

Die Geheimnisse der Sommelière Paula Bosch

Wein probieren – Weingenuss daheim

*Weinwissen ist keine Wissenschaft.
Die wichtigsten Voraussetzungen, um
Weine kennenzulernen, bringt jeder
Mensch mit: Auge, Nase, Gaumen und
ein mehr oder weniger gutes Gedächtnis.
Die Kunst besteht darin, diese Fähig-
keiten richtig einzusetzen.*

Illustration Sonja Berger

Der schnellste Weg, den eigenen Weingeschmack zu erkennen, Vorlieben und Abneigungen zu entdecken und den Geschmack zu schulen, führt über das Probieren. Es gibt unzählige Möglichkeiten auf dem Markt, wo Sie Weine probieren können. Was aber, wenn Sie die Probe zu Hause mit Freunden machen möchten? Was tun und worauf achten?

Die Ankündigung einer Weinprobe hat einen ganz besonderen Reiz. Sie weckt Neugier auf das, was geboten wird; Vorfreude, wenn man weiss, worum es geht; Ehrgeiz, wenn sie den sportlichen Charakter einer Blindprobe hat, oder Stolz, wenn die eigenen Trouvailles mit im Rennen sind.

Worauf kommt es an, was ist wichtig?

Gästekreis

Vorab denken Sie daran, dass Sie und Ihre Gäste Freude haben sollen. Eine bierernste Weinprobe ist nur in Fachkreisen nichts Ungewöhnliches. Deshalb sollten Charakter, Motto oder Ziel davor genau definiert sein. Laden Sie die richtige Anzahl Gäste ein. Reservieren Sie genügend Platz am Tisch, sodass alle bequem sitzen und eventuell auch schreien können.

Weine probieren und Wein trinken sind zwei Paar Schuhe!

Wenn Sie eine Probe mit anschließendem Trinkvergnügen kombinieren, sollte die Verkostungsrunde maximal zwei Stunden dauern. Ein weiteres Unterhaltungsprogramm setzen Sie an das Ende der Probe. Bei einer reinen Verkostung reicht eine 0,75-cl-Flasche für 12–14 Personen. Dazu kommt eine Reserveflasche, falls die erste fehlerhaft ist (also zum Beispiel Korkschmecker aufweist).

Sind nicht-weinaffine Teilnehmer überhaupt erwünscht?

Nichts ist bei einer ernsthaften, professionellen Weinprobe für Gastgeber und Gäste tödlicher als vereinzelte Proseccoliebhaber oder Wassertrinker, die mit ihrem Desinteresse anderen die Stimmung verderben. Es macht auch keinen Sinn, edelste und rare Flaschen in Minischlücken zu kredenzen, wenn in der Runde so mancher Freund gut gefüllter Gläser sitzt.

Tipps: Was Sie vor der Probe vermeiden sollten

- ▶ Genussmittel wie Kaffee, Schwarztee, Tabak.
- ▶ Kaugummi, Minzbonbons, Mundwasser oder Zahnpasta.
- ▶ Auf Parfums und duftende Kosmetik sollten Sie verzichten, um Ihr eigenes Geruchsempfinden und das der Teilnehmer nicht zu beeinträchtigen.
- ▶ Grosse Weine sind in jeder Entwicklungsstufe gross. Einfache Qualitäten werden durch lange Lagerzeiten nur schlechter.

Raumtemperatur und Beleuchtung

Will man in angenehmer Atmosphäre Wein verkosten, sollte die Zimmertemperatur maximal auf 20 °C steigen. Frischluft ist immer gut, Zugluft bitte vermeiden. Tageslicht ist ideal. Wenn am Abend verkostet wird, muss für ausreichend Licht gesorgt werden. Kellerromantik ist hier nicht gefragt. Stellen Sie weisse Tischdecken oder Sets, Schreibpapier und Stifte und weisse Papierservietten bereit.



Eine Auswahl von Gläsern und ein weisses Tischtuch sind Grundvoraussetzung für eine Degustation.

Weingläser

Es macht keinen Sinn, eine Weinprobe mit zu wenigen oder den falschen Gläsern zu veranstalten. Sind nicht genügend vorhanden, fragen Sie Ihren Weinhändler oder bestellen Sie beim nächsten Mietservice. Grundsätzlich gilt: Kleine Weingläser, die in der Form und Grösse einem Sherryglas ähneln, können Sie vergessen. Weder Geruch noch Geschmack kann sich darin entwickeln. Pro Wein und Gast je ein Glas. Nicht jeder Wein wird gleich ausgetrunken, nicht alle Gäste verkosten im selben Tempo – und es macht einen Riesenspass, die Weine über unterschiedliche Temperaturen und Zeiten im Glas zu probieren. Die Gläser im Halbkreis aufstellen, Wasserglas nicht vergessen.

- ▶ Bestimmen Sie Thema und Anzahl der Weine und Flaschen.
- ▶ Egal, ob Ihr Weinkeller bestückt ist oder ob Sie die Weine erst kaufen wollen, Sie sollten sich auf ein Thema festlegen.
- ▶ Je nach Weinwissen und Interesse können Sie sich festlegen: Eine Länderprobe mit einer oder mehreren Rebsorten, verschiedene Regionen, Weintypen, Stilistiken oder Ausbaumethoden von unterschiedlichen Winzern, auch eine Jahrgangsprüfung ist möglich.

▶ Egal, wofür Sie sich entscheiden, bereiten Sie sich vor. Schreiben Sie für die Gäste die Weinfolge auf. Machen Sie sich Notizen, zum Einkauf, zum Jahrgang, etwas zum Winzer, zum Wein, zur Region.

▶ Öffnen Sie vorher alle Flaschen und überprüfen Sie diese auf die richtige Trinktemperatur oder eventuelle Fehler.

▶ Dekantieren Sie, wenn nötig, und nummerieren Sie die Karaffen.

▶ Stellen Sie möglichst neutrales Weissbrot und stilles Wasser bereit, ebenso einen Behälter zum Spucken.

Wie viele Weine wollen Sie präsentieren?

Für den Anfang sind normalerweise 6–8 Weine ausreichend. Die Probe auf 10 Weine auszudehnen, ist bei etwas geübteren Weintrinkern kein Problem. Behalten Sie die Zeit im Auge.

Vor der Verkostung eine Erfrischung?

Ja, entweder etwas Prickelndes oder einen leichten Weisswein oder auch nur Wasser. Eine Kleinigkeit wie eine Quiche, Cremesuppe oder leichte Fischterrinen als Appetithappen ist gut für den ersten Hunger. Während der Probe können Sie selbstverständlich auch einzelne Gänge servieren, die sollten dann aber auf die Weine abgestimmt werden.

Eine Blindprobe, oder: mit Wein sprechen

Das bedeutet, dass die Gäste sich sehr konzentrieren müssen und das Ganze leicht in einen Wettbewerb abrutschen kann. Bei einer privaten Probe rate ich, den Spassfaktor im Auge zu behalten und niemanden aufs Glatteis zu führen. Sie sollten nicht mehr verlangen als das, was Sie selber können.

Sprechen Sie auch nicht alleine über Ihre Weine, stellen Sie Fragen und animieren Sie die Gäste zum Austausch. Ein Degustationsblatt mit den Stichworten Farbe, Geruch und Geschmack ist dabei hilfreich. Natürlich riecht man nicht jeden Tag gleich gut, man schmeckt auch anders, je nach Tagesform. Trotzdem notieren Sie erkennbare Düfte, ob der Wein trocken, süsslich, salzig, bitter, hart oder weich, rund oder kantig schmeckt. Aller Anfang ist schwer und Übung macht den Meister!

Weintemperatur

Geruch und Geschmack des Weines werden im Wesentlichen von seiner Temperatur beeinflusst und im positiven Fall optimal zur Geltung gebracht. Falsche Trinktemperaturen können den Charakter des Weines neutralisieren, im schlimmsten Fall negativ beeinflussen.

Bei Weissweinen lässt sich die Qualität umso schlechter erkennen, je kälter wir sie trinken. Es gibt aller-



Beim direkten Vergleich von Weinen erkennt man den Unterschied am schnellsten.

dings Unterschiede, ob man zum Beispiel von einem jungen Sauvignon oder einem gereiften Chardonnay spricht. Letzterer braucht höhere Temperaturen, um Aromen und Duftstoffe zu entfalten, zu kühl temperiert schmeckt er nahezu neutral und verschlossen.

Bei einer Weinprobe dürfen die Weissweine generell etwas wärmer sein, je nach Sorte zwischen 10 und 12 °C. Es geht ja darum, Duft und Aroma schnell zu erkennen, eine zu kühle Temperatur wäre kontraproduktiv. Sind die Weine noch zu kalt, kann man wenige Minuten vorher einschenken.

Rotweine sind bei einer Verkostung ideal, wenn sie leicht gekühlt bei 14–16 °C eingeschenkt werden. Kleine Probemengen (5 cl–8 cl) werden innerhalb von fünf Minuten zimmerwarm (22 °C). Das ist für schwere Rotweine wie Barolo oder Amarone akzeptabel, für die meisten anderen Rotweine aber zu warm.

Richtig temperierte Weine erhöhen nicht nur das Trinkvergnügen erheblich, sondern auch die Chance, Unebenheiten und kleine Fehler direkt zu erkennen.

Tipps: Bei der Trinktemperatur ist zu beachten

- ▶ Zu kalte Weine können Aromen und Duftstoffe nicht entfalten, sie schmecken daher neutral und verschlossen, besonders bei hochwertigen Weissweinen.
- ▶ Zu warme Weine wirken alkoholisch und «breit», da sich flüchtige Substanzen wie Alkohol bei hohen Temperaturen verstärken. Aus diesem Grund werden gehaltvolle Rotweine oft als anstrengend und unharmonisch empfunden.
- ▶ Die gefühlte Süsse steigt mit der Temperatur, das heisst, zu warme Rotweine schmecken süsser.
- ▶ Die gefühlte Bitterkeit und Salzigkeit verstärkt sich bei niedrigeren Temperaturen, das heisst, zu kalte Weissweine wirken oft bitter.
- ▶ Rotweine mit mittleren Tanninen schmecken bei über 22 °C kantig und kurz, bei 18 °C sind sie weicher, runder. Unter 14 °C werden sie ruppig und adstringierend. Um das Geschmackserlebnis nicht dem Zufall zu überlassen, werden Weine chambriert, sprich auf Temperatur gebracht, und wenn nötig dekantiert.
- ▶ Zu kalt getrunzene Orange Wines (Weissweine, die wie Rotweine hergestellt werden) sind verschlossen, schmecken neutral, streng wie Quittensaft, schlimmstenfalls bitter. Nicht kälter als bei 15 °C trinken.



Foto: Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag.
www.paula-bosch.de



GLOBALWINE

Auserlesene Weine aus aller Welt



Exklusiv-Importeur
von über 700 Weinen:
globalwine.ch