

Weißer Wein aus roten Trauben

Blindverkostung zum Thema „Blanc de Noir“ in Strümpfelbach beim Weingut Kuhnle

VON UNSERER MITARBEITERIN
SILKE BLUMENRÖDER

Weinstadt.

„Blanc de Noir“ ist die französische Bezeichnung für einen aus roten Trauben gekelterten Weißwein. Dazu muss die Schale vor der Gärung von der Frucht getrennt werden. Wie weiß gekelterter Wein schmeckt, probierten am Donnerstagabend 25 Teilnehmer einer Blindverkostung beim Weingut Kuhnle in Strümpfelbach.

Das „Dromrom“ stimmt: Vor dem Weingut Kuhnle blicken Besucher auf Weinberge. Über den gepflasterten Hof führt der Weg ins Fachwerkhaus. Gemütlich wirkt die gute Stube mit Eichenbalken, Kamin und restaurierten, alten Möbeln.

Gastgeber Werner Kuhnle, der den Abend gemeinsam mit Michael Scharmann vom Weintreff „Unsere Guten“ durchführt, begrüßt die Teilnehmer, von denen jeder vorher eine Flasche seines „geheimen Favoriten“ abgegeben hat: „Konzentriert euch aufs Probieren und Bewerten. Lustig wird's dann nach hinten raus, wenn wir mit der Probe durch sind.“

Unter den 25 Besuchern sind Wengerter und Kellermeister, Gastronomen und Besucher aus Weil der Stadt – und ein zugereister Norddeutscher. Kuhnle gefällt die Mi-



Welcher Wein mag das wohl sein?

schung fachkundiger Weinliebhaber und Laienweintrinker: „Jeder, der gerne Wein trinkt, ist bei unseren Proben willkommen. Für uns Winzer sind Wertungen von Laien mindestens genauso interessant wie die von Profis.“

Genauso wichtig ist dem Weinbauern das verdeckte Bewerten: streng geheim die Probenfolge, die Weinflaschen unter einer Stoff-Manschette verborgen. „Die Tester sollen sich nicht von Etikett oder Preis beeinflussen lassen“, erklärt der Strümpfelbacher.

Der erste Wein wird ins Glas geschenkt. Zum Neutralisieren des Geschmacksinns stehen Wasser und Brot bereit. In der Mitte des Tisches stehen dunkle Behälter. „Ich

spucke die Weine immer aus, damit ich alle Proben neutral bewerte“, sagt Kuhnle. Seine Gäste dürfen selbst entscheiden, ob sie die Spucknapfe nutzen oder den Rebensaft lieber den Gaumen hinunterfließen lassen. Eine bevorzugte Variante des Abends: die Guten ins Kröpfchen - die Schlechten ins Töpfchen.

Die Tester bewerten die Weine anhand eines Punktesystems von eins bis fünf. Dabei dürfen auch halbe Punkte gegeben werden. Geruch, Geschmack und Harmonie sollen beurteilt werden. Oder für Laien einfacher erklärt: „Schmeckt - schmeckt nicht“.

Jeder notiert seine Punkte anonym auf einem Blatt, das der Gastgeber nach der Probe einsammelt und auswertet. Ist eine Weinsorte beim 25. Gast eingeschickt, kommt beim Ersten schon wieder die Nächste ins Glas. „Speed-Tasting“ nennt eine Besucherin das zügige Vorgehen.

Während der ersten Runden herrscht noch Stille am Tisch. Alle konzentrieren sich, schwenken Gläser, riechen am Inhalt, ziehen den Wein dann im Mund über die Zunge, bevor sie ihre Punkte notieren.

Ab Runde sieben dann leises Geflüster: „Da ist ein Trollinger dabei“, „Das ist kein deutscher Wein“, „Ein typischer Spätburgunder“, urteilen die einen. „Cremig im Mund“, „viel zu süß“ oder „der riecht gruselig“, finden die anderen.

Für die Laien in der Testrunde schmecken viele Sorten ähnlich, „wie Weißwein halt“. Bis auf drei süße Runden und zwei „arg trockene“ sind für „Hobby-Weintrinker“ bei den restlichen 18 kaum Unterschiede zu erkennen.

Bei Runde 20 bieten sich einige Gäste gegenseitig das Du an: „Ich bin die Simone, kannst Simmi zu mir sagen.“ Beim letzten Wein des Abends, dem 23., freut sich jeder auf die anschließende Vesper.

Werner Kuhnle erläutert beim Essen einen Grund, weshalb Winzer aus roten Trauben weißen Wein keltern: Im Sommer, wenn die Weinfeste stattfinden, wird lieber Weißwein getrunken. Vor allem, wenn der Sommer sehr heiß ist - wie es die vergangenen oft waren. Um das Angebot an weißen Weinen zu erweitern, sind Winzer teils dazu übergegangen, auch aus roten Trauben weißen Wein zu keltern.

In den nächsten Tagen erhalten die Teilnehmer der Blindverkostung die Auswertung. Auch Weininteressierte, die nicht mitverkostet haben, können die Ergebnisliste beim Weingut Kuhnle unter info@weingut-kuhnle.de anfordern.

Nächster Termin

■ Die nächste Blindverkostung zum Thema „Chardonnay“ findet am **6. September** im Lokal „Die Vorratskammer“ in Strümpfelbach statt. Interessierte können sich verbindlich bei Daniel Kuhnle anmelden unter ☎ 0 71 51/ 12 93 oder per E-Mail (daniel@weingut-kuhnle.de). Von jedem Teilnehmer sollte eine Flasche des Themenweins beigesteuert werden.