Entdeckungsreise in die eigene Sinneswelt:

Der Ahrwein

Ahrtaler Weinberge im Sonnenaufgang.

*Schon die Römer hatten das Ahrtal als Weinanbaugebiet entdeckt. Zwischen Rhein und Eifel ließen sie sich nieder und setzten die ersten Reben, wussten sie doch die klimatischen Vorteile dieses Tals zu schätzen und zu nutzen. Heutzutage zählt das wildromantische Ahrtal im Norden von Rheinland-Pfalz zu den bedeutendsten Rotweinanbaugebieten Deutschlands. Chef am Steilhang ist der Spätburgunder, der die Ahrwinzer*innen ein ums andere Mal mit Spitzenqualitäten für ihre beschwerliche Arbeit belohnt.*

Auch Alexander Kohnen hat seine Leidenschaft für Wein zum Beruf gemacht – nicht als Winzer, sondern als Gründer und Geschäftsführer des International Wine Institutes (IWI) in Ahrweiler, einer Fachschule für Sommelièrs und andere Weinliebhaber.

Das Tal der roten Trauben

Mit lediglich 562 Hektar bestockter Rebfläche rangiert das Weinanbaugebiet Ahr flächenmäßig auf Platz zehn der dreizehn deutschen Anbaugebiete. Auf insgesamt 462 Hektar, also auf 82,4 Prozent der Weinbergflächen, gedeihen rote Rebsorten, auf der übrigen Fläche werden weiße Trauben angebaut. Und die Reben finden hier geradezu ideale Bedingungen. Die Kombination natürlicher Begebenheiten, wie das milde Klima, eine günstige Geologie und Bodenbeschaffenheit, zusammengefasst unter dem Begriff Terroir, lässt hier ausdrucksvolle Spitzenweine mit außergewöhnlicher Struktur und Eleganz gedeihen. Wie eine Fußbodenheizung wirken die kargen Böden aus verwittertem Schiefer, Grauwacke, Kies, Lehm und Vulkangestein: Tagsüber wird die Wärme gespeichert und nachts gut dosiert an die Reben abgegeben, sodass die Trauben rund um die Uhr mit der nötigen Temperatur versorgt sind. Trotz dieser günstigen Voraussetzungen bedarf es aber natürlich auch der zahlreichen Ahrwinzer*innen, die sowohl im Weinberg als auch später im Weinkeller mit Sachverstand und Experimentierfreude zu Werke gehen. „Klasse statt Masse“ lautet das Credo an der Ahr, mit dem man in den vergangenen Jahrzehnten auch international immer wieder für Aufsehen und renommierte Auszeichnungen gesorgt hat. Wie mühsam sich die Arbeit der Winzer*innen gestaltet, lässt sich beim Anblick der Steillagen, die weitestgehend ohne technische Hilfsmittel bearbeitet werden, allerdings nur erahnen.

Ein Paradies für Genießer

Neben den malerischen und insbesondere in den Herbstmonaten so farbenfrohen Weinbergen laden auch die pittoresken Weinbauorte nicht nur Weinliebhaber, sondern auch aktive Genießer ein. Abwechslungsreiche Wander- und Radwege entlang der Ahr oder mitten durch die Weinberge bieten spektakuläre Aussichten. Bekannt und gleichermaßen beliebt ist der Rotweinwanderweg, der seit nunmehr fast 50 Jahren Ziel unzähliger Wein- und Wanderfreunde ist. Auf einer Gesamtlänge von 36 Kilometern führt die Route auf der nördlichen Ahrseite größtenteils durch Wingerte. Unterwegs besteht immer wieder die Gelegenheit, den Winzer*innen bei der Arbeit über die Schulter zu schauen und mit ihnen ins Gespräch zu kommen. Besonders reizvoll ist es, den Ahrwein bei einer Rast sozusagen an seinem Geburtsort zu genießen. Und natürlich laden rührige Gastronomen und Winzerbetriebe in den Weinorten nach einer ausgiebigen Wanderung zur Einkehr ein – mal in uriger Gemütlichkeit, mal stylisch und modern. Darüber hinaus sorgen die zahlreichen Weinfeste und Weinkultur-Events für genussreiche Erlebnisse und bieten zu jeder Jahreszeit eine Vielzahl an Möglichkeiten, das regionale Flair und „hiesiger Gegend führnehmste Nahrung“, die als solche bereits im Jahr 1602 durch den Rat von Ahrweiler protokolliert wurde, zu erleben und zu genießen.

Indian Summer in den Weinbergen des Ahrtals.

„Winzer ist ein Knochenjob und Landwirtschaft pur!“ – In den Weinbergen oberhalb von Ahrweiler erläutert Alexander Kohnen die beschwerliche Arbeit im Weinberg.

„Wer an der Ahr war …

… und weiß, dass er da war, war nicht an der Ahr.“ Galt dieser zweifelhafte Leitspruch bei einfallenden Touristengruppen noch vor einigen Jahrzehnten als Aufforderung zum quantitativ nicht limitierten Konsum niedrigpreisigen Ahrweins von minderer Qualität, also dazu, durch Druckbetankung möglichst als Tagesvollster wieder abzureisen, so hat sich hier ein deutlicher Sinneswandel vollzogen und der maßvolle Genuss steht heutzutage im Vordergrund. Zu diesem Imagewandel hat natürlich in erster Linie das Qualitätsstreben der Weinmachenden beigetragen, wofür die Weingüter und Winzergenossenschaften ein ums andere Mal mit nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet wurden und werden. Auch Initiativen wie „Wine in Moderation“, die die gesundheitsfördernde Wirkung des gemäßigten Weinkonsums wissenschaftlich nachgewiesen hat, sorgen für einen verantwortungsvollen Umgang. Ebenso schafft der „Gesprächskreis Ahrwein“ mit seinen regelmäßigen Veranstaltungen ein anderes Bewusstsein. Und nicht zuletzt hat es sich das International Wine Institute in Ahrweiler zur Aufgabe gemacht, die Sinne für den Weingenuss zu schulen.

Leidenschaft macht Schule

Weinerlebnisse vor Ort und ein auf die Region mit ihren Spitzenweinen zugeschnittenes Seminarangebot findet man bei Alexander Kohnen. Vor nunmehr über zehn Jahren gründete er das International Wine Institute (IWI) und leitet es seitdem als Geschäftsführer. Damit hat er seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Die Grundlagen dafür hat der gelernte Koch, Restaurantfachmann und Hotelmeister in zahlreichen Fortbildungen sowie über 25-jähriger Tätigkeit in der Erwachsenenbildung geschaffen. Laut Schlemmeratlas gehört er seit 2011 zu den 50 Top-Sommeliers in Deutschland. Und als „Member of the Board“ der International Riesling Foundation geprüfter Coach und Trainer bringt er ideale Voraussetzungen dafür mit, weininteressierte Menschen in die Welt des Ahr-Weines zu begleiten und deren Wissensstand zu erweitern. Dies tut er nicht nur professionell und praxisbezogen, sondern auch mit viel Begeisterung, Charme und Witz, was ein Seminar zu einem spaßigen Erlebnis werden lässt. Einen Schwerpunkt im Angebot des IWI bildet die Fortbildung für Menschen, die in Gastronomie und Handel tätig sind. Nahezu eintausend Lernende haben mittlerweile bei Alexander Kohnen und seinem Team eine fundierte Sommelier-Ausbildung berufsbegleitend, in Vollzeit oder als Intensivkurs erfolgreich abgeschlossen. Sommeliers werden in der Hotellerie und Gastronomie sowie im Weinhandel eingesetzt, erkennen Trends, kaufen Wein beim Erzeuger und verkaufen diesen mit Kompetenz und Ideenreichtum weiter. Im IWI erlernen sie dafür die nötigen Grundlagen, wie zum Beispiel Sensorik, Ausbildung in Stil, Etikette und Weinverkostung, sie lernen das Arbeiten am Tisch des Gastes, Weinrecht, Weinbau und Kellertechnik

Schwarze Gläser für den Sinnesparcour. Hier sind Nase, Mund und Gaumen gefragt, das Auge hat Pause.

sowie die Harmonie von Speisen und Weinen. Auch Wissen über die Weinregionen Deutschland, Österreich und Italien stehen auf dem Stundenplan der zukünftigen Sommeliers.

Neben der Ausbildung professioneller Weinkenner lädt das IWI mit einer spannenden Auswahl an Seminaren auch Weininteressierte auf eine Entdeckungsreise in die eigene Sinneswelt ein. Mit informativen und erlebnisorientierten Schulungen nehmen Alexander Kohnen und sein Team die Teilnehmenden mit in die Welt der Weine und schärfen die vinophilen Sinne.

„Lasst uns ein bisschen Sensorik machen!“

„Man hat so viele Anweisungen, den Wein recht zu bauen, und noch keine, ihn recht zu trinken“, so hat es der deutsche Physiker Georg Christoph Lichtenberg (1742–1799) einst formuliert. Hätte es damals schon ein IWI gegeben, hätte er wie ich – zu meiner großen Freude – in den Genuss eines Weinsensorik-Seminars kommen können. Eines vorweg: Es macht nach diesem Seminar noch mehr Spaß, Wein zu genießen und die eigene Geschmackswelt neu zu zu erkunden!

Weinsensorik – was ist das denn überhaupt? Man lernt, die Güte eines Weins richtig zu beurteilen. Ach so, und ich dachte immer, dass ich einfach nur entscheiden muss zwischen „schmeckt mir“ oder eben nicht. Und welche komischen Beschreibungen nutzen eigentlich die Wein-Experten da immer, wenn sie erklären, was sie gerade im Glas oder im Mund haben? Klingt schon manchmal rätselhaft und abgehoben und ich wundere mich immer über all die erkannten Aromen, die ich niemals im Wein vermutet hätte. Und dann noch dieses komische Geschlürfe beim Verkosten – warum machen die das? Und wie kommt überhaupt der Geschmack in den Wein? Das Seminar gibt Antworten auf diese und noch viele weitere Fragen und bietet einige Aha-Erlebnisse.

Es gibt wohl kaum ein Getränk, das so facettenreich ist wie das Kulturgut Wein, dessen Genuss von vielen Faktoren beeinflusst wird und gleichzeitig sensible Sinne erfordert.

Die Wahl des richtigen Glases gehört zur ersten Unterrichtseinheit. Seine Beschaffenheit, der Scheitelpunkt und Glasumfang haben solchen Einfluss auf den Inhalt, dass sie dessen Geschmack sogar verändern können. – Alle Seminarteilnehmer haben nun einen Wein im richtigen Glas und die Sinnesreise kann beginnen. Zunächst gilt: Das Auge trinkt mit, denn die erste Aufgabe lautet, verschiedene Farbtöne in ihren Nuancen zu unterscheiden. Klar, rot von weiß zu unterscheiden, bekommt auch eine Anfängerin wie ich hin. Eine Differenzierung zwischen zehn Gelbtönen, in denen Weißweine variieren können, ist da schon kniffliger. Mit der richtigen Haltung des Glases erkennen wir den Sauvignon Blanc an seiner grüngelblichen Färbung, während der Riesling im nächsten Glas zitronengelb schimmert. Dieses spannende Farbenspiel lässt sich natürlich auch mit den Roten und Roséweinen umsetzen. Den Säuregehalt des Weines erkennt man ebenfalls an der Farbintensität. Gleichzeitig lassen sich nach einem gekonnten Schwenken des Glasinhaltes an dessen Verlauf am Glasrand Rückschlüsse auf den Alkohol- und Zuckergehalt ziehen.

Genug geschaut, jetzt ist die Nase dran: Die soll nämlich den Aromen auf die Spur kommen, die Geruch und Geschmack eines Weines prägen. Vorab gibt es von Alexander Kohnen leicht verständliche Erklärungen über die chemischen Prozesse, die beim Riechen und Schmecken im Körper ablaufen. Und damit die Nase überhaupt weiß, was sie erschnüffeln soll, werden in diesem Seminar auch die Sinne auf spezielle Parcours geschickt. Beim Blind-Schnüffeln gilt es zum Beispiel, die Düfte einer der acht Aromaklassen zuzuordnen; dazu zählen fruchtig, floral, mikrobiologisch, chemisch, erdig, balsamisch, vegetabil und würzig. Das Aromenrad, das mir beim Erkennen der verschiedenen Aromen helfen soll, lässt mich jedoch an manchen Stellen ein wenig staunen. Gerüche wie Kuhstall, Gummi, nasser Sack oder Kellererde hatte ich bislang nicht mit Wein in Verbindung gebracht.

Bei der Aromenkunde lernen wir die Einteilung in Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen. Während die Primäraromen im Weinberg im Verlauf oder durch die Reife der Trauben und aus der alkoholischen Gärung entstehen, tragen die Sekundäraromen sozusagen die Handschrift des Winzers, denn sie sind das Ergebnis aus der Weinbereitung nach der Gärung. Tertiäraromen entstehen während des Reifeprozesses in Fass, Tank oder Flasche.

Der Geschmackparcours mit Schwellenwerttest lässt uns die Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami (japanisch für „köstlich“) sowie alkalisch und metallisch unterscheiden. Dabei wird mir nochmal bewusst, wo ich an Zunge und Gaumen welche Geschmäcker am intensivsten empfinde. Später am Tag stellen wir anhand von veränderten Wasserproben unsere eigene Geschmacksempfindlichkeit einmal mehr fest. Nicht zu vergessen sei, dass auch Emotionen das Geschmacksempfinden prägen: Erwartungen, Vorlieben oder Abneigungen können hier großen Einfluss haben.

Nach diesen Sinnes-Explosionen in Nase und an Gaumen und Zunge geht es nach dem Schnuppern auch endlich ans Probieren. Das IWI-Degustationsblatt in den Seminarunterlagen hilft bei der systematischen Weinbeschreibung. Aber halt: Auch nach zwölf getesteten Weinen sollen wir das Seminar im aufrechten Gang verlassen. Und so lautet die Devise wie in jeder professionellen Weinverkostung: Spucken statt schlucken. Also nehmen wir einen Schluck, schlürfen wie die Profis, spüren die Aromen an Zunge und Gaumen, versuchen diese richtig einzuordnen – und spucken schweren Herzens wieder aus. Entsprechende Vorrichtungen gehören selbstverständlich zur Ausstattung eines jeden Teilnehmer*innenplatzes.

Zwischendurch erfahren wir interessante Daten, Zahlen und Fakten zum Weinbau im Ahrtal, zur Arbeit im Weinberg und Keller sowie aus dem reichen Erfahrungsschatz unseres

Die Traubenprobe im Frühstadium des Weines erfolgt natürlich mit Erlaubnis des Winzers.

Seminarleiters. So auch bei einem Abstecher in den Weinberg nach der Mittagspause. Vor Ort und mit Blick über Ahrweiler gibt es Informationen über natürlichen Pflanzenschutz und die Arbeit der Winzer*innen im Jahresverlauf.

Mit rebsortentypischen Weinen und den sensibilisierten Sinnen trainieren wir im weiteren Verlauf des Seminars unsere Weinwahrnehmung und erleben dabei auch den Einfluss von Säure und Gerbstoffen.

Im Ahrtal gut vernetzt zu sein, schadet nie. So nutzt Alexander Kohnen seine Kontakte zu Winzer*innen auch, um mit ihnen zu experimentieren und zu tüfteln. Trotz seiner Passion für den Wein, die er auch in der Freizeit beim Wandern durch andere Weinbauregionen im In- und Ausland auslebt, möchte er den harten Job des Winzers nicht ausüben. Er widmet sich lieber dem fertigen Produkt und vermittelt Weinverständnis – und zwar sehr praxisorientiert und lebendig.

Fazit: Ein Wein-Seminar ist eine besondere Entdeckungsreise in die eigene Sinneswelt und unbedingt empfehlenswert, ebenso wie ein Glas Ahrwein. *Lissy Prange*

www.iwi-sommelier.de