

Wie verkoste ich einen Wein – ein paar Tipps!

Sehen

Nehmen Sie das Glas am Fuß oder Stil in die Hand und halten es an einen *weißen Hintergrund* wie z.B. ein Blatt weißes Papier oder eine weiße Tischdecke. So erkennen Sie eine *Vielfalt an Farbintensitäten*, mit denen Sie schon einen Geschmack „erahnen“ können z.B. hellere Farbe verspricht eher feinfruchtige Eleganz, dunklere Farbe gehaltvolle Geschmacksfülle. Weinfehler wie z.B. Trübungen sind natürlich auch zu erkennen.

Riechen

Heben Sie das Glas und schwenken Sie es so, dass Sie unterschiedlichste Duftnuancen wahrnehmen können. Es handelt sich in den meisten Fällen um *Fruchtaromen* wie z.B. Aprikose, Mango, Apfel, Kirsche, Cassis,... Diese sind genetisch als Esterasen in der Beerenhaut der jeweiligen Rebsorte angelegt.

Und warum geht „Probieren über Studieren“?

Der *Geruchssinn* ist der älteste Sinn des Menschen und sehr gut differenziert, da er in Urzeiten vor vielen Gefahren schützen musste wie z.B. Feuer oder Verdorbenes. Der Geruchssinn ist auch gerade deshalb mit dem *Langzeitgedächtnis* verbunden. So können wir schon aus Erfahrung heraus eigene Vorlieben, aber auch unangenehme Gerüche sehr persönlich wahrnehmen.

Warum ist das Riechen so wichtig?

„Wir schmecken den Wein zu mehr als *80% über den Geruchssinn* – wenn Sie verschnupft sind, nehmen sie automatisch weniger „Geschmack-Geruch“ wahr! Die *Zunge* selbst kann dagegen nur *Geschmacksarten* wie „süß, sauer, salzig, bitter, umami (Glutamat) und fett“, sowie deren Intensitäten wahrnehmen kann.

Das Wichtigste – richtiges Probieren/Simultanverkostung

Nehmen Sie einen kleinen Schluck und „schlüpfen“ Sie den Wein einen Moment im Mund- und Rachenraum. So kann Aroma über die Verbindung zum Nasenraum (der Verbindungskanal heißt „Choanen“) wieder zu Ihrem Geruchssinn steigen, der dann entscheidet „Schmeckt oder schmeckt nicht“!

Nun dass Wichtigste! Nehmen Sie nach dem ersten Verkostungsschluck in 5-10 Sekunden sofort einen *zweiten Schluck*. Sie werden merken:

Weißweine: die Frucht wird nun im Verhältnis zur Säureempfindung intensiver.

Rotweine: der oft störende leicht bitter schmeckende Gerbstoff wird gegenüber der Frucht weniger!

Sie werden diesen 2.Schluck harmonischer und intensiver wahrnehmen, da die Fruchtaromen nun mehr zur Geltung kommen. Er entscheidet darüber, ob Ihnen *ein Wein persönlich zusagt* – wichtig bei jeder *Kaufentscheidung!*