

Das 1x1 des Weins



Inhaltsverzeichnis

Die Definition für Wein lautet.....	Seite 3
Das Prinzip der Weinbereitung.....	Seite 3
Die Weinherstellung.....	Seite 3
Der ökologische Weinanbau.....	Seite 7
Die Weinprobe.....	Seite 9
Das Weinvokabular.....	Seite 13
Die Sprache der Etikette / Qualitätsbezeichnungen.....	Seite 15
Was verrät ein Glas Wein?.....	Seite 16
Welcher Wein zu welchem Essen?.....	Seite 23
Rund um das Ausschneiden von Wein.....	Seite 25

Die Definition für Wein lautet:

Wein ist ein Getränk, das ausschliesslich aus der vollständigen oder teilweisen Vergärung frischer Trauben oder des Saftes frisch gepresster Trauben gewonnen wird.

Das Prinzip der Weinbereitung

Alle Weinbereitungsverfahren basieren auf dem Phänomen der alkoholischen Gärung. Durch den Gärprozess verwandelt sich der im Traubenmost enthaltene Zucker einerseits in Alkohol andererseits in Kohlensäure.

Die Weinherstellung

Um es kurz zu machen: Hier geht es nicht darum, aus einem Schrankenwärter einen Winzer zu machen, es geht vielmehr darum, ganz kurz und unvollständig die Grundprinzipien der Weinherstellung zu erläutern. Wer es dann doch ernsthaft versuchen möchte, dem sei geraten ein seriöses Buch zur Hand zu nehmen und es damit zu probieren.



Weissweinerzeugung

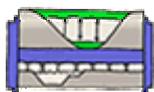
Die Weinerzeugung ist ein höchst komplizierter Vorgang, der neben modernen kellertechnischen Einrichtungen vor allem viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung erfordert. Wir konzentrieren uns hier auf die Grundzüge der Weinherstellung.

1. Mahlen



Die Trauben werden zerkleinert, damit Fruchtfleisch und Saft austreten und das Pressen erleichtert wird.

2. Pressen und Absetzen



Weissweintrrauben werden immer gepresst. Bei sanftem Pressen entsteht bessere Mostqualität. Bei zu starkem Pressen werden Kerne und Stiele aufgebrochen und bittere Geschmackstoffe freigesetzt, die den Traubengeschmack überdecken. Aus der Presse läuft der Most in Klärbehälter, wo sich die Trubteilchen (= Schalen- teile, Kerne etc.) innerhalb von 12 - 24 Stunden absetzen. Der geklärte Most wird dann in die für die Gärung vorgesehenen Behälter umgefüllt.

3. Gärung



Die Gärung dauert 8-10 Tage. Früher ging die Gärung meist in Eichenfässern vor sich. Für hochwertige Weine werden diese Eichenfässer auch heute wieder vermehrt verwendet. Die Gärung in Edelstahltanks erleichtert durch Temperaturregelung die Beeinflussung der Hefeaktivität. Lange Gärzeit bei kühlen Temperaturen bewahrt die Frucht und gewährleistet die vollständige Umwandlung des Zuckers in Alkohol. Nach Abschluss der Gärung belassen manche Kellermeister den Wein auf dem Trub (Hefesatz), um ihm mehr Geschmack und Frische zu verleihen.

4. Klärung



Filtrieren, Zentrifugieren und Schönen werden zur Verhinderung unerwünschter naturbedingter Gärung und eventueller Hefeaktivitäten nach dem Ausgären eingesetzt. Zudem werden dadurch Substanzen entfernt, die einen Beigeschmack hervorrufen könnten. Durch die Klärung erlangt der Wein Stabilität. Nach der Stabilisierung kann der Wein sofort in Flaschen gefüllt oder in Fässern ausgebaut werden.

5. Ausbau im Eichenfass



Beim Ausbau in frischen Eichenfässern werden Geschmacksstoffe vermittelt, die bei manchen Weissweinen subtilere Züge verdecken, bei anderen dagegen zu grösserer Tiefe und Komplexität beitragen können. Ältere Fässer geben mildere Geschmackstoffe ab und werden deshalb z.B. in Burgund oft bevorzugt.

6. Abfüllung



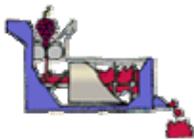
Beim Abfüllen in Flaschen ist Sauberkeit oberstes Gebot; eventuelle bakterielle Aktivitäten, wie sie bei warmen Temperaturen - insbesondere während des späteren Transports der Weine - in Gang kommen können, werden durch Feinfiltrieren verhindert. Manche Erzeuger füllen den Wein unmittelbar nach der Gärung direkt vom Bodensatz ab, um Hefecharakter und Frische zu bewahren, aber auch, um eine gewisse Spritzigkeit zu erzielen.



Rotweinerzeugung

Die wesentlichen Produktionsschritte bestehen aus Maischen, Vergären und Pressen. Im Unterschied zur Weissweinproduktion werden die roten Beerenschalen nicht vom Most getrennt, vielmehr ist meist ein intensiver Kontakt zur Tannin-, Farb- und Aromauslaugung

1. Mahlen



Beim Mahlen wird die Beerenhaut aufgebrochen, damit der Saft austreten kann und die Hefen den Gärprozess in Gang setzen können.

2. Alkoholische Gärung



Rotwein wird traditionell auf der Maische vergoren. Die Maischdauer richtet sich nach der für den jeweiligen Wein gewünschten Farbtiefe und Gerbstoffherbheit. Der Vorgang kann 4 bis 21 Tage (teilweise sogar noch länger) dauern.

3. Pressen



"Presswein" enthält viel Tannin und Farbstoff. Ein gewisser Anteil davon kann nach dem Ermessen des Kellermeisters dem Seihmost beigemischt werden, um diesem mehr Charakter und Lebensdauer zu verleihen. Zur Erklärung: Most, der durch den Eigendruck der Trauben frei abfließt, heisst Seihmost, Pressmost entsteht bei normalem Druck, Scheitermost aus bereits einmal abgepressten Beeren bei starkem Druck in der Presse (meist nur für einfache Weinqualitäten verwendet).

4. Malolaktische Gärung



Bei der Rotweingewinnung wird dieser Vorgang fast immer gefördert. Es handelt sich dabei um einen bakteriellen Säureabbau, bei dem die harte Apfelsäure in die weichere Milchsäure und in Kohlendioxid (CO₂) umgewandelt wird. Dadurch wird der Säuregehalt des Weins gemildert, seine Komplexität und Stabilität wird erhöht. Der Wein wird insgesamt runder und harmonischer in Geschmack und Aroma.

5. Ausbau im Eichenfass und Abstich



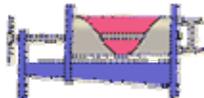
Hochwertige Rotweine werden heute fast immer im Eichenfass ausgebaut. Eichenholz gibt Vanillin und Tannin an den Wein ab. Wie lange ein Wein im Fass lagern soll, wird durch regelmässiges Probieren entschieden. Die Lagerdauer kann zwischen 4 - 24 Monaten liegen. Alle paar Monate wird der Wein in ein sauberes und keimfreies Fass abgestochen (= umgefüllt) und dabei vorsichtig belüftet und vom Bodensatz im alten Fass getrennt.

6. Schönen



Zweck des Schönen ist die Klärung und Stabilisierung des Weines. Das dafür benutzte Mittel (meistens Eiweiss oder Bentonit) wird auf die Oberfläche gegeben und nimmt beim Niedersinken alle im Wein befindlichen Trub- und Schwebeteilchen (Schalenteile, Kerne etc.) mit sich zu Boden.

7. Filtrieren



Vor dem Abfüllen gilt es noch zu entscheiden, ob filtriert werden soll oder nicht. Durch Feinfiltrieren wird angestrebt, den Wein selbst unter ungünstigen Voraussetzungen stabil und klar zu machen. Dieser Vorgang wird vor allem bei einfachen oder sehr jung zu trinkenden Weinen durchgeführt. Manche Kellermeister meinen jedoch, dass der Charakter des Weines darunter leidet.

8. Abfüllung



Vor dem Abfüllen muss der Wein völlig stabil sein. Er bleibt oxidations- und krankheitsanfällig, bis der Korken in der Flasche sitzt. Das Abfüllen geschieht heute zu 95 Prozent in maschinellen Abfüllanlagen. Wichtig ist, dass die Flasche auf die genau richtige Höhe gefüllt wird, damit noch Raum für den Korken bleibt.

Der ökologische Weinanbau

Sie sind von biologischen Weinen noch nicht überzeugt? Auf dieser und der folgenden Seite möchten wir, durch aufzeigen der Unterschiede der konventionellen Weinbereitung und des ökologischen Weinanbaus, die Vorteile von Bioweinen nahe bringen.

Den ökologischen Weinberg zeichnet aus:

der Verzicht auf Pestizide und chemische Pflanzenschutzmittel - stattdessen werden pflanzliche und mineralische Präparate verwendet und Nützlinge gegen Schadinsekten gefördert
keine Monokulturen die den Boden dauerhaft zerstören - Weinberge werden mit verschiedenen Kleesorten, Gräsern, Wicken, Sonnenblumen und vielem anderen begrünt
keine Überdüngung - sondern organische Düngung durch zurückführen von Traubenresten und Hefe

Den ökologischen Weinkeller zeichnet aus:

- die Beschränkung beim Schwefelzusatz auf die Hälfte der gesetzlich zugelassenen Werten, da er in höheren Dosierungen nicht nur Allergikern und Asthmatikern Problem bereiten kann,
- der Verzicht auf Sorbinsäure und (weitgehend) auf Ascorbinsäure die Allergien auslösen können,
- keine gechlorte Korke die Mittel in den Wein abgeben - werden in konventionellen Betrieben leider noch oft verwendet,
- das Verbot von Kurzzeithocherhitzung und Heissabfüllung - dadurch bleiben Mineralstoffe und Vitamine im Wein erhalten,

Der ökologische Weinkeller

Die Gesetzgebung lässt so manches zu, was dem Weingeniesser Kopfschmerzen bereiten könnte. So führt ein Zuviel an Schwefeldioxid zur Beeinträchtigung des Vitamin-B1-Haushalts. Ob viel Schwefelzusatz allein für die berüchtigten Kopfschmerzen verantwortlich ist, bleibt noch umstritten, es liegt wohl auch an fehlerhafter Kellerarbeit und erhöhten Alkoholwerten. Fest steht aber: Schwefel und seine Verbindungen bereiten in höheren Dosierungen nicht nur Allergikern Probleme. Öko-Winzer beschränken sich auf die Hälfte der gesetzlich zugelassenen Werte, meist aber weniger. Etwas Schwefelzusatz an sich ist meist unumgänglich, da Weine ohne in der Regel an Qualität und Haltbarkeit einbüßen, er ist aber als unbedenklich einzustufen.

Bei etlichen Weintrinkern hat der Zusatz von Sorbin- oder Ascorbinsäure zu Allergien geführt.

Stark gechlorte Korken, leider keine Seltenheit, können Mittel in den Wein abgeben, die dort absolut nichts zu suchen haben.

Im Wein befinden sich auch Mineralstoffe und Vitamine, die bei höheren Temperaturen sich abbauen oder zerstört werden. Kurzzeithocherhitzung oder Heissabfüllung sind im ökologischen Ausbau verboten. Somit bleiben dem Wein weitgehend wichtige Ernährungsbestandteile erhalten.

Fazit: Der gemässigte Genuss von Wein kann durchaus gesund sein, der von Ökoweinen ist auf jeden Fall gesünder. Und fast unbemerkt sorgen sie durch die Unterstützung von Ökoweinen für den Erhalt unserer Umwelt.

Woran sie Bioweine erkennen

Die meisten Bioweingüter sind Mitglied in einem Biowein-Verband. Diese Bioweine erkennen sie durch ein Label auf dem Etikett. Soweit scheint alles recht einfach zu sein. Aber es gibt immer mehr Biowinzer die an gar keinem Anbauverband angeschlossen sind. Dies ist möglich, da die einzige Bedingung der EU-Bioverordnung, die Kontrolle durch ein unabhängiges Institut ist. Auf dem Etikett muss dann das Institut und die Kontrollnummer des Weines genannt werden.

Aber auch bei einem Wein mit Verband-Label ist nicht sofort klar was es garantiert. Denn es existieren international eine grosse Zahl an Verbänden mit unterschiedlichen Richtlinien und eigenem Label.

Besserung ist in Frankreich in Sicht. Die INAO (Institut National des Appellations d'Origine) verhandelt mit den Verbänden über einheitliche Richtlinien. Damit kann das französische verbandsübergreifende Zeichen "AB" auch für Weine verwendet werden. In Deutschland ist ebenfalls ein einheitliches Bio-Label in Vorbereitung und in der Schweiz hat sich vor allem die „Knospe“ durchgesetzt.

Obwohl alle Verbände chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel verbieten, gibt es unterschiedliche Vorschriften für den Einsatz von Kupfer und Schwefel. Kupferpräparate sind gegen den "Falschen Mehltau" notwendig und Schwefel zur Konservierung der Flasche.

Die Weinprobe

Im Allgemeinen versteht der Laie unter einer Weinprobe eine folkloristische Veranstaltung in einem schummrigen Keller, wo ihm zu einem recht fragwürdigen, aber meist kostenlosen Probegetränk auch noch Erdnüsse dargeboten werden. Also entscheidet er sich dann meist recht schuldbewusst für den einen oder anderen Karton dieser angepriesenen Flüssigkeit. Aber dann zu Hause angekommen, steht er vor der grossen Frage: "was hab ich da eigentlich gekauft....".

Sicher, die Qualität eines Weines lässt sich nach drei Kriterien recht einfach beurteilen:

1. Der Wein muss schmecken!
2. Er muss bekömmlich sein.
3. Der Preis muss stimmen.

Dies ist dann natürlich ein rein subjektives Qualitätsurteil und man darf nicht von einem Fünfmarktswein die grosse geschmackliche Offenbarung erwarten. Deswegen ist es manchmal recht hilfreich, die Qualität der erstandenen alkoholhaltigen Zuckerlösung etwas objektiver zu beurteilen und das geht dann so:

Die optische Prüfung

Um einen ersten Eindruck von einem Wein zu bekommen, wird das bis zu einem Drittel gefüllte Glas leicht gegen eine Lichtquelle (Kerze) geneigt. Er muss klar, ohne Trübung und Schlieren sein. Danach werden folgende Punkte beurteilt:

Transparenz	lichtundurchlässig, trüb, verschleiert, kristallklar, glanzhell
Farbe	purpur, granat, rubin, violett, kirschrot, hochrot
Intensität	leicht, kräftig, dunkel, tief, intensiv
Glanz	stumpf, glanzlos, strahlend, glänzend

Die Intensität und Farbe von Weinen ist am leichtesten zu erkennen und sagt am meisten über den Wein aus:

Rotwein	
zu helle Farbe	leichte Weine von geringer Lagerfähigkeit, Weine aus einem kleinen Jahrgang
dunkle Farbe	gute oder Spitzenweine mit schönen Zukunftsaussichten
bläulichrot	sehr jung, gute Farbe für Primeurweine von der Gamaytraube und für neue Beaujolaisweine
kirschrot	nicht mehr jung, aber auch noch nicht entwickelt; Höhepunkt für Weine, die weder Primeur- Weine noch lagerfähige Weine sind (2 - 3 Jahre)
rot mit gelbroter Schattierung	Reifezustand für Weine von geringer Lagerfähigkeit, Beginn der Alterung (3 - 7 Jahre)
rotbraun bis braun	nur grosse Weine erreichen ihren Höhepunkt mit einer solchen Farbe; bei anderen Weinen ein Zeichen für zu hohes Alter.

Weisswein	
fast farblos	sehr jung, moderne Vinifizierung im Gärtank, gut geschützt vor Oxidation
helles gelb mit grünlichem Schimmer	jung bis sehr jung, im Gärtank vinifiziert und ausgebaut
strohgelb, goldgelb	reif; möglicherweise im Holzfass ausgebaut
gold-kupfer, gold-bronze	schon alt
amber bis schwarz	oxidiert, zu alt

Die Geruchsprüfung

Riecht der Wein nach Säure oder Korken, dann ist er hinüber. Aber in den meisten Fällen verschafft das Bukett des Weins - die Gesamtheit der aus dem Glas ausströmenden Geruchseindrücke - immer neue Entdeckungen. Die aromatischen Bestandteile des Buketts kommen je nach ihrer Flüchtigkeit bei der Verdunstung des Weins zum Ausdruck. Aus diesem Grund ist auch die Temperatur so wichtig. Zu kalt, kein Bukett; zu warm, zu schnelle Verdunstung, Oxidation, Zerstörung der sehr flüchtigen Düfte und Extraktion von anormalen, schweren Aromastoffen. Das Bukett des Weins vereinigt also vielerlei Düfte, die sich ständig verändern. Sie treten je nach Temperatur und Oxidation nacheinander auf, die Handhabung des Glases ist deshalb auch sehr wichtig. Man beginnt damit, den Duft aus dem unbewegten Glas einzuatmen, danach versetzt man den Wein in eine leichte Drehbewegung damit durch den Luftkontakt andere Düfte zum Vorschein kommen. Die Qualität eines Weines misst sich an der Intensität und Komplexität des Buketts. Einfache Weine bieten nur wenig oder gar kein Bukett. Grosse Weine dagegen bieten ein sehr tiefes und komplexes Bukett, welches sich ständig verändert. Das Vokabular für die Beschreibung des Buketts ist fast unbegrenzt, man vergleicht es am besten mit Düften von Früchten, Blüten, Gewürzen etc.. Hier einige Beispiele:

<i>Blüten</i>	Veilchen, Lindenblüten, Jasmin, Holunder, Iris
<i>Früchte</i>	Himbeere, Johannisbeere, Kirsche, Pflaume Aprikose
<i>Pflanzen</i>	Kräuter, Farn, Moos, Pilze
<i>Gewürze</i>	Vanille, Pfeffer, Zimt, Paprika, Nelken, Muskat
<i>Balsamisches</i>	Harz, Kiefer, Terpentin
<i>Tierisches</i>	Fleisch, Leder, Moschus, Wild
<i>Sonstiges</i>	Erde, Tabak, Verbranntes, Röstaromen, Rauch

Die Geschmacksprüfung

Nach Augen und Nase sind nun die Zungenpapiellen gefragt, um den Wein zu beurteilen. Da sie nur für vier Geschmacksrichtungen (bitter, süß, sauer, salzig) empfindlich sind, ist ihre pflegliche Behandlung sehr wichtig. Also, Raucher und Liebhaber von stark gewürzten Gerichten sollten lieber bei Cola, Bier und Apfeln bleiben. Wenn dann noch die Nase frei ist, dann steht der Geschmacksprobe nichts mehr im Wege. Dazu nimmt man einen kleinen Schluck in den Mund, (He !! einen k l e i n e n) atmet etwas Luft ein oder man schlürft den Wein und lässt ihn im Mund etwas erwärmen. Nun fühlt man sogleich die etwaigen Auswirkungen der Weinsäure, Kohlensäure und der Tannin. Die Tannine ziehen die Mundschleimhäute zusammen und bei zu viel Säure ist der Wein aggressiv, bei zu wenig Säure ist er flach. Bei Rotweinen bezieht sich die Ausgewogenheit auf den Säuregehalt, die Lieblichkeit und die Tannine.

übermäßige Säure	zu nerviger, oft magerer Wein
übermäßige Tannine	harter, astringierender Wein
übermäßige Lieblichkeit	schwerer Wein
Mangel an Säure	schlaffer Wein
Mangel an Tanninen	Wein ohne Rückgrat, unförmig
Mangel an Lieblichkeit	Wein der trocken macht

Ein guter Wein muss sich im Gleichgewicht zwischen diesen drei Komponenten befinden. Ein grosser Wein unterscheidet sich von einem guten Wein durch seinen strengen und mächtigen, wenn auch harmonischen Aufbau und durch seine Fülle in der aromatischen Komplexität.

Einen Wein kann man z.B. so beurteilen:

positiv	strukturiert, gut gebaut, kräftig, ausgewogen, mollig, elegant, fein, körperreich, reich
negativ	unförmig, schlaff, platt, dünn, wässrig, arm, begrenzt, durchsichtig, schwer, massig, grob, dick, unausgewogen

Nachdem man sich über den Geschmack des Weins klargeworden ist kann man ihn nun getrost hinunterschlucken (Ahh !), ohne allerdings zu vergessen, die Länge des Weines zu messen (unter Länge versteht man die Zeit, in der man den Wein noch nach dem hinunterschlucken schmeckt). Zu einer optimalen Geschmacksentfaltung des Weines gehört immer ein einfaches aber fetthaltiges Essen, denn Fett verringert die Oberflächenspannung des Weines. Dadurch wird der Kontakt zu den Papillen vergrößert, ausserdem sind einige Aromate (nur) fettlöslich und wer isst schon nicht mal gerne was leckeres zum Wein.

Das Weinvokabular

Und dann gibt's ja noch das unter den Experten so beliebte Wein-"Chinesisch". Wenn man dies beherrscht, ist einem die grenzenlose Bewunderung des Amateurs sicher, der dann ehrfurchtsvoll zu seinem Meister emporblicken kann.

Hier so einige (fast) willkürlich ausgesuchte Vokabeln:

<i>Abgang</i>	Auch Nachhaltigkeit oder Länge. Die Zeit in Sekunden, wie lange der Weingeschmack anhält
<i>Astringierend</i>	Der "Mallebrin-Effekt". Bei gerbstoffreichen Weinen zieht's den Gaumen zusammen, hat aber nichts mit saurem Wein zu tun!
<i>Alkoholisch</i>	Ist ein Wein dann, wenn man kaum noch den Wein heraus-schmeckt
<i>Ansprechend</i>	Floskel für : "eigentlich schmeckt mir der Wein"
<i>Ausgewogen</i>	Alles im rechten Mass vorhanden (Säure, Alkohol, Ge-schmack,...)
<i>Barrique</i>	Damit sind die Eichenfässer gemeint, in denen der Wein reift. Ergibt einen typischen Vanillegeschmack.
<i>Biss</i>	Das erste AHA-Erlebnis auf der Zunge - wenn's fehlt ist der Wein was für die Bowle
<i>Bitter</i>	Liegt meistens an den Tanninen, klar ?! Muss aber nicht unbedingt negativ sein, den Wein einfach nur noch einige Jahre liegen lassen
<i>Blumig</i>	Wenn's nach Veilchen, ... schmeckt.
<i>Charmant</i>	Das ist kein Kompliment für die Kellnerin, eher für den Wein, wenn der nicht ganz so toll ist... manchmal meint man damit auch die Lieblichkeit....
<i>Eiche(nholz)</i>	Typischer Vanillegeschmack des Weines. Hochwertige Weine reifen lange im Eichenfass und erhalten durch das Holz zusätzliche Tannine und Aromen
<i>Eleganz</i>	Wenn's einem die Sprache verschlägt ,weil der Wein eben alles hat und man unwillkürlich ans Pferderennen in Ascot denkt, dann sagt der Fachmann "Elegant"
<i>Erdig</i>	..sollte ein guter Graves schon schmecken.
<i>Fest</i>	Starker Geschmackseindruck von Säure, Herbheit und strotzend vor Kraft. Ein Zeichen für hohes Reife- und Alterungspotential
<i>Fettig</i>	Ein Wein dessen Geschmack im Munde klebt - beim Sauternes: toll; beim Chablis...
<i>Finesse</i>	Wenn man nicht zu oft "Elegant" sagen möchte...
<i>Fleisch</i>	Wenn man was zum "kauen" hat. Der Wein hat Substanz, ist fett aber nicht unbedingt kraftvoll

Frisch	Ein Wein mit dezenter fruchtiger Säure und spritzig - so wie ein guter Riesling sein sollte .
Fruchtig	Wenn's so schmeckt wie's im Obstladen riecht
Gefällig	Wieder so ein "Gummi"-Wort: Der Wein findet Gefallen ohne zur Ekstase zu verleiten.
Gefüge	Das "Gerüst" des Weines mit "Rückgrat" und "Tiefe" und...
Gehaltvoll	Ein Wort aus der Werbung. Bezeichnet irgendwie Geschmack, Alkoholgehalt und klingt gut. Nicht immer positiv.
Geschmeidig	Ein etwas lebhafter "gefälliger" Wein.
Hohl	Wenn zwischen dem ersten Aha-Erlebnis und dem Nachgeschmack nichts passiert.
Honig	Wenn's so duftet und schmeckt sollte es nur ein Süßwein oder ein Gereifter sein
Körper	Alles das was einen Wein ausmacht.
Kork	Soll die Flasche verschliessen und nicht den Wein aromatisieren.
Leicht	Wie ein "Sommerwein" sein sollte.
Madeirisiert	Wenn ein Wein nach Madeira schmeckt, ist er höchstens noch was für die Sosse
Mager	Dem Wein fehlt es an Konsistenz.
Nachhaltig	Hatten wir schon unter "Abgang"
Rauh	Nix für zarte Gaumen und Zungen ! Herb und Sauer, etwas zum Gurgeln gegen Halsweh
Reichhaltig	Vermittelt einen Eindruck von Fülle ohne unbedingt süß zu sein.
Robust	Kräftig, herzhaft und gehaltvoll
Rund	Harmonisch und voll.
Saftig	Wieder mal ein Wein mit Substanz , was zu "kauen" wenn auch nicht ganz so "fleischig"
Säure	Unentbehrlich für einen guten Wein, sie sollte nur nicht den Geschmack dominieren.
Schlicht	Eben schlicht aber nicht schlecht...
Spritzig	Sollte ein Champagner sein und so manch anderer frische Wein.
Stilvoll	Wie ein Barockmöbel : Ausdrucksvoll und selbstbewusst
Tiefe	Das Volumen des Weines , die Vielzahl der Geschmäcke, das komplexe Aroma, die Farbe
Voll	Alkohol, Geschmack, Körper des Weines charakterisieren diesen Wein

Die Sprache der Etikette / Qualitätsbezeichnungen

Die Angaben auf den Weinetiketten vermitteln aufschlussreiche Informationen, z.B. über Herkunft und Rebsorte des Flascheninhaltes.

Beerliwein	Deutschschweizer Bezeichnung für einen leichten, fruchtigen Landwein aus der Pinot-noir-Traube (Blauburgunder)
Chablais	Waadtländer Weinanbaugebiet zwischen Bex und Villeneuve. Bekannteste Weine: Aigle, Yvorne.
Dôle	Walliser Rotwein aus Pinot noir oder einem Gemisch Pinot noir/Gamay, wobei die erstgenannte Sorte überwiegen muss. Die Trauben dieses Weins müssen einen jährlich festgelegten Mindestzuckergehalt erreichen.
Dorin	Waadtländer Sammelbezeichnung für Weine aus der Chasselas-Traube.
Fendant	Walliser Weisswein aus der Chasselas-Traube.
Goron	Walliser Rotwein aus Pinot noir oder Gamay mit weniger Oechslegraden als Dôle, daher auch preisgünstiger.
La Côte	Grösstes Weinanbaugebiet der Waadt, liegt am Genfersee zwischen Lausanne und Nyon. Die bekanntesten Weine: Féchy, Mont-sur-Rolle.
Lavaux	Waadtländer Weinanbaugebiet zwischen Lausanne und Montreux. Bekannteste Weine: Dézaley, St-Saphorin, Epesses.
Merlot Viti	Tessiner Merlot, dem eine vom Kanton eingesetzte Kommission die spezielle Viti-Marke zugesprochen hat. Das Siegel steht in der Regel für einen süffigen, milden, schnell trinkreifen Merlot-Typus.
Oeil de Perdrix	Rosé-Wein aus der Pinot-noir-Traube. Der bekannteste und beste stammt aus dem Kanton Neuenburg.
Perlan	Genfer Bezeichnung für Weissweine aus der Chasselas-Traube.
Riserva	Ungeschützte Bezeichnung, die bei Rotweinen (vor allem Tessiner Merlot) auf eine ausgesuchte Qualität hinweisen soll.
Salvagnin	Waadtländer Rotwein aus Pinot noir, Gamay oder einem Gemisch Gamay/Pinot, der eine von einer kantonalen Kommission durchgeführte Degustationsprüfung bestanden hat.
Süssdruck	In der Deutschschweiz gebräuchliche Bezeichnung für einen Rosé-Wein
Winzerwy	Qualitätssiegel für Ostschweizer Weine (vor allem Blauburgunder und RieslingXSylvaner), das nach einer bestandenen Degustationsprüfung vergeben wird.

Was verrät ein Glas Wein?

Eine Weinprobe ist keine Angelegenheit für Spezialisten. Man sollte sich nicht verunsichern lassen durch Urteile von Fachleuten oder Prädikatsbezeichnungen - nur das eigene Empfinden entscheidet letztendlich. Und jedem schmeckt ein Glas Wein anders. Allerdings kann man die eigene Wahrnehmung schulen; und je mehr man über die Funktionsweise seiner Sinnesorgane weiss und darüber, was einen guten Wein ausmacht, desto mehr Spass und Abwechslung kann eine Weinprobe zu Hause bringen.

Schon die alten Römer beschäftigten sich intensiv mit dem Thema "Weinprobe"; aus jener Zeit stammt die Formel "Color (Farbe) - Odor (Geruch) - Sapor (Geschmack)", eine Reihenfolge, wie sie noch heute eingehalten wird beim Probieren eines Weines.

Was sagt die Farbe des Weins?

Schon das Aussehen eines Weines kann viel über seine Qualität und seinen Geschmack verraten. Wichtig für eine möglichst objektive Beurteilung mit den Augen:

Das Weinglas am besten vor eine weisse Fläche (Tischdecke oder Blatt Papier) halten, um die Farbe möglichst unverfälscht zu sehen. Keine gefärbten Weingläser benutzen. Für möglichst gleichmässiges, nicht zu dunkles Licht sorgen. Kerzenlicht ist zwar romantisch, für diesen Zweck jedoch nicht ausreichend, ebenso wie Neonröhren, die unnatürliche Brauntöne erzeugen.

Farbton und Intensität der Farbe verraten, wie alt ein Wein ist und geben darüber hinaus Auskunft über Herkunft und Zustand des Weines. Stark vereinfacht könnte man sagen: **Je dunkler ein Wein, desto älter ist er.**

Junge Weissweine sind hellgelb mit grünen Reflexen, mit zunehmendem Alter werden sie dann goldgelb.

Bei Rotweinen ist die Farbe besonders wichtig: Junge Rotweine sind kräftig rot bis rotviolett. Je älter der Wein wird, desto mehr Brauntöne mischen sich darunter, es entsteht eine Art "Rostfarbe", die durch oxidierte Tannine zustande kommt. Wenn im Wein kein roter Schimmer zu erkennen ist, so ist der Wein in der Regel "tot", also ungeniessbar. Auch die Intensität der Farbe verrät etwas: Je tiefer und satter der Farbton, desto mehr Geschmack darf man erwarten, denn desto reifer waren die Trauben.

Mittel- und Nordeuropäische Rotweine sind übrigens im Vergleich zu den Südländern ziemlich benachteiligt: Die Bildung der roten Farbstoffe hängt von der Stärke der Sonneneinstrahlung ab - deutsche Rotweine sehen deshalb oft "blass" aus, obwohl sie geschmacklich inzwischen durchaus mithalten können.

Auch die Klarheit des Weines ist wichtig. Trübungen deuten im allgemeinen auf unerwünschte Inhaltsstoffe hin, die jedoch nicht gesundheitsschädlich sind.

Kristallablagerungen ("Weinstein") bei Weisswein hingegen sind keine Qualitätsminderung.

Wein kann dick- oder dünnflüssig sein, das lässt sich leicht feststellen, indem man das Glas schwenkt und beobachtet, wie der Wein den Glasrand herunterläuft. Bilden sich dabei zähflüssige Schlieren, die zum Teil wie Kirchenfenster aussehen können, so deutet das auf einen hohen Alkoholgehalt und eine hohe Reife hin. Allerdings können auch hohe Zuckergehalte und andere Inhaltsstoffe den Wein zähflüssig machen, so dass die Schlierenbildung nicht unbedingt als Kriterium für gute Qualität stehen muss.

Was sagt der Geruch des Weines?

Es gibt Weinkenner, die alleine am Geruch einen Wein erkennen können und die im Geruch einen grösseren Genuss sehen als in der anschliessenden Verkostung.



Um das verstehen zu können, etwas Sinnesphysiologie: Tatsächlich ist das, was wir zu schmecken glauben, immer ein untrennbares, enges Zusammenwirken von Geschmackssinn und Geruchssinn. Wer also vom Aroma einer Speise oder eines Getränkes spricht, meint damit sowohl seine Geschmacks- als auch seine Geruchsempfindungen (wer einmal versucht hat, mit Schnupfen ein edles Menu zu geniessen, weiss um die Wichtigkeit des Geruchssinnes).

Während der Geschmackssinn auf nur vier verschiedene Empfindungen beschränkt ist, auf süss, sauer, salzig und bitter nämlich (siehe auch "Was kann ich schmecken?"), kann unsere Nase die verschiedensten unterschiedlichen Düfte wahrnehmen. Schätzungen belaufen sich auf 2000 bis 4000 verschiedene chemisch reine Geruchsstoffe. Zudem sind Riechzellen etwa um den Faktor 1000 empfindlicher als Geschmackssinneszellen.

Das Geruchsorgan des Menschen befindet sich an der Decke der Nasenhöhle. Dort liegt die Geruchsschleimhaut mit ca. 10 bis 20 Millionen Riechsinneszellen. Dabei ist der Geruchssinn im Babyalter wesentlich besser ausgeprägt als beim alten Menschen. Ab dem 55. Lebensjahr ungefähr lässt die Empfindlichkeit deutlich nach.

Die Wahrnehmungsgrenze für verschiedene Düfte ist bei jedem Menschen unterschiedlich. Frauen können in allen Altersstufen besser riechen als Männer. Es besteht eine Beziehung zwischen Hormonhaushalt und Geruchssinn, so können z.B. Frauen während ihrer Menstruation oder während der Schwangerschaft bestimmte Substanzen besser und andere Substanzen weniger gut riechen. Dabei lässt sich die Empfindlichkeit des Geruchssinnes schulen. Fachleute aus der Parfümindustrie und geschulte Weinkenner trainieren anhand von Duftproben (ätherische Öle, wie sie inzwischen auch in vielen Läden z.B. für Duftlampen angeboten werden) immer wieder ihr Geruchsgedächtnis.

Der Geruchssinn ist unser chemischer Fernsinn: Mit der eingeatmeten Luft werden gasförmige Geruchssubstanzen aufgenommen. Die Geruchssubstanzen gelangen über die Nasenlöcher oder während des Kauens und Schluckens auch über eine Verbindung zwischen Rachen und Nasenhöhle (siehe Abbildung) zur Geruchsschleimhaut. Beim normalen Einatmen gelangen nur etwa 5% der eingeatmeten Luft, und damit auch der Geruchssubstanzen, an die Riechschleimhaut. Mehr Luft gelangt bei der sogenannten "Schnüffelatmung" dahin: Dabei wird die Luft in kurzen, beschleunigten Ein- und Ausatemstössen eingesogen; mit dieser Technik, die bestimmt

jeder schon mal mehr oder weniger bewusst angewandt hat, wenn er z.B. einem seltsamen Geruch nachspüren wollte, gelangen immerhin 20% der Luft auf die Riechschleimhaut. Diese Schnüffeltechnik wird auch bei der Weinprobe eingesetzt, um die Aromastoffe des Weines besser riechen zu können. Man kennt inzwischen über 800 Aromastoffe im Wein, ihre Gesamtkonzentration beträgt etwa 1g/l. Die Verflüchtigung der Aromastoffe ist stark temperaturabhängig. Bei einem Weisswein werden sie schon bei 8 bis 10 Grad Celsius freigesetzt, bei einem Rotwein am besten bei einer Temperatur von 16 bis 18 Grad Celsius wahrgenommen.

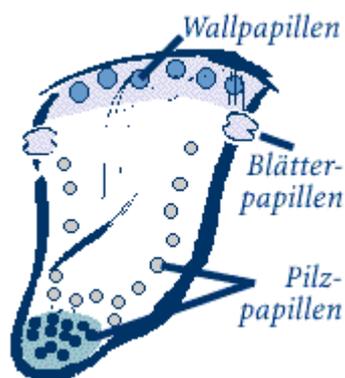
Bei einer Geruchsbewertung hält man das Glas am besten zuerst ganz ruhig an die Nase, um die Aromastoffe zu erspüren, die jetzt bereits freigesetzt werden. Dann schwenkt man das Glas, so dass der Wein bis fast an den Rand schwappt; dabei wird dann eine maximale Glasfläche mit Wein benetzt, so dass möglichst viele der leicht flüchtigen Substanzen freigesetzt werden. Je besser ein Wein ist, desto mehr verschiedene Aromastoffe enthält er, die sich stufenweise verflüchtigen.

Der erste Eindruck, den der Wein macht, ist entscheidend: Ein Wein muss nach Wein riechen, rein und unverfälscht. Wenn bei dem ersten Schnuppeln ein Essiggeruch oder ein muffiger Korkton auftritt, kann man die Weinprobe getrost abbrechen.

Bei einer Weinprobe hat man ca. eine Viertelstunde Zeit, bis sich die Duftkomponenten aus dem Weinglas verflüchtigt haben. Am besten, man schnuppert immer wieder kurz am Glas und notiert sich jeden neu entdeckten Geruch.

Um einzelne Geruchssubstanzen im Wein zu erkennen, braucht man viel Übung und Erfahrung. Am Anfang reicht es völlig aus, das Gesamtaroma zu erkennen. Junge Weine haben ein weniger vielfältiges Bukett als alte, gereifte Weine; und auch bei preiswerten Weinen sollte man nicht all zu viele unterschiedliche Duftkomponenten erwarten.

Was kann ich schmecken?



Während man mit der Nase tausende verschiedener Aromen entdecken kann, können die Geschmackssinneszellen auf der Zunge nur vier Geschmacksempfindungen wahrnehmen: Süß, salzig, sauer und bitter. Alle anderen im Mund wahrgenommenen Empfindungen kommen vom Geruchssinn, und zwar beim Schlucken des Weines, wenn die Verbindung zwischen Rachen und Nasenhöhle geöffnet wird. Unsere Geschmackssinneszellen sind jeweils in kleinen Gruppen zu 15 bis 40 Stück in sogenannten Geschmacksknospen angeordnet. Ein neugeborenes Baby hat ca. 10'000 solcher Geschmacksknospen über die ganze Mundhöhle verteilt, beim Erwachsenen reduziert sich die Zahl auf ca. 2'000, die dann vor allem auf der Zunge sitzen; und im Alter bleiben nur

mehr 600 bis 700 Geschmacksknospen erhalten. Auf der Zunge sind die Geschmacksknospen z.T. auf sogenannten Geschmackspapillen angeordnet, von denen einige wie kleine Pilze aussehen, die übrigens auch mit bloßem Auge sichtbar sind (die sogenannten "Zungenwarzen"). Andere sind blättrig geformt, und eine dritte Art ist von einem tiefen Graben umgeben: Das sind die sogenannten Wallpapillen.

Die vier Geschmacksqualitäten werden nicht überall auf der Zunge gleichmässig wahrgenommen: So schmeckt man mit der Zungenspitze etwas besser süss und hinten am Zungengrund etwas besser "bitter". Nach neuesten US-amerikanischen Untersuchungen sprechen aber im Prinzip alle Schmeckfasern auf die vier Geschmacksqualitäten an. Die traditionelle Vorstellung, dass bitter, süss, sauer und salzig von jeweils verschiedenen Regionen der Zunge wahrgenommen werden, wäre damit überholt.

Und jetzt einen Schluck Wein!

Bei einer Weinprobe spielen vor allem die Geschmacksrichtungen süss, sauer und bitter eine Rolle. Damit ein möglichst intensiver Geschmackseindruck entsteht, sollte man den ersten Schluck möglichst gleichmässig über die Zunge verteilen.

Das kann man mit kauenden Bewegungen oder, indem man den Wein mit der Zunge hin und herrollt (Vorsicht, nicht zuviel Wein in den Mund nehmen!). Wenn man gleichzeitig mit dem Wein etwas Luft einzieht, dann erhöhen Sie den Luftstrom, der die Aromastoffe in die Nase transportiert, und die Geruchskomponente beim Schmecken wird intensiviert. (Dieses Schlürfen ist bei Weinproben ausdrücklich erlaubt!)

Im Augenblick des Schluckens werden die Geschmacksempfindungen am intensivsten empfunden. Beim ersten Probieren entscheidet sich zunächst, ob ein Wein als süss oder trocken empfunden wird. Ob man eher einen süssen oder einen trockenen Wein mag, ist Geschmackssache. Aber auch wer bislang ausschliesslich trockene Weine getrunken hat, sollte einmal Weine verschiedener Süssgrade miteinander vergleichen, um mehr über sein eigenes Geschmacksempfinden zu lernen.

Am besten besorgt man sich drei Weissweine, die als "lieblich", "halbtrocken" und "trocken" (besonders trocken sind Diabetikerweine!) deklariert sind.

Da die Geschmacksempfindungen im Mund zeitlich etwas versetzt auftreten, wird zuerst die Süsse empfunden und erst einige Sekunden später tritt die Säure in den Vordergrund. Deshalb erst abwarten, bevor man sein Urteil abgibt!

Es ist übrigens ein Irrtum, einen trockenen Wein mit einem sauren Wein gleichzusetzen; ein trockener Wein enthält nicht unbedingt mehr Säure als ein lieblicher Wein, nur fehlt das Zuckerpolster, um die Säure aufzufangen.

Neben dem Zucker-Säure-Verhältnis spielen vor allem bei Rotweinen auch bittere Komponenten eine Rolle. Bei der Rotweinerstellung gelangen sogenannte Gerbstoffe (siehe Kapitel „Rotweinerzeugung“) aus den Beerenschalen in den Most. Diese Gerbstoffe verursachen bei jungen Rotweinen eine herb-rauhe Geschmacksnote. In Weinen aus südlichen Ländern sind diese Gerbstoffe stärker ausgeprägt als z.B. bei den meisten deutschen Rotweinen. In kräftigen Rotweinen (z.B. Bordeaux) sind die Gerbstoffe durchaus erwünscht, wobei diese Weine erst einige Jahre reifen müssen, bis sie ein ausgewogenes harmonisches Geschmacksbild liefern. Ein junger, gerbstoffreicher Wein ist häufig kein besonderer Genuss. Anhand des Geschmacks lässt sich auch recht gut das Alter eines Weines abschätzen: Beim jungen Wein sind die einzelnen Geschmacksbestandteile noch recht rau, oft mit einer stark prickelnden Säure; je älter und reifer ein Wein wird, desto weicher und harmonischer schmeckt er.

Nach dem Herunterschlucken bleibt ein Nachgeschmack auf dem Gaumen, der sogenannte "Abgang". Auch dieser Nachgeschmack verrät eine Menge über die Qualität des Weins: Ein sauberer, frischer Nachgeschmack ist ein gutes Zeichen, bei einem Spitzenwein bleibt oft ein lange anhaltender Eindruck, der sich nur sehr zögernd verabschiedet.

Was Ihr Urteil noch beeinflussen könnte

Eine Weinprobe ist und bleibt eine sehr subjektive Angelegenheit. Die Stimmung und Umgebung, in der ein Wein getrunken wird, haben einen stärkeren Einfluss, als manch einer vermuten mag. Wer kennt nicht die Enttäuschung, wenn man einen Rotwein, den man im Urlaub mit Begeisterung bei Sonnenuntergang auf der Terrasse getrunken hat, daheim vor dem Fernseher probiert? Auch die nette, rustikale Atmosphäre im Weinkeller des Winzers kann das Urteil verfälschen.

Weintrinken soll Freude machen, aber wer einen Wein möglichst objektiv probieren möchte, sollte doch auf einige Punkte achten, um ein präziseres Urteil zu ermöglichen:

- Weinprobe niemals direkt nach dem Essen durchführen (mindestens eine Stunde verstreichen lassen).
- Die günstigste Zeit ist vormittags gegen 10 Uhr, da sind die Sinne am empfindlichsten.
- Stärkere Geschmacks- oder Geruchseindrücke (z.B. Zigarettenrauch, starke Parfüms) stören eine Weinprobe.
- Die Reihenfolge der Proben muss gut durchdacht sein: Nicht ständig die Geschmacksrichtungen wechseln! Trinken Sie trockene Weine vor mildereren, jüngere vor älteren und Weissweine vor Rotweinen.
- Zwischen den Proben den Gaumen mit stillem Wasser oder einem Stück frischem Weissbrot neutralisieren.
- Eine 0,75 l Flasche eines Weines reicht maximal für 14 bis 16 Personen; für eine Weinprobe sollten Sie etwa 8 bis 15 verschiedene Sorten Wein rechnen.
- Achten Sie auf die richtige Temperatur bei den Weinen: Weiss- und Roséweine trinkt man bei 10 bis 11°C Celsius, Rotweine bei 16 bis 18°C Celsius (also kälter als die immer wieder zitierte Zimmertemperatur). Wer die Temperatur genau kontrollieren möchte, sollte sich ein spezielles Weinthermometer besorgen.
- Weissweine erst unmittelbar vor der Weinprobe öffnen, Rotweine können bereits Stunden vorher geöffnet werden, damit sie Gelegenheit haben zu "atmen".
- Der Probenraum sollte gleichmässig und mit normalen Glühlampen ausgeleuchtet sein, zur Beurteilung der Farbe bietet sich ein weisses Tischtuch an.

- Die Form des Glases bestimmt den Eindruck, den ein Wein macht. Das lässt sich leicht feststellen, indem man z.B. einen Wein aus einem Bierhumpen und dann aus einem Weinglas trinkt.
- Wichtig bei der Glaswahl: Das Weinglas sollte dünnwandig und nach oben zusammengebogen (tulpenförmig) sein, damit die Aromastoffe nicht entweichen, sondern gezielt an die Nase gelangen. Der Stiel sollte lang genug sein, um das Glas am Stiel fassen zu können, ohne es zu erwärmen. Das Weinglas sollte farblos und klar sein, damit die Farbe des Weines unverfälscht zur Geltung kommt. Inzwischen gibt es sogar eine Normvorschrift der International Standards Organisation, die Form und Grösse des Weinglases genau vorschreibt.

Braucht der Wein einen Korken?

Nichts ist unangenehmer, als sich auf einen guten Wein zu freuen und dann festzustellen, dass der edle Tropfen einen Korkgeschmack hat.

Der Korkgeschmack entsteht durch Mikroorganismen, die in der Korkrinde sitzen (z.T. schon am Baum oder bei der Lagerung hineingeraten), und die dann mit Chlorverbindungen, die beim Waschen und Bleichen in den Korken gelangen, reagieren. Das Endprodukt, das sogenannte Trichloranisol, verursacht dann u.a. den Korkton im Wein.

Ob ein Korken den Wein verderben kann, sieht man ihm leider äusserlich nicht an, so dass es auch heute noch bei ca. 1 bis 3 % aller Weine zum berüchtigten Korkton kommt.



Andere Qualitätsmerkmale des Korkens sind allerdings deutlich bei näherer Betrachtung zu sehen: Ein guter Korken hat möglichst wenig Poren, ist elastisch und hat eine glatte Oberfläche.

Gute, teure Weine werden auch mit hochwertigen, langen Korken verschlossen. Ein Durchschnittskorken hat eine Länge von 39 mm, bei Spitzenweinen ist

er bis zu 60 mm lang. Entscheidend ist aber nicht die Länge des Korkens, sondern ob er die Flasche dicht hält. Die Qualitätsunterschiede bei Korken haben ihren Preis, so gibt es Billigkorken schon für 5 Rappen und Spitzenqualitäten zum Stückpreis von 1 CHF. Bei preiswerteren Weinen, wie sie z.B. im Supermarkt angeboten werden, muss der Abfüller oft mit jedem Rappen rechnen, so dass hier natürlich häufig die billigsten Korken verwendet werden. Bei teureren Weinen kann man im allgemeinen davon ausgehen, dass relativ hochwertige Korken verwendet wurden und kein zerbröselnder oder zu locker sitzender Korken den Weingenuss trübt.

In der Schweiz hat man sich jahrelang mit dem Thema Korken auseinandergesetzt und inzwischen einen Grossteil der Weinabfüllung auf Schraubverschlüsse umgestellt.

Nach anfänglicher Skepsis der Bevölkerung werden heute selbst Spitzenweine in edlen Restaurants weitgehend mit Schraubverschluss angeboten - die beste Garantie für einen Wein ohne Korkton. Allerdings greift man bei Weinen, die viel "atmen" müssen (z.B. einem Bordeaux), auch heute noch auf Korkverschlüsse zurück, denn nur das Naturmaterial Kork ist in der Lage, einen Gasaustausch zwischen Wein und Aussenluft zu ermöglichen. In Deutschland ist man der Ansicht, dass der Verbraucher auf gar keinen Fall auf das liebevoll gewonnene "Plopp" beim Öffnen einer Flasche verzichten will.

Noch ein paar Worte zum Korkenzieher: Achten Sie darauf, dass er eine richtige Spirale formt, deren innere Windung gross genug ist, um ein Streichholz hindurch zu stecken.

Welcher Wein zu welchem Essen?

Darüber gehen die Meinungen weit auseinander. Hier die vier wichtigsten Grundregeln zur Harmonie von Speisen und Wein:

Wichtige allgemeine Regeln

Die Weinfolge geht

- von weiss zu rot,
- von leicht zu kräftig,
- von jung zu alt,
- von alkoholarm zu alkoholreich.

Zu Speisen mit regionaler Verwurzelung empfehlen sich Weine aus demselben Gebiet.

Einfache Speisen verlangen einfache Weine und umgekehrt.

Oft entscheidet die Zubereitungsart des Fleisches (mit Sauce oder grilliert usw.) über die Wahl des Weines.

Regel Nr.1: Die Weinauswahl wird durch die Harmonie bestimmt

 "Je schwerer das Essen, desto kräftiger und wuchtiger (vollmundiger, extraktstark, alkoholreich) sollte der Wein sein. Je leichter das Essen ist, desto leichter und zarter (frisch, fruchtig, alkoholarm) sollte der Wein sein."

Geschmacksharmonie heisst Symphonie aller Geruchs- und Geschmackseindrücke, also Gleichklang der Intensität von Speise und Wein. Feine und zarte Weine passen auf keinen Fall zu stark gewürzten Speisen. Zu solchen Weinen servieren Sie am besten jene Speisen, die einen nicht zu starken Eigengeschmack besitzen.

Der feine Geschmack einer Forelle blau wird zum Beispiel von einem extraktreichen, schweren Weisswein völlig erschlagen. Umgekehrt wird ein leichter Rotwein, wie ein Dôle, mit einer Hirschkeule niemals voll harmonieren können. Dazu passt sicherlich ein schwerer Cabernet oder Blauer Burgunder.

Regel Nr. 2: Die Weinabstimmung ist auf Fleisch bzw. Sauce auszurichten

 "Weisser Wein zu hellem Fleisch und roter Wein zu dunklem Fleisch" ist zwar grundsätzlich richtig, kann aber nicht immer angewendet werden, wenn eine dazu gereichte Sauce den Fleischgeschmack völlig überdeckt. Werden Fleischspeisen ohne einer Sauce gereicht, dann soll der dazu bestimmte Wein auf das Fleisch ausgerichtet sein, darf aber niemals das Essen überdecken. Werden Fleischspeisen mit einer Sauce serviert, dann sollte der Wein unbedingt zur Sauce passen und nicht auf das Fleisch ausgerichtet sein. Am besten nimmt man dazu den gleichen Wein, mit dem die Sauce verfeinert wurde.

Regel Nr. 3: Bei Wein und Speise summieren sich Säure, Salz und Bitterstoffe

 "Säure, Salz und Bitterstoffe in einer Speise und im Wein schaukeln sich gegenseitig auf und verstärken sich." Im Mund vermag man mit der Zunge nur vier Geschmacksempfindungen wahrzunehmen: süß, salzig, sauer und bitter. Diese Tatsache ist bei der Abstimmung des Weines zum Essen immer zu berücksichtigen. In der Praxis bedeutet dies, dass man zu Speisen mit viel Säure, viel Salz oder vielen Bitterstoffen immer einen milden Wein anbieten soll, wie beispielsweise halbtrockene Weine, eine Spätlese mit einer kleinen Restsüße oder überhaupt eine milde Weinsorte. Umgekehrt soll man zu einer mild schmeckenden Speise einen säurebetonten oder tanninhaltigen Wein reichen.

Regel Nr. 4: Wein zu Süßspeisen (Desserts)

 "Zucker im Essen und Süße im Wein kompensieren sich gegenseitig, sie heben einander also gegenseitig auf." Das heisst, zu süßen Nachspeisen (Desserts) oder auch zu süßen Cremes serviert man am besten einen Wein mit einer deutlichen Restsüße (liebliche Spätlese, süsse Auslese, halbtrockener Sekt, süsser Likörwein). Ein halbtrockener Sekt ist für Biskuitgebäck oder für leichte Süßspeisen ideal. Je süsser die Nachspeise ist, desto süsser soll dabei auch der Wein sein.

Einige Situationen, die oft zu Fragen führen

Melone mit Rohschinken:	Rosé.
Suppe:	kein Wein (höchstens in der Suppe selbst).
Artischocken:	kein Wein.
Salat:	kein Wein, da sich die Säure der Salatsauce und jene des Weins addieren.

Rund um das Ausschmücken von Wein

Die richtige Temperatur

Jede Weinsorte hat ihre ideale Temperatur, bei der Bouquet und Geschmack sich richtig entfalten.

Schaumweine, süsse Weissweine:	6 - 8 Grad
trockene Weissweine Rosés:	9 - 11 Grad
leichte Rotweine:	10 - 13 Grad
vollere Rotweine:	14 - 15 Grad
Körper- und strukturreiche Rotweine, im kleinen Holzfass ausgereift:	16 - 18 Grad

Grundsätzlich

Besser zu kühl als zu warm servieren, da sich der Wein im Glas rasch erwärmt. Die Jahreszeit berücksichtigen: Weisse Wein in Winter weniger kühl, rote im Sommer kühler servieren.

Das Dekantieren

Diese delikate Arbeit besteht darin, einen lange gelagerten Rotwein ganz sorgfältig in eine Dekantierkaraffe umzufüllen, um dadurch das Weindepot auf dem Grund der Flasche zurückzuhalten und von Wein zu trennen. Aber durch das Dekantieren wird der Wein auch mit Sauerstoff angereichert und kann so seinen Körper und sein Bouquet voll entfalten. Dekantiert werden nur Rotweine von gehobener Qualität.

Die Mise en place für das Dekantieren:

- eine Dekantierkaraffe
- ein Kerzenständer mit Kerze
- Streichhölzer
- Korkenzieher
- die Weinflasche in Weinkorb
- ein Unterteller
- eine Papierserviette
- ein zusätzliches Weinglas für die Kostprobe

Diese Gegenstände werden auf einem Serviertablett auf den Guéridon gestellt.



So wird dekantiert

- Die bestellte Weinflasche im Korb der Gast präsentieren.
- Kerze anzünden
- Den Vorderteil des Weinkorbes mittels umgekehrten Untertellers etwas hochstellen.
- Mit der Messerspitze des Korkenziehers die Metallkapsel der Länge nach aufschneiden.
- Die ganze Kapsel sorgfältig entfernen.
- Flasche behutsam entkorken und Kork dem Gast präsentieren, damit er die Aufschrift auf dem Zapfen (Korkbrand) prüfen kann.
- Flaschenöffnung mit der Papierserviette reinigen.
- Ins zusätzlich bereit gestellte Glas eine Kostprobe ausschenken und den Gast degustieren lassen. Gibt er seinen Zustimmung, so kann mit dem eigentlichen Dekantieren begonnen werden.
- Mit der rechten Hand die Weinflasche fassen und mit der linken die Dekantierkaraffe am Hals halten.
- Karaffen- und Flaschenöffnung zusammenführen, wobei durch den Flaschenhals das Kerzenlicht schimmern muss, damit der Wein beim Ausfließen durchleuchtet wird.
- Langsam und ohne bruske Bewegungen den Wein in die Karaffe fließen lassen.
- Erscheinen Depotsuren im vom Kerzenlicht durchleuchteten Flaschenhals, wird das Dekantieren beendet.
- Die leeren Weinflaschen in der Korb zurücklegen und so auf den Tisch stellen, das der Gast die Möglichkeit hat, die Etikette zu sehen.
- Der Wein wird aus der Dekantierkaraffe sorgfältig eingeschenkt, in dem das Glass, wie bei altem Wein üblich, schräg in der linken Hand gehalten, etwa zu 1/3 gefüllt wird.
- Kerze, Degustationsglas, Unterteller und Papierserviette werden mit dem Tablett wieder abgeräumt.

Das Chambrieren

Chambrieren heisst, einen zu kalten Rotwein auf die richtige Ausschanktemperatur erwärmen. Als beste Methode, Wein zu chambrieren, gilt, den Wein einige Stunden dort aufzubewahren, wo er auch getrunken wird. Eine weitere Möglichkeit wäre, den Wein in eine erwärmte Dekantierkaraffe umzugliessen oder durch das Umlegen eines feuchten, warmen Tuches um die Falsche die gewünschte Temperatur zu erhalten.

Niemals aber darf zu kalter Rotwein in einem Wasserbad erwärmt werden, denn ein zu schneller Temperaturwechsel zerstört das Weinbouquet.

Wein sollte immer dann chambriert werden, wenn dies wirklich erforderlich ist.

Das Frappieren

Der umgekehrte Vorgang, nämlich zu warme Weine (Weisswein oder Schaumwein) auf eine Temperatur von 6 – 9 °C schnell abzukühlen, nennt man frappieren. Dazu werden die bestellten Falschen in einen Weinkübel gestellt, wobei in das Wasser Eiswürfel und etwas Kochsalz gegeben werden. Nach etwa 5 bis 10 Minuten ist die gewünschte Temperatur von etwa 9 °C erreicht.