

Anleitung zu WeinfarbenSCHWEIZ

Bildwelt I - Wahrnehmung mit dem Auge im Raum

Sie gehen an die Bilderwand heran, und nehmen die Vielfalt der Farben in allen Schattierungen wahr. Stellen Sie sich vor der Wand hin und betrachten Sie die Bilder, lassen Sie sich von den Bildern verführen. Sie entdecken nun auch ein Bild, eine Farbe die Sie anspricht.

Notieren Sie die Eindrücke des Bildes und WAS Sie dabei angesprochen hat. Vergessen Sie nicht die Nummer zu merken.

Bildwelt II - Wahrnehmung mit dem Auge im Glas

Sie haben nun den Wein im Glas, dessen Farbe Sie auf der Wand angesprochen hat. Als Hilfe hier ein paar Fragen, welche Ihnen beim Degustieren hilfreich sein können.

- Erkennen Sie Farbreflexe und Farbmuster im Wein wieder?
- Wie ist die Abstufung des Weins vom Zentrum zum Glasrand hin? fein, wässrig?

Notieren Sie sich diese Eindrücke beim Wein

Geruchswelt - Wahrnehmung mit der Nase

Stellen Sie sich vor dem Bild auf, betrachten Sie das Bild und lassen Sie den Wein leicht kreisen im Glas. Schliessen Sie dann ihre Augen und riechen Sie bewusst!

- Welche Düfte erkennen Sie wieder?
Fruchtige Komponenten: z.B. Erdbeeren, schwarze Johannisbeere, Kirsche
Blumige Komponenten: z.B. Magnolie, Rose, Veilchen, Lindenblüten, ...
Pflanzliche/grünliche Komponenten: z.B. Dörrbohne, Heu,
Würzig-/röstartige Komponenten: z.B. Gewürznelke, Kaffee

Notieren Sie sich diese Eindrücke beim Wein

Geschmackswelt - Wahrnehmung mit der Zunge

Legen Sie einen Schluck Wein auf die Zunge. Spüren Sie auf der Zunge, wie der Wein seinen Körper und seinen Charakter entfalten kann?

- **Wie ist der erste Körperkontakt?**
Wie ist der Wein im Auftakt?
Wie sind seine Säureempfindung?
Wie ist die Gerbstoffempfindung?
Ist der Wein

kurz		lang
dezent		intensiv
dezent		markant
schlank		kräftig

- **Aroma im Gaumen: Welche Düfte erkennen Sie wieder?**
Fruchtige Komponenten: z.B. Erdbeeren, schwarze Johannisbeere, Kirsche
Blumige Komponenten: z.B. Magnolie, Rose, Veilchen, Lindenblüten, ...
Pflanzliche/grünliche Komponenten: z.B. Dörrbohne, Heu,
Würzig-/röstartige Komponenten: z.B. Gewürznelke, Kaffee, Schokolade, ...

Verbinden Sie Ihre Gefühle mit Speziellen Erlebnisse, mit Verliebt, Gerüche aus der Kindheit? Notieren Sie sich diese Eindrücke beim Wein! und weiterhin viel Spass!

...

und weiterhin viel Spass!

Anleitung zu WeinfarbenSCHWEIZ

Traubenwelt

Als Stütze können Ihnen auch allenfalls die unterschiedlichen charakteristischen Geschmacksrichtungen der einzelnen Trauben dienen. Anbei eine kleine Aufstellung der in den an dieser Degustation verwendeten Traubensorten:

Weisse - 7'000ha

Müller-Thurgau - Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale.

Die Früchte weisen einen geringen Säuregehalt auf und besitzen ein ansprechendes Muskatbukett. Diese Sorte hat vor allem in der Deutschschweiz eine grosse Bedeutung. Insgesamt wird sie auf einer Fläche von ca. 650 Hektaren angebaut.

Silvaner - ursprünglich aus dem Donaugebiet.

Die Anbaufläche umfasst gut 200 Hektaren. Der aus dieser Traube gekelterte Wein läuft im Wallis unter der Bezeichnung "Johannisberg". Der Silvaner liefert kräftigere, blumigere Weine, vielfach mit etwas mehr Säure als der Riesling x Silvaner.

Pinot gris - heisst auch Grauer Burgunder oder Malvoisie.

Farbe ist ziegelrot oder gar bläulich. Sie stellt an den Standort besondere Ansprüche. Nur bei bester Reife, das heisst wenn mindestens 90° Oechsle erreicht werden, ergeben sich die bekannten Spitzenweine. Edelfäule steigert dabei die Qualität des Weines erheblich. Pinot gris wird in der Schweiz auf einer Fläche von ungefähr 170 Hektaren angebaut.

Chardonnay - ursprünglich aus dem Burgund und der Champagne weit

Die Weine sind kräftig, reich und von feiner Blume. Dank dem erhöhten Säuregehalt sind sie auch gut haltbar. Die Anbaufläche beträgt in der Schweiz mittlerweile über 250 Hektaren.

Rote Trauben - 8'000ha

Blauburgunder (Pinot noir) - oder auch Clevner genannt

Blauburgunder wird bei uns auf über 4'500 Hektaren angebaut. Es handelt sich hier um eine alte Sorte. Im Laufe der Zeit haben sich aus dieser „Ursprungssorte“ verschiedene sogenannte Klone herausgebildet, die sich in ihren Eigenschaften mehr oder weniger unterscheiden. Gewöhnlich werden in einem Rebberg verschiedene Klone gleichzeitig gepflanzt. Damit soll das Risiko besser verteilt werden. Ausserdem soll der Wein aus verschiedenen Klonen harmonischer sein als solcher aus Einzelklonen.

Gamay - beheimatet im französischen Burgund

Die Anbaufläche beträgt heute etwas weniger als 2'000 Hektaren. Gamay ist sehr fruchtbar. Der Traubenmost hat mehr Säure als Blauburgunder. Die daraus gekelterten Weine sind frisch mit lebhaftem Bukett und einer violetten Farbe. Gamay mit einem Anteil von mindestens 50 Prozent Pinot noir ergibt im Wallis den bekannten Dôle.

Merlot - Diese Sorte stammt ursprünglich aus dem Bordeauxgebiet.

In der Schweiz findet man sie vor allem im Tessin und im Misoix. Die Anbaufläche beträgt knapp 900 Hektaren. Die kraftvollen, leicht herben Weine verlangen eine mehrjährige Lagerung bis sie den typischen Charakter erhalten.

Spezialitäten

In der Schweiz findet man zahlreiche Spezialitäten. Darunter sind einige Sorten, die ausschliesslich in der Schweiz angebaut werden, wie etwa im Wallis die beiden weissen Sorten Petite Arvine und Amigne, sowie die roten Humagne rouge und Cornalin. Während von der Sorte Petite Arvine und Humagne Rouge (auch Wöchnerinnen Wein) je 65 Hektaren angebaut werden, sind es von Cornalin nur gerade 38 Hektaren. Completer aus der Herrschaft nennt man im Wallis Lafnetscha.

...

und weiterhin viel Spass!