

Vorbereitung



Hier ein paar nützliche Tipps, mit denen Ihre Weinverkostung ganz sicher zu einem gelungenen Abend wird.

Am Tag vorher

Aperitif, Weißwein und Rosé:

Ab in den Kühlschrank. Er sollte auf 8° C bis 10° C temperiert sein.

Rotwein:

Diesen bei Zimmertemperatur lagern. Aber – Achtung! –, nicht zu warm! Auf keinen Fall über 20° C, denn dann schmeckt der Alkohol zu scharf raus. Umgekehrt darf der Wein nicht zu kalt sein. In diesem Fall schmeckt er nach nichts. Ideal sind 16° C bis 18° C. Bei diesen Temperaturen entfalten sich die flüchtigen Aromen am besten. Überlegen Sie, wo in Ihrer Wohnung diese Temperatur zu finden ist (manchmal ist es das Schlafzimmer).

Checkliste für die Weinprobe

- 1 Korkenzieher
- Pro Person drei Gläser:
 - 1 Wasserglas, das immer reichlich gefüllt sein sollte
 - 1 Weinglas für die Weiß- und Roséweine
 - 1 Weinglas für die Rotweine (etwas größer, mit einer weiten Öffnung)
- Karaffe oder Dekanter zum Umfüllen der Rotweine
- Pro Person eine Flasche Wasser
- Brot zum Neutralisieren
(Für den kleinen oder großen Appetit darf es auch etwas mehr sein: verschiedene Käsesorten, Lachshäppchen, Honigmelone mit Schinken, Oliven und andere mediterrane Kleinigkeiten.)
- Stifte und Notizpapier
- Servietten
- Behälter für Weinreste (Spucknapf) – falls es Reste gibt

Zwei Stunden bevor es losgeht

Rotwein dekantieren:

Füllen Sie Rotwein in eine Karaffe oder einen Dekanter um. Dadurch trennen Sie ihn vom Bodensatz und geben ihm außerdem Luft. Wenn kein entsprechendes Gefäß vorhanden ist, sollten Sie die Flasche trotzdem schon jetzt öffnen, damit der Wein »atmen« kann.

Die Weinverkostung – Schritt für Schritt



In das Weinverkosten oder Degustieren, wie es im Fachjargon heißt, sind im Wesentlichen drei Sinnesorgane involviert: Auge, Nase, Gaumen. Schenken wir deren Wahrnehmungen etwas Aufmerksamkeit, wird der Weingenuss zu einem echten Erlebnis.

1 Auge

Um einen Wein beurteilen zu können, schaut man zunächst ins gefüllte Glas. Halten Sie es vor einen weißen Hintergrund, z. B. ein Blatt Papier oder einen Teller. Neigen Sie das Glas dabei ein wenig von sich weg, damit Sie Farbe, Klarheit, Brillanz und Viskosität des Inhalts begutachten können. Schon der bloße Anblick erlaubt eine erste Einschätzung des Weins.

FARBE

Weine sind nicht einfach rot oder weiß. Bei genauer Betrachtung erschließt sich eine Vielfalt von Schattierungen. Ob das saftige Kirschorot eines jungen italienischen Rotweins oder der schöne Goldton eines im Holzfass gereiften Chardonnay – die Farbe erlaubt Rückschlüsse auf Reifestadium und Herkunft des Weins. **Faustregel:** Bei einem leichten Weißwein weist eine helle Farbe zumeist auf seine Jugend hin. Beim Rotwein verhält es sich umgekehrt: Ein im Fass gereifter Rioja wird mit der Zeit heller und das Rot bekommt einen bräunlichen Reflex.

VISKOSITÄT

... oder was »Kirchenfenster« im Weinglas zu suchen haben. Ein Wein mit viel Extrakt – also mit konzentrierten Geschmacksstoffen – haftet am Glas und fließt langsam, in langgezogenen Tropfen abwärts. Diese Schlieren werden »Kirchenfenster« genannt. Je mehr davon man sehen kann, desto alkoholstärker, kräftiger und extraktreicher ist der Wein – also ist dies Hinweis auf gute Qualität.

2 Nase

Kommen wir zum Geruch – den Aromen: Schwenken Sie das Glas ein wenig, um den Wein mit Sauerstoff in Berührung zu bringen und die flüchtigen Aromen freizusetzen.

REINTÖNIGKEIT

Der erste Eindruck zählt. Am besten riechen Sie zunächst nur ganz kurz in das Glas hinein und prüfen, ob der Wein frei ist von Fehleraromen. Das sind fremde Gerüche, die im Wein nichts zu suchen haben. Um einen fehlerhaften Wein zu erkennen, muss man wirklich kein Experte sein: Bei einer korkkranken Flasche vergeht jedem der Appetit.

INTENSITÄT

Leicht, mittel oder schwer? Das zweite Riechen dient der persönlichen Einschätzung: Was kommt da für ein Kaliber auf mich zu? **Faustregel:** Je intensiver der Duft, desto höher die Qualität des Weins.

AROMA

Jetzt ist Fantasie gefragt: Riecht der Wein wie eine frisch gemähte Wiese, ein gepflügter Acker, ein Apfel? **Faustregel:** Je mehr Aromen uns einfallen, desto vielschichtiger, interessanter und damit hochwertiger ist der Wein.

3 Gaumen

Endlich trinken! Der Geschmack entsteht durch das Zusammenspiel zwischen dem Geruchseindruck und dem, was beim Probieren wahrgenommen wird. Zunge und Gaumen sind durch Rezeptoren empfindlich für Süße, Säure und das strenge oder weiche Tannin (charaktervolle, pelzige, bittere Geschmacksnoten). Diese Rezeptoren haben feste Plätze auf Zunge und Gaumen.

Bei einem regen Zusammenspiel aller Eindrücke hat der Wein einen vollen »Körper«, andernfalls ist er leicht. Also nicht nur am Wein nippen, sondern einen großen Schluck nehmen und ihn einen Augenblick im Mund halten! Wer möchte: den Wein »kauen« oder etwas Luft einschlürfen. Es steckt viel Geschmack in nur einem Schluck.

DER ABGANG

... vielzitiert ... Dahinter verbirgt sich die Antwort auf diese Fragen: Welcher Eindruck bleibt nach dem Hinunterschlucken? Wie lange hält sich der Geschmack auf der Zunge? **Faustregel:** Einfache Weine hinterlassen wenig, manche sogar einen merkwürdigen Nachgeschmack. Feine Weine machen sich durch eine allmählich ausklingende Süße bemerkbar. Wirklich große Weine schwingen noch Minuten nach.