

III2
ELFHUNDERT
ZWÖLF

Verkostungs-
HANDBUCH

DIE VERKOSTUNGS- Anleitung



1 Die Theorie

PROBIEREN KANN
MAN STUDIEREN

Ein kurzer Blick auf die Verkostungsregeln und ihr seid bestens gewappnet für eine erfolgreiche Weinprobe.

2 Die Sensorik

SCHÄRFT
EURE SINNE

Erriecht ihr, um welche Aromen es sich in den sechs Fläschchen handelt?

AROMA-
FLÄSCHCHEN &
SENSORIKTEST
IN DER BOX
ENTHALTEN



3 Die Verkostung

SCHNÜFFELN, SCHLÜRFEN,
DISKUTIEREN

Sehen, riechen, schmecken und beurteilen: Probiert die vier Weine nacheinander und haltet eure Sinneseindrücke mit Hilfe der Verkostungsbögen fest. Wie ist es um euer Weinwissen bestellt? Macht den Test mit Fragen zum Weinwissen.

5 VERKOSTUNGS-
BÖGEN IN DER
BOX ENTHALTEN



DIE RICHTIGE Reihenfolge

Bei einer Weinprobe sollte jeder Wein die Chance haben, sich optimal präsentieren zu können.

Das hat Einfluss auf die Reihenfolge der zu verkostenden Weine. Die folgenden Regeln solltet ihr beachten:



Regeln

Nach Farbe: Weißwein vor Rosé, Rosé vor Rotwein

Nach Alter: Zuerst Weine aus jüngeren Jahrgängen, anschließend die älteren

Nach Süße: Trocken vor halbtrocken und feinherb, halbtrocken und feinherb vor lieblich und süß

Nach Alkoholgehalt: Zuerst leichtere Weine mit weniger Alkohol, anschließend die schwereren mit einem höheren Alkoholgehalt

Insbesondere, wenn bei einer Probe Weine verkostet werden, die sich hinsichtlich vieler Merkmale, wie z. B. nach ihrer Herkunft, den Rebsorten, aus denen sie bestehen, der Süße oder des Alters unterscheiden, können natürlich nicht alle Regeln gleichzeitig befolgt werden.

Verkostungsreihenfolge

1. 1112 Grauburgunder trocken
2. 1112 Weißburgunder trocken
3. 1112 Blanc de Noirs trocken
4. 1112 Spätburgunder Rosé trocken
5. 1112 Spätburgunder trocken

WEINE SENSORISCH BEURTEILEN

Die 5-S-Regel

1 Sehen



Allein die Farbe eines Weines verrät einiges über ihn. So lassen sich beim Rotwein Rückschlüsse auf die Rebsorte ziehen: Ein Spätburgunder ist z. B. meist rubinrot, etwas heller und leicht durchsichtig, wohingegen z. B. ein Dornfelder sehr dunkel und leicht violett anmutet. Beim Weißwein lässt sich anhand der Farbe oft eine Einschätzung hinsichtlich des Alters treffen.

Junge, frische Weißweine sind üblicherweise hell, während ältere Jahrgänge zu einer dunkleren, gelberen Farbe neigen.

2 Schwenken



Durch das Schwenken des Glases wird der Wein zusätzlich mit Sauerstoff versetzt, was dafür sorgt, dass sich seine Aromen voll entfalten und so besser wahrnehmbar sind.

3 Schnüffeln



Wenn wir glauben, bestimmte Geschmäcker wahrzunehmen, handelt es sich in Wirklichkeit meist um Düfte. Denn während unsere Zunge nur zwischen süß, salzig, sauer, bitter und umami (würzig, intensiv) unterscheiden kann, ist unsere Nase in der Lage, bis zu 4.000 Duftkombinationen zu erfassen. Um die Aromatik eines Weines zu beurteilen ist es daher unablässig, zunächst daran zu riechen.

4 Schlürfen



Was man beim Essen einer Suppe lieber unterlassen sollte, ist beim

Weintrinken durchaus erlaubt. Durch das Schlürfen wird der Wein erneut mit Sauerstoff versetzt. Seine Aromen entfalten sich und gelangen über den Rachen in die Nase. So lassen sich die Säure, Süße und Vollmundigkeit eines Weines, gepaart mit der Vielfalt seiner Aromen, optimal beurteilen.

5 Schlucken



Neben einem harmonischen Geruchs- und Geschmackserlebnis äußert sich die Qualität eines Weines auch darin, welche Aromen beim und nach dem Herunterschlucken eines Weines am Gaumen zurückbleiben. Der Geschmack leichter, fruchtbetonter Weine verflüchtigt sich meist schnell, während schwerere, komplexe Weine dazu neigen, „am Gaumen kleben zu bleiben“.

WEIN UND Speisen

Mit der passenden Weinbegleitung verpasst man einem leckeren Gericht den letzten Schliff. Die **folgenden Regeln** helfen dabei, Weine und Speisen harmonisch miteinander zu kombinieren:



DIE KRAFT DES WEINES SOLLTE DER KRAFT DER SPEISE ENTSPRECHEN

Wenn Wein und Gericht ebenbürtige Partner sind, bei denen keiner den anderen überdeckt, ist das die optimale Voraussetzung für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Speise & Wein

GESCHMACKSKOMPONENTEN HARMONISCH KOMBINIEREN

DOS

- **Salzig & sauer:**
Ein Gericht mit intensiver Würze lässt sich hervorragend mit einem säurebetonten Wein kombinieren.
- **Scharf, sauer oder bitter & süß:**
Schärfe, Säure und Bitterkeit eines Gerichtes lassen sich durch eine prägnante Süße im Wein wunderbar ausbalancieren.

DON'TS

- **Scharf oder bitter & alkoholisch:**
Die Schärfe oder Bitterkeit einer Speise wird durch einen hohen Alkoholgehalt im Wein zusätzlich verstärkt.
- **Sauer & sauer:**
Säure im Essen und Säure im Wein addieren sich und führen zu einem unangenehm sauren Geschmacksbild.

RICHTIG IST, *was schmeckt*

Die wichtigste Regel für eine Weinprobe:

Es gibt kein richtig oder falsch, sondern nur ein „schmeckt mir“ oder „schmeckt mir nicht“.



Denn insbesondere beim Wein gilt: Die Geschmäcker sind verschieden. Jeder Mensch nimmt bestimmte Aromen unterschiedlich intensiv wahr, wodurch ein Wein bei einer Person ein anderes Geschmacksbild hinterlassen kann als bei einer anderen.

So sind Geschmacksbeschreibungen von Weinen zwar hilfreich, um sich ein Bild von einem Wein zu machen, jedoch kann es durchaus vorkommen, dass diese für den Einzelnen manchmal nicht nachvollziehbar

sind (das gilt auch für die Geschmacksbeschreibungen der 1112-Weine).

Die Königsklasse der Weinbeurteilung hat man erreicht, wenn man ein „schmeckt mir“ oder „schmeckt mir nicht“ mit einer Begründung ergänzen kann. Und die lässt sich am besten formulieren, wenn man beim Verkosten frei heraus seine Meinung äußert und mit anderen darüber diskutiert.

In diesem Sinne: Ran an die Gläser!

III 2

ELFHUNDERT
ZWÖLF