

Wie soll man den Wein verkosten?

Ein hochinteressanter Beitrag von Freund Ing. Günther A. Pozdina aus Gumpoldskirchen.

Wein ist auch Medizin!

Die Faszination einer Weinprobe hat die Menschheit seit den Anfängen des Weinbaues begeistert. Auf bemalten griechischen Vasen finden wir die ersten Darstellungen von Weinproben. Die rituelle Verkostung war Dionysos gewidmet, wobei die Koster das Haupt und die Becher mit Efeu, dem heiligen Laub des Gottes, geschmückt hatten.

„Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt, dass er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und im rechten Maße verwandt wird, übereinstimmend mit der Verfassung der einzelnen Person.

Dies schrieb schon Hippokrates. Den Worten des berühmten Arztes der Antike brauchen wir nichts hinzuzufügen. Von ihm ermutigt, können wir die Gestaltung der Weinprobe mit besonderer Vorfreude beginnen.

Bei der Auswahl der Weine sollte man jeweils das Etikett der Bouteillen (EU-Normflasche von 0,75 Liter) beachten. Es ist der erste und sehr wesentliche Hinweis auf den Inhalt. Es sagt aus: den Jahrgang, die Traubensorte, die Lese-Art, ob der Wein das Prädikat einer besonderen Lese-Art aufweist, wie Qualitätswein, Kabinettwein, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Ausbruch oder Trockenbeerenauslese. Das Etikett gibt das Weinbaugebiet an, den Ort, wo der Wein gelesen wurde, mit dem Hinweis auf eine spezielle Lage, die Ried. Es trägt den Namen des Weinbauern, der Winzergenossenschaft oder der Kellerei, die für die Wahrheit dieser Angaben garantieren.

Eine Weinprobe soll Freude bereiten, denn sie birgt eines der letzten Abenteuer in der durch die Mechanisierung gefährdeten Umwelt: das große Abenteuer der Entdeckung verschiedener Weinsorten. Erst wenn bei einer Weinprobe alle Anwesenden „ihren“ Wein gefunden haben, kann man die Verkostung als gelungen bezeichnen. Dazu ist es aber notwendig, dass bei der Auswahl der Proben auch solche Weine berücksichtigt werden, welche nicht nur den eigenen Geschmack treffen.

Zuerst kommen die leichten trockenen Weine, dann die gehaltvolleren Prädikatsweine mit schon merkbarer Rest-Süße.

Die jüngeren Jahrgänge vor den älteren.

Die Weine mit stark markantem Sortencharakter nach den Weinen mit weniger starkem Sortencharakter.

Weine gleicher Traubensorte möglichst hintereinander gereiht.

Weißweine vor Rosé-Weinen, wobei der Abschluss einer Weinprobe auch ein Wein des Prädikates Ausbruch oder Trockenbeerenauslese sein kann.

(Ausbruch: ein Qualitätswein nach besonderer Reife und Lese-Art, der ausschließlich aus edelfaulen oder überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren stammt. Der Most, aus dem der Ausbruch gewonnen wird, muss einen Zuckergehalt von mindestens 27° KMW (120° Öchsle) aufgewiesen haben).

Größte Bedeutung bei der Prüfung des Weines kommt dem Glas zu.

Wir wählen ein weißes, durchsichtiges, dünnwandiges Glas, mit einem dünnen Stil.

Für Weißweine Gläser in Tulpenform: unten breiter, nach oben hin verengt, damit beim Schwenken des Glases die feinen Bouquet-Stoffe des Weines gesammelt werden, welche zur Prüfung des Weines genauso wichtig sind wie das Kosten.

Bei Rot-Weinen soll das Glas bauchiger sein, die Öffnung oben etwas breiter, da hier ein Einfluss des Sauerstoffes erwünscht ist, der bei Rot-Weinen die Bouquet-Stoffe besonders vorteilhaft zeigt.

Die Temperatur des Weines muss richtig gewählt sein, um Geschmack und Aroma voll zur Wirkung zu bringen: leichte, fruchtige, spritzige Weiß-Weine um 10° C.

gehaltvolle Qualitätsweine bis 13° C,

Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen bis 15°, wobei Ausbruchweine und Trockenbeerenauslesen etwas wärmer sein dürfen.

Rosé-Weine und leichte Rot-Weine 13°-15° C,

gehaltvolle, kräftige Rotweine bei Zimmertemperatur 16°-18° C,

große und alte Rotweine 20° C.

Das Entkorken einer Flasche sollte sorgfältig durchgeführt werden.

Die Flaschenkapsel 4 mm unter der Flaschenmündung abschneiden und dann entfernen, damit beim Einschenken der Wein nicht über die Staniol-Kapsel rinnt. Er könnte sonst metallisch schmecken.

Wichtig ist es auch, die Flaschenmündung vor dem Entkorken mit einem sauberen Tuch abzuwischen, besonders bei älteren Flaschen, damit beim Einschenken kein Schmutz in die Flasche oder das Glas kommen kann.

Als Korkenzieher sollte man nur einen mit offener Spirale verwenden, in dessen innere Windung ein Streichholz gesteckt werden kann. Langsam entkorken, vorsichtig das Kostglas bis höchstens ein Drittel eingießen.

Eine Flasche mit 0,7 Liter reicht für 15 Personen.

Und nun: fühlen, sehen, riechen, kosten.

Wenn wir das Weinglas in die Hand nehmen, fühlen wir, die Temperatur des Weines stimmt.

Das Betrachten des Weines ist seine zweite Prüfung. Der Wein soll klar-spiegelblank sein, was man beim Heben des Glases im durchscheinenden Licht leicht feststellen kann. Auch der Farbton soll der Sorte entsprechen.

Weine mit Trübungen, auch wenn diese noch so gering sind, muss man als fehlerhaft bezeichnen, sie enttäuschen dann auch meistens in Duft und Geschmack.

Da unsere Zunge nur vier Geschmacksunterschiede feststellt - süß, sauer, bitter und salzig -, kommt der Nase als Geruchsorgan bei der Beurteilung große Bedeutung zu.

Durch kreiselndes Schwenken des Glases kann man die Bouquet-Stoffe des Weines zur vollen Duft-Entfaltung bringen, die sich nach Sorte, Reifeart und Jahrgang verschiedenartig präsentieren.

Bei gutem Wein spricht man von seinem Duft, seiner Blume, seinem Bouquet, welches sortentypisch, ausdrucksvoll den Charakter des Weines hervorhebt und die Vorfreude auf den ersten Schluck steigert.

Anmerkung: Freund Günther A. Pozdina und Hermann-Josef Düppenbecker gelten als Schluckspechte und gesund, da wir täglich Wein als Medizin einnehmen.

Wenn wir diesen ersten Schluck genussvoll schlürfen – oder wie es die Weinkenner sagen: beißen -, so wird man uns gerne verzeihen, wollen wir doch damit eine gleichmäßige Verteilung auf den ganzen Zunge erreichen, damit wir die Faszination des Weines in seiner ganzen Schönheit erleben können.

Die Säure, die Süße, der Körperreichtum, der Alkohol, aber auch die Gerbstoffe tragen wesentlich zur Geschmacksharmonie bei - dies festzustellen ist ja der eigentliche reizvolle Sinn einer Weinprobe.

Es ist empfehlenswert, die Probenfolge auf einer Weinkarte festzuhalten. Das dient als Erinnerungstütze. Auch kann man seine Einkäufe auf der Weinkarte notieren: es ist die beste Hilfe bei späteren Weinkäufen.

Zum Wohle, Euer Hermann-Josef Düppenbecker und Günther A. Pozdina.