

LöwWeine



www.loewweine.com

Schokolade und Wein – gemeinsame Kulturgeschichte

Schwedischer Naturwissenschaftler Carl von Linné, Gründer der modernen Botanik, hat dem Kakaobaum den Namen gegeben „Theobroma cacao“, was so viel bedeutet wie „Speise der Götter“.

Bei den Azteken im 13-16. Jahrhundert war er in deren Mythologie der Baum der Erkenntnis, den Ihnen Ihr Hauptgott Quetzlcoatl (Endung „atl“ steht für Wasser) schenkte.

Schon 1.500 v.Chr. war die Schokolade bei den Olmeken in Mittelamerika bekannt. Das Wort „Kakawa“ stammt aus deren Sprache und wurde später von den Tolteken, Mayas und Atzeken zu „Kakao“ umgewandelt.

Die Wiege des Weines liegt im Kaukasus („wäeinGwino = Urwort der Wörter Wein, Vin, Vinos,... ist ein kaukasisch-pontisches Wanderwort), später im Zweitstromland Mesopotamien Wein war auch in der Urgeschichte ein göttliches Nahrungsmittel, daß durch seinen berausenden Charakter eine Nähe zur Göttlichkeit schaffte. Das Alte Testament und neue Testament ist voll von Gleichnissen in Verbindung mit Wein.

Die Eucharistiefeyer mit dem Wein, der zu Blut Jesu Christi wird als Fortsetzung des Abendmahls ist der Garant für den Erhalt der antiken Weinkultur in die Neuzeit, da die Klöster gerade für die kirchliche Messe den Weinanbau betrieben haben.

Verkostungskriterien



Verkostungstemperaturen

Weine optimal temperiert

Weißwein: 8°-12°

Rotwein: 15°-19°

Schokoladen 18° – 21°

Schokolade zu kalt: „bröseliges Mundgefühl“ und schmilzt zu langsam im Mund, Schokolade zu warm: zu weiche Konsistenz, gewünschtes Knackgeräusch verliert sich.

Der helle, harte Knackton ist Indiz für die Qualität der wichtigen Verarbeitung des Conchierens

Verkostungsablauf

1.Verkostung des Weines : Achten Sie auf das Aroma beim Riechen und im Geschmacksverlauf. Wichtig auch die Aromen-Nachhaltigkeit im Geschmacksabgang

2.Schluck Wasser zum Neutralisieren

3.Schokolade nehmen, fühlen, riechen, Knackton überprüfen (an der Bruchkante riechen) Schokolade alleine probieren und lutschen, schmelzen lassen – Nicht Schlucken!

4.Wein in den Mund aufnehmen und in der Mundhöhle bewegen, damit sich Wein und Schokolade im Mund vereinigen. Erst dann Wein hinunterschlucken!
Nach ein paar Sekunden noch mal Wein aufnehmen, um die Aromenvereinigung und Geschmackserfahrung zu verstärken.