

Alles über die Weindegustation

Auf vergnügliche Art werden Sie bei einer Verkostung, Weinprobe oder Degustation in gemütlicher Runde zum Weinkenner. Sie werden sehen: Das Grundwissen für eine gelungene Verkostung erlernen Sie schnell. Was Sie beachten müssen, erfahren Sie hier.

Warum wird Wein degustiert?

Weine werden aus verschiedenen Gründen und unter verschiedenen Aspekten verkostet. Die "technische" Weinprobe dient vor allem der Fachwelt, die die Weine hauptsächlich aus kommerzieller Sicht prüft. Die Weine müssen gewissen Qualitätsanforderungen genügen, fehlerfrei und gebietstypisch sein. Weinliebhaber dagegen verkosten Weine im Hinblick auf einen höchstmöglichen Genuss und wägen dabei auch den Preis ab, was schliesslich zu einem bewussten Weineinkauf führt.

Wann findet eine Degustation statt?

Der beste Zeitpunkt liegt zwischen zehn und elf Uhr morgens, weil zu dieser Zeit unser geistiger und körperlicher Zustand erfahrungsgemäss am besten ist und wir am aufnahmefähigsten sind. Aus diesem Grund finden auch die meisten professionellen Degustationen am Vormittag statt. Da Weinliebhaber ihren Arbeitstag nicht einfach abbrechen können, werden Weinverkostungen auch häufig zwischen 18.00 und 20.00 Uhr angesetzt. Die sensorische Aufnahmefähigkeit ist dabei aber nicht mit der "Frische" der Morgenstunden zu vergleichen.

Die körperliche Verfassung:

Bevor Sie sich einer Degustation anschliessen, achten Sie darauf, dass Sie in guter körperlicher Tagesform sind. Folgendes sollten Sie beachten: Schnupfen, die Einnahme von Medikamenten, der Genuss von stark gewürzten Speisen oder Früchten mit einem hohen Säuregehalt, aber auch Zahnpasten können Ihnen den Spass an einer Degustation nehmen – und den Weinen ihren Stolz.

Die Auswahl der Weine:

Einer Degustation würdig sind grundsätzlich nur Qualitätsweine. Massenweine sind zum Trinken da, denn eine ausgeprägte Kennzeichnung geben sie selten her. Der typische Charakter einer Weinbauregion oder eines Jahrgangs kann meist nur in Weinen von besonderer Güte erkannt werden.



Das optimale Glas:

Verwenden Sie bei der Degustation immer ein sauberes und ungefärbtes Glas mit einem tulpenförmigen Kelch, der das Aroma des Weins zur Nase leitet. Wichtig sind ein stabiler Fuss des Glases und ein langer Stiel zum Halten. Fassen Sie das Glas am Stiel, nie am Kelch, denn die Handwärme verändert die Weintemperatur und damit auch den Geschmack. Ausserdem entstehen Fingerabdrücke auf dem Glas, die die Farbempfindung stören. Füllen Sie das Glas nur zu einem Drittel, denn Sie sollten es, ohne dabei den Wein auszuschütten, neigen können um die Farbe des Weins zu betrachten.

Die äusseren Bedingungen:

Wählen Sie für Ihre Degustationen einen ruhigen, gut beleuchteten Raum, der frei von Fremdgerüchen ist. Helle Wände sind von Vorteil, ein weisser Tischhintergrund Bedingung, denn nur so werden Sie die Farbe der Weine richtig beurteilen können. Verwenden Sie zum Beispiel einen weissen Papierbogen auf welchen Sie die Gläser stellen. Die ideale Raumtemperatur (nicht die Weintemperatur!) bei einer Weinprobe liegt bei 20 bis 22° C.

Die richtige Wein-Temperatur:

Bei zu tiefen Temperaturen können sich die im Wein befindlichen Bouquet- und Aromastoffe schlecht entfalten.

Geeignete Temperaturen sind:
Weissweine, Roséweine: 11 – 13°
Rotweine: 16 – 18°

Spucken und nicht schlucken!

Bei einer professionellen Degustation sollte der Wein immer ausgespuckt werden. Wird er geschluckt, lässt die Konzentration nach. Degustationsräume verfügen meist über Spuckbecken mit fliessendem Wasser. Für die Degustation zu Hause eignen sich Champagnerkübel am besten. Ungeübten "Spuckern" wird diese Handlung erleichtert, indem Sie die Kübel mit Wasser auffüllen.

Neutralisieren:

Verwenden Sie dazu am besten neutrales Wasser ohne Kohlensäure und spülen Sie damit kräftig Ihren Mund, damit die Geschmacksknospen wieder aufnahmefähig sind. Zwischendurch etwas Brot schadet auch nicht.

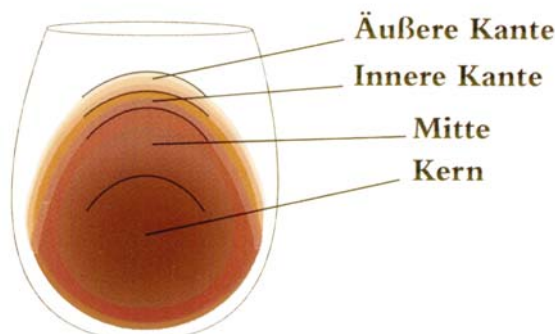
Farbbeurteilung

Aussagekräftig ist zuerst die Farbe des Weins. An der Farbe lässt sich das Alter des Weins erkennen. Neigen Sie das Glas und beobachten Sie die äusserste Kante des Glases. Junge Rotweine haben an dieser Stelle eine bläulich-rote Farbe, reife Rotweine sind ziegelrot bis braun. Braune Farbtöne sind ein Kennzeichen alter Rotweine. Auch die Tiefe der Farbe verrät das Alter des Weins. So werden Rotweine im Gegensatz zu Weissweinen mit zunehmendem Alter immer heller. Die Oberfläche und der Glanz eines Weins geben Aufschluss über seine Qualität. Die Oberfläche muss sauber spiegeln und darf nicht matt oder fleckig erscheinen. Einwandfreie Weine werden als hell, glanzhell oder klar bezeichnet. Fehlerhafte Weine als trüb, milchig, flockig oder wolkig. Die Klarheit eines Weins beurteilen Sie am besten, indem Sie das Glas gegen das Licht halten. Bei Rotweinen ist der Bodensatz übrigens kein Anzeichen für schlechte Qualität. Bei vielen Weinen wird nur geringfügig oder überhaupt nicht filtriert, was bereits nach kurzer Lagerzeit zu Ausscheidungen führen kann.

BEACHTEN SIE BEI DER FARBANALYSE FOLGENDE PUNKTE

Neigen Sie das zu einem Drittel gefüllte Glas so weit es geht, um eine möglichst grosse Analysefläche zu erhalten. Prüfen Sie zuerst die Farbtiefe im Kern des Glases und danach die Farbabstufungen gegen die äussere Kante hin. Nach der Farbanalyse halten Sie das Glas gegen eine Lichtquelle und prüfen die Klarheit und den Glanz.

- 1. Wie ist der Farbton im Kern des Glases?** Der Kern zeigt die Konzentration und die Kraft eines Weines. Manchmal lassen sich Rückschlüsse auf die Rebsorte oder den Ursprung ziehen.
- 2. Wie ist der Farbton in der Mitte?** Der Farbton in der Mitte des Glases zeigt Intensität und Tiefe, aber auch Klarheit und Glanz eines Weins.
- 3. Wie ist der Farbton an der Innenkante?** Die Farbtönung an der inneren Kante verrät viel über das Alter des Weins. Ein roter Violetton ist ein Zeichen für einen sehr jungen Wein. Ein klares Rot weist auf einen jungen, reifen Wein hin. Ziegelrot ist ein Zeichen für einen reifen Wein. Je älter ein Wein wird, desto intensiver wird seine orange-braune Färbung.
- 4. Wie ist die Intensität an der Aussenkante?** Die äussere Kante ist in den meisten Fällen fast durchscheinend, hat aber eine schwache Farbtönung, die auf Alter und Konzentration eines Weins hinweist.



Was beurteilen wir mit dem Auge?

Klarheit

Oberfläche

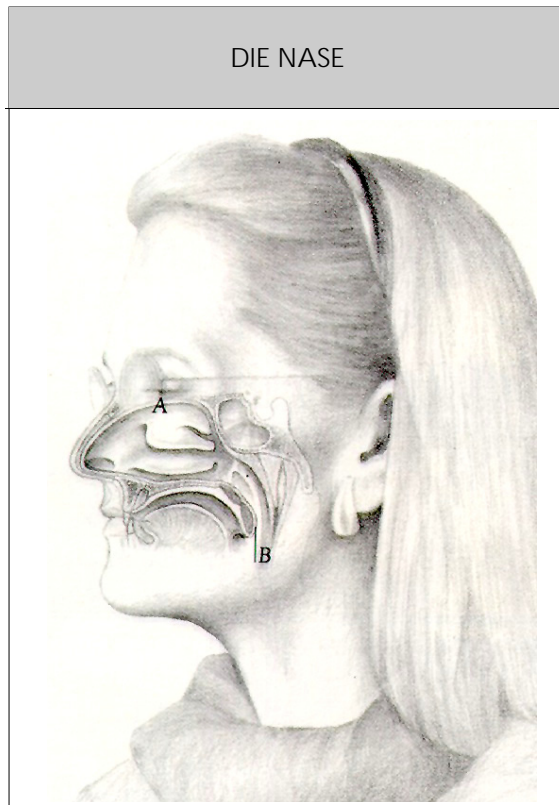
Farbtönung

Farbtiefe

Konsistenz

Geruchsbeurteilung

Die Nase ist als Instrument des Geschmacksinns nicht hoch genug einzuschätzen. Es gibt eine Vielzahl von verschiedenen natürlichen Geruchsnuancen, welche manchmal eher schwach und gelegentlich recht prägnant zu erkennen sind.



A = Riechfeld

Millionen von Nervenzellen nehmen die Moleküle flüchtiger Stoffe auf und leiten die dadurch entstehenden Duftbotschaften an das Gehirn weiter, das sie zu eindeutig identifizierbaren Mustern sortiert.

B = Nasenrachenraum

Ein sehr wichtiger Bereich, da einige Düfte direkt aus der Mundhöhle zum Riechfeld gelangen, ohne dass man sich besonders darum bemüht. Dies erklärt, warum bei Erkältungen auch der Geschmackssinn sehr beeinträchtigt wird.

Die Nase – Kreiseln und Riechen

Schwenken Sie das Glas so, bis der Wein fast bis zum Rand aufschwingt. Ungeübte sollten dies auf der Tischplatte tun. Führen Sie das Glas nun zur Nase und entnehmen Sie einen ersten Geruchseindruck. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals und versuchen Sie sämtliche sich anbietende Geruchseindrücke wahrzunehmen. Der Geruch des Weins verrät die Rebsorte oder den Rebsortenverschnitt. Man kann auch erkennen, ob der Wein sauber ist, jung, reif, säurebetont oder mit mächtiger Restsüße, pfeffrig-würzig oder mit Beerenaroma. Der Duft eines Weins offenbart aber noch mehr: Durch das Kreiseln wird ein nach oben gerichteter, konzentrierter Luftstrom erzeugt, der den Charakter des Weins spürbar macht.

Was kann man anhand des Riechens beurteilen?

Reintönigkeit

Intensität

Aromen

Geschmacksbeurteilung

Im Mund befinden sich unzählige Nervenzellen, von denen allein ca. 10'000 über die Zunge verteilt sind, weit weniger im Rachen.

Die sogenannten Geschmacksknospen können nicht so viele Aromen festhalten wie die Nase, sind aber hauptsächlich für die Wahrnehmung von süß, sauer, bitter und salzig zuständig. Die Verteilung und Konzentration der Geschmacksknospen sind von Mensch zu Mensch unterschiedlich.



Die Zunge – Schlürfen und Schmecken

Zum Degustieren nehmen Sie einen Schluck in den Mund, atmen gleichzeitig Luft in die Mundhöhle ein, "schlürfen" und lassen den dadurch mit Sauerstoff bereicherten Wein quasi "über die Zunge rollen". Das ergibt eine optimale Geschmacksempfindung. Der Geschmack bestätigt oft die Geruchsempfindung. Während der Wein in der Mundhöhle ist, können Sie die Säure, den Gerbstoffgehalt, die Struktur, den Körper und den Geschmack beurteilen. Die Menge der Restsüsse schmecken Sie an der Zungenspitze. Gleichzeitig fühlen Sie, ob der Wein ausgeglichen und ob der Nachgeschmack (Abgang) kurz oder lang ist.

Welches sind die Grundlagen im Geschmack?

Primärer Eindruck

Charakter

Gesamteindruck



Der Umgang mit Wein

Entkorken

- Kapsel unterhalb der Bandmündung oder gänzlich entfernen.
- Reinigung des Zapfens vor allem bei älteren Weinen.
- Spirale des Korkenziehers in der Mitte des Zapfens ansetzen, hineindreher bis kurz vor Zapfenende. Zapfen vorsichtig ziehen.
- Am Korken riechen.
- Flaschenmündung wenn nötig reinigen.

VERSCHIEDENE KORKEN UND VERSCHLÜSSE

Naturkorken, Presskorken mit Rondellen, Presskorken, Kunststoffkorken, Champagner- und Sektkorken, Drehverschluss, Kronenkorken.

Zeitpunkt des Öffnens

Vielmals wird der Wein einige Stunden vor dem Servieren geöffnet, damit er atmen kann. Die Wissenschaft lehrt uns jedoch, dass diese Vorgehensweise bei der vergleichsweise kleinen Berührungsfläche zwischen Luft und Wein im Flaschenhals kaum etwas zu bringen vermag, ausser dass sich der Flaschengeruch verflüchtigen kann.

Es empfiehlt sich deshalb die Weine 1 Stunde vor Gebrauch zu öffnen.

Dekantieren von Wein

Junge wie auch alte Weine können, müssen aber nicht dekantiert werden. Das Dekantieren erfüllt verschiedene Zwecke.

DEKANTIEREN

• Junger und gerbstoffreicher Wein

Zuführung von Sauerstoff, damit sich der Wein entfalten kann (künstliche Alterung)

• ältere Weine

Trennung von Satz und Ablagerungen, welche sich im Laufe der Lagerung gebildet haben.



Vorsicht ist beim Dekantieren von ganz alten Weinen geboten, vor allem bei Burgundern. Sind Sie unsicher, ist es von Vorteil den Wein zuerst zu probieren, ob er überhaupt noch genug Substanz hat um ihn zu dekantieren.

Weine sollten vor dem Dekantieren immer probiert und auf Korkgeschmack oder andere Fehler überprüft werden.

Fehler und Krankheiten

FEHLERHAFT WEINE	KRANKE WEINE
<p>Man unterscheidet zwischen Farbfehlern, Geruchsfehlern und Geschmacksfehlern:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trübung • Oxidation (braunstich) • Bockser (riecht nach faulen Eiern) • Schwefel • Luftgeschmack • Korkgeschmack 	<p>Krankheiten werden durch bakteriellen Befall verursacht.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essigstich • Lindwerden • Trübung • Beginn einer Gärung in der Flasche

Weinstein

Weinstein ist weder ein Fehler, noch eine Krankheit. Im schlimmsten Fall könnte man ihn als Schönheitsfehler bezeichnen, der auf den Genuss des Weins keinerlei Einfluss hat, da Weinstein geschmacklich völlig neutral ist.

Korkgeschmack

Der Korken ist ein Naturprodukt, das aus der Rinde der Korkeiche gestanzelt wird. Das Phänomen des Korkgeschmackes ist dem Korken äusserlich nicht anzumerken und tritt unregelmässig auf. Trotz intensiver Forschung ist die genaue Ursache bisher nicht bekannt. Ein Wein mit Korkgeschmack riecht muffig und macht sich im Gaumen mit starker Bitterkeit bemerkbar.

Die richtige Ausschanktemperatur

Die richtige Ausschanktemperatur ist eine wichtige Grundvoraussetzung für den optimalen Weingenuss. Wein braucht die richtige Temperatur um seine besten Seiten zu präsentieren.

DIE AUSSCHANKTEMPERATUR	
<ul style="list-style-type: none"> • Schwerste Rotweine <i>Bordeaux, Barolo, Amarone</i> 	<u>18 – 20° C</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Schwere Rotweine <i>Bordeaux, Burgund, Italiener, Spanier etc.</i> 	<u>16 – 18° C</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Mittelschwere Rotweine <i>Chianti, Dôle, Schweizer Pinot Noir</i> 	<u>13 – 15° C</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Leichte Rotweine, gehaltvolle Weissweine <i>Gamay, Beaujolais, Chardonnay</i> 	<u>10 – 13° C</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Weissweine 	<u>9 – 11° C</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Champagner, Schaumweine 	<u>6 – 8° C</u>
<p>Bei sehr warmen Aussentemperaturen können die Weine ca. 2° C kälter getrunken werden.</p>	

Die Haltbarkeit von angebrochenen Weinen

Ist eine Flasche angebrochen und wird nicht ausgetrunken, gibt es eigentlich nur einen richtigen Ort um diese aufzubewahren: den Kühlschrank. Je tiefer die Temperatur, desto besser. Dabei sind zwei Faktoren zu berücksichtigen. Je mehr Wein in der Flasche ist, umso besser lässt er sich aufbewahren. Bei kleinen Resten von einem Deziliter ist die Haltbarkeit deutlich eingeschränkt. Problematisch sind auch sehr reife Weine.

Bestens bewährt um angebrochene Weine haltbar zu machen, hat sich der Wine Protector, mit dem ein Schutzgasfilm (N₂O, geruchs- und geschmacksneutral) über die Weinoberfläche der angebrochenen Flasche gelegt wird. Wenn Sie die Flasche anschliessend mit einem Gummi- oder Kunststoffstöpsel, möglichst nicht mit dem Originalkorken, verschliessen, sollte der Wein durchaus einige Tage haltbar sein.



Die Lagerung der Weine

Nicht alle Weine sollten längere Zeit gelagert werden. Die meisten werden innerhalb von zwei bis 4 Jahren getrunken. Nur Spitzenweine bedürfen einer Flaschenreife von fünf oder mehr Jahren. In diesen Fällen ist unbedingt auf eine fachgerechte Lagerung zu achten.

Bei der Flaschenlagerung entwickelt sich der Wein unter dem Einfluss der kleinen Luftmenge zwischen Korken und Flüssigkeitsspiegel. Während der verschiedenen langen Reifezeit des Weins in der Flasche laufen diverse komplizierte chemische Reaktionen zwischen den einzelnen Bestandteilen des Weins (Alkohol, Säure etc.) ab. In den Rotweinen wird hauptsächlich der Gerbstoff abgebaut, der Wein erscheint deshalb deutlich weicher.

Folgende vier Bedingungen sind zu beachten, damit sich ein Wein bestmöglich entwickeln kann:



1. Temperatur

Das wichtigste ist eine konstante Raumtemperatur. Zu beachten ist vor allem, dass die Temperaturen auch zwischen Sommer und Winter nicht zu sehr schwanken. Bei hoher Temperatur dehnt sich der Wein aus. Bei niedriger zieht er sich zusammen. Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 10 und 14° C.



2. Luftfeuchtigkeit

Sie darf auf keinen Fall zu niedrig sein, da sonst der Korken austrocknet und seine Elastizität verliert. Der Korken wird undicht, Wein kann austreten oder Sauerstoff eindringen. Ist die Luftfeuchtigkeit zu hoch, kann an Korken und Etikett Schimmel ansetzen. Ideal ist ein Keller mit Kiesboden, der leicht feucht gehalten wird. Die Lagerung der Flaschen hat horizontal zu erfolgen, so trocknet die Innenseite des Korkens nicht aus.



3. Licht

Weine sind lichtempfindlich, vor allem gegen ultraviolette Strahlen. Der Lagerraum muss deshalb gut abgedunkelt sein. Die meisten lagerfähigen Weine werden aus diesem Grund in dunkle Flaschen abgefüllt, andere wiederum, wie Sauternes, lagern in klaren Flaschen und müssen deshalb mit besonderer Vorsicht behandelt werden.



4. Stabilität

Ein lagernder Wein darf in seinem Reifeprozess so wenig wie möglich gestört werden. Er sollte unbedingt in einem Raum gelagert werden, der weder Erschütterungen noch Geräuschquellen ausgesetzt ist. Auch in der Nähe liegende, stark befahrene Strassen bieten keine idealen Voraussetzungen für die Lagerung. Die Ablagerungspartikel im Wein werden so ständig aufgewirbelt.

Wein und Speisen

Keine Angst, einen strengen "Wein-Knigge" gibt es nicht. Nur wenige Regeln sind für die Kombination von Wein und Speisen zu beachten. Dass zu Fleisch auch Rotwein passt, ist längst kein Geheimnis mehr. Schlussendlich aber gilt: erlaubt ist was schmeckt!

Harmonie zwischen Essen und Wein

Gemeinsam sollen Wein und Essen ein grösseres Erlebnis bieten. Man strebt danach, den kulinarischen Genuss während der Mahlzeit zu steigern und die Mahlzeit so aufzubauen, dass man möglichst viel Wohlgeschmack aus den Weinen und Speisen herausholt. Charakter und Reihenfolge von Speisen und Weinen sollten Sie beachten.

CHARAKTER UND REIHENFOLGE

1. Leichtere vor gehaltvolleren Weinen

Kräftigere Geschmackseindrücke folgen den leichteren, damit die Sinne eine Chance haben, die Nuancen auszuwerten. Durch die Weinfolge erreichen Sie, dass die Geschmacksintensität gesteigert wird und der gehaltvollere Wein den leichten Wein nicht überdeckt.

2. Weissweine vor Rotweinen

Weisswein wird für gewöhnlich vor Rotwein getrunken, weil Weissweine, zumindest in der Mehrzahl aller Fälle, leichter sind. Ausnahmen sind allerdings die schlanken Beaujolaisweine, die von einem in Eiche ausgebauten Chardonnay geschmacklich übertrumpft würden.

3. Einfache vor exklusiven Weinen

Um das Geschmackserlebnis noch zusätzlich steigern zu können, sollten einfache vor exklusiven Weinen gereicht werden.

4. Jüngere vor älteren Weinen

Eine ganz ähnliche Regel betrifft die Jahrgänge der Weine: Junge Weine sollten unbedingt vor älteren Weinen serviert werden, denn je älter ein Wein ist, desto intensiver zeigt sich in der Regel der Geschmack.

5. Trockene vor süssen Weinen

Trockene Weine werden vor lieblichen getrunken. Wenn man trotzdem den Versuch unternimmt, gleich nach einem Schluck Süsswein einen trockenen zu trinken, wird man den trockenen als sauer empfinden – ein Geschmackserlebnis, auf das sich guten Gewissens verzichten lässt.