

Wein richtig verkosten



Abb. 1: Marina Welsch,
Miss SWISSplastics und Botschafterin
der Rominger Kunststofftechnik GmbH

So verkosten Sie Wein

Angesichts der Vielzahl unterschiedlichster Weine und Anbaugebiete haben Weinliebhaber oft die Qual der Wahl. Da sich alleine anhand der Etiketten nicht entscheiden lässt, ob ein bislang unbekannter Tropfen den eigenen Geschmack trifft, geht bei der Auswahl Probieren über Studieren. Dazu ist es aber nicht unbedingt notwendig, an einer Weinprobe in einem Weingut teilzunehmen. Auch im eigenen Zuhause lässt sich in geselliger Runde durchaus eine Weinverkostung veranstalten.

Genuss braucht Zeit und das richtige Zubehör

Wer einen guten Wein in seiner Gesamtheit wahrnehmen möchte, sollte dabei nicht in Eile sein. Deshalb ist es wichtig, sich für eine Weinverkostung wirklich Zeit zu nehmen. Das gilt sowohl für klassische Weinproben vor Ort, die nach Möglichkeit nicht bei einer Führung durch ein Weingut zwischen Tür und Angel stattfinden sollten, als auch für eine Verkostung mit Freunden. Selbstverständlich sollten neben einem Korkenzieher auch die passenden Gläser für die jeweiligen Weine vorhanden sein, damit sich ihre Aromen voll

entfalten können. Um den Geschmack im Mund zwischen den einzelnen Weinen zu neutralisieren, sollte auch klares und eventuell frisches Weißbrot bereit stehen. Käse, Nüsse, Schokolade und andere Snacks, die gerne zu Wein gereicht werden, eignen sich nicht für eine Weinprobe, da sie den Geschmackseindruck verfälschen können. Ein mögliches Zubehör um den Wein entsprechend zu veredeln, ist der Barriqueur, innovative Weinveredelung: <http://www.kunststofftechnik.ch/life-innovations/barriqueur/>

Ablauf der Verkostung

Da die menschlichen Sinne nur begrenzt aufnahmefähig sind, empfiehlt die Webseite <http://www.weintrend.com> für eine Verkostung nicht zu viele und nicht zu ähnliche Weine auszuwählen. Damit die Weine ihr Geschmacksoptimum erreichen, sollten sie auch unbedingt die für sie richtige Trinktemperatur haben. Nach dem Eingiessen einer kleinen Menge ins Glas wird zunächst der Geruch des Weins beurteilt. Dazu kann das Glas leicht geschwenkt werden, und natürlich darf es auch sehr nah an die Nase herangeführt werden. Im Anschluss kann der Wein schluckweise etwas im Mund bewegt werden, damit die Aromen intensiv auf die Sinne einwirken können. Um die Wahrnehmung nicht zu überfordern, sollten junge und leichte Weine vor den anspruchsvolleren Tropfen und <http://www.weintrend.com/thema/rotwein> Rotwein erst nach den Weissweinen verkostet werden.