



## Fünf aus 65

Wenn Profis Weine verkosten, dann tun sie dies unter Laborbedingungen. Nichts erinnert an die schummrige Atmosphäre eines Weinkellers, der Testraum versprüht den Charme eines Sprachlabors. Nichts sollte auch die Experten ablenken, die über die **UBI BENE-Weinedition** des Sommers 2011 entschieden. Was zählte, war ausschließlich der Geschmack der Pfälzer Tropfen.

Die Geräusche sind schon auf dem Flur zu hören. Einem satten Schmatzen folgt ein langgezogenes Schlürfen. Dazwischen ein Schnüffeln, danach ein zirpendes Saugen, Gluckern, Schlabbern und Spucken, das schließlich in jenes kurze Scheppern mündet, mit dem Flüssigkeit auf Blech trifft. Dann herrscht Stille – bis das Konzert der ungewöhnlichen Zischlaute von neuem beginnt.

Im Sensorikraum des Weinbauamts Neustadt sitzen fünf Weinexperten. Seit neun Uhr morgens sind Susanne Schneider vom Sterne-Restaurant Strahlenberger Hof in Schriesheim, Thomas Boxberger-von Schaabner von der Weinhandlung Extraprima in Mannheim, der Oenologe Klaus Briegel aus Deidesheim und der Sensoriker und Sommelier-Ausbilder Martin Darting aus Wachenheim damit beschäftigt, insgesamt 65 verschiedene Proben zu begutachten. Gunter Steuer, der Geschäftsführer des Vereins Deutsche Weinstraße, hatte auf Bitten von UBI BENE 17 renommierte Pfälzer Weingüter gebeten, Rieslinge, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnays, Sauvignon Blancs und andere Weine einzureichen, von denen fünf in die UBI BENE-Sommerweinedition aufgenommen werden sollen. Die Atmosphäre des Raums ist ausgesprochen nüchtern: Die Wände sind schmucklos und weiß, damit sie einen neutralen Hintergrund bilden, wenn die Tester ihre Gläser heben, um die Farbe der Weine zu begutachten. Sie sitzen auf Bürostühlen an weißen Resopaltischen, zwischen sich Trennwände, vor sich mehrere Gläser, Papier und Bleistift, eine Flasche Mineralwasser und ein trockenes Roggenbrötchen. Nur das in den Tisch

eingelassene Spucknapfchen deutet darauf hin, dass hier nicht Simultandolmetscher arbeiten oder Schüler in einem Sprachlabor gequält werden.

Gerade hat Sarah Göring vom Verein Deutsche Weinstraße vier weitere Proben in die Gläser der Tester gegossen. Zuvor hat sie alle Flaschen nummeriert, in Kartons gefüllt und alles abgeklebt, was auf die Herkunft der Weine hindeuten könnte. Sie ist die einzige im Raum, die weiß, was sich in den grünen und braunen Flaschen verbirgt. Die Pfälzerin hat viel Erfahrung mit solchen Blindverkostungen. Rund 20.000 Produkte werden jedes Jahr bei Qualitätsprüfungen im Weinbauamt getestet.

### Ein Apfel zum Frühstück

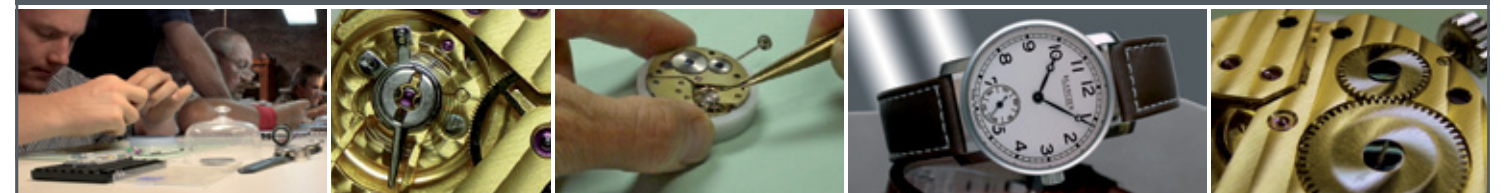
Trotz aller objektiven Bewertungskriterien: Ab und an wird unter den vier UBI BENE-Experten – ein bisschen – gestritten, wenn sie ihre Wertungen abgeben. Noten von Null bis Fünf sind möglich. Nach den Standards im Weinbau muss ein Qualitätswein mindestens 1,67 Punkte erreichen. Die Bronzene Kammerpreismünze gibt es ab 3,5, die Silberne ab 4 und die Goldene ab einer Wertung von 4,5. „Einskommasechssieben“, sagt Susanne Schneider, als Gunter Steuer die Wertung für einen Weißburgunder abfragt. Die anderen Tester werten höher. „Da ist Akazie drin“, sagt Martin Darting. Susanne Schneider saugt erneut ein Schlückchen ein, schmatzt, spuckt aus und sinniert: „Ich find ihn ja ein bisschen müde. Aber stimmt, Akazie schmeck' ich auch.“ Gunter Steuer, der aus den vier Voten den ▶

GENIESSEN UNTER LABORBEDINGUNGEN: GUNTER STEUER (OBEN) ERRECHNETE DIE GESAMTWERTUNGEN, DIE KLAUS BRIEGEL (UNTEN) UND SEINE KOLLEGEN IN EINER BLINDVERKOSTUNG IN DER STERILEN ATMOSPHERE DES SENSORIKRAUMS IM NEUSTADTER WEINBAUAMT VERGABEN.

## Die Geheimnisse der Feinmechanik

Uhrenseminare bei Lottermann & Söhne in Seckenheim

Basisseminar: Zerlegen & veredeln Sie Ihre eigene Seminaruhr mit Genfer Schliff & Gravur in nur 2 Tagen inkl. theoret. Grundlagen!



weitere Informationen & weitere Seminare unter:

[www.lottermannundsoehne.de](http://www.lottermannundsoehne.de)  
Email: [uhrenseminare-lottermann@t-online.de](mailto:uhrenseminare-lottermann@t-online.de)

Seckenheimer Hauptstr. 128  
68239 Mannheim

Tel.: 0621-47 30 10  
Fax: 0621-48 44 721

**LOTTERMANN & SÖHNE**  
UHREN SEMINARE ANTIQUITÄTEN



DIE JURY: THOMAS BOXBERGER-VON SCHAABNER, SUSANNE SCHNEIDER, KLAUS BRIEGEL UND MARTIN DARTING (VON LINKS).

Durchschnitt errechnet, schlägt vor, die Gesamtpunktzahl von 2,5 ein bisschen anzuheben. „Diktatorische Demokratie“, nennt Klaus Briegel das, als die Expertin zustimmt: „Damit kann ich leben.“ Und schon kann über die nächste Probe verhandelt werden.

Susanne Schneider ist mindestens einmal im Monat unterwegs zu Blindverkostungen, neben ihrem Job als Leiterin des Service im Strahlenberger Hof. Sie hat am Morgen nur einen Apfel gefrühstückt und begründet: „Das ist am besten für den Geschmack.“ Thomas Boxberger-von Schaabner schwört auf Marmeladebrötchen und sagt: „Man muss schon ein Talent haben, um in so kurzer Zeit so viele verschiedene Weine verkosten zu können und immer noch etwas zu schmecken.“ In Bordeaux probiert er jedes Jahr 1.000 Weine in zehn Tagen, und auch wenn traditionell jeder Schluck wieder ausgespuckt wird, achtet er darauf, dann das Auto stehen zu lassen. „Gerade bei den schweren Rotweinen könnte es gefährlich werden zu fahren.“

### „Bevor ich Bier trinken muss, trinke ich den.“

Meist ist der Ton der Tester scherzhaft, zum Beispiel als Thomas Boxberger-von Schaabner bemerkt: „Der schmeckt nach ganz altem Käse“, und Klaus Briegel kontert: „Wo kaufen Sie denn Ihren Käse?“ Oder als Martin Darting mit Grabesstimme urteilt: „Bevor ich Bier trinken muss, trinke ich den.“ Doch die Tester kämpfen durchaus für ihre Favoriten. „Wir müssen einheitliche Maßstäbe anlegen“, fordert Thomas Boxberger-von Schaabner, als die Wertungen für einen Riesling deutlich auseinandergehen, und liefert die Begründung für die Differenz gleich mit: „Vielleicht ist es ja so, dass Herr Briegel als Oenologe erst mal das Verbesserungsfähige an einem Wein findet. Ich als Weinhändler und Importeur suche zunächst mal das Schöne.“

Doch es gibt an diesem Vormittag keinen Disput, der nicht beigelegt werden kann. Gunter Steuer hat für die geplante Edition Vorgaben gemacht. „Fünf

verschiedene Weingüter und verschiedene Rebsorten sollten es sein“, sagt er: „Wobei wir diskutieren können, ob es eine reine Weißweinedition wird, oder ob wir auch einen Rotwein mit reinnehmen.“ Diese Variante ist vom Tisch, als keine der eingereichten Blindproben Topwertungen erreicht. Ein Rosé sollte aber schon unter den Erwählten sein, findet Susanne Schneider, und Gunter Steuer stimmt zu: „Wir müssen uns ja in die Situation der Käufer hineinsetzen: Die trinken die Edition bei 28,5 Grad an einem lauen Sommerabend auf der Terrasse, da kommt ein Rosé immer gut an.“ Und weil einer sich als ganz vorzüglich erweist, kommt er mit in die Kiste. Er wird sich später als der „Clarettee“ vom Laumersheimer Weingut Knipsper entpuppen.

Schwerer fällt die Auswahl des Rieslings. „Riesling ist die wichtigste Rebsorte der Pfalz, natürlich haben wir hier die größte Auswahl“, erklärt Gunter Steuer und verständigt sich mit den vier Experten, zwei Rieslinge in die Edition zu packen. Nur welche? Weinverkostung ist schließlich keine Lotterie. Fünf der 26 eingereichten Weine werden in die Vorauswahl genommen und neue Gläser verteilt.

Das Konzert der Zischlaute setzt wieder ein, diesmal lauter. „Ei, was machst denn du so lang“, fragt Susanne Schneider schließlich ihren Banknachbarn Darting, als der gar nicht mehr aufhören will. „Ich denke nach“, antwortet er, und als alle genug nachgedacht haben, steht fest: Jürgen Zimmermanns „Wachenheimer Königswingert“ und die „Deidesheimer Mäushöhle“ von Georg Mosbacher aus Forst sind die Favoriten. Auch über den Weißburgunder vom Haardter Weingut Seemüller und den Chardonnay der Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten aus Bad Dürkheim besteht rasch Konsens. „Dann hammer's ja“, sagt Gunter Steuer um kurz nach Zwölf zufrieden: „Ich denke, damit haben wir eine sehr gute Auswahl gefunden.“ Und darauf durfte dann, nach all dem Schlürfen, Zirpen, Gluckern und Spucken, sogar noch ein Schlückchen getrunken werden.

Text: Ute Maag Fotos: Christian Dammert ■

## WEINEDITION 2011

5 SOMMERWEINE, DIE BEGEISTERN....



**37,- EURO\***

**Die erste UBI BENE Weinedition ist da!** Entdecken Sie zum fünfjährigen Jubiläum von UBI BENE fünf wunderbar frische Pfälzer Sommerweine als idealen Begleiter zur sommerlichen Küche oder einfach solo zum Genießen auf der Terrasse.

**Persönlich degustiert und für Sie ausgewählt** von: Susanne Schneider/Strahlenberger Hof in Schriesheim und Thomas Boxberger-von Schaabner/Extraprima in Mannheim, Martin Darting/Sensorik International in Wachenheim, Klaus Briegel/Weinlabor Briegel in Deidesheim.

Das Degustationspaket mit allen 5 Flaschen erhalten Sie in einer repräsentativen Holzkiste zum Preis von 37 Euro zzgl. 9,90 Euro für Porto, Verpackung und Versand – ein ideales Geschenk für Ihre nächste Sommereinladung. Sich selbst oder anderen eine Freude machen und dabei noch Gutes tun: **6,50 Euro pro Sendung gehen an die Lebenshilfe Bad Dürkheim e.V.**, die in ihren Werkstätten die Produktion der Holzkiste, die Konfektionierung und den Versand übernimmt.

**Bestellen Sie jetzt unter** [www.ubibene.eu](http://www.ubibene.eu) oder Tel. 0621 3921443 (solange Vorrat reicht)

2010 RIESLING TROCKEN „WACHENHEIMER KÖNIGSWINGERT“ WEINGUT JÜRGEN ZIMMERMANN, WACHENHEIM

2010 RIESLING KABINETT TROCKEN „DEIDESHEIMER MÄUSHÖHLE“ WEINGUT GEORG MOSBACHER, FORST

2010 WEISSBURGUNDER TROCKEN WEINGUT WEEGMÜLLER, NEUSTADT/HAARDT

2010 CHARDONNAY TROCKEN VIER JAHRESZEITEN WINZER EG, BAD DÜRKHEIM

2010 ROSÉ TROCKEN „CLARETTE“, WEINGUT KNIPSER, LAUMERSHEIM



ZZGL: 9,90 EURO FÜR PORTO, VERPACKUNG UND VERSAND