



Dagmar Gross vom Sommelierverein Oberösterreich organisierte gemeinsam mit den Salzbergern dieses hybride Weinseminar.

# VERKOSTEN via Bildschirm

Coronabedingt setzen auch die heimischen Sommeliers auf Homeschooling. HG V PRAXIS nahm an einer Onlinedegustation teil und stellte fest, es funktioniert besser als gedacht.

Nachdem über 90 Prozent der Gastronomiebranche zum Zuhauseisitzen und somit quasi zu Untätigkeit gezwungen sind, schritt der Strasser Winzer Heinz Weixelbaum zur Tat und schickte den Mitarbeitern seines Vertriebspartners Morandell kurzerhand Kartons mit folgendem Inhalt: sechs Flaschen Weißwein, die zwar nummeriert waren, dafür aber keine Etiketten trugen. Diese befanden sich lose in einem Briefkuvert auf dem eine handschriftliche Kurzaufforderung zu lesen war: Viel Spaß!

Die Morandellisten stellten die Flaschen kalt und verbanden sich mit Winzer Weixelbaum über das Livebildformat Zoom und hielten auf diese Weise eine der ersten Digitalverkostungen ab. Mit von der Partie war auch Thomas Breitwieser, der bei Morandell die Bundesländer Oberösterreich und Salzburg verantwortet und seiner vinophilen Leidenschaft darüber hinaus auch noch im Sommelierverein Oberösterreich nachkommt.

## WINZERIDEE ZUM LERNFORMAT GEMACHT

Die Präsidentin der Oberöreicher, Dagmar Gross, tat sich mit den Salzburger Sommeliers unter Dörte Steiner zusammen und beide stellten eine erste Homeschooling-Degustation für Mitglieder und Interessierte auf die Beine. Jedem Teilnehmer wurde ein Karton Wein geschickt, der – wie gewohnt – sechs nummerierte Flaschen enthielt. Die losen Etiketten sowie ein paar Handlungsanweisungen befanden sich im mitgeschickten Kuvert. Die Empfehlungen lauteten, die Weine korrekt zu kühlen und eventuell bereits vorzukosten. Für das Onlinemeeting sollte man sich zehn Minuten vor Beginn einwählen und die sechs Weine kostbereit in den Gläsern beim PC stehen haben.

Wochentags schlag 18.50 Uhr ging's los. Dagmar Gross schickte einen Gruß in die Runde, Thomas Breitwieser moderierte und wurde von zwei Head-Sommelières fachkundig sekundiert: Stefanie Wieser, deren Expertisen bei Konstantin Filippou zu beurteilen sind und Michèle Metz, die als Head-Sommelière im „Landhaus zu Appesbach“ in St. Wolfgang zu Diensten ist.

## HEFTIGE DISKUSSIONEN GLEICH BEI WEIN NUMMER EINS

Eigentlich setzte die Diskussion schon nach dem ersten Schluck bei Wein Nummer eins ein. Roter Veltliner, ja oder nein? Oder doch eher Weißburgunder? Vielleicht eher ein Grüner Veltliner, die Meinungen gingen auseinander. Die fachlichen Beschreibungen hingegen nach Bukett, Aromen und Geschmack liefen hochprofessionell ab: Duft nach Apfel, Birne, etwas Quitte, leichte Briochetöne, cremig-nussig am Gaumen, sehr gut ausbalanciert, nicht überladen, nicht überkräftig, insgesamt ein wunderschöner Weißwein, der zum Trinken animiert. Über die Rebsorte wird man sich hingegen nicht einig. Weingut-Vertreter Andreas Frank nickt stumm und lässt nicht die geringste Regung ablesen, geschweige denn deuten.

## WEIN NUMMER ZWEI IM SCHNELLVERFAHREN

Während die Teilnehmer die Chatfunktion von Zoom noch eifrig nutzen, gleicht die Beschreibung von Wein Nummer zwei einem Parforceritt durch die Sommelierschule. Michèle Metz: „Deutliche Steinobstnoten, sehr straff und engmaschig auf der Zunge, knackige Säure, für mich eindeutig Riesling 2019 aus der Serie ‚Trinkvergnügen‘, kein Zweifel.“ Stefanie Wieser stimmt sofort zu und auch im Auditorium gibt es nur Zustimmung.



Die Teilnehmer erhielten unetikettierte Flaschen und mussten die Weine richtig zuordnen.



Michèle Metz, Head-Sommelière im Landhaus zu Appesbach in St. Wolfgang, erläuterte die Charakteristika der sechs Weine.



Andreas Frank, Repräsentant des Weinguts Weixelbaum aus Strass im Strassertale löste die Blindverkostung am Ende auf.



Das Panel der sechs Weixelbaum-Weine bestand aus Weißburgunder, Riesling, Grünem Veltliner und Rotem Veltliner.

### NUMMER DREI ERFORDERT TIEFERE BESCHÄFTIGUNG

Stefanie Wieser beginnt mit Wein Nummer drei: „Ich rieche roten Apfel, habe einzelne Steinfruchttöne, vielleicht eine Spur Ananas.“ Bei diesem Begriff zieht Weingutexperte Frank die Braue hoch und steckt die Nase nochmal ins Glas. Wieser weiter: „Wunderschöne Mineralität und eher mittelgewichtig, insgesamt eine tolle Eleganz.“ Metz ergänzt: „Ich habe hier auch noch Birne. Beide Expertinnen legen sich auf Grünen Veltliner Ried Stangl fest. Moderator Breitwieser will wissen: „Warum kein Roter Veltliner?“. Metz: „Weil er dafür zu straff ist.“ Punkt, nächster Wein.

### NUMMER VIER UND DIE GUNST DER ZWEITEN LUFT

Michèle Metz schickt voraus, diesem Wein unbedingt die Gunst einer ausreichenden Belüftung zu gewähren. Laut Metz öffnet sich ein herrliches Bukett nach Steinobsttönen, etwas Zitrusnoten und auch Kräuteranklänge. Diese schöne Würze setzt sich am Gaumen fort, von spitzer Säure etwas angestachelt. Insgesamt zeigt sich ein sehr reifer Wein, der vielleicht auch einen Hauch von Petrolton erkennen lässt. Breitwieser will wissen, ob das auch Botrytis sein könnte, woraufhin er skeptische Blicke erntet und keine Antwort kriegt. Dafür legen sich die Expertinnen fast im Chor fest: „Das muss eigentlich ein Riesling sein.“

### DAS RÄTSEL DER NUMMER FÜNF

Bei Wein Nummer fünf gesteht Michèle Metz offen ein: „Ich habe nicht gewusst, was ich damit machen soll“, erklärt sie ihre Unschlüssigkeit. Wieser springt ein: „Apfel, Birne, Steinobst, darunter zarte Marille – für mich zeitigt dieser Wein fast schon eine burgundische Anmutung, komplex, aber nicht super-opulent, eventuell eine gereifte Reserve mit etwas Holzeinsatz, ich vermute Grüner Veltliner.“ Metz ergänzt: „Für mich auch Grüner Veltliner, nicht wegen der Würze, die nicht so stark ausgeprägt ist, sondern weil er sich so vegetabil zeigt.“

### EIN EXOT ZUM ABSCHLUSS

Wein Nummer sechs unterscheidet sich von allen anderen allein schon durch eine intensivere Farbe mit Kupferreflexen, die ins Hellbräunlich-Rötliche gehen. Der Duft macht Mandeln, Feigen, Nüsse erkennbar, daneben noch tropikale Noten und etwas

roten Apfel; sehr reif, mit nicht vordergründiger Mineralität, etwas Karamell und Cremigkeit am Gaumen. Während der Erklärungen quillt der Chat mit Nachrichten über, in denen es unisono Roter Veltliner heißt. Darauf legen sich die Expertinnen fest.

### SPANNENDE AUFLÖSUNG UND LOB

Nach einer Weingutvorstellung und der Erläuterung der Bodenverhältnisse in den einzelnen Lagen rund um Strass kommt Andreas Frank schließlich zur Auflösung: Wein Nummer eins ist ein Weißburgunder. Der Riesling als zweiter Wein wurde völlig richtig erkannt. Der Grüne Veltliner als Wein Nummer drei stimmt auch, aber nicht Ried Stangl, sondern Ried Wechselberg. Hierbei handelt es sich um eine reine Lösslage, deshalb hat Frank auch die Zuschreibung von Ananastönen sehr passend gefunden. Wein Nummer vier ist ein Riesling, somit auch richtig. Dieser stammt von der Top-Lage Gaisberg und hat null Botrytis. Die Petroltöne sind einfach mit der enormen Reife dieses Weins erklärbar. Wein Nummer fünf ist der GV Rosengarten, was ebenfalls stimmt und last, but not least der Rote Veltliner Reserve aus dem Jahr 2017 auch völlig korrekt zugeordnet. Ein spannendes Format ging auf diese Weise mit Erkenntnisgewinn über die Bühne. >sax<

**KOLL**  
GASTRO • KONZEPT

*gastro goes future*

[www.koll.co.at](http://www.koll.co.at)