lindenblüten, Harz und etwas Kamille. Es fällt auch das aus dem Japanischen stammende Lehnwort „Umami“. Damit wird eine Empfindung des Geschmacksinnes bezeichnet, die neben süss, sauer, salzig, bitter zu den grundlegenden Sinnesqualitäten des Menschen zählt und mit fleischig oder würzig betitelt werden könnte.

In der ersten Serie der Rotweine gilt es herauszufinden in welchem Glas sich die vier Schweizerweine-, Merlot, Humagne rouge, Cornalin und Syrah befinden und ob es sich um die Jahrgänge 2012, 13 oder 14 handelt. Alle Weine präsentieren sich ausgewogen und liegen in der Preisklasse zwischen 25 und 35 Franken. In der nächsten Serie mit vier internationalen Rebsorten gilt es zu ertüfeln, wo sich der Tempranillo aus Spanien, der Negroamaro aus Apulien, der Pinotage aus Südafrika oder der Cabernet Sauvignon aus Californien befindet. Auch diese Weine bewegen sich zwischen 26 und 41 Franken. Die letzte Herausforderung gilt der Länderzuweisung von vier reinsortigen Pinot Noir mit den Jahrgängen 2008, 12, 13 und 14. Die Reise führt von der Schweiz über Deutschland ins Burgund und nach Neuseeland. Der Burgunder und der Neuseeländer liegen in der Preisklasse von 50 Franken.

Die Zeit verstreicht schnell, wenn so viele Informationen fliessen. Die Diskussion läuft angeregt. Nichts zu rätseln gibt es beim Gläschen Portwein, das wir zum Schokoladeküchlein geniessen.

Otto Sprenger