„Weine zu bewerten kann mühsam sein“

Was ist ein guter Wein? Darüber wird viel diskutiert. Gibt es objektive Maßstäbe, um das konkret beurteilen zu können? Bekanntlich sind die Geschmacksnerven der Menschen subjektiv und über Geschmack lässt sich nicht streiten. Kirk Bauer aus Deidesheim ist Diplom-Oenologe und hat ein Schema entwickelt, das als Orientierung dienen kann.

VON JOCHEN WILLNER

Kirk Bauer verliert nicht den Überblick, obwohl unzählige Weingläser und Flaschen an seinem Arbeitsplatz stehen. Der gebürtige Saarländer hat es beruflich mit Wein zu tun. Sein Rat und seine fachliche Kompetenz sind im In- und Ausland gefragt. Selbst bei Streitigkeiten vor Gericht kommt es mitunter auf seine Begutachtung an. Der Wahl-Pfälzer ist derzeit der einzige von der Industrie- und Handelskammer (IHK) in Rheinland-Pfalz bestellte Sachverständige für die Beurteilung und Echtheitsprüfungen von Wein. Ein Novum.

Wein ist seit fast drei Jahrzehnten seine Welt. Im Mittelpunkt steht bei ihm stets die Frage: „Woran erkennt man guten Wein?“. Bauer hat hierfür eine klare und vor allem strukturierte Vorgehensweise entwickelt: Er listet „hard-facts“ und „soft-facts“. Zu den „hard-facts“ gehören Eigenschaften wie still oder prickelnd, Farbe, Rebsorte, Qualitätsstufe, Ausbaumethode, analytische Daten, Erzeuger, Preis, Aufmachung, Design und mehr. Diese treffen auf weiche Faktoren wie Anlass (mit/ohne Essen), Ort, Stimmung, Erwartung, Erfahrung und Image.

Professioneller Sachverständiger für die Qualität von Weinen: Kirk Bauer aus Deidesheim. ARCHIVFOTO: MEHN

ZUR PERSON

Kirk Bauer

Kirk Bauer (52) lebt seit 2009 in Deidesheim. Der zweifache Vater stammt aus dem saarländischen Losheim am See. Der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Getränketechnologie (FH) ist seit 2005 mit seinem Unternehmen Kirks Total Wine (KTW) international in der Weinberatung und im Vertrieb für oenologische Produkte und technische Ausstattung mit dem Schwerpunkt auf Holzfässer aktiv. Zuvor leitete Bauer die Vertriebsniederlassung des kalifornischen Weinerzeugers Robert Mondavi und war als Redakteur der Fachzeitschrift Weinwirtschaft beim Meininger Verlag in Neustadt tätig. Dort etablierte er die Verkostungsabteilung – auch für den Großen Internationalen Weinpreis Mundus Vini, dessen Vorstandsmitglied er seit 2019 ist. Bauer ist Mitglied im Bund Deutscher Oenologen und verfügt über einen großen Erfahrungsschatz im Bereich internationale Weinprämierungen. |wij

Fehlerhafte Weine selten

Bauer probiert gerade einen Wein, dessen Jahrgang, Sorte und Erzeuger ihm nicht bekannt sind. Es sind verdeckte Proben, ein Muss für den Sachverständigen, um Neutralität und Objektivität zu wahren. Die Tropfen überzeugen ihn durch eine moderate Säure und die Aromen Birne und etwas Quitte, die für eine exotische Note sorgen. Fehler sind nicht festzustellen. Seiner Ansicht nach sind schwache Weine mit technischen Mängeln glücklicherweise nur noch selten zu finden.

Das hat Gründe: „Die Technologie und die Ausbildung sind in den letzten Jahren deutlich besser geworden. Geschätzt sind nur noch zwei bis fünf Prozent der Weine fehlerhaft“, erklärt Bauer. Gemeint sind Fehler wie Kork, Böckser oder Oxidation. „Und das kommt immer seltener vor“, so Bauer.

Bauer hat einen Grauburgunder im Glas. Dieser sorgt im Zusammenspiel der zuvor beschriebenen harten und weichen Eigenschaften für einen guten Trinkfluss. Man bekommt Lust auf mehr. Das will auch ein Sommelier erreichen, der zur Speisenauswahl des Gastes in Abstimmung mit Vorlieben und Anlass den passenden Wein empfehlen möchte, um somit beim Genießer einen Treffer zu landen. „Dort, wo die weichen Faktoren und die harten Faktoren im entsprechenden Augenblick perfekt zusammentreffen, entsteht eine sogenannte perfekte Übereinstimmung – ein Match, und alles passt“, sagt Bauer.

Ein Indiz für guten Wein sei auch, einen Schluck zu nehmen und dabei das Bedürfnis nach mehr zu spüren. „Das kann in einer Frühlingsstimmung beim Anstoßen mit dem Partner mit einem zarten Rosé-Secco, der gar nicht mal teuer sein muss, während man den Blick über den See schweifen lässt, genauso eintreten wie beim Genuss von einem typischen Silvaner oder einem rassigen Riesling zum ersten Pfälzer Spargel oder beim Nippen an einem runden, vollmundigen Rotwein mit einem guten Buch am kalten Winterabend vorm Kaminfeuer“, so Bauer. „Bei einer perfekten Übereinstimmung ist der Genussmoment großartig. Ein Match.“ Für ihn ist der „JLF“-Test – JFL stehe für „je leerer die Flasche“ – auch eine sehr gute Methode zum Herausfiltern von guten Weinen. Stelle man Weine gleicher Sorte von verschiedenen Erzeugern (idealerweise verdeckt) zum Essen auf den Tisch, erkenne man im Nachgang die guten Weine am verbliebenen Rest in der Flasche. Je weniger darin verbleibt, desto besser. Eine leere Flasche wäre in diesem beschriebenen Fall für Bauer der Volltreffer.

Holzfass „Maßanzug“ für Wein

Für gute Weine kann nach Meinung des Oenologen unter anderem auch ein gelungener Holzeinsatz sorgen. Holzfässer sind für ihn die Maßanzüge für die Weine, die darin reifen. „Wenn alles passt, können im Holzfass gereifte Weine für Treffer beim Genießer sorgen“, erklärt Bauer. Dann wird er konkreter: „Nach meinem Kenntnisstand gibt es keinen einzigen trockenen Rotwein in der internationalen Spitzenklasse, der gänzlich ohne Holz auskommt“. Klar ist für ihn jedoch auch, dass gute Weine nicht unbedingt teuer sein müssen. Er nennt einen Vergleich aus der Schmuckbranche: „Guten Schmuck erkennt man daran, wenn Dir jemand sagt, dass er Dir gut steht. Dann ist es nachrangig, ob es sich dabei um günstigen Modeschmuck oder um ein exklusives Einzelstück handelt.“

Dass Exklusivität und Preis nicht unbedingt entscheidend für die individuelle Bewertung sind, macht seinen Job nicht leichter. „Weine zu bewerten kann manchmal sehr mühselig sein“, erinnert sich der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Getränketechnologie augenzwinkernd an seinen Einsatz im Keller eines Münchener Weinsammlers, wo infolge eines Wasserrohrbruchs etliche exklusive Raritäten zu Schaden kamen. Ein namhafter Versicherungskonzern hatte um Bauers Rat gefragt und im Zuge der Schadensregulierung eine fundierte Begutachtung beauftragt. „Das ist tagelange, echte Detailarbeit“, erinnert er sich. Aber es sei auch spannend zu sehen, welche Weine sich in den Kellern von Privatleuten befänden. Da bekommt selbst er, der weltweit in der Weinberatung unterwegs und auch eine Agentur in Australien betreibt, noch funkelnde Augen.

Experte mit viel Erfahrung

Bauer verkostet jährlich auf nationalen und internationalen Prämierungen die eingereichten Weine verschiedener Herkünfte, Qualitäten und Ausprägungen. Er war einst Projektleiter von Mundus Vini, der renommierten Prämierung des Meininger Verlags in Neustadt, dessen Vorstand er inzwischen auch ist. Für seine öffentliche Bestellung und Vereidigung durch die IHK als Sachverständiger im Bereich Wein musste er seine besondere Fachkunde sowie die persönliche Eignung vor einem Expertengremium nachweisen. Inzwischen ist diese für drei Jahre geltende Bestellung nach vorausgegangenen Prüfungen bereits zum dritten Mal verlängert worden. Und er hat Lust, diese Aufgabe auch weiterzuführen. „Einen guten Wein erkennt man daran, dass er perfekt zur Gelegenheit passt. Dann ist es ein Treffer“, bringt er seine wichtigste Erkenntnis auf den Punkt.