



WWW.WEINHOREN.DE - PODCAST-BEITRÄGE

„WIE PROBIERT MAN WEIN“ VOM 02.05.2008

„WELCHES GLAS ZU WELCHEM WEIN?“ VOM 15.02.2008

„WAS MACHT DEN GESCHMACK DES WEINES AUS“ VOM 01.07.2008

Der Text zum Nachlesen – Achtung: Es handelt sich hier um Manuskripte – die Texte können vom Podcast abweichen.

Text: Christa Guth // Technische Umsetzung: Mozargo

Vorbereitung der Weinprobe:¹

Für die Weinprobe benötigen Sie pro Person zwei Gläser sowie Gläser für Wasser. Der Weißwein sollte gut gekühlt sein, aber nicht zu kalt – also zwischen 8 und 10 Grad. Der Rotwein sollte Zimmertemperatur haben, aber nicht zu warm, am Besten 16 bis 18 Grad. Wir empfehlen, den Rotwein bis zu einem halben Tag vor der Probe zu öffnen. Zum Wein empfehlen wir Baguettebrot. Sie sollten auch einen Behälter bereitstellen, falls ein Gast nicht allen Wein probieren möchte, und sich kein anderer Abnehmer findet.

Wie probiert man Wein?

Für die Weinprobe nehmen Sie das Glas am Stil, betrachten die Farbe des Weines, schwenken das Glas etwas, halten die Nase dicht darüber – somit entfaltet sich das Bukett, die Blume des Weines. Nehmen Sie einen Schluck in den Mund, schlürfen oder kauen Sie den Wein, oder bilden Sie unter der Zunge einen Weinsee und plätschern Sie mit der Zunge darin herum. Innerhalb von 10 Sekunden entfaltet sich der Geschmack des Weines.

Bei Weinproben im Weingut haben wir uns angewöhnt, immer zwei Weine zu vergleichen. Welche Weine als Paar zueinander passen, haben wir auf dem Inhaltsverzeichnis mit Nummern vermerkt. Natürlich beraten wir Sie auch gerne.

¹ Dieser Text wurde nicht im Podcast aufgenommen. Wir haben ihn zur Ergänzung hier beibehalten.



Bei der sogenannten Doppelweinprobe geht darum, Unterschiede zwischen zwei trockenen oder zwei lieblichen Weinen kennen zu lernen. Auch machen wir nur Vorschläge, der Kreativität sind ansonsten keine Grenzen gesetzt.

Welches Glas zu welchem Wein?

Oft werde ich gefragt, welches Glas man zu welchem Wein wählen soll. Selbstverständlich schenken wir auf dem Winzerfest und in der Gutsschänke traditionsgemäß Weine in Schoppengläsern aus. Für eine Weinprobe müssen wir jedoch Weingläser benutzen, bei denen über dem Wein ein bestimmter Luftraum zur Verfügung steht, in dem sich Aromastoffe fangen und gut erriechen lassen. Es gibt spezielle Testergläser, die relativ klein sind, in der Regel bietet sich aber ein im Handel klassisch als Weinglas ausgezeichnetes Glas mit Stil und sich nach oben hin verjüngender Form an. Der Luftraum über dem Wein muss gerade bei Weißwein nicht zu groß sein, sonst werden die Geruchsstoffe schon wieder zu sehr verdünnt. Es gibt typische Weißwein- und Rotweingläser. Rote Weine brauchen zum Teil „mehr Luft“, das heißt, eine größere Oberfläche für den Wein im Glas, damit dieser „atmen“ kann. Der Sauerstoff in der Luft setzt eine biochemische Veränderung im Wein in Gang. Darum auch der Hinweis, Rotweine bis zu einem halben Tag vor der Probe zu öffnen. Erst einige Zeit nach dem Öffnen offenbart sich der wahre Geschmack des Weins. Es ist eine wahre Freude, einen Spätburgunder einmal in einem großvolumigen Burgunderglas zu trinken. Über dem Wein sammeln sich in der Luft im Glas die edlen Beerenaromen. Viele im Handel erhältliche Weingläser sind Kompromisse, und eignen sich sowohl für Weiß- als auch für Rotwein. Auf was man als Empfehlung auf jeden Fall achten sollte: dass das Glas nach oben zur Öffnung ist schmaler ist als im unteren Bereich.

Was macht den Geschmack eines Weines aus?

Viele Faktoren geben dem Wein seinen Geschmack. Da ist zunächst die Rebsorte. Ein Riesling zum Beispiel ist selbst für Laien klar von einem Gewürztraminer unterscheidbar – am Blatt, an der Beerenfarbe und im Geschmack – obwohl beides Weißweine sind. Doch selbst innerhalb einer Sorte gleicht kein Wein dem anderen. Es kommt auf die Bearbeitung der Reben an und natürlich stark, wie und wo der Wein wächst. Neben der Hangrichtung spielen Himmelsrichtung, Sonneneinstrahlung, Höhe des Weinbergs, die Abkühlung in der Nacht und so weiter eine Rolle. Wein ist ein Naturprodukt und daher von den Einflüssen seiner Umwelt – wie auch dem Wetter – abhängig. Auch die Beschaffenheit des Bodens prägt den Geschmack. Wir Winzer haben es nach der Ernte in unserer Hand, den Wein richtig und sorgfältig zu verarbeiten.



Er muss optimal gekeltert und später im Fass ausgebaut werden. Dazu gehört zum Beispiel das Filtern, um störende Trübstoffe zu herausnehmen. Die Arbeit des Winzers folgt den strengen Auflagen des deutschen Weingesetzes. Vor allem sind wir aber bestrebt, Ihnen, den Kunden, das beste Ergebnis zu präsentieren.