

WEIN

Stunde der Wahrheit

Wie gut sind Weinexperten bei der Blindverkostung? Ein kalifornischer Forscher hat die Connaisseurs geprüft – und größtenteils für unfähig befunden.

Einmal im Jahr sitzen Kaliforniens Großnasen, -zungen und -gaumen zu Gericht. Önologen, Weinkritiker, Winzer und andere Trinker geben sich beim Weintest der „California State Fair“ einer Herkulesaufgabe hin: Mehr als tausendfach schlürften sie Rotes und Weißes und urteilen über die flüchtige Phase zwi-

noch: Die Urteile der Damen und Herren schwankten dramatisch.

Nur zehn Prozent der Richter bewerteten einen Wein beim Wiedersehen mit konsistentem Ergebnis. Die übrigen empfanden ihn je nach Laune mal als besser, mal als schlechter. Den miserabelsten Testern, immerhin ebenfalls zehn Prozent, war offenbar jeder Bewertungsmaßstab abhandengekommen. Bei ihnen geschah es, dass sie einen Tropfen als goldverdächtig einstufte, während sie Momente später ein weiteres Glas aus der gleichen Flasche als minderwertig zurückwies.

Ob ein Wein mit Medaillen bedacht wird oder nicht, so resümiert Hodgson, ist in erster Linie vom Zufall abhängig, nicht aber von seiner Qualität. Die Veranstalter der „California State Fair“ reagierten verkatert, aber prompt.

Alle der Unfähigkeit überführten Trinker werden ihr Amt verlieren, die übrigen aber sollen ihre Geschmacksknospen scho-

scheinbar einfachsten Aufgaben – weshalb das „Oxford Weinlexikon“ diese Arbeit als „masochistisch“ bezeichnet. Die Blindtrinker scheitern schon daran, die Rebsorten sicher zu differenzieren, und verwechseln Cabernet Sauvignon munter mit Merlot. Selbst den Winzern gelingt es selten, unter vergleichbaren Weinen ihren eigenen herauszuschmecken. Der französische Forscher Gil Morrot setzte 54 Bordeaux-Kennern Weißwein vor, den er rot gefärbt hatte. Bei der olfaktorischen Beurteilung hatte nicht einer den Schwindel bemerkt, wohl aber waren einige des Lobes voll über die intensive Waldbeerennote.

Die Urteilsfindung über Wein ist eine hochkomplexe Angelegenheit – und das Aroma in der Flüssigkeit spielt dabei oft nur eine Nebenrolle. **Mainzer Psychologen wiesen kürzlich nach, dass sogar die Farbe des Umgebungslichts entscheidend sein kann für das Geschmackserlebnis. Wein mundete den Probanden am besten,**

wenn der Raum rot oder blau ausgeleuchtet war. In weißem oder grünem Licht gefiel der gleiche Tropfen weit weniger.

Vollends schnappen Verkoster über, wenn sie glauben, ein paar Informationen über ihren Wein zu besitzen, denn dann erweist sich das Vorurteil als prägend für das Urteil. Laien und Profis sind sich einig: Nichts ist so lecker wie der Preis. Wein entfaltet nachweislich das beste Bouquet, wenn er teuer war. Und gerade Experten stehen immer in Gefahr, das Etikett mitzutrinken.

Mittelmäßige Weine in teuren Flaschen schmeckten ihnen in Tests plötzlich hervorragend, weil ein imposanter Markenname wie etwa „Château Petrus“ Erwartungen geweckt hatte, die der Wein selbst offenbar gar nicht mehr zu erfüllen brauchte. Auch verheißungsvolle Zusätze wie

„Grand Cru Classé“ steigerten die gefühlte Qualität ungemain.

Der Selbstbetrug scheint gerade für Weinfreunde ein vielversprechender Quell für Genuss zu sein als Expertise – oder gar guter Wein.

Ohnehin führt das Expertenwissen in Geschmacksfragen nicht weit. Forscher Hodgson kommt in seiner Kalifornien-Studie überdies zum Ergebnis, dass es zwar viele schlechte Weinprüfer gibt – aber eigentlich keine richtig guten.

Für seine Studie schaute er sich die Leistungen der Weinrichter über vier Jahre hinweg an. Dabei kam heraus: Wer in einem Jahr zur Verkosterelite zählte, der war trotzdem nicht davor gefeit, sich schon im folgenden Jahr in die Gruppe der Versager einzureihen.

MARCO EVERS



Weintester bei der Arbeit: Nichts ist so lecker wie der Preis

schen Ersteindruck und Abgang. Anschließend verteilen sie Medaillen.

Es ist die Stunde der Wahrheit in Nordamerikas ältestem Weinwettbewerb. Wer hier Gold gewinnt, der verdient auch Geld, denn auf wenigem vertrauen Weinkäufer mehr als auf die besondere Fähigkeit der Degustateur, Gutes von Schlechtem zu unterscheiden. Doch warum eigentlich?

Der kalifornische Forscher Robert Hodgson hat nun erstmals die Leistung der Weinrichter untersucht. Während einer Blindverkostung schenkte er den Prüfern den gleichen Wein dreimal zu verschiedenen Zeitpunkten ein. Das ernüchternde Ergebnis, vergangene Woche veröffentlicht im „Journal of Wine Economics“: Kaum einer der Edelsäufer hat gemerkt, dass er einen Wiedergänger süffelte. Schlimmer

nen und künftig höchstens 75 Weine am Tag beurteilen statt wie bisher 150. Dennoch ist fraglich, ob die Prüfer in Zukunft bessere Urteile fällen werden. Menschen taugen einfach nicht dazu – auch dann nicht, wenn sie Experten sind.

Nur zu gut weiß die Branche, dass Blindverkostungen heikel sind. Das einzig Reproduzierbare an ihnen ist ihr nicht selten peinlicher Ausgang. Zum besten kalifornischen Chardonnay kürten Hodgsons Edeljuroren vor zwei Jahren ausgerechnet ein Billiggesöff von „Trader Joe’s“, dem US-Ableger von Aldi. Die Zwei-Dollar-Flasche, industriell zusammengepanscht, erschien den Prüfern köstlicher als die hochpreisige Konkurrenz aus dem Napa Valley.

Sogar geschulte Fachleute versagen bei Blindverkostungen regelmäßig bei den