

WIE VERKOSTE ICH RICHTIG? EIN LEITFADEN.

Von der idealen Lagerung, der perfekten Serviertemperatur, dem richtigen Korkenzieher, bis hin zur Wahl der Gläser sind es viele Details, die dafür sorgen, dass sich ein Wein ideal zeigen kann.

Auch beim Verkosten selbst geht man systematisch vor, um einen Wein gesamtheitlich zu erfassen. Von der Optik, über das Aroma bis zu den Eindrücken am Gaumen. Was schmecke ich eigentlich? Wie schmecke ich Säure? Was bedeuten Ausdrücke wie „mineralisch“, „Abgang“ oder „Kirchenfenster“?

Dieser Leitfaden zur Weinverkostung ist eine Schritt-für-Schritt Anleitung, um jede Flasche maximal genießen zu können. Wir wünschen Ihnen viel Freude!

WINE+PARTNERS



INHALTSVERZEICHNIS

Richtige Lagerung	3
Trinktemperatur	4
Das richtige Glas	5
Dekantieren vs. Karaffieren - Was ist der Unterschied?	6
Flasche auf	7
The place to be	9
Wie verkoste ich?	9
Wichtige Begriffe der Weinverkostung	11
Flasche zu	14
Geführte Verkostungen	14

RICHTIGE LAGERUNG

Bevor es zum Trinken kommt, stellt sich die Frage, wie und wie lange man einen bestmöglich aufbewahrt. Bestmöglich - da die wenigsten Menschen über einen idealen alten Keller verfügen, wo die Flaschen in Dunkelheit und Ruhe, bei konstanter Temperatur und Feuchtigkeit über Jahre ihrer Perfektion entgegenreifen können.

Dunkel? Das ist wichtig, weil Sonnen- oder Lichteinstrahlung den Wein zerstören können. Es reichen schon fünf Tage Lichteinstrahlung, um einen Wein zu verderben, bei Schaumwein reicht manchmal schon ein Tag!

Ruhig? Erschütterungen wirbeln Sedimente auf, und die Reifung des Weines wird verändert. Flaschen mit Korkverschluss müssen liegen, und die Raumfeuchtigkeit soll so hoch sein, dass er Korken über die Jahre nicht austrocknet. Weine mit Schraubverschluss können auch stehend gelagert werden. (Drehverschlüsse sind im Übrigen ein Hinweis darauf, dass der Wein für den Konsum in den ersten zwei Jahren nach der Ernte gedacht ist). Zwischen 9 und 12°C liegt die ideale Temperatur eines Weinkellers, größere Schwankungen sollten vermieden werden, und Temperaturen von mehr als 24°C sind absolut zu verhindern.

Wer keinen eigenen Keller hat, kann auf einen Weinklimaschrank zurückgreifen, der die Weine ideal temperiert, dunkel hält und liegend lagert. Allerdings ist auch das kein Ort für sehr lange Lagerung. Im klassischen Kühlschranks sollte ein Wein wirklich nur zur Kühlung vor dem Genuss eingekühlt werden.



WIE ERKENNE ICH, WANN EIN WEIN TRINKREIF IST?

Weine entwickeln sich unterschiedlich, und wann sie am besten schmecken, ist auch eine Frage des persönlichen Geschmacks. Es gibt also keine Faustregel. Am besten ist es, mehrere Flaschen eines Weines zu erwerben, und den Reifeverlauf zu beobachten, bis er den idealen Geschmack erreicht. Es helfen auch die Beschreibungen der Winzer, die Auskunft über das Reifepotential geben. Auch Weinmagazine und Verkostungsapps geben Empfehlungen über das ideale Trinkalter eines Weines. Es lohnt sich, zu googeln, bevor man eine Flasche öffnet.

TRINKTEMPERATUR

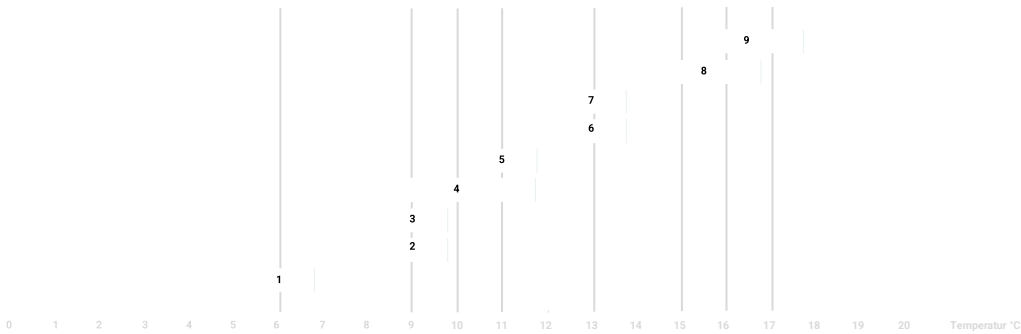
Verschiedene Weintypen werden üblicherweise bei unterschiedlichen Temperaturen getrunken. Die Leitregel lautet: je leichter ein Wein, umso kühler. Je kräftiger, umso wärmer. Allerdings sind letztlich der jeweilige Wein sowie der individuelle Geschmack entscheidend. Trinktemperatur ist außerdem auch Trendsache: Aktuell werden beispielsweise Rotweine gerne gekühlt getrunken. Der Ansatz „Rotwein bei Zimmertemperatur“ gilt als völlig veraltet, da sich die Zimmertemperaturen verändert haben - Wein wird heutzutage jedenfalls gekühlt getrunken.

Prinzipiell sollte man bedenken, dass der Wein am Tisch und im Glas schnell wärmer wird. Die Serviertemperatur sollte daher immer 4-5°C unter der gewünschten Trinktemperatur liegen. Natürlich ist auch die Außentemperatur entscheidend. Im Sommer wird Wein im Glas schneller warm als im Winter. Gerade an sehr heißen Tagen lohnt es sich, auch die Gläser selbst zu kühlen, um die Temperatur etwas länger zu halten. Idealerweise kühlt man Wein bereits am Vortag auf die gewünschte Serviertemperatur.



Unser Tipp, wenn man vergessen hat, den Wein rechtzeitig einzukühlen: Die Flasche in einen Kübel mit Eis geben. Dann mit möglichst kaltem Wasser auffüllen und eine große Prise Salz hinzugeben

Temperaturempfehlungen im Überblick



WEIN-STIL

1. Schaumweine
z.B. Sekt, Cava, Prosecco und Champagner (ohne Jahrgang)
2. Leichte, aromatische Weißweine
z.B. Sauvignon Blanc und Riesling
3. Jahrgangs-Champagner
4. Körperreiche, weiße Süßweine
z.B. Sauternes oder Eiswein
5. Weißweine mit mittlerem Körper
z.B. Grauburgunder und Weißburgunder
6. Leichte Rotweine
z.B. Beaujolais und leichte Spätburgunder
7. Körperreiche Weißweine
z.B. Chardonnay (Barrique) und Riesling Großes Gewächs
8. Rotweine mit mittlerem Körper
z.B. Chianti Classico und Chotes-du-Rhône
9. Körper- und tanninreiche Rotweine
z.B. Bordeaux Grand Cru, Barolo und Châteauneuf-du-Pape
Rosé-Weine sollten wie vergleichbare Weißweine behandelt werden, allerdings mit Rücksicht auf dessen etwas kräftigeren Körper.

Quelle: <https://www.weinfreunde.de/magazin/weinwissen/die-ideale-weintemperatur/>

DAS RICHTIGE GLAS

Zur professionellen Verkostung gehört auch die Wahl des richtigen Glases. Ein Verkostungsglas verfügt über einen Stiel und über möglichst dünne Wände. Ob ein Glas geblasen oder gepresst wurde, kann man an der Pressnaht am Stiel des Glases erfühlen. Für Schaumweine werden oft Flöten verwendet, die aber dem Aroma wenig Entfaltungsraum bieten. Sommeliers empfehlen, hochwertige Sekte und Champagner auch im normalen Weinglas zu verkosten. Gläser für Süßweine oder gespritete Weine (wie Port oder Sherry) sind meist schmaler mit einer schmalen Öffnung.

Für den gelegentlichen Weinkonsum gibt es Universalgläser der unterschiedlichen Glashütten. Wer noch tiefer in die Materie eintauchen möchte, kann sich mit den Rebsortengläsern beschäftigen. Das sind Gläser, die meist in Zusammenarbeit mit Sommeliers entwickelt wurden und besondere Rebsorten oder Weinarten ideal präsentieren.

Renommierte Hersteller für hochwertige Weingläser sind (in alphabetischer Reihenfolge): Gabriel, Riedel, Schott Zwiesel, Stölzle, Sophienwald und natürlich Zalto

Beim professionellen Verkosten wird ein Glas zuerst mit Wein „aviniert“. Dabei spült man das Glas mit einer Mini-Menge Wein aus, damit ein eventueller Eigengeruch des Glases ausgeschlossen werden kann. Oft sind sie nämlich mit dem Geruch des Holzschanks oder des Kartons kontaminiert, was die Aromen des Weines definitiv zerstört.



DEKANTIEREN VS. KARAFFIEREN - WAS IST DER UNTERSCHIED?

Die Begriffe „Dekantieren“ und „Karaffieren“ werden häufig verwechselt oder synonym verwendet. Das eine tut man bei sehr jungen Weinen, das andere meist genau beim Gegenteil, bei gereiftem Wein.

Dekantieren bedeutet, dass ein Wein vorsichtig in ein anderes Gefäß, auch Dekanter genannt, gefüllt wird. Dies wird meist bei gereiften Weinen gemacht, um die Weine von ihrem Depot - also den Ablagerungen, die sich durch die Zeit am Flaschenboden abgesetzt haben - zu trennen. Hält man ein Licht oder eine Kerze dabei unter den Flaschenhals, kann man erkennen, wo sich beim Umgießen gerade das Depot in der Flasche befindet und kann somit rechtzeitig stoppen.

Anders verhält es sich bei jungen Weinen, die man belüften möchte. Beim Karaffieren gießt man jungen Rotwein oder Weißwein mit viel Gerbstoff in ein bauchiges Gefäß um. Dadurch vergrößert man die Oberfläche und erhöht damit den Sauerstoffkontakt des Weines. Durch das Karaffieren kann ein Wein seine Aromen besser entfalten.

FLASCHE AUF

Eine Flasche Wein zu öffnen, ist gar nicht so leicht, wie man denkt. Freilich, Schraubverschluss oder Glasverschlüsse sind prinzipiell einfach zu öffnen und auch wieder zu verschließen. Aber bei Flaschen mit Kork, insbesondere, wenn dieser noch mit Wachs oder – im Fall von Schaumwein – mit einer Agraffe zusätzlich umgeben ist, braucht es Kenntnis und Werkzeuge.

Stillwein: Der gängigste Flaschenöffner ist das klassische Kellnermesser. Mit dem kleinen eingebauten Messer schneidet man die Kapsel unterhalb des Wulstes am Flaschenhals ab. Anschließend dreht man die Spindel so weit in den Korken, dass sie gerade nicht den Korken unten durchstößt. (Sollte es trotzdem einmal passieren, dass Korkbrösel in den Wein fallen, hilft ein Teesieb.)

Anschließend nützt man die seitliche Klappe als Hebel, um den Korken vorsichtig rauszuziehen.

Ältere Weine: Die Korken von gereiften Weinen sind meistens poröser und brechen leichter ab. Hierfür wurde 2007 eine neue Art Korkenzieher erfunden, mit dem man auch diese Korken problemlos aus der Flasche zu ziehen: der Durand. Zuerst dreht man hier die Spindel in den Korken wie bei einem normalen Korkenzieher. Anschließend drückt man noch die Federzange links und rechts zwischen Flaschenrand und Korken (die etwas längere Zangenseite zuerst) und kann dann Spindel und Zange gemeinsam rausziehen bzw. -drehen.



Mit Wachs/Lack: Ist die Flasche zusätzlich mit Wachs verschlossen, ist es meistens am besten, den Korkzieher einfach mittig anzusetzen, und das Wachs gemeinsam mit dem Korken rauszuziehen. Mit einem Ausgießer oder eine Dropstop-Folie verhindert anschließend, dass der Wein beim Einschenken mit Wachs in Kontakt kommt.

Man kann allerdings auch mit einem scharfen Messer, das man zusätzlich noch mit einem Feuerzeug noch leicht erhitzt, das Wachs vor dem Öffnen entfernen.



Verkosten ohne Öffnen? Will man einen Wein nur verkosten, so gibt es ein System, mit dem man den Korken erst gar nicht ziehen muss: Coravin. Hier sticht man mit einer Hohlneedle durch den Korken und zapft so die gewünschte Menge Wein ab. Der freigewordene Platz in der Flasche wird mit Argon wieder aufgefüllt. Beim Rausziehen verschließt sich der Korken wieder von selbst. Mittlerweile gibt es vom selben Hersteller auch Systeme für Weine mit Schraubverschluss.

Schaumwein: Bei Schaumwein, der mit Druck in die Flasche gefüllt wird, bietet häufig eine Kordel oder ein Drahtgestell, die sogenannte Agraffe, dem Korken zusätzliche Sicherheit. Beim Öffnen bitte immer den Korken festhalten, damit er nicht rauschießen und Schaden anrichten kann.



Unser Tipp: Wenn der Schaumwein beim Öffnen überschäumt, auf keinen Fall mit der flachen Hand auf die Flaschenöffnung drücken. Das führt nur dazu, dass man den Sekt großflächig verteilt (siehe Formel 1). Hält man die Flasche hingegen leicht schräg, hört das Überschäumen recht schnell wieder auf.

Eine sehr elegante Art, eine Flasche Sekt zu öffnen ist übrigens mit einem Säbel. Beim sogenannten Sabrieren streifen Sie mit einem großen Messer (Sie können es aber auch mit jedem anderen Gegenstand mit glatter Kante wie Skier, Messer, etc. machen) von unten nach oben über die Flaschennaht der Sektflasche. Durch den auf der Flasche befindlichen Druck fliegen der Flaschenhals und eventuelle Glasscherben weg. Man sollte also einen gewissen Sicherheitsabstand einhalten.

THE PLACE TO BE

Im Italienurlaub schmeckt ein Wein großartig, zu Hause ist er müde? Woran liegt das? Ein Faktor ist natürlich die eigene Stimmung – ist man entspannt und gut drauf, schmeckt es einem für gewöhnlich besser. Aber auch die Umgebung ist wichtig. Trinkt man einen Wein am Meer, ist die Luft sehr salzig. Ausserdem haben Geräusche und Luftdruck eine enorme Wirkung auf unser Geschmacksempfinden. So haben Studien belegt, dass wir nicht nur aufgrund im Flugzeug nicht nur wegen des veränderten Luftdrucks weniger schmecken, sondern dass auch die Lärmbelastung dafür verantwortlich ist. Forscher:innen verschiedener Universitäten beschäftigen sich seit Jahren mit dem Zusammenhang von Geräuschen und Geschmack und haben unter anderem herausgefunden, dass hochfrequente Töne die Süße in Lebensmitteln verstärken, während niedrige Frequenzen die Bitterkeit hervorheben. Auch Farben, Helligkeit sowie die Tageszeit bewirken unterschiedliches Geschmacksempfinden. Ideal für eine Verkostung ist also ein relativ neutraler Raum. Aber keine Angst, Sie müssen nicht ins Labor gehen, um einen Wein professionell verkosten zu können. Ein ruhiger, gut gelüfteter Raum sowie ein weißes Tischtuch sind neben einer guten und neutralen Beleuchtung die wichtigsten Parameter für eine Weinverkostung.

Die ideale Verkostungszeit ist übrigens am frühen Vormittag, weil unsere Sinne die Sinne noch ausge ruht, unverbraucht und vor allem unbeeinflusst sind.

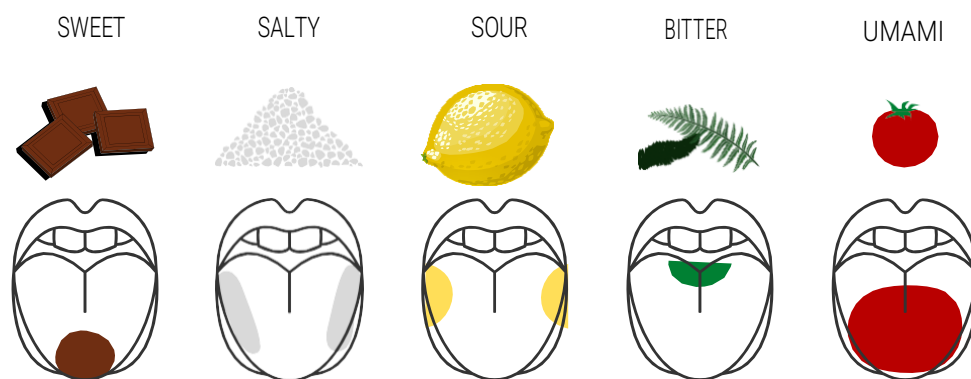
WIE VERKOSTE ICH?

Schauen – Riechen – Schmecken, das ist die richtige Reihenfolge. Zuerst schwenkt man den Wein leicht im Glas und hält es gegen einen weissen Hintergrund, um den Wein optisch zu beurteilen:

- Farbe: Welche Farbe hat der Wein? Gibt es Reflexe? Besondere Aufmerksamkeit wird hierbei dem Rand des Weines im Glas geschenkt. Wird der Wein am Rand dunkler oder heller? Dies gibt Aussagen über das Alter des Weines.
- Klarheit: Ist der Wein klar oder eventuell trüb?
- Wie sind die Textur und Viskosität des Weines: Ist der Wein von öliger oder eher von wässriger Konsistenz?

Anschließend schwenken Sie den Wein nochmals, um die Oberfläche des Weines mit möglichst viel Sauerstoff zu verbinden. So kann der Wein sein Aroma besser entfalten. Nun riechen Sie in das Glas und versuchen Sie, die wahrgenommenen Aromen einzuordnen. Riecht der Wein eher fruchtig oder eher kräutrig-vegetabil? Welche Aromen lassen sich erkennen und definieren? Ein Aromenrad, auf dem die typischen Düfte von Weiß- und Rotwein aufgeführt sind, kann helfen, die richtigen Nuancen im Wein zu erkennen und sie vor allem zu benennen (z. B. <https://shop.oesterreichwein.at/shop/verkostung-gastro/weinaromarad>).

Jetzt ist (endlich) das Verkosten an der Reihe! Sie nehmen eine mittelgroße Menge Wein in den Mund und lassen ihn über die Zunge gleiten. Ziehen Sie nun etwas Luft mit in den Mund, können Sie die Oberfläche des Weines vergrößern und damit noch mehr Aromen freisetzen. Achten Sie nun auf die Geschmacksrichtungen. Erkennen Sie salzige, süße, bittere, saure Nuancen? Merken Sie Fülle (umami)? Die Viskosität des Weines und das Mundgefühl, das der Wein hinterlässt, ist von Bedeutung. Bei der Analyse des Weines spielen neben den wahrgenommenen Aromen auch die Wahrnehmung von Säure, Süße, Alkohol, und Tannin (Gerbstoffe) eine Rolle.



Bewertet wird ein Wein dann meist anhand von vier Kriterien: Länge:

- Wie lange ist der Abgang? Welche Aromen bleiben?
- Intensität: Wie intensiv ist die Aromatik in der Nase und am Gaumen?
- Komplexität: Wie vielschichtig ist der Wein?
- Balance: Sind Säure und Süße, Alkohol und Körper, Säure und Tannin balanciert?
-

Bei einer professionellen Verkostung wird der Wein übrigens nicht geschluckt, sondern in ein Gefäß (Spittoon) gespuckt.













WICHTIGE BEGRIFFE DER WEINVERKOSTUNG

- Kirchenfenster: Schwenken Sie einen Wein im Glas, so bilden sich an der Glaswand häufig sogenannte Kirchenfenster. Diese geben Aufschluss über die Konzentration diverser Inhaltsstoffe, wie Alkohol, Zucker und Extraktgehalt eines Weines. Auch, wenn man keine direkten Rückschlüsse auf die Qualität eines Weines ziehen kann, so lassen sich erste Schlussfolgerungen zur Struktur des Weines ziehen. Alkoholreiche Weine erzeugen beispielsweise stärkere Tränen und spitzbogige Kirchenfenster, alkoholarme Weine schwächere Tränen und rundbogige Kirchenfenster.
- Mineralität: Selbst Weinprofis sind sich nicht einig, wie Mineralität im Wein schmeckt und vor allem auch, ob man sie bereits riechen kann. Gemeint ist mit Mineralität der Ausdruck eines steinigen Bodens, auf dem die Reben gewachsen sind, etwa auf Schiefer, Granit oder Kalk. In der Nase kann sich Mineralität durch Noten wie Feuerstein, Graphit, Metall aber auch getrocknete Kräuter auszeichnen. Am Gaumen wird meist mit einer kühlen Frische, aber auch Salzigkeit als mineralisch bezeichnet. Mineralisch ist jedenfalls ein recht moderner Begriff, den man noch vor 20 Jahren kaum verwendete, und der heute auch nicht klar definiert ist. Sehr oft wird ein Wein als mineralisch beschrieben, wenn er nicht von vordergründiger Fruchtigkeit getragen ist, sondern Zeit und Luft braucht, um sich zu entwickeln.
- Abgang: Das was überbleibt, wenn man einen Wein geschluckt hat, nennt man in der Weinfachsprache Abgang, Nachhall oder auch Finish. Er prägt den Weingeschmack ganz entscheidend mit. Denn, obwohl wir den Tropfen schon heruntergeschluckt haben, nehmen wir immer noch Aromen wahr: Fruchtnoten, Säure und eben auch Bitterstoffe. Der Abgang ist ein wesentliches Qualitätskriterium für Weine und wird anhand seiner Harmonie und Dauer beurteilt. Als Faustregel gilt dabei: Je länger der (positive!) Abgang, desto hochwertiger der Wein. Ein Abgang kann dabei von einer Sekunde bis hin zu mehr als zehn Sekunden dauern.

Weinfehler: Sie werden immer seltener, aber hin und wieder gibt es sie doch. Der bekannteste aller Weinfehler ist der Korkgeschmack, wodurch der Wein muffig

riecht. Aber auch nach faulen Eiern, Nagellack oder Essig kann ein Wein im schlimmsten Fall riechen.

In geringer Intensität sind Weinfehler auch als Stilfrage akzeptiert. So zielt der Spruch „Ein bisschen Brett ist ganz nett“ auf das geringe Vorkommen des Weinfehlers Brettanomyces in Rotweinen ab, der nicht nur geduldet, sondern sogar gewünscht wird.

1. Geranienton 	2. Nagellack 	3. Essig 	4. oxidiert 	5. madeirisiert 	6. Korkschecker 
7. Kohl 	8. Zwiebel 	9. Gummi 	10. faules Ei 	11. Mais 	12. Pferdeschweiß 

Die 12 häufigsten Weinfehler. Quelle: <https://glossar.wein.plus/weinfehler>

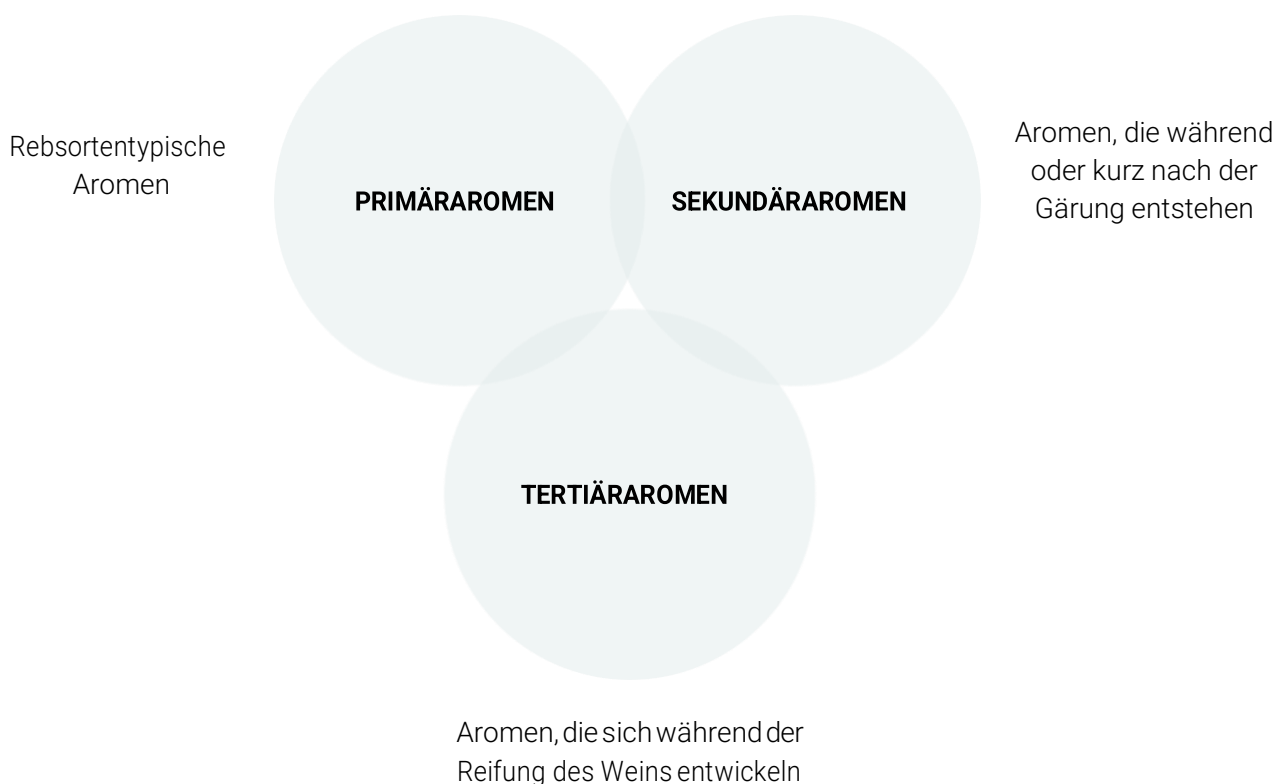
•

- Tannin: Unter Tannin versteht man das pelzige Gefühl im Mund beim Verkosten eines Weines. Es entsteht durch den bitteren Geschmack von pflanzlichen Gerbstoffen, die sich in den Kernen, den Stielen sowie in der Schale von Trauben befinden. Rote Trauben haben prinzipiell mehr Tannin als weiße Trauben. Durch den längeren Kontakt von Saft mit Haut, Kernen und Stielen bei der Rotweinbereitung haben Rotweine deutlich mehr Tannin als Weißweine. Tannine haben Auswirkung auf das Aroma, die Textur, die Haltbarkeit sowie die Farbe eines Weines.
- Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen: Die Aromen, die Sie in einem Wein riechen und schmecken können, werden nach ihrem Entstehungsort in drei Kategorien unterteilt. Alle Aromen, die im Weinberg entstehen, bezeichnet man als Primäraromen. Hier spielt neben der Sortentypizität auch immer der Ausdruck des unterschiedlichen Bodens sowie das Klima eine große Rolle.

Weinaromen, die während der Gärung oder beim Ausbau des Weines entstehen, gehören zu den Sekundäraromen. Hier sind Gärtemperatur, Gärlänge sowie Holzkontakt relevant. Unter Tertiäraromen versteht man schließlich Aromen, die bei der Reifung eines Weines entstehen, wie beispielsweise ein Petrolton bei gereiften Rieslingen.

AROMEN

... IM WEIN UND IHRE KLASSIFIKATION



- Blindprobe: Bei einer Blindprobe werden die Weine verdeckt verkostet. Dadurch ist der Verkoster von Erwartungen und Vorurteilen befreit. Dafür können Sie die Flasche mit einem schwarzen Strumpf oder mit einer Folie einwickeln. Eine spannende Erfahrung ist aber auch das Verkosten aus komplett schwarzen Gläsern, wodurch Sie auch die Farbe des Weines nicht mehr sehen.

FLASCHE ZU

Was tun für den ungewöhnlichen Fall, dass ein Rest in der Flasche bleibt? Für kurze Zeit kann ein Wein sehr gut im Kühlschrank gelagert werden. Ist der Wein einmal geöffnet, lagert man ihn idealerweise stehend. Je mehr Luft in der Flasche ist, umso schneller schreitet die Reifung voran. Flaschen mit Glas- oder Schraubverschluss lassen sich leicht wieder verschließen. Korken versucht man, vorsichtig wieder in die die Flasche zu drücken.

Bei Schaumwein können Sie den Korken meist nicht mehr in die Flasche drücken. Hier verhindern spezielle Schaumweinverschlüsse, dass die Kohlensäure entwindet. Der Trick mit dem Löffel in der Sektflasche ist übrigens ein Märchen und funktioniert leider nicht.



Unelegant, aber effizient: Um Sauerstoffaustausch und damit schnelle Reife eines bereits geöffneten Weines zu verhindern, füllt man den Rest in eine kleine (geschmacks- und geruchsneutrale) Plastikflasche und drückt vor dem Verschließen vorsichtig alle Luft raus. So kann man einen wertvollen Weinrest länger frisch halten.

GEFÜHRTE VERKOSTUNGEN

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten mit Weinprofis selbst: Weinpräsentationen auf dem Weingut, mit den Weinhändler:innen des Vertrauens oder zu bestimmten Themen im Restaurant oder mit einem Sommelier bzw. einer Sommelière. Auf der Website, auf Facebook und Instagram von WINE+PARTNERS gibt es die aktuellsten und spannendsten Veranstaltungen für Weinprofis und alle, die es werden wollen.

