Zusammenfassung der Diplomaarbeit: Den Wein Hören und Verstehen!

Geläufige Begriffe aus der Weinsprache an musikalischen Hörbeispielen und der menschlichen Stimme erklärt!

Motivation und Fragestellung:

Die Fachsprache der Weinwelt, oft als exklusiver oder gar kryptischer Code wahrgenommen, stellt für Laien häufig eine erhebliche Barriere dar, wenn es darum geht, professionelle Verkostungsnotizen zu verstehen oder eigene Sinneseindrücke differenziert zu artikulieren.
Vor diesem Hintergrund widmet sich die Diplomaarbeit der Aufgabe, diese vinophilen Fachtermini zu entschlüsseln und über eine innovative Methode allgemein verständlich zu machen.

Zielsetzung:

Der Kern des Ansatzes liegt in der sinnesübergreifender Verknüpfung von Weinbeschreibungen mit im Tonstudio produzierten Hörbeispielen, die sowohl sprachliche als auch musikalische Variationen umfassen.

Ziel ist es, abstrakte geschmackliche und olfaktorische Begriffe in vertraute leicht verständliche Hörbeispiele zu übersetzen, um so den Lerneffekt und das Verständnis für die Struktur eines Weines über alle Konsumentenschichten hinweg nachhaltig zu steigern.

Inhalt:

Als wissenschaftliche und praktische Basis der Arbeit dient das standardisierte Verkostungsschema der Weinakademie Österreich, welches eine streng objektive Beurteilung von Farbe, Geruch, Geschmack und Qualität verlangt und den persönlichen, subjektiven Geschmack des Prüfers bewusst ausblendet.

Im ersten Teil werden die einzelnen Unterpunkte des Verkostungsschema ausführlich erklärt um dem Laien eine fundierte Erläuterung an die Hand zu geben.

Beginnend bei der Beurteilung des Farbtons. Dieser liefert schon einige Anhaltspunkte über z.B. Rebsorte oder Mazerationszeit. Weitergehend erlaubt die Beurteilung der Nase tiefe Rückschlüsse auf die Intensität der Ausprägung, den Reifestatus sowie die spezifische Aromen des Weines. Das Aromenspektrum wird hierbei klassisch in Primäraromen (Aromen der Frucht), Sekundäraromen aus kellertechnischen Maßnahmen wie dem Holzausbau oder dem biologischen Säureabbau (BSA) sowie Tertiäraromen aus der Flaschenreife unterteilt. Auch das rechtzeitige Erkennen von Weinfehlern wie dem muffigen Korkton (TCA) ist elementarer Bestandteil dieser Beurteilung.

Beim anschließenden Verkosten des Weins treffen die olfaktorischen Eindrücke auf die physischen, gustatorischen Parameter des Weines. Dazu zählen die Restsüße, die Säure, die durch die Speichelflussreaktion quantifiziert werden kann, sowie die Menge und Qualität der Tannine bei Rotweinen. Ergänzt wird dies durch die Beurteilung des Alkohols und des Körpers, der die Gesamtheit der nichtflüchtigen Extraktstoffe abbildet. Die finale Qualitätsbeurteilung basiert schließlich auf den objektiven, Kriterien wie Balance, Intensität, Komplexität, Stiltypizität sowie der in Sekunden gemessenen Länge des Abgangs.

Der zweite Teil beschreibt den kreativen und technische Ansatz der Arbeit. Hierbei geht es um die methodische Umsetzung der ausgewählten Fachbegriffe in konkrete Hörbeispiele. Um eine maximale Vergleichbarkeit zu gewährleisten, dient ein weinnaher Beispielsatz sowie die weltbekannten ersten vier Takte von Mozarts „Kleine Nachtmusik“ als musikalische Grundlage.
Die Produktion erfolgte unter professionellen Bedingungen in einem Tonstudio, wobei eine hochwertige Aufnahmekette aus dem Shure SM7B Mikrofon, einem Neve 88RS Software-Mikrofonvorverstärker sowie dem Kompressor Empirical Labs Distressor EL8X zum Einsatz kam. Die Digitalisierung erfolgte über ein

Interface und die anschließende präzise Bearbeitung der Audiodaten im unkomprimierten WAV-Format in der Digital Audio Workstation Logic Pro X.

Sprache: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1S-QTBhRzKXOkL-m-VBqX1EC7TeykTdg4

Musik: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1gXn-n38mxnU1wTGqX2-wb0wpINJaloPA

Methodik:

Mittels gezielter Bearbeitungswerkzeuge wie Lautstärkeautomation, Equalizern und künstlichen Raumsimulationen gelingt die akustische Umsetzung der vinophilen Begrifflichkeiten in nachvollziehbare Hörbeispiele. Ein reinsortiger Wein bspw. wird musikalisch durch ein einzelnes Soloinstrument wie die Flöte dargestellt, während eine Cuvée durch das nacheinander einsetzende und schließlich verschmelzende Zusammenspiel von Flöte und Klavier symbolisiert wird.

Der stilistische Kontrast zwischen der Alten und Neuen Welt spiegelt sich im Wechsel von einem klassischen Quartett zu einer modernen Rockband-Interpretation sowie im direkten Vergleich eines deutschen und englischen Beispielsatzes wider.

Ein „sauberer“ Wein wird durch eine völlig lineare, unbearbeitete Tonspur repräsentiert, wohingegen ein „dumpfer“ oder „belegter“ Eindruck durch ein anfangs stark beschnittenes Frequenzbild dargestellt wird, welches sich im Verlauf – analog zum Belüften oder Dekantieren eines Weines – hörbar öffnet. Echte Weinfehler werden durch inhaltliche oder harmonische Fehler in der Tonabfolge oder dem Satzgefüge entlarvt.

Besonders eingängig gelingt die Darstellung des Abgangs: Nach dem Ende des eigentlichen Signals simuliert eine künstliche Hallfahne das Verbleiben des Weines am Gaumen, wobei ein präzise mitlaufendes Sekundenticken die Unterscheidung zwischen einem kurzen (zwei Sekunden), mittellangen (fünf Sekunden) und langen Nachhall (zehn Sekunden) die Länge objektiviert.

Praxis:

Die praktische Anwendung der Hörbeispiele erfolgte im Rahmen einer empirischen Verkostungsstudie mit elf Probanden, die in drei Erfahrungsgruppen – vom reinen Gelegenheitskonsumenten über Weininteressierte bis hin zu ausgebildeten Profis mit Diplomen – unterteilt wurden.

In der offenen Phase stießen die Hörbeispiele auf eine breite Akzeptanz, wobei vor allem die Laien den größten Lerneffekt erzielten und neues Wissen erlangten.

Die anschließende verdeckte Blindverkostung zeigte, dass die Gelegenheitstrinker durch die musikalische Unterstützung strukturelle Begriffe wie Cuvée erstaunlich fehlerfrei zuordnen konnten, während sie bei komplexen olfaktorischen Begriffen wie „dumpf“ an ihre sensorischen Grenzen stießen. Die Profis hingegen meisterten die Zuordnungen mühelos, erreichten mit Hilfe der Hörbeispiele eine noch schärfere Abgrenzung bei diffizilen Kriterien wie z.B. bei der Unterscheidung der Länge des Abgangs. Das mitlaufende Sekundenticken stellte sich dabei als sehr hilfreich heraus.

Fazit:

Ein Resultat, das sich aus bei der Produktion der Audiobeispielen ergab ist, dass extrem feingliedrige, nicht-lineare Termini wie die differenzierte Wahrnehmung von Primär- zu Tertiäraromen oder die abstrakte „Dimensionalität“ eines Weines sich nicht in eindeutige, leichtverständliche Audiobeispiele übersetzen lassen.
Zusammenfassend stellt die Diplomaarbeit einen wertvollen und kreativen Beitrag zur modernen Wein-Didaktik dar. Sie demonstriert eindrucksvoll, dass die universelle Sprache der Musik und gezielte akustische Reize in der Lage sind, den individuellen Wortschatz nachhaltig zu festigen, das bewusste Erfassen von Fachbegriffen für jede Wissensstufe erleichtert um sich damit zukünftig sicherer in der Welt der Weinsprache zu bewegen und professionelle Notizen besser zu verstehen oder selbst Weinbeschreibungen zu erstellen.