

Einige grundsätzliche Überlegungen zur Beurteilung von Weinen und zur Benutzung dieses Bewertungsbogens.

1. Dieses Bewertungsblatt soll nur eine Hilfe sein, jeder kann natürlich bewerten wie er will. Die „Experten“ tun das ja auch. Und ob die Höchstnote 5, 20 oder 100 Punkte sind oder drei Gläser, fünf Sterne, Trauben oder Flaschen - das spielt alles keine Rolle. Nur wenn bei einer 100 Punkte-Skala Ergebnisse auf bis zu drei Nachkommastellen angegeben werden, ist das reiner Blödsinn. Deshalb sollte man sich in diesem Bewertungsblatt in den einzelnen Rubriken auf halbe Punkte beschränken. Ich empfehle die Einteilung in Klassen (z.B. 90-100 Punkte = *** / 80-89 Punkte = ** / 70-79 Punkte = *)

2. Man sollte sich grundsätzlich überlegen, ob die vergebenen Punkte absolute oder relative Bewertungen sein sollen. Stellen Sie sich vor, sie probieren und bewerten heute eine Reihe guter Alltagsweine. Wenn Sie hier irgendwo bei einer Höchstnote von 90 oder mehr Punkten landen, was machen Sie dann morgen mit dem 90er Chateau Lafitte? Bei den „Experten“, die absolute Bewertungen vergeben (im 100 Punkte-System z.B. Parker) beginnt bei 90 Punkten die absolute Weltklasse.

3. Sie können natürlich auch „relativ“ bewerten wie es beispielsweise der französische Guide Hachette tut. Dann dürfen Sie auch einem Alltagswein 100 Punkte geben. Die 90 oder 100 Punkte für den Tafelwein haben dann natürlich einen anderen Wert als die des o.a. Chateau Lafitte. Sie könnten - wenn Sie wollen - auch noch Ihr Bewertungsergebnis durch den Preis des Weines teilen, um einen Indikator für das Preis-Leistungs-Verhältnis zu erhalten.

4. Insbesondere bei „großen“ Rotweinen erwischen Sie mit Ihrem Verkostungstermin manchmal einen ungünstigen Zeitpunkt. Der Wein ist noch zu jung oder noch verschlossen oder braucht noch Luft, hat aber Ihrer Ansicht nach noch ein tolles Entwicklungspotential. Bewerten Sie den Wein wie er ist oder lassen Sie ihn noch länger atmen oder geben Sie ihm gleich irgendwo implizit oder explizit Punkte für das Entwicklungspotential?

5. Wenn man z.B. zehn Weine bewerten will, kann es - zumindest wenn man nicht auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann - leicht passieren, daß man bei dem ersten Wein mit den Punkten etwas zu hoch greift. Also Vorsicht. Sonst geht Ihnen der Spielraum aus, wenn die Weine danach noch besser werden. Nachträgliche Korrekturen gelten unter Fachleuten als verpönt (genauso wie schwätzen) und führen letztlich nur zur eigenen Verwirrung. Die interessanten Diskussionen sollte man nach der Probe führen. Dann kann man die Weine auch richtig trinken.

| | |
|---|----------|
| <h1>Weinbewertung</h1> | Tester: |
| | Datum: |
| Name des Weins | Jahrgang |
| Weitere Angaben zum Wein (z.B. Rebsorte, Preis, Beschreibung, Kaufort etc.) | |

| Reihe | Nr. | Bewertungskriterien | Bewertungs-Punkte | Höchst Punkte |
|-------|-----|--|-------------------|---------------|
| | | Farbe 0 = fehlerhaft, unschön / 1 = ansprechend 2 = besonders schöne Farbe | | 2 |
| | | Klarheit und Reinheit 0 = trüb, staubig / 1 = klar, rein / 2 = kristallklar, brillant | | 2 |
| | | Geruch (Duft, Blume, Bukett) 0 = kein Geruch erkennbar, schlecht bis verdorben 1 = schwach, diffus, verhalten / 2 = ansprechend, sauber, reintönig / 3 = sehr gut entsprechend, duftig, fein 4 = charakteristisch, besonders fein und ausgeprägt | | 4 |
| | | Geschmack (Körper, Extrakt, Süße, Säure, Tanninstruktur) 0 = verdorben, schlecht / 1 = kein Weingeschmack, fremd 2 = leer, dünn, wenig Ausdruck / 3 = geradlinig 4 = reintönig, ausdrucksstark / 5 = gehaltvoll, aromatisch, reich, charaktervoll / 6 = überragend, perfekt | | 6 |
| | | Gesamteindruck (Harmonie, Finesse, Abgang) 0 = mangelhaft, unharmonisch / 1 = kurzer Abgang, wenig harmonisch / 2-3 = guter Gesamteindruck / 4-5 = mittlerer bis langer Abgang, balanciert, typisch, delikat 6 = langer Abg., hochfein, sehr harmonisch, großer Wein | | 6 |
| | | Sonderpunkte ohne Begründung | | 5 |
| | | Zwischensumme | | 25 |
| | | Summe nach 100 Punkte - System (= 50 plus 2 x Zwischensumme) | | 100 |