

Wieso einfach wenn es kompliziert geht. Zitat: "Eine Weinprobe ist wirklich anspruchsvoll, aber ich habe es jedes Mal geschafft."

Wein präsentieren und ansagen

-Weingut/Abfüllen
-Anbaugebiet und Jahrgang
-Rebsorte und Geschmacksrichtung
Wobei das nicht funktionierte, meiner Schuld – die Vodka-Martinis

Entkorken

Kapsel unterhalb des Flaschenwulstes entfernen und Ablagerungen auf Korken und Flaschenhals abwischen. Korkenzieher in Mitte des Korkens ansetzen und eindrehen (Tipp: eine Korkenzieherdrehung aus dem Korken herausstehen lassen, damit der Korken nicht durchbohrt wird und Krümel in den Wein fallen.) Korken langsam herausziehen und lösen, auf Geruch prüfen und Flaschenmund reinigen.

Dekantieren

Dient bei Licht einer Kerze zum Trennen von Trübstoffen (Depots) und Wein und ebenso zur Entfaltung des Buketts. Damit muffige und abgestandene Luft in der Karaffe nicht mit dem Wein in Berührung kommen, wird diese mit etwas Wein ausgeschwenkt

Einschenken

Eine Kunst die ich nie beherrschen werde. Klar von rechts einschenken. Der Wein muss am inneren Glasrand langsam einfließen. Doch der Glasrand selber darf nicht berührt werden. Beim Absetzen Flasche nach rechts abdrehen um ein Nachtropfen zu vermeiden.

Degustieren

Allgemeines: ein gut gelüfteter Raum (bei den ganzen Schnecken und Knoblauchbrot), eine weisse Tischdecke und Gläser ohne Dekor für eine bessere optische Beurteilung, angemessene Raumtemperatur und ruhige Atmosphäre und natürlich ein Spuckgefäß (crachoir) für die Profis unter uns die das ernst meinen. Die Weintemperaturen muss auch berücksichtigt werden.

Prüfung

1. Sehen (optische Begutachtung)

Glas vom Körper weg gegen einen weissen Hintergrund gehalten. Nun kann man Farbenspiel beurteilen oder ob es einen wässerigen Rand (junger Wein) oder durchgefärbten Rand hat (gereifter Wein). Wichtig ist mir nur ob keine Korkbrösel oder Fliegen aufschwimmen.

2. Riechen (olfaktorische Begutachtung)

Glas schwenken damit die Aromen leichter freigegeben werden. Riechen Sie und analysieren Sie die Komponenten, Sie müssen nichts trinken das schlecht riecht, ist logisch.

3. Schmecken (der probier Schluck)

Einen anständigen Schluck schlürfen und über Zunge rollen lassen, damit die Zunge die unterschiedlichen Komponenten voll analysieren kann. Über den Rachen gelangen die Aromen in die Nasennebenhöhlen und werden da analysiert.

4. Festhalten der Eindrücke

Verwenden dürfen Sie alle Adjektive die Ihnen einfallen und wenn Sie keine Adjektive mehr wissen, verwenden Sie Vergleiche aller Art. Selbst wenn Sie ein Vergleich zu einem Kadaverdepot bringen, ist das erlaubt, vorausgesetzt Sie riechen und schmecken das.