

TIPPS ZUR WEINVERKOSTUNG



HAWESKO
Select!



HAWESKO
Select!

ALLGEMEINE TIPPS

1. Benutzen Sie ein **Weinglas mit nicht zu viel Volumen**, vielleicht ein gutes Weißweinglas. Achten Sie darauf, dass es **oben zuläuft**. So entfalten sich die Aromen des Weins im Glas ohne gleich zu verfliegen.
2. Es bietet sich an, jeden Platz mit **mehreren Gläsern** zu decken. Dadurch kann man eine Serie auch »zurückprobieren«. Das bringt neue Erkenntnisse und gestaltet die Probe genussvoller.
3. Stellen Sie ein **Gefäß zum Ausspucken und zum Entleeren** nicht mehr benötigter Gläser zur Verfügung. So kann jeder mitprobieren, ohne den Wein trinken zu „müssen“.
4. Prüfen Sie vor dem Ausschicken durch **einen Probierschluck**, ob die Weine fehlerfrei sind. Achten Sie besonders auf muffigen Korkgeschmack.
5. Bewährt hat sich **folgende Reihenfolge**: Weißweine vor Rotweinen, leichte Weine vor schweren Weinen, trockene Weine vor süßen Weinen und jüngere Weine vor gereiften Weinen.
6. Schenken Sie jeweils bis dahin ein, **wo das Glas am breitesten ist**. Dadurch können Sie es bequem schwenken. Derart ausgeschenkt, reicht der Inhalt einer Flasche à 0,75 l für gut 12 Probengläser.

1. DIE FARBE

Prüfen Sie zunächst die Klarheit des Weines. Die Oberfläche des Weines muss **sauber spiegeln** und darf nicht matt oder stumpf erscheinen. Die Klarheit erkennt man am besten, wenn man das Glas vor einen weißen Hintergrund hält. Abgesehen von Depot und Weinstein ist guter Wein **frei von Trübstoffen**. Eine Ausnahme sind ungefiltert abgefüllte Rotweine.

Dann beschreiben Sie die farblichen Schattierungen des Weins. Hierzu neigen Sie das Glas leicht, so dass die Oberfläche der Flüssigkeit ein Oval bildet. Nicht nur der Farbton ist entscheidend: **Am äußeren Rand** lassen sich erste Eindrücke über Jugend oder Alter des Weines ablesen. Weißweine werden von außen nach innen mit zunehmendem Alter immer dunkler und bräunlicher. Rotweine hingegen hellen auf und gewinnen einen sich ausbreitenden bräunlichen Rand. Bei jungen Weinen ist er von eher violetten Reflexen geprägt.



2. DIE NASE

Die Nase nimmt die aromatischen Eindrücke des Weines wahr. Sie bilden das »**Bouquet**« des Weins. Die Aromen lassen sich in Kategorien wie **fruchtig, blumig, würzig** oder **rauchig** gliedern.

Durch das Schwenken des Weines im Glas setzen Sie die Aromen schneller frei. Hier durchnimmt der Duft an Vielfalt und Konzentration zu. Die Bewegung setzt unter Mitwirkung des zugeführten Sauerstoffs weitere Duftmoleküle frei.

Versuchen Sie Ihre Eindrücke zu beschreiben. Ein einfacher Wein zeigt eine eher eindimensionale Aromenstruktur, ein hochwertiger Wein hingegen zeigt vielschichtige aromatische Schattierungen.

Auch der aromatische Geschmack des Weines ist eine Wahrnehmung des Geruchssinns, der sich im Nasen-Rachenraumkanal »versteckt«. Im Mund erwärmt sich der Wein und setzt dadurch weitere Duftstoffe frei. Diese sprechen das Geruchszentrum durch den Kanal von hinten an. Dabei spricht man von retronasaler Wahrnehmung. Das Einziehen von Luft fördert diesen Prozess. Dabei dürfen Sie ruhig etwas schlürfen...

Die Beschreibung der Aromen weicht von Teilnehmer zu Teilnehmer ab. Das liegt daran, dass der Geruchssinn von Mensch zu Mensch unterschiedlich ausgebildet ist. In jedem Fall sollte ein Wein angenehm duften und keine Fremdaromen oder Fehltonen enthalten - unabhängig vom individuellen Geschmack.



HAWESKO *Select!*



3. DER GESCHMACK

Die Zunge nimmt keine aromatischen Eindrücke wahr, aber spezifische geschmackliche Empfindungen: **Süße, Säure, Salzigkeit, Bitterkeit und Umami (Würze).**

3.1 DER AUFTAKT

Der Süßkomplex bestimmt den Auftakt des Weines. Er wird an der Zungenspitze wahrgenommen. Der Eindruck von Süße entsteht durch vorhandenen Restzucker, durch hohen Alkohol oder durch einen hohen Extrakt.

Das Zusammenspiel von Alkohol, Zucker und Extrakt wird als **Körper des Weines** beschrieben. Weine mit akzentuierter Säure und geringem Alkohol wirken schlank, Weine mit hohem Extrakt, hoher Süße oder hohem Alkohol körperreich.



3.2 DIE ENTWICKLUNG

In der Phase der Entwicklung am Gaumen wird der Süßkomplex durch den Säureakzent abgelöst. Dieser beschreibt die Wirkung der **Säure (Weißwein)** oder der **Säure** und der **Gerbstoffe (Rotwein)** auf den Gaumen. Säure und Gerbstoffe sollten mit dem Süßkomplex idealerweise in einem harmonischen Gleichgewicht stehen.

3.3 DAS FINALE

Darunter versteht man die **Nachhaltigkeit der Aromen-Empfindung**, nachdem Sie den Wein ausgespuckt oder geschluckt haben. Man spricht auch von Länge, Nachhall oder Abgang. Einfache Weine hinterlassen nur einen geringen aromatischen Nachhall. Je besser der Wein, umso länger werden seine Aromen nachklingen.





HAWESKO *Select!*

4. DAS FAZIT, IHR PERSÖNLICHER EINDRUCK

Alle Komponenten - Farbe, Geruch und Geschmack - dienen zur **Bewertung des Weins**. Je mehr **Nuancen in Duft und Geschmack** Sie festgestellt haben, desto besser ist der Wein. Umgekehrt können Sie einen Wein geringer beurteilen, wenn die einzelnen Komponenten sich nicht zu einem harmonischen Ganzen zusammenfügen.

Aufgrund der Verschiedenheit der Geschmäcker wird jeder Probesteilnehmer die Weine unterschiedlich beurteilen. Das ist gut so, denn es geht darum, dass jeder herausfindet, welchen Wein er am liebsten mag. De Gustibus non est disputandum - **über Geschmack kann man nicht streiten, denn er ist immer subjektiv!**

7. DIE AROMEN

WEISSWEINE

ROTWEINE



BLUMIG

Rose, Jasmin, Akazie.

Veilchen, Flieder, Akazienblüte.



VEGETATIV

Gras, Minze/Melisse, Eukalyptus, grüner Spargel, Artischocke, Heu, schwarzer Tee.

Minze, Eukalyptus, Wacholderbeeren, schwarze Olive, grüne Paprika, schwarzer Tee.



WÜRZIG

Muskat, schwarzer Pfeffer, Vanille, Gewürznelke, Zimt, Mandel, Walnuss.

Schwarzer Pfeffer, Lakritz, Vanille, Zimt, Bittermandel, Mandel, Walnuss.



KARAMELLISIERT

Karamel, Honig, Malz, Bienenwachs.

Karamel, Kaffee/Mokka, Schokolade.



RAUCHIG

Getoastetes Holz, Harz, Leder.

Getoastetes Holz, Harz, Leder.



FRUCHTIG

Grüner Apfel, Stachelbeere, Himbeere, Rhabarber, Zitrone, Grapefruit, reifer Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Quitte, schwarze Johannisbeere, Banane, Ananas, Honigmelone, Mango, Maracuja, Apfelpotpott, Birnenkompott, Orangenkonfitüre, getr. Aprikose, Rosine, überreife Banane.

Brombeere, Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Holunder, Sauerkirsche, Süßkirsche, Pflaumenmus, Erdbeerkonfitüre, Beerengelee, Kirschlikör, Dörripflaume.