



Protokoll Sitzung Carpe Vinum Freiburg e.V.

Datum: 18.11.14
Protokollführer: Jürgen Beiler
Anwesende: Dirk Alfare
Björn Bartels
Matthias Boos
Jürgen Beiler
Bernhard Konrad
Thomas Weidner
Martin Rupp
Achim Glockner
Frank Nesensohn

1. **Nächstes Treffen am 16.12.2014 um 19:30 Uhr in der Alten Wache**

Thema: 2 Bio-Dynamiker aus der Südsteiermark

Ich werde Euch die Weingüter Muster und Werlitsch aus Leutschach in der Südsteiermark vorstellen.

2. **Thema: Blindprobe**

Wie immer ist es Achim auch dieses Mal wieder gelungen, uns eine interessante und überraschende Blindprobe zusammen zu stellen. Björn gelang ein souveräner Sieg mit Abstand zum Nächstplatzierten. Herzlichen Glückwunsch!

Da ich zur Punktwertung die Zettel mitgenommen habe, bot sich die Gelegenheit, diese einmal einer genaueren Analyse zu unterziehen. Hierbei kamen einige interessante Dinge zu Tage. Erstmal wurde mir wieder bestätigt, dass ich keinen rechten Zugang zu Riesling Großen Gewächsen habe (weshalb ich mir diese in der Regel nicht kaufe), denn ich habe nicht nur das GG von uns allen mit Abstand am schlechtesten bewertet, sondern ich habe es auch als einziger deutlich schlechter bewertet, als den Guts- und den Ortsriesling.

Andererseits war ich der Einzige der Blindverkoster, der den aus der Alte Wache-Gruft ausgegrabenen, schon leicht Verwesenden als eben solchen schlecht bewertet habe. Björn, erlaube mir den kleinen Fingerzeig, als souveräner Gesamtsieger hast Du dieser „Leiche“ von uns allen die beste Note gegeben. Nur Achim, der um die Leiche wusste, lag bei der Benotung noch nahe bei mir.

Womit wir zur philosophischen Seite des Ganzen kommen. Wie beeindruckend ist es, wenn selbst Leute, die sich schon durch so viele Weinkeller getrunken haben, bei manchen Fragen weit vom tatsächlichen Ergebnis waren. Auch ich habe nun schon manches Tröpfchen getrunken, finde manches klar und eindeutig und erkenne doch bei anderem nichts. Und meine Frau, die keinen Wein mag, kann mit der Nase die Aromen besser erkennen, als ich – vor allem beim Korkschmecker, bei dem ich sehr unempfindlich bin. Gott sei Dank hat kürzlich die Wissenschaft klar bewiesen, dass Frauen grundsätzlich besser riechen können als Männer.



Und dann steht natürlich noch die Frage im Raum, wie stark wir uns wohl durch das, was wir erwarten oder schon wissen, in unserer Bewertung beeinflussen zu lassen. Hätte ich dem Riesling GG wirklich nur 11 Punkte gegeben, wenn ich um diesen gewusst hätte? Hätte ich dann nicht viel mehr gesagt, dass der halt noch sehr verschlossen ist, aber ein GG bekommt mindestens 15 Punkte? Oder hätten die Anderen den „Leichenwein“ nicht niedriger bewertet, wenn sie klar gewusst hätten, dass die Leiche gewollt war? So denkt man sich vielleicht, dass man halt nicht in der Lage ist, den Wein richtig zu erkennen, er hat Alterungs-Spuren, muss aber sicher mal gut gewesen sein, wenn ihn Achim in die Blindprobe nimmt?

Und Achim selbst, der ja wusste, welche Weine es sind? Er lag mit seiner Bewertung immer sehr nah am Schnitt, was natürlich an seiner Könnerschaft liegen kann. Allerdings gab es bei ihm zwei deutliche Abweichungen vom Schnitt, die genau bei den „Problemfällen“ waren. Beim GG hat er zwei Punkte über der zweithöchsten Bewertung gegeben und 3,5 Punkte über dem Schnitt. Wohingegen er bei der „Leiche“ deutlich (3 Punkte) unter dem Schnitt und fast so schlecht wie ich bewertet hat. Bewertung nach Erwartung oder doch bloße Könnerschaft? Achim, ich weiss, was Du annimmst! ;-)

Nun genug des Philosophierens – hier die harten Fakten:

“Clement de Lure” Cap Classique Brut, Stellenrust, Stellenbosch, Südafrika; 15,95 €; Note 2,5

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco, Villa di Corlo, Castelvetro, Emilia Romagna, Italien; 9,25 €; Note 4,0

2013 Riesling Tradition trocken, Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz; 8,50 €; Note 2,6

2013 Riesling “Steinbuckel” GG, Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz; 24,50 €; Note 2,1

2013 Riesling trocken „vom Kalksteinfels!“, Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz; 12,90 €; Note 2,4

2006 Alte Wache Grauburgunder trocken, Kaiserstuhl, Baden; ? €; Note: 2,5

2011 „Meursault en Luraule“, Domaine Remi Jobard, Cote de Beaune, Burgund, Frankreich; 47 €; Note 2,2

2012 Pinot Grigio „Porer“ Bio DOC, Alois Lageder, Margreid, Süd-Tirol, Italien; 14,25 €; Note 2,9

2012 Greco di Bianco, Statti, Lamezia Terme, Kalabrien, Italien; 10,90 €; Note 2,4

2009 Spätburgunder trocken Barrique, Johner, Bischoffingen, Kaiserstuhl; 21 €; Note 2,4



2009 Spätburgunder trocken „Regnum“, WG Königsschaffhausen, Kaiserstuhl, Baden;
29,80 €; Note 2,3

2009 Spätburgunder trocken Barrique, Fritz Wassmer, Schlatt, Markgräflerland, Baden;
6,99 €; Note 2,4

2010 Shiraz, Glen Carlou, Paarl, Südafrika; 16,40 €; Note 2,2

Marsala, Italien; 17,50 €; Note 2,2

Carpe Vinum Freiburg e.V.

Freiburg, den 12.12.2014

Achim Glockner
- 1. Vorsitzender -

Jürgen Beiler
- Schriftführer -