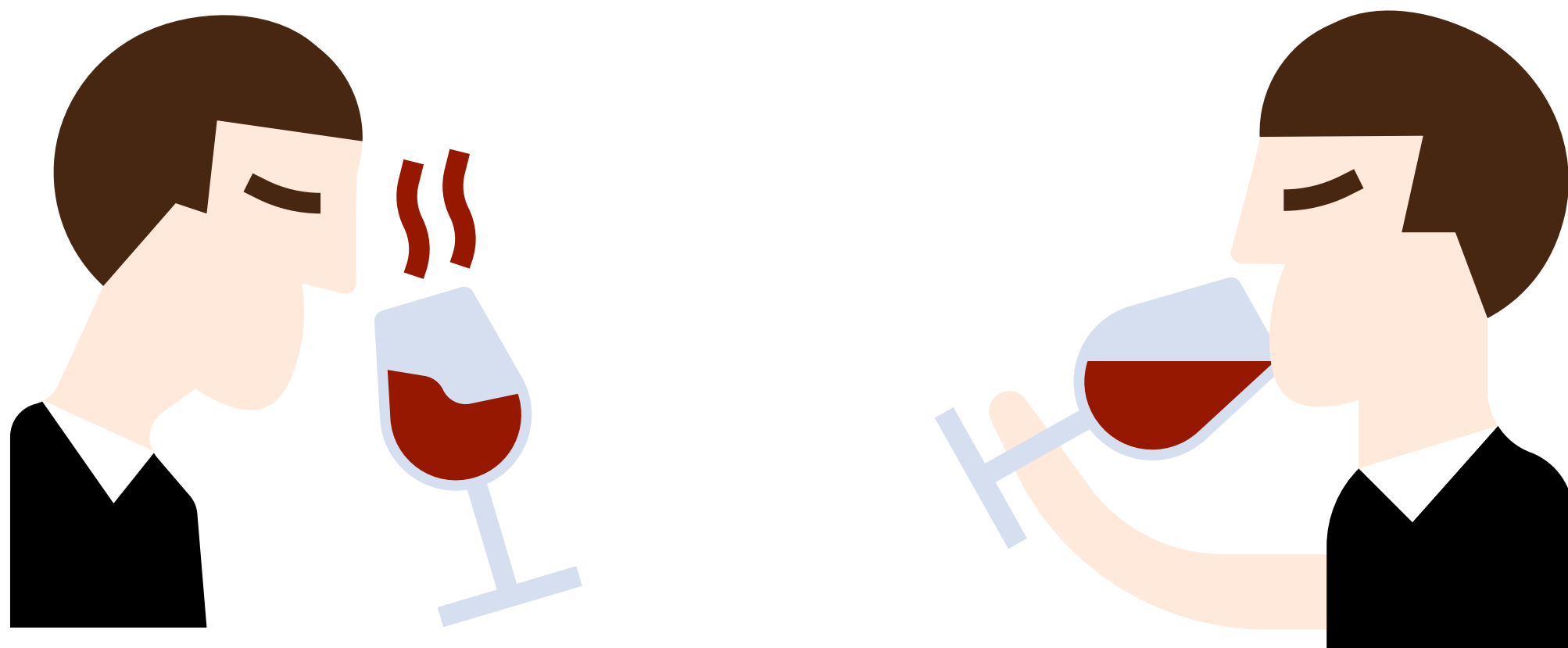


Wein verkosten wie ein Profi



**15 Tipps
zum Nachmachen**

Vorwort



Kann eigentlich jeder wie ein Profi Wein verkosten? Ja! Hier sind 15 Tipps für dich.

Außerdem erhältst du im Anhang noch viele Fakten, die dir dabei helfen, einen Wein besser einzuordnen.

Viel Spaß!

Tipp 1:

Viel Wasser trinken

Bereits einen Tag vorher solltest du viel Wasser trinken, um optimal hydriert in das Tasting zu gehen.

Alkohol – auch wenn man ihn nicht schluckt, sondern ausspuckt – entzieht dem Körper Wasser.

Außerdem sorgt Wasser dafür, dass du länger fit bleibst und dich dementsprechend auch länger konzentrieren kannst.



Tipp 2: Ausgeruht sein

Apropos fit sein: Es lohnt sich sehr, die Nacht vor einem großen Tasting gut geschlafen zu haben. Ein ausgeruhter Körper hat auch einen ausgeruhten – und damit fitten – Gaumen.



Tipp 3:

Duftstoffe vermeiden

Dein Deo ist kein Problem. Solange es nicht zu sehr parfümiert ist. Aber wenn du gerne Parfüm, stark duftende Pflegeprodukte oder Haarspray verwendest, darfst du gerne mal drauf verzichten.

Dabei geht es übrigens nicht um dich, sondern um die anderen Teilnehmer. Du selbst bist an den Duft gewöhnt. Die anderen Teilnehmer nicht. Ungewohnte Umgebungsgerüche können ein großer Störfaktor sein.

Tipp 4: **Gaumen vorher schonen**

Kaffee trinken, scharfes oder sehr würziges Essen genießen, Zähne putzen, Süßes essen oder Minzbonbons lutschen - all das ist vor einem Tasting keine gute Idee.

Denn das alles hinterlässt einen bleibenden Eindruck im Mund und beeinflusst so deine Wahrnehmung von Wein am Gaumen.



bottled-grapes.de

Tipp 5: Richtige Kleidung

Zum Glück gibt's bei den meisten Tastings keinen Dresscode mehr. Solange du nicht in Jogginghose erscheinst, trage einfach das, in dem du dich wohl fühlst.

Aber: Vermeide helle Kleidung, wenn du Rotwein verkostest, um Flecken zu vermeiden.



Tipp 6:

Raucher nehmen Rücksicht

Wenn du Raucher bist, dann musst du vor und während des Tastings nicht auf deine Zigarette verzichten. Kaugummi und Co. sind tabu, damit du richtig schmeckst.

Wasche dir nach dem Rauchen nur kurz die Hände und spüle den Mund mit Wasser aus, damit andere Teilnehmer nicht von kaltem Rauch belästigt werden.



Tipp 7:

Farbe des Weins beurteilen

Vor dem Schwenken und Riechen schaust du dir die Farbe des Weins an.

Welches Rot, Gelb oder Rosé siehst du? Am besten hältst du dein Weinglas dafür über eine helle Oberfläche wie ein weißes Blatt Papier.

Die Tiefe des Wein kannst du ermitteln, indem du deinen Daumen unter den Kelch hältst. Je schlechter du ihn siehst, desto tiefer ist der Wein.



Tipp 8: **Riechen, schwenken, riecken**

Riech einmal, bevor du den Wein schwenkst. Dann kannst du erkennen, ob sich der Geruch durchs Schwenken verändert hat.

Versuche jetzt, die Gerüche in Gruppen einzuteilen: Rote oder schwarze Früchte? Frische oder getrocknete Kräuter? Und so weiter.



Tipp 9: Mundgefühl

Jetzt nimm einen Schluck Wein in den Mund und “kaue” ihn. Nimmst du am Gaumen andere Aromen wahr als beim Riechen? Wie fühlt sich der Wein im Mund an? Sind Säure und Gerbstoffe gut eingebunden?



Tipp 10: Spucken statt schlucken

Wenn du wie ein Profi Wein verkosten möchtest, dann schluckst du den Wein nicht herunter, sondern spuckst ihn in einen Spucknapf aus. Du kannst den Wein und seinen Abgang auch so perfekt beurteilen. Und du behälst einen klaren Kopf.



Tipp 11: **Was bleibt vom Wein?**

Jetzt kommt die nächste Beurteilung: Wie lange kannst du den Wein nach dem Ausspucken am Gaumen noch wahrnehmen? Sprich: Wie lang ist der Abgang des Weins? Tipp: Konzentriere dich dabei auf ein bestimmtes Aroma im Wein - und nicht auf den Alkohol oder die Säure.



Tipp 12: **Deine Einschätzung**

Nachdem du den Wein verkostet hast, kannst du ruhig noch über ihn nachdenken. Wie ist seine Qualität? Hat er Reifepotenzial? Notiere dir deine Eindrücke und diskutiere mit anderen Teilnehmer:innen der Verkostung. Das kann sehr inspirierend sein!



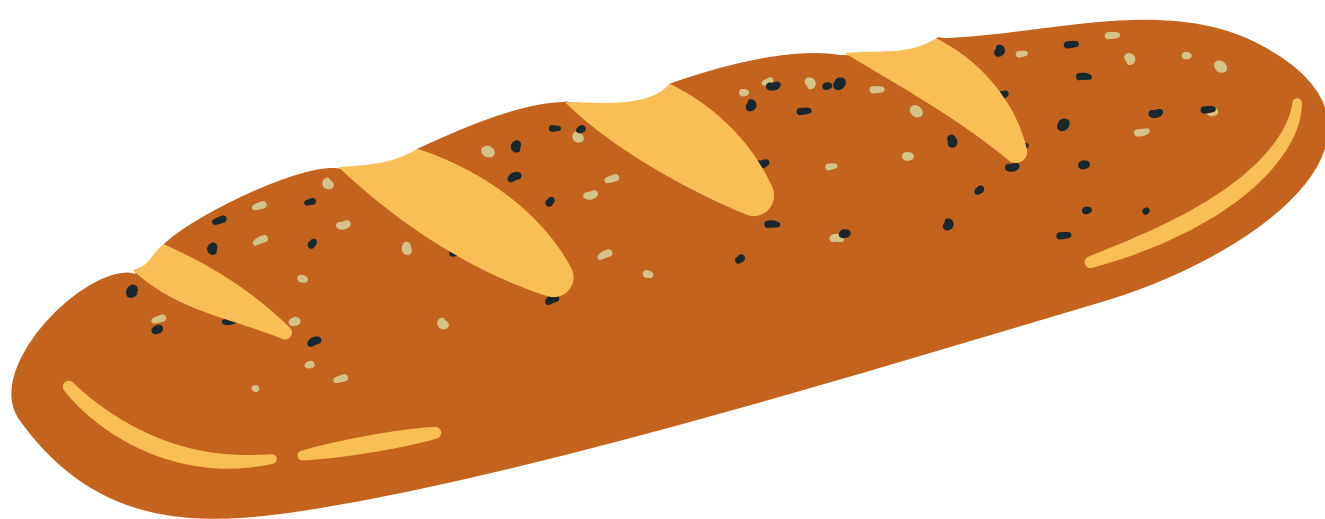
Tipp 13: **Noch mehr Wasser!**

Ja, genau. Tipp 13 ist mit Tipp 1 identisch. Trinke bitte genügend Wasser bei einer Weinprobe. Alkohol trocknet den Gaumen aus. Deswegen trinke bitte konsequent viel Wasser. Und zwar den ganzen Abend. Dann bleibt dein Gaumen frisch und du hältst länger durch.



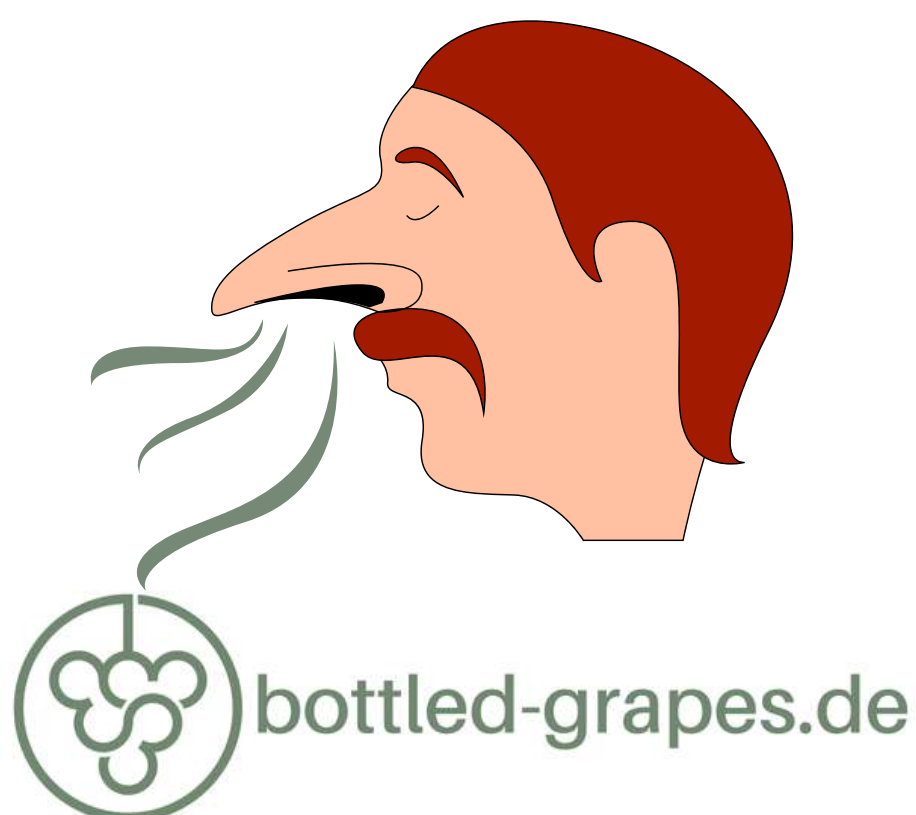
Tipp 14: Weissbrot dazu?

Auf Snacks oder gar ganze Mahlzeiten sollte man während einer Weinprobe lieber verzichten. Manche Profis lassen auch die Finger von Weißbrot, damit nichts den Gaumen ablenkt. Aber: Manchmal ist so eine Scheibe Weißbrot gerade bei Weinen mit viel Säure eine echte Wohltat.



Tipp 15: **Was, wenn du nichts mehr riechst?**

Im Laufe einer Weinprobe kann es passieren, dass du keine Unterschiede mehr riechen kannst. Dann macht deine Nase schlapp. Um sie neu zu justieren, kannst du einfach an deinem Handgelenk schnuppern. Dein eigener Körpergeruch ist wie ein Power-Nap für deine Nase.



Anhang

Hier kommt deine Checkliste mit Profi-Vokabular. So kannst du jederzeit ganz sicher mitreden!

Von der Farbe bis zu den Aromen ist alles dabei.



Weisswein- Farben

Grüngelb

Zitronengelb

Goldgelb

Bernsteingelb

Braun



Rotwein-Farben

Purpurrot (violetter Rand)

Rubinrot (am häufigsten)

Granatrot (oranger Rand)

Braunrot

Braun



Rosé-Farben

Blassrosa

Hellrosa

Lachsfarben

Zwiebelschalenfarben

Pink

Orange



Geruch

Sauber oder unsauber?
Verhalten oder ausgeprägt?
Aromausprägung?
Jugendlich oder gereift?



Geschmack

Süße: trocken, halbtrocken, süß

Säure: niedrig, mittel, hoch

Tannin: niedrig, mittel, hoch

Alkohol: niedrig, mittel, hoch

Körper: schlank, mittel, voll

Intensität: zart, mittel,

ausgeprägt

Abgang: kurz, mittel, lang



Primäre Aromen

Sogenannte Primäraromen stammen aus der Traube selbst oder von der alkoholischen Gärung.

Es sind vor allem Früchte, florale Noten oder Kräuter. Diese kannst du gruppieren. Wie, das zeige ich dir auf der nächsten Seite.



Primäre Aromen

- Grüne Früchte: Apfel, Birne, Traube, Stachelbeere
- Zitrusfrüchte: Zitrone, Limette, Grapefruit, Orange
- Steinobst: Pfirsich, Aprikose
- Rote Früchte: Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche
- Schwarze Früchte: Brombeere, Heidelbeere, schwarze Pflaume
- Krautig: Tomatenblätter, Spargel
- Tropische Früchte: Litschi, Mango, Ananas, Melone
- Kräuter: Minze, Fenchel, Dill

Sekundäre Aromen

Unter Sekundäraromen versteht
man Aromen und
Geschmacksnoten aus der
Weinbereitung **NACH** der
Gärung.

Beispiele gibt's auf der nächsten
Seite!



bottled-grapes.de

Sekundäre Aromen

- **Hefesatz: Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Käse**
- **Biologischer Säureabbau: Butter, Käse, Sahne**
- **Holzfass: Vanille, Kakao, Gewürznelke, Kokosnuss, Karamell, Kaffee, Harz, Holzkohle, Rauch**

Tertiäre Aromen

Tertiäraromen kommen von der Reifung eines Weins in der Flasche.

Auch diese lassen sich kategorisieren. Beispiele gibt's auf der nächsten Seite.



Tertiäre Aromen

- **Fruchtentwicklung**
Weißwein: getrocknetes
Obst (Aprikosen, Apfel etc.),
Marmelade
- **Flaschenreife Weißwein:**
Benzin/Petrolnoten, Honig,
Zimt, Ingwer, Heu
- **Fruchtentwicklung**
Rotwein: Backpflaume,
Teer, gekochte schwarze
und rote Früchte
- **Flaschenreife Rotwein:**
Leder, Waldboden, Erde,
Pilze, Tabak, Wildbret, Laub

Nachwort

Mit all diesen Tipps fällt es dir jetzt bestimmt nicht mehr schwer, wie ein Profi Wein zu verkosten.

Wenn du noch mehr über Wein erfahren und lernen möchtest, dann besuche einfach meinen Blog. Hier gibt es jeden Sonntag einen neuen Beitrag:
bottled-grapes.de

Hast du Fragen? Dann schreibe mir: nicole@bottled-grapes.de

