vinetur

Weinexperten uneinig darüber, wann argentinische Weine getrunken werden sollten

Weinfachleute aus fünf Ländern waren selbst bei einem 35 Jahre alten Wein uneins – ein einziges Trinkfenster kann Käufer in die Irre führen

Samstag, 21. November 2026



Eine am Freitag, dem 20. November, in der Fachzeitschrift npj Science of Food veröffentlichte Studie ergab, dass Weinfachleute aus fünf Ländern oft deutlich uneins waren, als sie einschätzen sollten, wie lange ein Wein noch reifen kann und wann er getrunken werden sollte.

An der Untersuchung nahmen 140 Weinfachleute in Bordeaux, London, São Paulo, Chengdu und Davis, Kalifornien, teil. Bei Blindverkostungen bewerteten sie 13 argentinische Weine eines einzigen Erzeugers, darunter neun Rot- und vier Weißweine im Alter von 3 bis 35 Jahren. Jeder Teilnehmer bewertete, wie gut ihm die Weine gefielen, schätzte ein Trinkfenster und beschrieb sensorische Merkmale.

Die Autoren erklärten, die Arbeit gehe einer grundlegenden Frage in der Weinwelt nach: ob Experten in verschiedenen Märkten denselben Wein gleich beurteilen und ob das wahrgenommene Reifepotenzial eines Weins eng damit zusammenhängt, wie gut er den Verkostern gefällt. Die Antwort fiel gemischt aus. Die Verkostungsteams zeigten zwar einige Gemeinsamkeiten bei der Beschreibung der Weine, unterschieden sich aber auch deutlich in ihrer Wortwahl und in ihren Einschätzungen zur Trinkreife und weiteren Reifung.

Bei den Rotweinen stellten die Forschenden einen gemeinsamen beschreibenden Kern fest. Von den 83 in der Studie verwendeten Begriffen kamen 54 an allen Verkostungsorten vor. Dennoch wurden die Begriffe je nach Ort so unterschiedlich verwendet, dass die Einschätzungen der Teams weniger übereinstimmten, als die Forschenden es nach dem Zufallsprinzip erwartet hätten. Laut der Studie war dieser Unterschied in Bordeaux besonders deutlich, wo die Verkoster stärker auf Struktur und Reifezeichen achteten.

Die Studie ergab außerdem, dass die Einschätzungen zur weiteren Reifung mit zunehmendem Flaschenalter generell kürzer ausfielen – zumindest bei den Rotweinen. Die Autoren berichteten von einem Chancenverhältnis von 0,30 je 10,9 zusätzliche Jahre Flaschenalter. Das deutet darauf hin, dass ältere Flaschen eher einem kürzeren verbleibenden Trinkfenster zugeordnet wurden. Aus diesen allgemeinen Mustern ergab sich jedoch keine Einigkeit. Bei jeder Altersstufe verteilten sich die Einschätzungen der Fachleute weiterhin auf mehrere Kategorien.

Diese Streuung zeigte sich sogar beim ältesten Wein der Verkostung. Bei der 35 Jahre alten Flasche urteilte mehr als ein Drittel der Teilnehmer, der Wein sei noch auf seinem Höhepunkt oder habe diesen sogar bereits überschritten – und nicht eindeutig über den Höhepunkt hinaus. Den Autoren zufolge zeigt dieses Maß an Uneinigkeit, dass eine einzelne Reifeangabe erhebliche Unterschiede in den Einschätzungen von Fachleuten verbergen kann.

Ein Zusammenhang zwischen Gefallen und prognostiziertem Reifepotenzial war erkennbar, aber begrenzt. Die Studie ermittelte einen moderaten positiven Zusammenhang mit einem Rho-Wert von 0,37. In der Praxis bedeutet das, dass Weine, denen ein längeres Reifepotenzial zugeschrieben wurde, den Verkostern tendenziell etwas besser gefielen. Der Zusammenhang war jedoch bei Weitem nicht stark genug, um beide Messgrößen gleichzusetzen.

Die Autoren argumentierten, angesichts der großen Unterschiede zwischen den Einschätzungen von Fachleuten könne die Verteilung der Meinungen nützlicher sein als eine einzelne Kategorie für einen Wein. Das könnte auch über akademische Verkostungsteams hinaus von Bedeutung sein. Für Weingüter, Importeure, Händler und Sammler legen die Ergebnisse nahe, dass ein einzelnes von Experten angegebenes Trinkfenster zu stark vereinfachen kann, wie ein Wein voraussichtlich in verschiedenen Märkten aufgenommen wird. Sie könnten zudem dazu anregen, die Kommunikation von Reifeempfehlungen in Verkaufsmaterialien, bei Fachgesprächen und in von Kritikern geleiteten Bewertungen grundsätzlich zu überprüfen – insbesondere dann, wenn solche Einschätzungen länderübergreifend verwendet werden.

Die Studie untersuchte Weine eines einzigen argentinischen Erzeugers und keine breitere Auswahl aus verschiedenen Regionen und Weingütern. Sie umfasste jedoch Flaschen mit einer großen Altersspanne und brachte Fachleute aus bedeutenden Weinzentren in Europa, Nordamerika, Lateinamerika und Asien zusammen. Zu den Autoren des Artikels gehörten Forschende des Catena Institute of Wine, der University of California, Davis, sowie von Institutionen in Bordeaux.

Laut Offenlegung in der Fachzeitschrift wurde die Studie teilweise vom Catena Institute of Wine finanziert, das mit Bodega Catena Zapata verbunden ist, dem kommerziellen Weingut, das die untersuchten Weine erzeugte. Die Autoren erklärten, abgesehen von

den Beiträgen namentlich genannter Autoren, die dem Institut angehören, habe der Geldgeber keine Rolle bei der Datenanalyse, der Interpretation der Ergebnisse oder der Entscheidung zur Einreichung des Manuskripts gespielt. Offen gelegt wurde außerdem, dass ein Mitautor wissenschaftlicher Leiter bei Seguin Moreau Cooperage ist. Nach Angaben der Autoren finanzierte das Unternehmen die Studie nicht und war nicht am Forschungsprozess beteiligt.