



Degustation

weinfanatic

POLTERN BIS ES KRACHT

[Autor: Mladen Tomic]



Degustation «Poltern»

So oder ähnlich kann man das Thema der Degustation zusammenfassen, welche weinfanatic kürzlich durchführen durfte.

Die Ausgangslage: Acht Teilnehmer, grosse Spannung, vielleicht ein wenig Respekt vor Wein, ein Heiratswilliger, ein Abwesender und gute Laune. Bevor man(n) den Bettel endgültig an die Partnerin weitergibt, sollte man(n) ein wenig poltern und es nochmals richtig krachen lassen. Quasi eine «Tour d'Horizon» des Machbaren und des «Genusses».

Das önologische Ziel: Zeigen was Wein ist und alles zu sein vermag. Zusammenfassend stehen rechts Stichworte die im Verlaufe des Abends Klärung fanden und Missverständnisse die aus dem Weg geräumt werden konnten.

Format: Die Weine wurden in Flights zu zweien – in feinste Ringelsocken verpackt – blind verkostet.

Q&A der Stichworte und Missverständnisse

WEIN!

Qualifizierter und vergorener Traubensaft.

RIOJA!

Ja, es gibt noch andere Weine neben Rioja.

Super AMARONE für €9!

Eher weniger. Wird wohl Alkohol mit Rebsaftaroma gewesen sein.

GESCHLECHTSKRANKHEIT!?

Bitte! Önologie ist im weitesten Sinne die «Weinlehre».

TAN-was?

Tannin ist der Stoff der dem Wein den «Body» gibt.

TER-was?

Terroir ist die «Umgebung» welche sich im Wein ausdrückt.

SUL-was?

Dörrobst hat mehr Sulfite als Wein. Das Kopfweh kommt von der Menge und Güte des Weins. Glaub mir.

STALL?

Nein, es hat kein Pferd drin gebadet.

WEIN IST WEIN!

Oh, wie krass die sich doch unterscheiden.

ICH RIECHE EH NIE WAS!

Ah, jetzt wo Du es sagst. Stimmt: Bleistiftmine. Jaja. Ganz klar.

BEI WEIN BIN ICH EMOTIONSLOS!

Hmmm...guter Stoff. Aber da ist irgendwie keine Liebe drin.

ICH BIN SCHON VERHEIRATET!

Oh wow, ich glaube ich habe mich grad in den Tropfen verliebt.

Es ging also darum von links nach rechts und von oben bis unten zu erfahren, wie vielschichtig Wein sein kann. Er kann verführerisch, geschmeidig, geheimnisvoll, überraschend, hart, weich, zart, gradlinig, filigran, mehrdimensional, undurchdringlich, trocken, frisch, abgestanden, jung, alt, saftig, opulent, knackig, rauchig, blumig, dezent, laut, leise, blufferhaft, säurig oder süsslich und und und sein. Fast so wie der eigene Partner...oder das Leben.



DIE WEINE DES ABENDS

Flight I: Weissweine «Mineralische Frische und breite Opulenz»

Markus Molitor, Riesling W, 2014

N: Limette, Kreide, Staub und grüner Apfel
G: Süss, schöne Säure, Zitrone und Jod

WF: 8.5 (gut bis sehr gut)
Preis: CHF 19.80

Kommentar: Ein schöner Riesling von Markus Molitor. Wunderbare Frische. In der Nase Limette, Kreide, Staub und grüner Apfel. Am Gaumen überraschende Süsse. Diese wird jedoch schnell von schöner Säure «gelöscht». Zitrone und etwas Jod im Abgang. War am Tisch fast einhellig der «bessere» Weisswein.

Newton, Red Label, Chardonnay Sonoma Valley, 2013

N: Butter, Karamel, Gipfeli, Mandeln
G: Warm, ölig, leichte Bitterkeit und Alkoholausschlag

WF: 7.5 (ok bis gut)
Preis: CHF 34.-

Kommentar: Wie breit kann eigentlich ein Wein sein? Etwa so breit. Aber leider hat er es nicht so richtig mit der Länge. Der Tropfen diene einerseits als Gegenpol zur Mineralität und Frische des Rieslings. Andererseits ging es auch darum zu zeigen, dass Dichte, Kraft und Opulenz nicht alles ist, was ein Wein haben muss.

Flight II: Rotweine 1 | «Feine Vielschichtigkeit und Oma's Erdbeerkonfitüre»

Totem Wines, Totem, 2009, Spanien

N: Schiefer, Bleistift, rotes Fleisch, leichte Stallnote, würzig
G: Wunderschön frisch, gutes präzises Tannin, schöne Säure, Mineralität, Waldbeeren

WF: 9.0 (ausgezeichnet)
Preis: CHF 43.-

Kommentar: Der Anti-Rioja quasi. Ein Spanier mit verspielter Leichtigkeit und Frische. Da ist kein Mainstream und Langeweile. Da ist Vielschichtigkeit, Präzision, Würzigkeit und Schönheit sowie auch Kraft. Vielleicht auch ein wenig «Party». Denn er vibriert irgendwie. Wie die Insel von der er kommt.

Scott Family Estate, Pinot Noir, 2013, Kalifornien

N: Vanille, Erdbeeren, Himbeeren, üppig
G: Warm, weich und cremig, starkes Toasting

WF: 7.5 (ok bis gut)
Preis: CHF 33.-

Kommentar: Manche mögen es und andere nicht. Krasses Nasenbild das nach süssem Gemenge aus roten Früchten mit einem kräftigen Schuss Vanillesauce riecht. Der Tropfen ist das pure Gegenteil eines «klassischen» Pinot Noir aus dem Burgund oder anderen kühlen Gefilden.

Flight III: Rotweine 2 | «Elegante Kraft und satte Power»

Luce della Vite, Lucente la Vitte, 2012, Italien

N: Pflaumen, Zwetschen, Dörrfrüchte, Waldbeeren, Cassis
G: Schöne Balance, perfekte Säure und gutes warmes Tannin, langer Abgang

WF: 8.5 (gut bis sehr gut)
Preis: CHF 31.-

Kommentar: Ein ausladender Tropfen der in der Gruppe viele begeistere Anhänger fand. Die dunkle Fruchtfülle überzeugte. Doch im Vergleich zum nachfolgenden Wein fiel dann doch der Spruch, dass er zwar gut sei, aber irgendwie «die Liebe» darin fehle. Gut getroffen.

Gialdi, Sassi Grossi, 2013, Schweiz

N: Rauchig, dunkle Beeren, dicht, Räucherspeck
G: Pflaumen, Vanille, Heidelbeeren, schöner und eleganter Abgang

WF: 9.0 (ausgezeichnet)
Preis: CHF 54.-

Kommentar: Im Konzept vorgesehen war er als der «Anti-Schweizer». Denn die meisten assoziierten CH-Wein eher nicht mit Kraft, Eleganz und Power. Der Sassi Grossi ist aber genau das. Zudem ist er ewig lang und mit einer wunderbar feinen und dezenten Rauchnote versehen.

Flight IV: Rotweine 3 | «Frankenstein, baby...»

Niepoort, Robustus, 2009, Portugal

N: Sherry, Grappa, sehr zurückhaltend, etwas Kohle
G: Spritzig frische Säure, rote und dunkle Früchte, extrem langer Abgang

WF: 9.0 (ausgezeichnet)
Preis: CHF 74.50 (Bezugsquelle: www.riegger.ch)

Kommentar: Ein aussergewöhnlicher Wein aus dem Hause Niepoort. Sehr untypische Nase nach Sherry, Grappa und altem Fass. Am Gaumen dann frische Säure in flagranti mit roten und dunklen Beeren und Früchten. Viel zu jung um geköpft zu werden. Aber er beschenkte uns mit einem langen Abgang und einem würdigen Finale.

Danksagung

An das Restaurant 20/20 (Mövenpick) Zürich für die tolle Bedienung, Flexibilität und Gastfreundschaft. Alle Weine (ausser Robustus) können vor Ort genossen (CHF 20.- Aufschlag) und gekauft werden. Ein grosser Dank gebührt ebenfalls den Teilnehmern der Verkostung. Für das Vertrauen und die Offenheit eine Weinedgustation einem Whiskey-Tasting vorzuziehen.

Teilnehmer

Josef (der Stammvater und Guide des Abends)
BroM (der Bräutigam aka die weisse Friedenstaube)
LittleBroM (der mit der Doppelmagnum Wodka!!!)
Luigi (jaaa, der aus dem Nintendo-Spiel)
TomTom (der Stille Geniesser)
Michelangelo (Freigeist, Maler, Künstler)
P-Ready (unser Südländer, suchte die Liebe im Wein)

Über weinfanatic

Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.

Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.

Internet: www.weinfanatic.ch



Unsere Angebote und Dienstleistungen:
<http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/>



weinfanatic

Was wir tun, lieben wir.
Wir sind unabhängig.
Geschmack ist individuell.

Zum Autor

Vibrierend, mehrdimensional, farbenfroh und überraschend sollen Weine sein, um ihn aus der Reserve zu locken und zu wahren Jubelstürmen hinzureissen. Seine Liebe zu Wein kann durchaus auch fanatische Züge annehmen. Aus diesem Grund ist es für ihn auch besonders schwierig, Weine, Regionen, Stile oder Winzer zu benennen, welchen er die Vorsilbe «Lieblings-» anhängen würde. Vieles kann toll gemacht sein und damit eine Daseinsberechtigung haben.

Je nach Stimmung, Lust, Mondphase oder Hemdfarbe kann er heute für einen schönen Burgunder schwärmen und morgen ein Loblied auf einen wunderbaren sizilianischen Etna Rosso singen. Sein önologisches Zentrum bilden am ehesten filigrane, weiche, mehrdimensionale und deutungsschwere Weine aus der «Traubensortenrichtung» Pinot Noir, Nebbiolo oder Nerello Mascalese. Sein wohl grösster Anspruch an Wein ist, dass er «ziemlich ehrlich» und nicht «mehrheitlich gemacht» sein muss. Ein Wein-Fanatiker.

