

---

## Die Weinkenner

---

### 1. Einleitung

Im letzten Thema zur Rubrik *Vinothek Spezial* ging es um den „**Weintrinker ohne Kenntnisse**“, der zum ersten mal Kontakt mit Wein hat und den Geschmack so gut findet, dass er gerne mehr darüber wissen möchte. Zwischen dem noch nicht viel über Wein wissen und dem etwas mehr wissen über Wein ist es für den Anfänger wichtig, dass sich für ihn ein Kriterium erfüllt. Ganz klar, der Wein muss ihm persönlich schmecken. Alles andere kommt bei ausgeprägtem Interesse für den Wein automatisch hinzu, weckt vielleicht neues Interesse und so sammelt sich nach einigen Jahren ein Grundwissen über den Wein allgemein an. Durch ein Mehr an Erfahrung, welches sich in den Jahren ergibt, kann es durchaus sein, dass sich die persönliche Geschmacksrichtung in Sachen Weingenuss verändert. Wer mehr oder häufiger Wein genießt tendiert in vielen Fällen eher zum trockenen Wein, aber selbst dieser Punkt ist völlig offen beim Weingenuss und jedem selbst überlassen. In dem neuen Thema „**Die Weinkenner**“ erfahren sie, wem wir dieses „tolle Getränk“ zu verdanken haben. Denn es bedarf einiger Tätigkeiten und Fähigkeiten, dieses alkoholische Getränk zu herzustellen. In dem ersten Thema „**Wein, das alkoholische Getränk von Mutter Natur**“ in dem *Vinothek Spezial* ist alles zur Herstellung ausführlich beschrieben. Das erste Thema befindet sich im *Vinothek Spezial Archiv*. Der Winzer als Produzent in Sachen Wein ist im Normalfall in kleinen Betrieben auch der Kellermeister. Bei größeren Betrieben sind die Arbeiten zur Weinerzeugung anders verteilt, so dass es dort einen hauptamtlichen Kellermeister gibt. Zu den Weinkennern zählen in jedem Fall diese beiden Berufsgruppen hinzu. Jedoch gehören zu den Weinkennern noch andere sehr spezielle Berufsgruppen, die den Wein prüfen, beurteilen und kritisch bewerten.

### 2. Definition des Begriffs Weinkenner

Selbstverständlich gibt es auch einen nicht professionellen Weinkenner und zwar meine ich damit den ambitionierten, engagierten Amateur, der als Autodidakt sein Wissen über Wein erworben hat. Dieser betätigt sich als Weinkenner völlig autonom und macht alles was mit Wein zusammen hängt eigennützig und ohne finanziellen Nutzen. Jedoch gibt es in Sachen Wein auch die Weinkenner, die sich beruflich damit beschäftigen und diese Tätigkeit mit ihrem Einkommen verbunden ist. Es sind die Menschen, welche mit und um den Wein ihr Geld verdienen. Die Schwerpunkte ihrer Hauptkenntnisse richten sich eindeutig nach der Art ihrer Tä-

tigkeiten, die sich natürlich am Thema Wein ausrichten, jedoch verschiedene Gebiete rund um den Wein betreffen. So ist es der Anbau und die Pflege der Rebstöcke, die Ernte der Trauben und die Erzeugung von Wein einschließlich Kellerarbeiten, die Prüfung des Weins, die damit handeln, alles was die Verkostung betrifft, auswählen sowie kredenzen von Wein und auch das Erstellen einer Weinkritik gehört dazu. Jeder dieser Bereiche rund um den Wein benötigt zum großen Teil ein fundiertes Grundwissen und ganz spezielle Kenntnisse, um die erwähnten Berufstätigkeiten sicher und erfolgreich ausüben zu können. Jeder ein Fachmann und Weinkenner auf seinem Gebiet.

### **3. Jeder ein Weinkenner seiner Art**

In Deutschland gibt es Sachen Weinbau, Önologie, Getränketechnologie und Wein-technologie Studiengänge zum Winzer, Winzermeister, Techniker, Ingenieur und sogar Bachelor oder Master. An der Universität Gießen und den Hochschulen Geisenheim, Ludwigshafen und Heilbronn ist ein Studium in diesen Fachbereichen möglich. Es gibt jedoch auch Berufszweige in der Wein- und Kellerwirtschaft, bei denen kein Studium erforderlich ist. Dieses sind die folgenden Berufe.

#### **3.1 *Der Winzer als Erzeuger***

In vielen Weinbaubetrieben den 13 Anbaugebiete in Deutschland wird eine Tradition vom Vater auf den Sohn oder die Tochter übertragen. Es geschieht die Übergabe des Betriebes an die junge Generation der Kinder, die die Anbauflächen der Familie weiter bewirtschaften, um Wein zu produzieren. So bleiben die Weinberge im Familienbesitz und der Betrieb der etablierten Winzerfamilie wird mit der festgelegten Betriebsnummer weiter geführt. Früher gab es Weinbau-schulen, die in den 60 und 70-er Jahren eine quasi Standardausbildung der Winzer durchführte. So hatten die jungen Winzer in Verbindung mit der praktischen Ausbildung im väterlichen Betrieb das Rüstzeug zum Weinanbau und die erforderlichen Kellerarbeiten, um Wein herstellen zu können. Dementsprechend wurde sicherlich vielfach nach „alter Väter Sitte“ der Wein produziert und dieser auch deswegen keinen recht hohen Ansprüchen genügte. Heute lernen die Kinder der Winzer auch die ersten Schritte im Betrieb des Vaters, auch deswegen, weil alle stets mithelfen müssen, damit es läuft im traditionellen Winzerfachbetrieb. Mit dem entsprechenden Ehrgeiz ausgestattet, möchten die Kinder mehr erreichen und streben danach, auch eine bessere Weinqualität kostengünstig produzieren. Deswegen erfolgt vor der Betriebsübergabe sicher oftmals die Ausbildung zum Winzer/Winzermeister oder ein Studium der Getränke- oder Wein-

technologie in Verbindung mit einer Ausbildung zum Önologen (Kellerwirtschaft), um die neusten Erkenntnisse rund um den Wein im Familienbetrieb in die Praxis umzusetzen. So sind sie doch auch deshalb sehr selbstbewusst, trauen sich etwas zu, wollen den Betrieb modern weiterführen, möchten kostengünstig den Wein produzieren und optimal ihren Wein vermarkten. Wie man merkt, braucht der/die moderne junge Winzer/in spezielle Kenntnisse über die Biologie der Rebsorten, die Anbaumethoden, die Düngung der Weinbauflächen, die Bodenstrukturen, die Handhabung von Produktionsmaschinen, die Verarbeitung von Trauben und zur Kellerwirtschaft, um letztlich Wein einer guten Ausbauqualität herstellen zu können. Jedoch entscheidet die Qualität des Lesegutes immer letztendlich auch darüber, ob es ein guter Jahrgang werden kann. Als bindende Richtlinie ist außerdem der gesamte verfahrenstechnische Werdegang des Weins im Deutschen Weingesetz festgelegt, das im Vergleich zu anderen produzierenden Ländern recht streng ist. Das Marketing muss ihm ebenso zu eigen sein, denn er/sie will seine/ihre Weine ja auch verkaufen. Denn nur unter Ausnutzung aller technologischen Fortschritte im Weinbau können kostengünstige und qualitativ hochwertige Weine in einem modernen Weinbaubetrieb entstehen, die so Kunden positiv beeindrucken.

### 3.2 *Der Weintechnologe (ehemals Weinküfer)*

Der Weintechnologe ist in der Hauptsache für die Kellerwirtschaft verantwortlich. Er ist vertraut mit der Herstellung eines Weinerzeugnisses. Kennt sich in der Verkostung und Vermarktung von Wein aus. Befasst sich so intensiv mit der Kellerwirtschaft und besitzt gute Kenntnisse in der Wirtschafts- und Sozialkunde. Er arbeitet in Kellereien, Winzergenossenschaften und in qualifizierten Winzerfachbetrieben.

So beginnen seine Arbeiten mit der Annahme und Kelterung der Trauben, in der Folge überwacht er die Gärung des Weins, entscheidet über den Ausbau des Weins, ist somit befasst mit der erforderlichen Klärung und Stabilisierung des jungen Weins für die Abfüllung und legt so auch den bestmöglichen Abfülltermin fest, an dem der Wein seinen optimalen Reifezustand erreicht hat. Dafür ist es entscheidend, dass der Weintechnologe den Wein fachlich sensorisch prüft und wichtige Kriterien in einer Bewertung klar bestimmt und auswertet. Bei den Arbeitsabläufen zur Entstehung von Wein ist eine gute Planung erforderlich. Ebenso wird eine direkte Beziehung zum Produkt Wein unbedingt in diesem Beruf gebraucht. Bevor der fertige Wein jedoch zur Abfüllung kommen kann, ist er ei-

ner Prüfkommision der amtlichen Prüfstelle mit einer Probe zur Bewertung in einer Blindverkostung sowie Beurteilung zur Erteilung der amtlichen Prüfnummer zur Verfügung zu stellen.

### 3.3 *Der Weinprüfer*

Wie schon beschrieben, muss der neue Wein erst eine Prüfung durchlaufen, die erst einmal blind, also ohne Kenntnis des Erzeugers erfolgt. Diese Prüfung in den Bewertungskriterien Farbe, Geruch und Geschmack erfolgt durch die Weinprüfkommision. Zu dieser Kommission gehören die Experten, nämlich Winzer, Winzermeister oder Weintechnologen, die letztlich nach bestandener Abnahme eine sogenannte AP-Nummer (Amtliche Prüfnummer) für den geprüften Wein erteilen. *In den Städten Koblenz, Wittlich, Trier, Alzey, Neustadt und Bad Kreuznach besteht diese Einrichtung für die amtliche Prüfung von Wein.* Zulassungskriterien zur Erteilung der amtlichen Prüfnummer sind die Verwendung des Lesegutes aus der Urrebsorte *Vitis vinifera*, die Einhaltung der Mengenregulierungskriterien des Weinberges und eine weinrechtliche Anforderung in der Analyse und Sensorik. Jeder Weinbaubetrieb stellt die Proben für eine Bewertung zur Verfügung.

Die Beurteilung jeder Probe erfolgt durch die Kommission nach den Kriterien der sensorischen Prüfung hinsichtlich Farbe, Geschmack und Geruch. Zugrunde gelegt wird ein 5-Punkte-System, welches von 0=stark fehlerhaft und 5=ausgezeichnet die Prüfer festlegen. Erst nach der positiven Bewertung des Weins in der Analyse und der Sensorik ist die Zulassung zum abfüllen und zur Vermarktung überhaupt erst möglich. Den Abschluss der Prüfung durch die Kommission bildet die Erteilung der amtlichen Prüfnummer, die in der ersten Ziffer der Hinweis auf die Prüfstelle ist, die in der Reihenfolge der Auflistung im letzten Absatz für die entsprechende Stadt die Zahl 0-7 erhält. Wenn ein Wein in der ersten Prüfung durchfallen sollte ist eine Nachprüfung möglich, die natürlich auch mit zusätzlichen Kosten für den Winzerfachbetrieb verbunden ist. Für die amtliche Prüfung bildet das Deutsche Weingesetz die Grundlage der staatlichen Aufsicht.

### 3.4 *Die Weinhändler und Kommissionäre*

In den 80-er Jahren war es bei den deutschen Winzern so, zumindest an der Mosel, dass Weinkommissionäre vielfach den fertigen Jahrgangsw Wein per Fass von den Winzern aufkauften. Sie waren für große Kellereien tätig und sorgten so preisgünstig für den Nachschub, wenn diese Unternehmen mehr Wein ver-

markten wollten, aber ihre eigenen Weinberge ihr Limit erreicht hatten. Dieses Segment der Weinwirtschaft versorgte dann meistens die Einkaufsmärkte mit preisgünstigen Weinen ohne wirklich mehr als einen Standard anzustreben. Oftmals konnte man dann die Tanklastzüge in den engen Gassen der kleinen Dörfer an der Mosel beobachten, die den Wein zur Kellerei transportierten. Natürlich war das kein Blindeinkauf der Ware Wein, denn die Kommissionäre bekamen vor ihrem Kauf eine Probe des Angebots. Ob jetzt diese Bewertung für die Kellerei ausreichte oder erst eine Analyse stattfand ist nicht eindeutig bekannt und eine Festlegung wäre nur Spekulation. Dennoch waren eindeutig Fachkenntnisse eines Winzers oder Winzermeisters bzw. Weinküfers gefragt, um sich nicht ein schlechtes Produkt aufschwätzen zu lassen. Das waren noch die Zeiten ohne Mengenregulierung und so erhielten die Winzer immer weniger Geld für ihre Fuder (ca. 1000 L) Wein. Die Winzer, welche ihre Weine nicht selbst vermarkten wollten oder konnten, erhielten für ihren produzierten und so verkauften Wein oftmals weniger als die Gestehungskosten. Es war dann kein Auskommen mit dem Einkommen möglich und bedeutete letztlich für den kleinen Winzer das Aus. Oftmals ergab sich daraus auch ein Verkauf der Weinberge. Letztlich reduzierte sich deswegen in dieser Zeit die Anzahl der Winzer.

### 3.5 *Der Sommelier (Weinkellner)*

Ein Sommelier arbeitet vornehmlich in einem Restaurant oder im Weinhandel und ist beratend tätig. So berät er im Restaurant die Gäste zur richtigen Wahl des passenden Weines zur ausgesuchten Speise. Außerdem ist er in Sachen Weineinkauf oftmals auch der Berater des Inhabers. Weiterhin ist er verantwortlich für ein entsprechendes Sortiment des Weinbestandes, die richtige Lagerung, eine zeitige Bestellung für einen Zukauf und entscheidet über die Lagerzeit der Weine, bevor die Kunden diese optimal genießen können. Mit einem ausgeprägten Gefühl und Sachverstand für Weine ist er verantwortlich für den Lagerbestand und eine fachgerechte Kundenberatung. Ein Sommelier ist ein Fachmann mit einer ausgeprägten Sensorik für Weine. Der Titel Sommelier ist nicht geschützt, so dass sich auch eine geschulte Servicekraft so nennen darf. Allerdings ist eine anerkannte Ausbildung in Deutschland möglich. Es gibt auch für andere Bereiche wie beim Bier, dem Käse oder Brot den Sommelier.

### 3.6 *Der Weinkritiker*

Sie sind nicht unbedingt gerne gesehen, sind so gelitten und auch schon mal gefürchtet. Es ist die Rede von Journalisten, Autoren und Weinkennern, die sich einen Namen durch ihre Kritik über Wein gemacht haben. Vielfach haben sie ihre Bewertungen auch in Buchform verfasst und mancher dieser Experten betrachtet das als Nonplusultra. Sicherlich kann man den Herren nicht mangelhaften Sachverstand nachreden, aber sie wollen es auch wissen.

Ihre fachlichen Weinbewertungen werden in einer Weinsprache durchgeführt. Eine Verkostung klassifiziert den Wein, indem eine Analyse in dieser Untersuchung diesen in einer auf den ersten Blick nicht verständlich erscheinenden Bewertungsskala einstuft.

Durch ihre Publikationen haben viele Weinkritiker mit ihren Maßstäben den Bekanntheitsgrad, das Image und auch die Preise von Weinen beeinflusst. In wie weit ihre Beurteilungen dazu beigetragen haben Weine objektiv zu bewerten, führt diese Überlegung vielfach zu verständlichen Zweifeln.

Natürlich könnte es auch sein, dass die Weinkritiker gewollt oder ungewollt gewisse Trends in Sachen Weingenuss ausgelöst haben, die dennoch nicht alle Geschmacks-Trendsetter bezüglich ihrer edlen Vorlieben zufrieden stellen konnten.

Es darf auch nicht sein, dass die Beurteilungen der Kritiker über Wein die Geschmackskulturen in eine Einheitsrichtung drängen. Der produzierte Wein auf der Welt bietet ein breites Spektrum an Geschmacksnuancen und das ist in der Hauptsache ein Verkaufsargument, nämlich der Wein muss dem Konsumenten in erster Linie schmecken. Denn in der Regel betrachtet der Weintrinker es als angenehm diesen zu trinken, aber betreibt keinen Kult deswegen. So sehr sich auch die Weinkritiker anstrengen, ist deswegen anzunehmen, dass sie niemals bei der Beurteilung desselben Weins zu einem übereinstimmenden Ergebnis kommen können, auch nicht bei einem ausgeklügelten Punktesystem. Denn Wein lässt sich grundsätzlich nicht danach in Gut oder Schlecht einordnen, weil es dazwischen sehr viel Spielraum gibt. Dieser Spielraum reicht aus, jedem Weintrinker sein Geschmackserlebnis zu bieten. Denn auch ein ambitionierter und autodidaktischer Weintrinker kann durch seine Erfahrung sicherlich in der Bewertung des Weins mit den beruflichen Weinkritikern mithalten. Wir wollen den Kritikern ihren Wein nicht wegnehmen, sondern muntern diese auf, mal nicht so stur fachlich Wein zu bewerten. Natürlich wäre das nicht das Wahre für

ihre Bücher, es würde vielleicht Text fehlen. Aber der Geschmack eines Einzelnen lässt sich nun mal Gott sei Dank nicht in eine Schublade legen und beschreiben, außer seine Vorlieben beim Wein trinken.

#### 4. Die Ausbildung zum Experten

Mit einer Ausnahme gibt es für die Berufe rund um den Wein Ausbildungsmöglichkeiten und Studiengänge an Schulen oder Hochschulen in Deutschland. Der Begriff Sommelier ist jedoch nicht geschützt und qualifizierte Mitarbeiter von Restaurants können sich auch so nennen. Aber es ist auch ein spezieller Ausbildungsberuf, meistens der Industrie- und Handelskammer (IHK). Der Weinkritiker fällt bei der Ausbildung aus dem Rahmen und deswegen hat der keine spezielle Ausbildung.

##### 4.1 Winzer und Winzermeister

Die Ausbildungszeit zum **Winzer** beträgt drei Jahre und wird an Fachschulen oder staatlichen Lehr- und Versuchsanstalten für Wein- und Obstbau durchgeführt. Wichtige Voraussetzungen sind die Liebe zur Natur und ein Bezug zu Wein. Mit bestandener Prüfung zum Winzer und mindestens zwei Jahren Erfahrung im Beruf ist dann auch die erweiterte Ausbildung zum Winzermeister möglich.

##### **Ausbildungsziele:**

Während der Ausbildung erlernen der Winzer und die Winzerin das selbständige Planen, Durchführen und Kontrollieren der produktions- und verfahrenstechnischen Abläufe im weinbaulichen Betrieb. Ziel der dualen Ausbildung ist der Erwerb von Kenntnissen und Fertigkeiten in folgenden Bereichen:

##### **Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen**

Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

Berufsbildung

Mitgestalten sozialer Beziehungen

Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit

Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung

##### **Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion**

Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen

Planen, vorbereiten und kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion

Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen

Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen

### **Traubenerzeugung**

Bearbeiten und pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit

Reben qualitätsorientiert und umweltschonend pflanzen, pflegen und nutzen

### **Kellerwirtschaft**

Oenologische Verfahren; Wein qualitätsorientiert und umweltschonend bereiten  
Grundlagen des Herstellens sonstiger Erzeugnisse aus Trauben und Wein

### **Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse**

Ausstatten und verpacken

Beraten und verkaufen

## 4.2 *Der Weintechnologe*

### **Hauptziele der Ausbildung:**

#### **Herstellen eines Weinerzeugnisses:**

- a) Erzeugnisse unter Anwendung önologischer Verfahren zu behandeln,
- b) Süßreservemengen zu ermitteln und analytische Verfahren anzuwenden,
- c) Sterilabfüllungen vorzubereiten und
- d) Erzeugnisse aus Trauben nach gesetzlichen Vorschriften auszustatten;

#### **Verkostung und Vermarktung:**

- a) Wein sensorisch zu prüfen und zu beschreiben  
sowie
- b) Kunden zu beraten und Erzeugnisse zu präsentieren;

#### **Kellerwirtschaft:**

- a) Arbeitsabläufe zu planen,
- b) Trauben, Maische und Most zu verarbeiten,
- c) Wein auszubauen,
- d) Klärverfahren anzuwenden,
- e) Erzeugnisse abzufüllen,



- f) Erzeugnisse zu lagern und zu verpacken,
- g) Verkostungen vorzubereiten,
- h) nach seiner Wahl Wein entweder zu Schaum- und Perlwein oder zu einem sonstigen Weinerzeugnis zu verarbeiten;

### **Wirtschafts- und Sozialkunde:**

Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen;

### **4.3 *Der Sommelier***

Für die Ausbildung zum Sommelier bei der IHK gibt es Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Gastronomie:

- a) Eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in den anerkannten Ausbildungsberufen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau oder Hotelfachmann/Hotelfachfrau oder Koch/Köchin.
- b) Eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis als Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau oder Hotelfachmann/Hotelfachfrau oder eine mindestens einjährige Berufspraxis als Koch/Köchin und eine weitere mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis, die der Fortbildung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Gastronomie dienlich ist.

### **4.4 *Weiterführende Ausbildung mit Studium***

Es gibt Studiengänge für die Fachrichtung Önologie, Getränketechnologie, Wein-technologie/Techniker und den Bachelor/Master für Weinbau und Önologie. Dafür steht die Universität Gießen und die Hochschulen in Geisenheim, Ludwigshafen und Heilbronn mit ihrem Bildungsprogramm zur Verfügung.

Bei den Studiengängen Weinbau- und Önologie gibt es z.B. folgende Schwerpunkte:

- Landwirtschaftskunde
- Biologie der Rebe und Traube
- Grundlagen der Oenologie
- Anbauverfahren

- Betriebswirtschaftslehre
- Mikrobiologie
- Finanzen und Controlling
- Marketing
- Chemie
- Physik und Technik
- Wirtschaftsrecht
- Weinsensorik
- Rebenzüchtung

Das Weinbau Studium ist interdisziplinär ausgerichtet. Wenn Sie als Weinproduzent Erfolg haben möchten, benötigen Sie nicht nur ein phantastisches Produkt. Sie müssen sich mit landwirtschaftlichen Technologien und naturwissenschaftlichen Grundlagen bestens auskennen und ihr Produkt erfolgreich vermarkten können. Weinbau zu studieren bedeutet deshalb eine anspruchsvolle und spannende Mischung aus theoretischen Grundlagen und Projektarbeit mit hohem Praxisbezug. Einblicke in die Forschung sind dabei genauso vorgesehen wie Praktika und Studienarbeiten bei Kooperationsbetrieben der Hochschulen.

## **5. Die Praxistauglichkeit ihrer Kenntnisse**

Nach der abgeschlossenen Ausbildung geht es im günstigsten Fall in eine gut bezahlte Anstellung. Dabei ist lediglich der/die Winzer/in auf sich allein gestellt, weil er/sie im eigenen Betrieb, vielleicht des Vaters, aktiv wird und sein/ihr schulisch erworbenes Wissen in die Praxis umsetzen muss. Als frischer „Winemaker“ möchte er/sie natürlich seine/ihre Ideen im eigenen Betrieb auch verwirklichen. Dennoch gibt es noch keinen Erfahrungsschatz wie für viele Menschen, die am Anfang ihres Berufsweges stehen. Deswegen ist der Lernprozess beileibe nicht abgeschlossen. So gilt es, sich über einige Jahre die notwendige Praxis anzueignen.

Der Winzermeister und der Weintechnologe sind wohl eher als Angestellte in größeren Winzerfachbetrieben, in Kellereien oder Winzergenossenschaften tätig. Für die Bereiche der Önologie, Getränketechnologie, Weinbau- und Önologie gibt es mehrere Möglichkeiten einer Anstellung. Dabei gibt es die Firmen, die Forschung, die Versuchsanstalten und die Hochschulen bzw. Universitäten wo eine interessante Tätigkeit als Techniker, Ingenieur, Bachelor oder Master mit Schwerpunkt Wein-

bau und Getränketechnologie möglich ist.

Lediglich der Weinkritiker fällt auch hier aus dem Rahmen, obwohl dieser natürlich auch eine Ausbildung, wie im vorherigen Absatz beschrieben, haben könnte. So sind es jedoch in der Regel Autoren, Journalisten und geschulte Weinkenner, die in Eigenregie für sich beruflich tätig sind. Sie arbeiten jeden Tag auch an ihrem Ruf als Weinexperte.

## **6. Was sie wissen und wissen sollten als Experten**

Entscheidend für die Herstellung eines guten Produkts, in diesem Fall Wein, ist eine fundierte Ausbildung der Experten, welche Fachschulen, Hochschulen und Universitäten diesen Spezialisten vermittelt haben. In Verbindung mit einem großen Anteil Erfahrung kennen sie sich in ihrem Metier aus und erzeugen so hochwertige Produkte. Sie sind unter anderem davon abhängig, dass die Natur sie in ihrer Arbeit positiv unterstützt, damit ein Qualitätsprodukt im Bereich Gaumenfreuden und Genuss entstehen kann.

Deswegen ist es für sie wichtig, alles über die Rebsorten zu kennen, die Anbauflächen, die Bearbeitung der Böden und Reben, die Versorgung der Reben mit Nährstoffen, die Anbaugebiete, die Verarbeitung von Trauben, den Gärprozess, eine bestmögliche Ausschöpfung der Traubenqualität, die Verarbeitungsmethoden von Most, die Stabilisierung und Klärung von Wein, die Festlegung des optimalen Abfülltermins, etwas über den Bedarf und die Wünsche der Kunden, über die Vermarktung von Wein, die Kalkulation, das Marketing, alles über die Betriebstechnik und auch über die Betriebswirtschaft.

Deswegen sollten sie auch alles über das Deutsche Weingesetz wissen, ebenso optimale Anbaumethoden, kostengünstige Produktionsmethoden, allerhöchstes Reinheitsgebot im Umgang mit dem Lebensmittel Wein, stets eine Beobachtung des Trends bei den Verbrauchern, Kenntnisse zur Marktforschung und Analyse, Pflegen von Verbraucherkontakten zur Erfassung von Rückmeldungen, eine durchgängige Qualitätskontrolle und eine faire Preisgestaltung für die Verbraucher.

Erst wenn alles zusammen passt kann ein gutes Produkt entstehen, der Kunde ist zufrieden, der produzierende Betrieb ist wirtschaftlich gesund und der Produzent kann auf den Wein seiner Rebflächen als spezifisches Produkt von Mutter Natur, welches mit seiner Unterstützung entstanden ist, durchaus stolz sein. Die Erzeuger von Wein halten eine Tradition aufrecht, die schon einige tausend Jahre andauert und die Menschen so ein köstliches Produkt genießen können und wün-

schen uns den Fortbestand, auch wenn sich durch den laufenden Klimawandel schon einige Voraussetzungen geändert haben.

## **7. Nicht alles ist machbar**

Jedoch hat auch bei Experten die Sensorik ihre Grenzen wenn es darum geht, jeden Wein bei einer Probe zu erkennen und dezidiert beschreiben zu können. Ein gutes Auge, eine gute Nase und ein ausgeprägter Geschmackssinn sind natürlich die besten Voraussetzungen, um den Charakter eines Weins beschreiben zu können.

Als Beispiel der Grenzen auch bei erfahrenen Weinkennern sei eine Sendung über Wein nämlich bei Quarks und Co. erwähnt, in der man ein im Labor hergestelltes Weinprodukt den Experten zum probieren einschenkte und sie dieses Getränk tatsächlich als Wein entsprechend einer bestimmten Qualität bewerteten. In einer umfassenden Aufklärung nach dem vermeintlichen Weingenuss hat ein Lebensmittelchemiker dann den Herstellungsprozess beschrieben und die Kandidaten über den Versuch einer Weinherstellung im Labor aufgeklärt. Alle Experten waren von dem Ergebnis völlig überrascht. Der Geschmackssinn selbst der Weinkenner wurde in die Irre geführt. Natürlich war es ein Versuch, denn wer will schon Wein im Labor künstlich herstellen, wenn die Natur so viele Variationen für die Weintrinker zur Verfügung stellt. Für jeden Weintrinker gibt es immer wieder Neues zu entdecken. Und die Geschmacksvielfalt wandelt sich immer neu, auch schon von Jahr zu Jahr.

## **8. Weinexperte muss man nicht unbedingt sein**

Sicher gibt es die selbst ernannten Weinkenner, die schwadronierend alles rund um den Wein in einer geselligen Runde von sich geben. Mancher ist überrascht von diesem breitgetretenen Wissen dieses vermeintlichen Weinkenners. Kritisches Hinterfragen hilft oft, den Redeschwall etwas zu bremsen. Ganz gereizt werde ich immer durch die ernst gemeinte Aussage von dem besten Wein, ganz einfach deswegen, weil es den auf der ganzen Welt nicht gibt. Es gibt natürlich für jemanden seinen Lieblingswein oder seinen ihm am besten schmeckenden Wein, das ist einleuchtend und klar.

Die meisten Weintrinker mit einigen Jahren Geschmackserfahrung bevorzugen doch häufig einen trockenen Wein und deswegen ist es die Regel, dass man jemandem seinen Geschmack nicht abspenstig machen sollte, selbst dann nicht, wenn er überwiegend und gerne süßen Wein trinkt, was gegen den eigenen Ge-

schmack geht. Wohl wissend, dass es bei der riesigen Weinvielfalt selbstverständlich einen Wein für jeden Geschmack gibt, findet jeder Weintrinker seinen Lieblingswein, obwohl es rein theoretisch auch etwas länger dauern könnte, bis der Richtige gefunden ist. Aber man gönnt sich ja sonst nichts..... Es genügt durchaus über den gerade getrunkenen Wein zu sagen, der schmeckt aber gut und mehr nicht, also alles ohne Fachkommentar. Nein, um Wein genießen zu können muss man kein Weinexperte sein.

## **9. Zu viel über Wein wissen kann man nicht wirklich**

Wenn man als Weintrinker gerne auch mal über den Tellerrand hinaus schauen möchte wie man so sagt, dann belässt man es nicht bei einem Wein, also dem Lieblingswein, sondern begibt sich auf eine Studienreise. Den Schwerpunkt bilden bei dieser persönlichen Geschmacksreise neue Weine, nämlich die, die man noch nie probiert hat, einfach mal auszuprobieren. Damit erreichen wir den Bereich des Weinvergnügens, welcher ein ambitionierter Weintrinker gerne erfahren möchte. Die Frage ist, soll es rot oder weiß sein? Beim Weißen ist es eine interessante Erfahrung mal einen Wein aus der Reihe mit besonderem Charakter kennen zu lernen. Mein Vorschlag wäre es, einen Chardonnay zu probieren. Früher Modesorte, jedoch heute eine bekannte Marke. Üblich ist der Chardonnay trocken vergoren und er ist recht fruchtig im Geschmack. Die Anbauggebiete befinden sich in Frankreich im Gebiet Burgund, Chablis und Champagne, jedoch erfolgt der Anbau auch in anderen Ländern auf der Welt. Meine Erfahrung war nach anfänglicher Geschmacksskepsis, man muss ihn mögen, um ihn genießen zu können. Das ist natürlich keine allgemeingültige Empfehlung diesen Wein auch zu probieren, denn da muss jeder schon selbst nach seinem Empfinden aktiv werden. Es entscheidet ausschließlich der persönliche Geschmack, ob ein Wein gefällt oder eben nicht. Oder auch vielleicht mal einen Roten? Und so weiter und so weiter..

Mit und mit ergibt sich ein Erfahrungsschatz in Sachen Weingenuss. Man kann für sich selbst und mit seinem Sachverstand den Kandidaten Wein beurteilen. Auch in einem Fachbuch gibt es sicherlich brauchbare Informationen oder sie durchforsten das Internet, um so mehr über Wein in Erfahrung zu bringen. Es können natürlich ganz spezielle Informationen zu einem bestimmten Wein sein, die man sucht. Bei einem ausgeprägten Wissensdurst gibt es viel zu entdecken zum Thema Wein, Weingenuss, Weinvergnügen oder einfach die sachlichen Informationen in schriftlicher Form, also eine Trockenübung.

Das Thema Wein hat viele Facetten und ist praktisch ein unerschöpfliches Thema und deswegen kann man dazu nie zu viel wissen.

## **10. Der persönliche Geschmack entscheidet über den Genuss**

Die Experten benötigen in Deutschland neben ihrer speziellen Berufsausbildung auch eine enge Beziehung zum Wein an sich in ihrem Arbeitsumfeld. Sie brauchen eine ausgeprägte Erfahrung, das Gefühl und die verlässliche Sensorik ihrer Sinnesorgane, um das alkoholische Getränk nach den qualitativen Gegebenheiten der gelesenen Trauben und den betrieblichen Vorgaben des Ausbaus der Weine für uns Verbraucher herstellen zu können. Bei dieser Tätigkeit ist zwar ihr Geschmack gefragt, aber nicht unbedingt ihr höchst persönlicher Geschmack. Der Produktionsbetrieb kann nur dann ein Qualitätsprodukt herstellen, wenn alle Mitarbeiter in der Fertigungskette ihren fachlichen Anteil optimal einbringen. Das so hergestellte Produkt ist kein Industrieerzeugnis und deswegen in der angebotenen Qualität steht's anders als im Jahr zuvor. In der Qualitätssicherung des Betriebes und der abschließenden Weinprüfung wird mit der amtlichen Prüfnummer für den geprüften Wein festgestellt, dass dieser konform zum Deutschen Weingesetz hergestellt wurde und die Qualitätskriterien erfüllt hat. Danach findet beim Winzer oder in den Kellereien in der Regel die Abfüllung in Flaschen statt. Der Produktionsbetrieb kann sein Produkt Wein nun vermarkten. Die Experten sind nun außen vor.

Dann trifft der Wein auf uns Verbraucher, die mit mehr oder weniger Sachverstand ihren Wein auswählen. Mal beim Winzer direkt oder auch beim gut sortierten Supermarkt. Wir brauchen nur zu beachten, dass wir den Richtigen dann später zu Hause auf dem Tisch stehen haben, mehr nicht. Obwohl der Kauf beim Winzer den Vorteil hat, den ausgesuchten Wein vorher probieren zu können. Nun nur noch die richtig temperierte Flasche öffnen, den Wein ins passende Weinglas eingießen, und der Genuss kann beginnen. Trotz alledem sollte es auch nach den üblichen Regeln der Weinkenner ablaufen. Diese beäugen zuerst den Kandidaten und schauen sich die Farbe des Weins an, als nächstes wäre der Geruch dran, das ist wichtig, um festzustellen, welches Aroma der Wein bietet. Wenn diese beiden Voraussetzungen einen quasi in den Zwang versetzen, diesen Wein auch unbedingt probieren zu müssen, dann erfolgt der erste Schluck aus dem Glas und wer kann, der schlürft Luft durch den Wein im Mund, dann bietet er einem den besten Geschmack von sich selbst. Die beste Bestätigung kann nun lauten, der schmeckt mir aber verdammt gut, das wäre ausreichend. Es wäre aber auch ein etwas ausführlicher Kommentar als Bewertung des getrunkenen Weins möglich, wenn man

möchte und kann. Letztlich mit oder ohne Kommentar, der persönliche Geschmack ist immer beim trinken mit dem Genuss dieses Getränks eng verbunden. Viel mehr wird dazu nicht benötigt.

Im Januar 2017

Wolfgang Müller