

## Die Geheimnisse der Sommelière Paula Bosch

# Wein- bewertungen



*Weinbewertungen gehören zum Weinalltag. Doch sind sie wirklich nötig? Oder geht es auch ohne?*

Illustration Sonja Berger

Weinbeschreibungen, sagt man mir immer und immer wieder, sind meine Stärke, egal ob vor einem Mikrofon oder auf dem Papier. Aber auch nach vier Jahrzehnten und zigtausend Weinen, die ich probiert habe, fällt es mir schwer, meine Einschätzung in das Korsett eines Punktesystems zu pressen.

Als Sommelière und Wein-Autorin wurde und werde ich regelmässig zu Weinproben eingeladen, bei denen die Weine nach den bekannten 20- oder 100-Punkte-Systemen verkostet und bewertet werden. Ein leichtes Spiel für mich, sollte man meinen, und ein Vergnügen noch dazu, vorausgesetzt, dass gute bis aussergewöhnliche Weine in die Gläser fliessen. Eine solche Verkostung ist immer noch ein lehrreiches, häufig auch genussvolles Vergnügen, leider aber kein grenzenloses, denn an Bewertungssysteme dieser Art habe ich mich immer noch nicht gewöhnt. Ich habe kein Problem damit, Weine vor dem Hintergrund von persönlichen

### Gut zu wissen

► **Trinken bis!**

Diese Angaben bei Weinbeschreibungen sind meist vage Schätzungen und selten zutreffend. Sie haben bei allen Kritikern grosse Ähnlichkeit mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmittelverpackungen und sind nur als Richtwert tauglich.



Das starke Team des Wine Spectator. Herausgeber Marvin R. Shanken und Chefredaktor Tom Matthews, der Ende Jahr nach über 30 Jahren die Führung abgeben wird. Im Wine Spectator wird das 100-Punkte-System verwendet.

Vorlieben oder Abneigungen möglichst neutral zu taxieren, und auch nicht damit, eindeutig Stellung zu beziehen. Auch befürchte ich nicht, dass man mir Käuflichkeit vorwerfen könnte und dass ich einen 100-Punkte-Regen auf die Weinwelt niederprasseln lassen könnte.

Dennoch hat das Unbehagen über starre Bewertungssysteme mich schon viel früher davon abgehalten, das ziemlich verlockende Angebot abzulehnen, einen Weinführer wie den WEINBOSCH zu schreiben. Dem vorgegangen war mein erster Ratgeber «500 Weine unter 20 D-Mark», in dem ich 500 Weine nach Farbe, Geruch, Geschmack und kulinarischen Paarungen beschrieben habe.

*«Ein mit Lust und Genuss getrunkenener Wein ist für mich das perfekte Wein-erlebnis.»*

Die Weinindustrie zeigte grosses Interesse, aber ich wollte weder Punkte noch Sterne zur Klassifizierung verwenden. Zu dieser Zeit kamen meine mehrjährige Kolumne im SZ-Magazin der Süddeutschen Zeitung und die dort beschriebenen Weine auch ohne Punkte bei den Lesern so gut an wie Weisswürste in Bayern, die vor dem Zwölfuhrläuten ausverkauft waren – das bestätigte meine Entscheidung.

#### Tipps

► **Ein perfekter Wein**

Ein mit Lust und Genuss getrunken Wein ist für mich das perfekte Weinerlebnis – dazwischen passen weder Punkte noch Sterne, aber immer noch ein paar Gläser mehr.

► **Weinbewertungen**

Sie machen nur dann Sinn, wenn sie von einem absoluten Profi stammen. Deshalb überprüfen Sie stets, von wem sie geschrieben wurden.

► **Preis**

Gute Bewertungen wirken sich immer auf die Preise aus, daher ist es ratsam, immer wieder weniger hoch bewertete Weine im Vergleich zu verkosten. Hoher Entdeckerwert garantiert!

### «Im Restaurant bekommt man auch keine Weinkarte mit Punkten.»

#### Auch die Arbeit im Restaurant brauchte keine Punkte

Als Sommelière konnte ich den Gästen keinen sündteuren Wein servieren, der nach seinem Etikett zu den ganz grossen Gewächsen der Welt gezählt wurde und auch wunderbar schmeckte, aber dennoch in den gängigen Weinführern als simpler Wein bewertet war. Die Geschmäcker und Vorlieben sind unterschiedlich und ganz sicher nicht mit Bewertungssymbolen oder Punktsystemen zu befriedigen. Im Restaurant war in erster Linie meine Expertise gefragt. Parkers Punkte haben sich nicht selten damit gedeckt; sie konnten aber nie ein Ersatz für eine an den Bedürfnissen des Gastes orientierte Beratung sein.

Auch in den besten Restaurants habe ich bis heute noch keine Weinkarte mit einer eigenen Punktwertung des Sommeliers gesehen. Egal ob bei Stephané Gass in Baiersbrunn, Melanie Wagner in Oberbergen oder Serge Dubs in Illhäusern, um nur drei meiner Favoriten mit exzellenten Weinkarten zu nennen. Ich vermute, dass aus Sicht der Gäste die Preise ein Punktesystem vorgeben, sodass eine weitere Klassifizierung auch zu Irritationen führen würde.

#### Wozu Punkte?

Nachdem Robert Parker in den 80er-Jahren in seinem Wine Advocate mit Weinbeschreibungen und Bewertungen begonnen hatte, hat sich die Weinwelt darauf eingestellt und diese Orientierung bis heute beibehalten. Ich bin davon überzeugt, dass international jede sehr gute Weinbewertung eines anerkannten Weinjournalisten vom Handel benutzt wird und zumindest für den Markt vor Ort von Bedeutung ist. Die weltweiten unvorstellbaren Fortschritte und die finanziellen Erfolge in der Weinbranche sind nach meiner Ansicht immer noch dem von Parker eingeführten Punktesystem geschuldet.

Parker und seine Kollegen haben es fertiggebracht, einer scheinbar unendlichen Menge an Weinen in der Wahrnehmung Struktur, aber auch eine Hierarchie zu geben. Damit ist es für die Profis in der Weinwelt, aber natürlich auch für die Kunden, einfacher geworden, sich zu informieren, sich einen Überblick zu verschaffen und vor allem eine – unanfechtbare – Entscheidungsgrundlage für den Weinkauf oder die Weinauswahl zu bekommen.

#### Gut zu wissen

► Sommeliers, die in Restaurants tätig sind, bewerten und beschreiben regelmässig ihre probierten Weine, aber keiner hat bislang seine Punktebewertungen in seine Weinkarte geschrieben. Ich frage mich warum wohl?

#### Ohne fundierte Gültigkeit

Schwierig wird es, wenn Punktebewertungen losgelöst von detaillierten Beschreibungen verbreitet werden oder wenn unklar ist, zu welchem Zeitpunkt die Bewertung erfolgt ist. Natürlich ist es gerade der Sinn eines Punktesystems, Komplexität zu verringern. Aber auch wenn ein solches Ranking Wissenschaftlichkeit vortäuscht – die Bewertung eines Weines hängt von vielen Umständen ab und bleibt immer ein Einzelurteil aus dem Zeitpunkt der Verkostung. Persönliche Sympathien und Befindlichkeiten miteingeschlossen. Bei grossen Proben werden oft sehr viele, oft viel zu viele Weine verkostet. Dabei ist es z. B. für eine Bewertung relevant, in welcher Reihenfolge das geschieht. Der gleiche Wein kann kurze Zeit später, in einem anderen Setting, anders wirken, besser oder schlechter, und wird daher folglich auch anders bewertet.

#### Tipps

► **Unterschiedliche Beurteilungen**

Bei einem Fahrrad oder Bügeleisen sind die Ergebnisse bei wiederholter Prüfung gleich, oder nur gering in ihrer Abweichung, weil die Beschaffenheit identisch ist. Bei Wein wird die Qualität in der Flasche durch mehrere Faktoren, vom Korken über Licht und Temperatur bei der Lagerung, beeinflusst. Dazu kommt die körperliche Verfassung des Testers, die bei einer Weinbewertung von enormer Bedeutung ist. Deshalb ist jede Bewertung ein Einzelurteil aus eben dieser einen Flasche.

### «Weinbewertungen machen nur Sinn, wenn sie von einem absoluten Profi stammen.»

Dieser «Probenfalle» habe ich mich immer wieder gestellt, um mich davon überzeugen zu können, dass auch meine Urteile nie gleich ausfallen. Diese Erfahrung hat mich in meiner persönlichen Entscheidung bestätigt, mich auf möglichst gute und prägnante Weinbeschreibungen zu konzentrieren, die Weine bewerten, aber nicht untereinander in eine Hierarchie bringen sollen.

#### Was am Ende wichtig ist

Auch wenn ich keine Freundin von Zahlenwerken bin – den Beschreibungen von Michael Broadbent, Robert Parker, René Gabriel, Michel Bettane oder Jancis Robinson bin ich meistens gefolgt. Meinem Vertrauen in ihr Urteil verdanke ich einige grossartige Weine im Keller. Ganz nebenbei: Es macht mich aber auch glücklich und sehr zufrieden, dass unzählige Weinfreunde meinem Urteil seit vielen Jahren auch ohne Punkterl vertrauen.

#### Bewertungssysteme

##### Gabriel-Punkte

- 20/20 Jahrhundertwein
- 19/20 Spitzenwein
- 18/20 ausserordentlich
- 17/20 gross
- 16/20 sehr gut
- 15/20 gut
- darunter befriedigend

##### Parker-Punkte

- 96–100 Extraordinary
- 90–95 Outstanding
- 80–89 Above Average to Excellent
- 70–79 Average

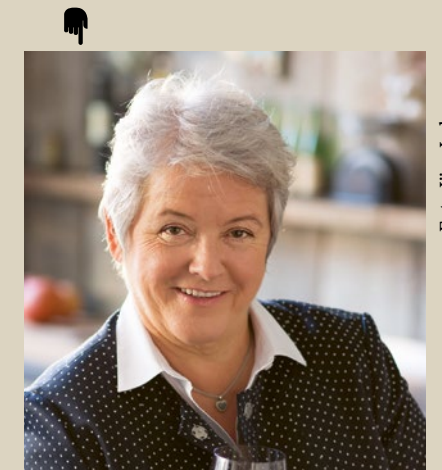


Foto Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag.  
[www.paula-bosch.de](http://www.paula-bosch.de)