

Im Auftrag des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Mai 2019



Die Weinprobe zu Hause -

Tipps für den perfekten Probenspaß!

Wein kann man zu unterschiedlichen Gelegenheiten probieren – beim Fachhändler um die Ecke, bei einer moderierten Probe im Restaurant oder auf Einladung seines Stammwinzers im Weingut. Eine besondere Art der Weinprobe ist die mit netten Freunden ganz ungezwungen am eigenen Esstisch. Dazu braucht man kein Profi zu sein. Ein bisschen Vorbereitung – und los geht´s!

Das Wichtigste zuerst – **Der Wein**

Als Richtwert für geübte Gaumen gelten 8-10 Weine, ungeübte beginnen mit 4-6 Weinen. Damit reicht eine Flasche pro Sorte aus. Für die Weinprobe sollte man ein **Thema** wählen, z.B. verschiedene leichte Weißweine, Rieslinge aus verschiedenen Anbaugebieten oder die gleiche Rebsorte von unterschiedlichen Winzern aus einer Region. Bei der **Reihenfolge** gilt: weiß vor rot, leicht vor schwer, trocken vor süß. Die richtige **Temperatur** liegt für Weißweine bei 9 – 13°C, für Rotweine bei 14 – 16°C, wobei junge, leichte Weine kühler serviert werden als gereifte, schwere. Damit die Verkostung unbeeinflusst bleibt, werden die **Etiketten „versteckt“**. Dazu kann man die Flaschen in Alufolie wickeln oder mit schwarzen Strümpfen überziehen. Wichtig ist, die Flaschen zu nummerieren, damit die Gäste ihre Bewertung zum Schluss den Weinen zuordnen können.

☞ .../2

Im Auftrag des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Seite 2 der Pressemitteilung

Das wird gebraucht:

Ein **weißer Untergrund** lässt die Farbe des Weins richtig erkennen; im Notfall hilft ein weißes Blatt Papier als Tischset weiter. Pro Gast sollten zwei bauchige Weingläser bereitstehen, so kann man zwei Weine im direkten Vergleich probieren. Für die Bewertung der Weine eignet sich eine vorbereitete Liste mit der Nummer des Weins, Bewertungskriterien wie Farbe, Säure, Süße, Nachhall und ggf. eigener Benotung. Oder auch einfach nur die Aussage schmeckt – neutral – schmeckt nicht.

Zum Ausgießen der Reste und ggf. zum Spucken sollte man undurchsichtige Glas- oder Keramikgefäße benutzen.

Außerdem: Korkenzieher, Leitungswasser und Brot zum Neutralisieren der Geschmacksnerven, ein Glas mit Kaffeebohnen zum Neutralisieren der Nase.

Und zusätzlich:

Nichts stört die Nase bei der Weinprobe mehr als intensive Fremdgerüche. Daher sollte der Raum duftfrei sein, d.h. weder Duftkerzen, Küchengerüche noch Parfüm oder Aftershave sollten hervorstechen. Dagegen können natürliche Aromen, die auch in den Weinen zu finden sind, die Beschreibung unterstützen. Hierzu eignen sich Gläser mit aufgeschnittenem Obst (Apfel, Birne, Melone, Zitrus) oder Gewürzen (Vanille, Pfeffer oder Honig). Auch das Aromarad des Deutschen Weininstituts leistet dafür gute Dienste. <http://shop.deutscheweine.de/index.php/homepage-produkte/aromarad.html>

Nach der Probe:

Wenn alle Weine probiert, bewertet und besprochen sind, eignet sich eine Käseplatte zum gemütlichen Abschluss. Und dabei zeigt oft ein weniger gut bewerteter Wein seinen tieferen Charakter, womit das Thema für den nächsten Wein-Genuss-Abend schon gefunden ist.

Anzahl Wörter 413// Anzahl Zeichen 2.962