

Bachtobel, im Mai 1987

Lieber Kunde

Schon oft bin ich gefragt worden, auf welche Weise ich einen Wein beurteile. Anstatt blumige Adjektive von mir zu geben, möchte ich an zwei persönlichen Erlebnissen zeigen, was mir wichtig scheint.

Mit der Frage: Welcher Wein ist besser? setzte ich einigen Leuten zweimal den selben Wein vor. Ein Muster war von normaler Farbe, das andere mit einigen Milligrammen geruchloser Lebensmittelfarbe dunkelrot gefärbt. Für den grössten Teil der Gruppe war der dunkelrote Wein der gehaltvollere, der schwerere und damit der bessere. Der andere Teil tat das dunkle Muster mit dem Argument ab, dies sei ein verschnittener Wein, man rieche den Südländer. Ein einziger, sehr bescheidener Herr meldete sich zu Wort und sagte, er verstehe halt wenig von Wein, er könne die Gläser nicht unterscheiden, für ihn würden beide gleich schmecken.

Mir scheint dies ein klassisches Problem der Weinbeurteilung zu sein. Der heutige Mensch verlässt sich vor allem auf sein Auge. Wie im vorherigen Beispiel ist die Mehrheit von uns sogar bereit, bei einem scheinbaren Widerspruch von optischen und geruchlichen Eindrücken sich auf die ersteren zu verlassen und die letzteren unbewusst den ersteren anzugleichen. Vielleicht hat das mit unserer Evolution zu tun. Im heutigen Strassenverkehr hängt das Überleben auch mehr vom Auge als von der Nase ab. Für den Neandertaler war das wahrscheinlich noch etwas anders.

Natürlich gehört der optische Eindruck auch zu einer Weinbeurteilung. Der Farbton ist ein erstes, grobes Indiz für

das Reifestadium eines Weines. Eine Trübung verheisst meist nichts Gutes und verschärft die kritische Aufmerksamkeit des Degustators. Wichtig ist, die einzelnen Sinne zu kennen und sie zu zügeln, sobald sie sich nicht mehr an ihren Rayon halten. Dass dies nicht immer einfach ist, soll folgendes Beispiel zeigen:

Ich war zu einer sehr interessanten Degustation von Bordeaux und kalifornischen Rotweinen geladen. Da es eine blinde Vergleichsprobe sein sollte, waren die Flaschen bis zum Hals in Zeitungspapier gewickelt. Plötzlich musste ich mit aller Kraft an mich halten, um beim Einschenken nicht auf die Flaschenmündungen zu starren. Denn in der bekannten Einsamkeit des Degustators, mit drei Gläsern vor sich allein, versuchte ich aus der Farbe des Glases eine zusätzliche, unstatthafte optische Information zu erhalten, da ich wusste, dass amerikanische Weinflaschen von dunklerem Grün sind als europäische.

Ebenso unstatthafte sind jene Kärtchen, auf die alle «guten» und «schlechten» Jahrgänge verschiedener Gebiete aufgedruckt sind. Abgesehen davon, dass es vermessen ist, alle Lagen, Kellermeister, Fässer bis hin zur Abfüllung in eine einzige Note zu pressen, verhindern diese Eselsleitern gerade das Wichtigste: Dass der Weintrinker seinen Wein mit **seinem** eigenen Sinnen trinkt und sein **eigenes** Urteil fällt. Wie der bescheidene Herr im ersten Beispiel ist man damit der Wahrheit oft näher, als wenn man sich auf zuviel Seiteninformation verlässt.

Nachdem Sie nun den ersten Grundsatz der Degustation kennen, kann ich Ihnen ja getrost das Urteil über unsere 86er Weine überlassen! Endlich war auch die Menge wieder einmal zufriedenstellend. Leider kündigt sich aber bereits

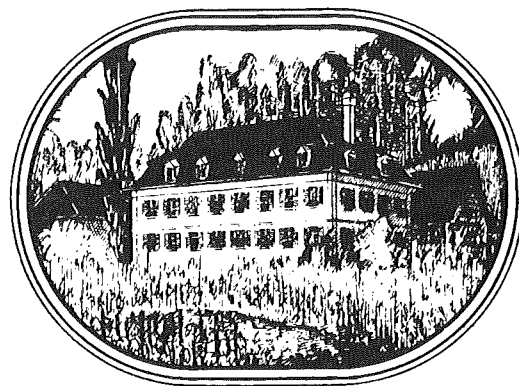
ein sehr mageres 1987 an. Im vergangenen Januar sind alle Reben bei uns erfroren. Nach der Zahl der ausgetriebenen Schosse zu urteilen, werden wir höchstens 10 bis 20% eines normalen Herbstes ernten können. Der 86er muss also für beinahe zwei Jahre reichen.

1986 Schlossgut Bachtobel rot Fr. 9.60 7/10 Flasche
Pinot noir Fr. 7.30 5/10 pot

1986 Schlossgut Bachtobel weiss Fr. 9.60 7/10 Flasche
Riesling × Sylvaner Fr. 7.30 5/10 pot

Die Weine sind bereit zum Abholen. Am besten kommen Sie an einem Samstagvormittag vorbei. Wenn Sie mich anrufen, benützen Sie bitte meinen Telefonbeantworter 072 22 54 07.

Mit freundlichen Grüßen
Hans Ulrich Kesselring



Johann Ulrich Kesselring
Schlossgut Bachtobel Weinfeldern
8561 Post Ottoberg