

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

## trywine - Newsletter 8 - März 2021



# trywine

Sali

Es ist geschafft!

Am Montag war die Präsentation meiner Diplomarbeit vor dem Plenum der Weinakademie (virtuell) und am Mittwoch erhielt ich die positive Nachricht. Ich bin schon ziemlich stolz, dass ich mich künftig im Weinumfeld "Weinakademiker" nennen darf!

Meine Umfrage war ein wichtiger Teil meiner Arbeit. Hast Du z.B. gewusst, dass fast 50 Prozent der Teilnehmer die Weinkarten vor dem Restaurantbesuch studieren, oder, dass die wichtigsten Kriterien bei der Weinauswahl einerseits das Land/Region und auf der anderen Seite die Rebsorte sind? Gerade das Kriterium Rebsorte finde ich spannend. Bei einem Weisswein kann ich das sehr gut verstehen. Im Weinkeller wird bei Weissweinen sehr viel Wert auf die Sortentypizität gelegt. Bei Rotweinen wird das schwieriger, da die meisten Rotweine Cuvée sind und die einzelnen Rebsorten aus meiner Erfahrung nur schwer zu identifizieren sind.

Es gibt aber Rotweine, die nahezu ausschliesslich sortenrein angebaut werden. Pinot Noir ist eine solche Rebsorte, bei der viel Wert auf den Sortencharakter gelegt wird. Ob im Burgund, in Deutschland, im Süden Neuseelands oder in unserem Land, die Rebsorte gedeiht am besten in kühleren Weinregionen. Eines der schönsten Exemplare aus unserer schönen Schweiz möchte ich Dir aus einem besonderen Grund vorstellen.

## Fläscher Pinot Noir, Gantenbein, 2017



### Icon Wein

Dieser Wein ist eine sogenannte Ikone. Nur ein Prozent aller Weine weltweit gehören in diese Kategorie, welche vor allem über den Preis (ab CHF 50) gesteuert sind. Warum stelle ich einen solchen Wein vor? Einerseits gehören solche Weine auch in die Weinwelt, auf der anderen Seite teile ich ein besonderes Erlebnis genau mit diesem Wein.

### Der Wein

Daniel und Martha Gantenbein produzieren mit ca. 20'000 Flaschen relativ wenig Wein, wenn man bedenkt, dass es sogar drei verschiedene Weine sind. Dies erklärt letztlich auch den Umstand, dass die Nachfrage nach diesen Weinen nie befriedigt werden kann. Diese Weine, ob Pinot Noir, Riesling oder Chardonnay gehören zu den ganz wenigen Schweizer Weinen, die auch international bekannt sind und auf exklusiven Weinkarten auch ausserhalb der Schweiz zu finden sind. Auch sind es die einzigen Schweizer Weine, die ich auf Versteigerungsportalen ausserhalb der Schweiz finde.

Ich will hier nicht viel mehr über den Wein und das Winzerpaar schreiben (das haben andere schon zur Genüge getan) als lieber darüber etwas philosophieren, was unsere Gedanken machen, wenn man z.B. durch den Preis beeinflusst ist. Schmeckt der Wein besser, weil er so teuer ist. Urteilt man zu hart, wenn man den Wein zu teuer findet? Generell, kauft man eher etwas, wenn es teuer ist, weil man glaubt, es ist dann auch gut? Unsere Objektivität ist gestört, wenn wir zu viel wissen oder uns durch Werte beeinflussen lassen.

## Mein Erlebnis

So ist es auch beim Wein. Nicht nur in meiner Ausbildung, generell empfehle ich Wein verdeckt zu degustieren. Im Oktober 2019 hatte ich einen Ausbildungsblock in Rust am Neusiedlersee. Wir behandelten die Weinländer Österreich, Schweiz und ganz Osteuropa bis China und Japan. Neben viel Theorie verkosteten wir viele Weine, beschrieben und beurteilten diese Weine, immer jeder für sich und ohne zu wissen, was wir im Glas hatten. Miteinander reden ist jeweils verpönt, da dies sehr beeinflussend wirkt. Vor der Mittagspause war Österreich das Thema und beim letzten Wein vor dem Essen durfte ich meine Bewertung vor der Klasse präsentieren. Ich beschrieb einen Wein mit viel Finesse, Eleganz, Harmonie und Komplexität. Eine absolute ausserordentliche Qualität. Auf der Suche nach Sorte und Region tat ich mich schwer. Ich war zwar bei Pinot Noir, aber einen Pinot Noir von dieser Güte in Österreich war mir nicht bekannt. Mein Kopf sagte mir, Du musst eine andere Rotweinsorte suchen. Was gibt es in Österreich? Blaufränkisch - zu viel Tannin - nein, Zweigelt - da passten die Aromen nicht. Also konnte es nur noch die

Traubensorte St. Laurent sein. Ich lag gewaltig daneben, der Dozent hatte bereits zur Schweiz gewechselt und einen Schweizer Wein eingeschickt. Es war eben dieser sehr junge Gantenbein!

**Fazit:** Es ist extrem schwierig objektiv zu sein, wenn im Kopf bereits etwas fixiert ist (in meinem Fall Österreich). Wenn ich gewusst hätte, dass wir einen Schweizer Wein im Glas hatten, wäre ich zu 100 Prozent bei Pinot Noir, zu 80 Prozent in der Bündner Herrschaft gewesen. Evtl. wäre ich sogar auf Gantenbein gekommen. "Wenn und wäre", der Kopf steuert!! Immerhin habe ich in dem Wein die ausserordentliche Qualität erkannt.

## Zum Schluss

Versuch mal einen Wein zu probieren ohne zu wissen was es ist. Du wirst staunen, was Du alles schmeckst. Vieles ist Übung. Und vor allem, Du wirst ganz anders über die Qualität urteilen!

Ich wünsche Dir viel Gesundheit und hoffe, dass wir bald miteinander gemeinsam einen Wein verdeckt probieren und beschreiben werden können.

Liebe Grüsse  
Markus  
Weinakademiker



*Impressum:  
trywine.ch  
Hägelerstrasse 17d  
5453 Remetschwil  
Newsletter abbestellen*