

Auf der Suche nach einem guten Freund!



Die „Best-of-Bio“ Weinverkostung der Biohotels 2012 – ein Erfahrungsbericht

Wenn Berufs-Verkoster Weine testen, dann ist das Ergebnis manchmal ein höchst-intellektuelles Kauderwelsch, bei dem neben allen Obstsorten dieser Welt auch Aromen beschrieben werden, die ich weder kenne noch im Glas haben möchte. Diesem vermeintlich elitären Ansatz haben sich die Biohotels mit ihrem „Best-of-Bio“ entzogen und gehen seit einigen Jahren einen neuen, sehr spannenden Weg.

Nicht dass wir uns falsch verstehen, hier wurde mit allem nötigen Ernst an die Sache heran gegangen. Doch das Credo der 20 Verkoster war nicht, den Philosophen unter den Weinen heraus zu schmecken, sondern den guten Freund! Eine Basis-Einführung in Sachen „Tasting“ bekamen die Teilnehmer von Jürgen Schmücking, Verkostungsleiter und Diplom-Sommelier, höchst professionell und immer mit einem verschmitzten Zwinkern im Augenwinkel.

Das Prinzip dieser Weinverkostung ist so einfach wie ungewöhnlich: Dieses Mal wurden 400 Weine von 100 Produzenten in Gruppen nach Farbe, klimatische Herkunft und Machart eingeteilt. Aus diesen Gruppen kamen jeweils 10 Weine – selbstverständlich komplett verhüllt – an einen Tisch mit vier Testern, die dann aus dieser kleinen Gruppe einen Sieger kürten. So unterschiedlich wie die Weine waren auch die Verkoster. Vom Wein-Liebhaber bis zum Biohotel-Wirt, von der Ärztin aus Schweden bis zum Archäologen aus München saßen die unterschiedlichsten Menschen – und ihre Geschmäcker – an den Tischen. Das führte ganz schnell zu tiefschürfenden aber auch höchst vergnüglichen Gesprächen über den Wein – und darüber hinaus. Es wurden keine Noten oder Punkte vergeben sondern im Ausschlussverfahren gearbeitet. Dass das nicht immer einfach war und dass es sich die Verkoster auch nicht leicht machten, war zu spüren. Manch zweitplatzierter Wein wurde mit einem „das tut mir für den Winzer jetzt wirklich leid“ ausgemustert und in ganz harten Fällen durften auch zwei Sieger einer Gruppe gekürt werden.

So wurde geschlürft, gespuckt und geschmeckt, das Glas gekreist und Farbe und „Kirchenfenster“ beurteilt, bis ein Gruppensieger ermittelt war. Jürgen Schmücking verkostete die gekürten Weine nach, um eventuelle Fehler aus zu schließen und brachte dann den Wein zu den Juroren zurück, die ziemlich stolz waren, wenn der Verkostungsleiter die Qualität des Weines bestätigte und die ein oder andere Geschichte zum Winzer oder der Region erzählte.

Keine Frage, es war schon eine Menge Arbeit sich durch die 400 Weine zu schlürfen. So war es auch nicht verwunderlich, dass bei den Essens-Pausen das ein oder andere Glas Bier auf dem Tisch stand. Doch spätestens nach dem Hauptgang kreisten die Gespräche schon wieder um die getesteten oder noch zu verkostenden Weine. Wir wurden so wunderbar umsorgt und perfekt angeleitet, dass jeder seinen Spaß hatte und manch einer sicher auch beim nächsten „Best of Bio“ wieder mit dabei sein wird.

Auch wenn die „Profis“ diese Art von Verkostung belächeln oder sogar um ihre Vormacht fürchten halte ich sie für eine wichtige Äußerung, auf die die Winzer hören sollten. Denn es wurden Weine gekürt, die Spaß machen und den Geldbeutel nicht leeren. Weine, die wir verstehen und die uns niemand erklären muss. Gute Freunde eben.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen immer einen guten Freund im Glas!

Herzlichst, Ihre Birgit Anzenberger

www.best-of-bio.info