

Spurensuche am Grund des Weinglases

Sommeliers sind ehrgeizig. Ihr Ziel ist es, die Herkunft von Wein zu bestimmen, der ihnen anonym eingeschenkt wurde. Eine vinophile Runde ließ sich bei dieser Spurensuche über die Schulter blicken.

Peaches! Apricots! Pineapples! Einen Moment lang könnte man meinen, man befände sich auf einem Obstmarkt. Hier wäre das lautstarke Anpreisen von Pfirsichen, Marillen und Ananas keine Überraschung.

Der tatsächliche Aufenthaltsort versprüht aber keinen marktschreierischen Charme. Eher wirkt er trocken wie Wein mit geringem Restzuckergehalt. Und das passt gut zum Tagesprogramm. Denn im Seminarraum eines Hotels im Oberländer Ski-Dorado Serfaus hat sich eine weinkundige Runde eingefunden. Junge Damen und Herren, allesamt als Sommeliers im Umgang mit dem edlen Getränk geschult, arbeiten daran, ihre Fertigkeiten weiter zu verfeinern. Mit englischen Obstvokabeln beschreiben sie den Duft des Weißweins, der sich im Glas vor ihnen befindet.

Die Kostprobe wurde ihnen von Mitarbeitern des Österreichischen Sommelierverbandes verabreicht. Selbstverständlich „blind“, also ohne das Etikett oder auch nur die Form der zugehörigen Weinflasche preiszugeben. Um welche Rebsorte es sich handelt und aus welcher Region der großen weiten Weinwelt der jeweilige Rebsaft stammt, das müssen die Sommeliers selbst herausfinden. »»

1 Weißwein steht zur Verkostung bereit. Rebsorte und Herkunft bleiben geheim.

2 Volle Aufmerksamkeit für die Theorie des Rebsaftes. Ohne ist Bewerten unmöglich.

3 Wein kann nach allem Möglichen riechen, das Erkennen erfordert aber viel Übung.



Suwi Zlatic ist regierender Staatsmeister der Sommeliers. In Argentinien kämpft der Tiroler um den WM-Titel.

Fotos: Thomas Böhm



Das Werkzeug für diese Spurensuche hat die Natur den Weinfachleuten mitgegeben: das Auge zum Betrachten des Weines, die Nase, um seine Qualität zu erschnüffeln. Und schließlich den Gaumen, an dem der Geschmack erkennbar wird.

Das Geigers Posthotel in Serfaus ist nicht zufällig Tagungsort. Hier wacht ein „local hero“ über die hochpreisigen Flaschen des riesigen Weinkühlschranks gleich gegenüber der Rezeption. Suvad Zlatic, Tiroler bosnischer Herkunft, ist Restaurantleiter im Vier-Sterne-Haus. Und nicht nur das. Er ist regierender Staatsmeister der österreichischen Sommeliers. Als solcher vertritt er das rot-weiß-rote Weinland nächstes Frühjahr bei der WM in Argentinien.

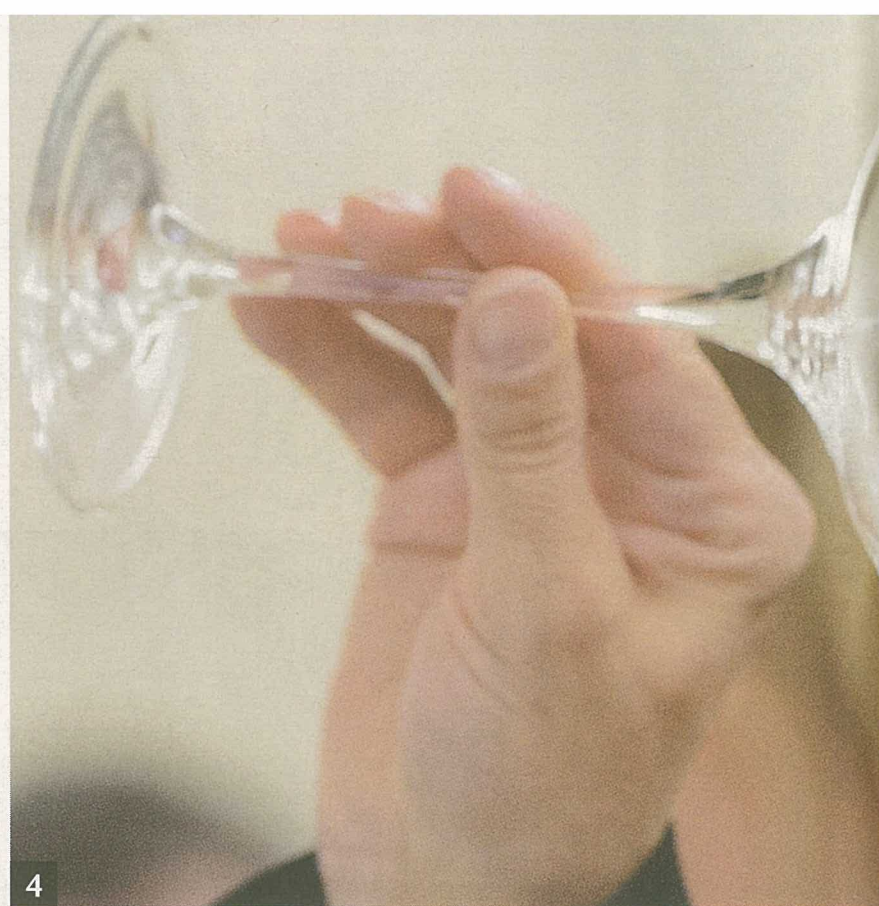
Zwei bis drei Stunden täglich bereitet sich Suwi, wie er hier gerufen wird, auf den Wettbewerb vor. Seine Erwartungen? „Schon die Vorrunde zu überstehen, wäre ein großer Erfolg“, sagt der 32-Jährige. Doch das Feuer in seinen Augen und das regelrecht aus ihm herausprudelnde Fachwissen geben anderes zu verstehen: Hier brennt jemand für seinen Job. Die Faszination Wein hat Suwi gepackt.

In Argentinien wird der junge Mann auf dem Prüfstand einer fachkundig-honorarigen Jury stehen. Heute aber gibt er Wissen an Kolleginnen und Kollegen weiter.

Hochbetrieb im Spucknapf

Diese haben inzwischen einen weiteren Weißwein kredenz bekommen, erneuert nur ein paar Fingerhut voll. Das meiste davon verschwindet nach Kontakt mit dem Gaumen wieder artig im Spucknapf. Sonst könnte der Weinkonsum Niederschlag finden in Form leichter Ansäuselung. Und eine solche würde die Bewertung erheblich erschweren. Noch dazu in englischer Sprache, wie das bei einer Weinkennerschaft auf diesem Niveau und bei internationalen Wettkämpfen üblich ist.

Nur Kursreferent Thomas Breitwieser



ist informiert, welcher Weiße von den Sommeliers gerade bearbeitet wird. Schritt für Schritt tasten sie sich heran. Ein Puzzlespiel. Viel Übung und Geduld sind nötig. Laien steigen da schon lange aus. Beschränken sich auf Urteile wie „schmeckt“/„schmeckt nicht“.

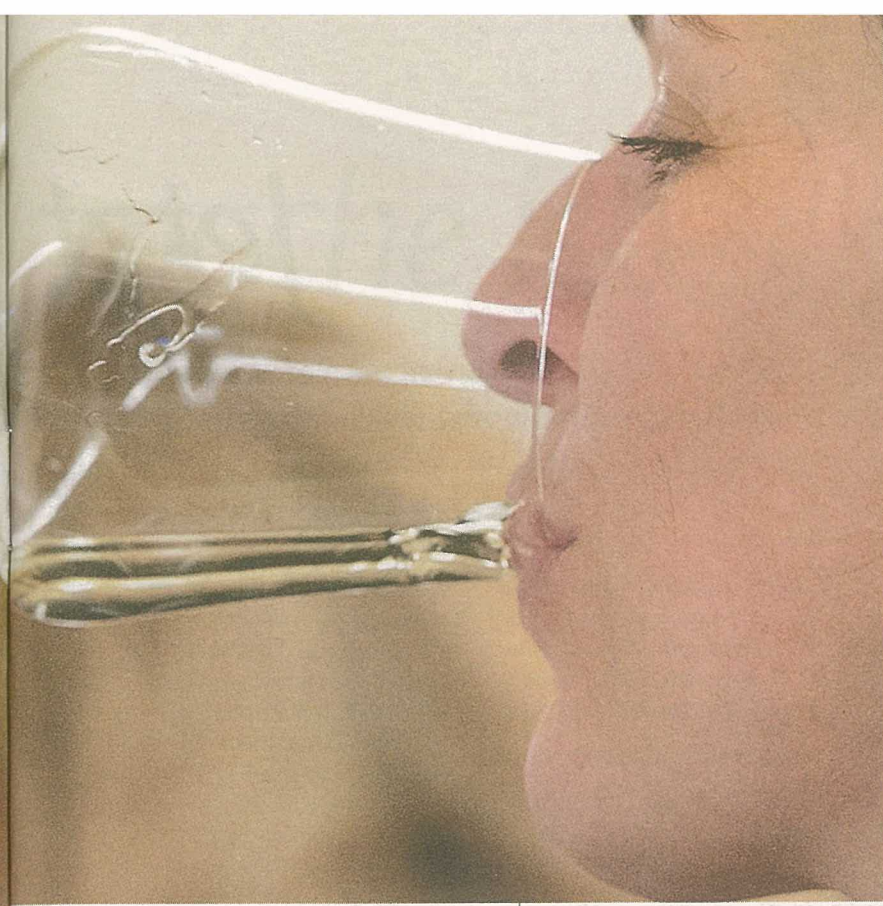
Aber auch Profis stoßen an Grenzen. Zuwi Slatic beziffert seine Trefferquote mit 20 bis 25 Prozent: Bei jedem vierten Wein erkennt er blind Rebsorte und Herkunftsregion. 40 bis 50 Prozent werden immerhin richtig beschrieben, also die Charakteristika eines Tropfens erkannt.

Und die Bandbreite möglicher Attribute ist groß. Schon die äußere Erscheinung eines Weines untergliedert sich, ohne Anspruch auf Vollständigkeit, in Klarheit, Glanz, Intensität, Farbe, Randauffhellung. Jeder dieser Begriffe verfügt über Abstufungen (low/medium/high). In der Nase gilt es fruchtige Noten zu erschnüffeln, Spuren von Honig, Blumen, Gewürzen, Butter oder des betreffenden Bodens und – ganz wichtig – ob der Wein im Eichenfass lag. Hier ist zu begründen, ob besagtes Fass aus Amerika oder Europa stammt.

Und der Geschmack? Ja, richtig, um den geht es ja. Kenner kauen den Wein zur Probe und bewerten ihn nach seiner Reinheit, nach dem Grad der Trockenheit, seiner Statur und danach, ob sich errochene Noten auch im Mund wiederfinden.

Und jetzt Farbe bekennen

Auf Bewertungsbögen werden Notizen gemacht. Dann kommt der Augenblick der Wahrheit. Die Experten müssen ihr finales Urteil abgeben: Welcher Wein ist im Glas? Wie alt ist er und woher kommt er?



Ein Gefühl wie damals auf der Schulbank. Jetzt bloß nichts Falsches sagen. Chardonnay, Riesling, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc: Mehrere weiße Rebsorten werden vorgeschlagen. Einig ist man sich dagegen, dass die Stilistik auf einen Trank aus der neuen Welt, außerhalb Europas, hindeutet. „Napa Valley“ sagt einer, ein kalifornisches Anbaugebiet nennend.

Punktgenau. Der Wein stammt tatsächlich von dort. Und es handelt sich um einen Fumé Blanc, der kalifornischen Spielart des Sauvignon Blanc. Der Versuchswein, obwohl schon älter und damit noch schwerer zu beurteilen, wurde von den Sommeliers gut lokalisiert.

Schon erstaunlich. Vielleicht sieht man das nächste Glas zum Essen mit anderen Augen. Oder genießt es gar mit geschärften Sinnen. (Markus Schramek)

4 Am Gaumen zeigt sich, ob ein Wein hält, was er verspricht.

5 In englischer Sprache wird Rebensaft beurteilt.

6 Überraschung? Referent Thomas Breitwieser deckt einen der verkosteten Weine auf.

7 Die Versuchstropfen eines Vormittags.

FRAUENZIMMER

Miriam Hotter miriam.hotter@tt.com



Manche Menschen haben einfach keinen grünen Daumen. Ich gehöre zu dieser Sorte. Für mich ist Gärtnern reine Pflanzerei – da nehme ich kein Blatt vor den Mund. Meinem Freund bin ich deshalb ein Dorn im Auge, denn er hätte am liebsten ganz viel Blumenzeug in unserer Wohnung. Nach langem Hin und Her kamen wir endlich auf einen grünen Zweig: Wir stellten uns ein paar Pflanzen auf und versprachen, dass jeder darauf achtet, dass sie nicht verwelken. Und schon war das Kriegsbeil ausgegraben.

Denn jeder verließ sich darauf, dass der andere das Gießen, Düngen oder Zupfen erledigt. Ja, wir haben beide eine blühende Phantasie. Als nach und nach sogar der Kaktus verdurstete, ging es ans Eingemachte: Mein Freund sagte durch die Blume, dass ich kein Talent zum Gärtnern besitze. Kennt er nicht die Redensart „Altklug nie Frucht trug“? Ich hätte ihm am liebsten ein veilchenblaues Auge verpasst. Immerhin ist er die Wurzel allen Übels – die Idee, Pflanzen in die Wohnung zu bringen, ist auf seinem Mist gewachsen. Ja, die Liebe treibt seltsame Blüten. Doch zum Glück ist Gras über die Sache gewachsen.

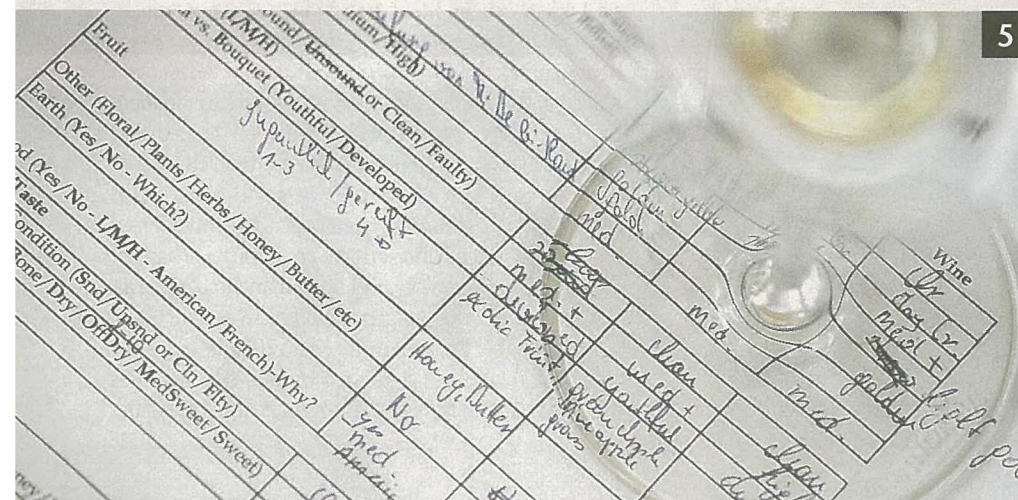
MANNOMANN

Marco Witting marco.witting@tt.com



Eine kritische Leserin fragte mich kürzlich via E-Mail, welch verschrobene, klischeehafte, einfältig machohafte Frauenbilder ich eigentlich hätte. Manche in Schwarz-Weiß, die meisten aber in Farbe dachte ich mir. Aber ich fürchte, das war nicht, was sie meinte. Also dachte ich nach – hab's zumindest versucht – und kam zum Schluss:

Frauen sind großartig. Einzigartig. Im Kern gutartig. Frauen sind schlau. Diplomatisch. Fantastisch. Frauen sind die schöneren Menschen. Frauen sind nur manchmal falsch. Liegen aber viel öfter richtig, als wir Männer es zugeben. Frauen können einparken. Ausparken. Kästen aufbauen, lustige Witze in Gespräche einbauen, das Leben eines jeden Mannes umbauen. Frauen sind schön. Innerlich. Äußerlich. Weinen öffentlich. Außen weich und zu sich oft hart. Frauen sind nicht gleich berechtigt und schon gar nicht gleichberechtigt. Frauen sind verletzlich. Unersetzlich. Entsetzlich verlässlich. Frauen haben Charakter und doch manchmal den Faltschen an ihrer Seite. Frauen wissen nicht, wo ihr Haarband liegt, aber was du am 12. März 2013 gesagt hast. Frauen sind unglaublich, haben Humor, sind Teil ihres Klischees. Frauen sind schwarz-weiß. Farbe im Alltag.





Magazin

Tiroler  Tageszeitung



Mit den Augen genießen

Aufwendig zubereitete Getränke oder Gerichte wollen von vielen geteilt werden – im fotografischen Sinn. Food-Fotografie liegt im Trend und schaut mit einfachen Tricks auch professionell aus.

Seite 26