

Tipps beim Wein-Degustieren

- Voraussetzungen:**
- Im Degustationsraum sollte nicht geraucht werden.
 - Tragen Sie zum Degustieren kein Parfum, Sprays usw.
 - Bitte bedenken Sie, dass es darauf ankommt, was Sie kurz vorher (ca. 1 Stunde) zu sich genommen haben. Neutralisierend wirkt Weissbrot, das auch zwischen Weinen genommen werden sollte. Undenkbar sind kräftige Speisen wie Käse, Salami usw. Sie können fehlerhafte und schlechte Weine verdecken.
 - Wie steht's heute mit Ihrem Befinden? Es wirkt sich massgeblich auf die Beurteilung der Weine aus.
 - Die Weine sind nur dann vergleichbar, wenn alle im gleichen Glastyp degustiert werden.
 - Bei Sorten-Degustationen sollten alle Weine den gleichen Jahrgang haben.
 - Wir schenken Rotweine bei Raumtemperatur aus. Kalte Temperaturen hemmen Fehlgerüche und die Unausgewogenheiten der Weine.

Die Nase Sie ist die Antenne zum Gaumen. Meist genügt schon das Schnuppern am Glas, um zu beurteilen. Voraussetzung aber ist, dass das Glas geruchlos ist und der Wein vorher geschwenkt wurde. Das Belüften des Weines im Glas gibt die Aromen frei, die vom Alkohol getragen werden. Es ist deshalb ratsam, den Duft nur bis zu den Nerven der Nase einzuziehen, um ihn nach der Beurteilung sofort wieder auszustossen. Auch beim "Schnuppern" zwischen zwei Weinen sollte die Nase mit frischer Luft durchlüftet werden, damit wieder der Gleichstand herrscht. Lerne das zu beschreiben, welche Düfte der Wein hergibt.

Das Auge:

- Halten Sie das Glas geneigt gegen eine weisse Fläche (Papier). Beachten Sie, dass die Lichtfarbe (kalt/warm) die des Weines beeinflusst. Achten Sie möglichs auf Tages- oder neutrales Licht. Am Rand des Weines ist erkennbar, wie fortgeschritten die Reifung (Farbe) ist und wie stark die Dichte an den Rand reicht.
- Weissweine dunkeln im Alter nach. Farben: von jugendlichen grünen Reflexen bis bernsteinfarbig.
- Rotweine hingegen werden heller und bräunlicher. Farben: Purpur = Farbe bei jungen Weinen, die jetzt oder in 2-4 Jahren trinkbar sind. Weine mit sattem Purpur sollten lange lagern. Ziegelrot ist ein reifer Bordeaux. Schwärzlich/rubinfarbige Weine sind jung und kräftig (gerbstoffreich), die erst in einigen Jahren Flaschenlagerung trinkreif sind.

Der Gaumen: Der Geschmack des Weines ist das Zusammenwirken dessen, was die Nase zuvor wahrgenommen hat, mit dem, was Alkohol und die nicht flüchtigen Elemente des Geschmacksinhaltes (Säuren, Süsse, Tannine, Würze, Mineralien) gemeinsam ausmachen. Erst jetzt können Sie voll einschätzen, welche Empfindungen der Wein für Sie vermittelt. "Kauen" Sie den Wein, um den Körper (die Summe der Geschmacksinhalte zusammen mit der Wärme und Kraft des Alkohols) zu prüfen. Wenn Sie den Wein schlucken, achten Sie auf die Qualität des Nachklanges (Geschmack und Länge) der am Gaumen zurückbleibt.

Ihre Degustations-Notizen Nehmen Sie keine Rücksicht auf Produzent oder Weingebiet, testen Sie neutral. Ihre Bewertung gilt allein auf Ihre persönlichen Einschätzungen und Geschmack, was der Wein Ihnen heute "erzählen" kann. Vergeben Sie die Punkte sehr sparsam, denn es kann sein, dass Sie einen 100-Punkte-Wein haben und treffen plötzlich auf einen noch besseren! Was machen Sie nun?

Einschätzungen:

50 Punkte: der Wein ist trinkbar; also nicht abstossend aber auch nicht eigentlich gut
75 Punkte: der Wein ist einigermaßen erfreulich; man könnte ihn austrinken wenn man müsste
76 - 100 Punkte: der Wein ist so gut, dass er das Interesse weckt: Fruchtsüsse, Fruchtsäure, Gerbstoffen und Röstnoten (getoastetes Holzfass in verschieden starken Röstungen sowie frisches oder „altes“ Holz) vereinen sich in Harmonie, dh. alles ist spür- und riechbar; aber keines ist dominant. Auch der Nachhall (Abgang) sollte - trotz Adstingenz -sehr angenehm sein, aber keinesfalls bitter, oder grün (unreif) oder brandig usw.

bis 50 Punkte	unter aller Kritik
50 - 60 Punkte	ungenügend
60 - 70 Punkte	passabel
70 - 80 Punkte	gut
80 - 90 Punkte	sehr gut
90 - 95 Punkte	hervorragend
95 - 100 Punkte	exzellent

Wir wünschen viel Spass bei der „Arbeit“!