

Degustationsanleitung

Wissen Sie wie man richtig degustiert? Angeblich sollen Weinkenner schon nach einem Schluck eines unbekanntes Weines seine Charakteristiken heraus schmecken können. Wir wollen es wissen und fragen unsere Önologin Larissa Kuonen. Sie nimmt Sie auf eine ganz aussergewöhnliche Degustationsreise mit. Probieren Sie es aus!

Voraussetzungen für eine optimale Degustation

Die Temperatur:

Der Wein kann sich erst bei der richtigen Temperatur entfalten. Zu kühl serviert, bleibt er mürrisch verschlossen; zu warm ausgeschenkt, kann er unangenehm stechend werden. Sicher, die richtige Temperatur ist Geschmacksache und hängt von der Aussentemperatur ab. Im Sommer mag man den Wein kühl und erfrischend, im Winter lieber leicht wohlig und wärmend. Die Empfehlungen weichen daher sehr oft von einander ab. Wobei Sie den Wein lieber etwas kühler servieren, da er sich im Glas sehr rasch erwärmt. Um die ideale Temperatur bei Tisch wie auch während einer Degustation halten zu können, eignet sich ein Doppelwandkühler, der ohne Eis und Wasser auskommt.

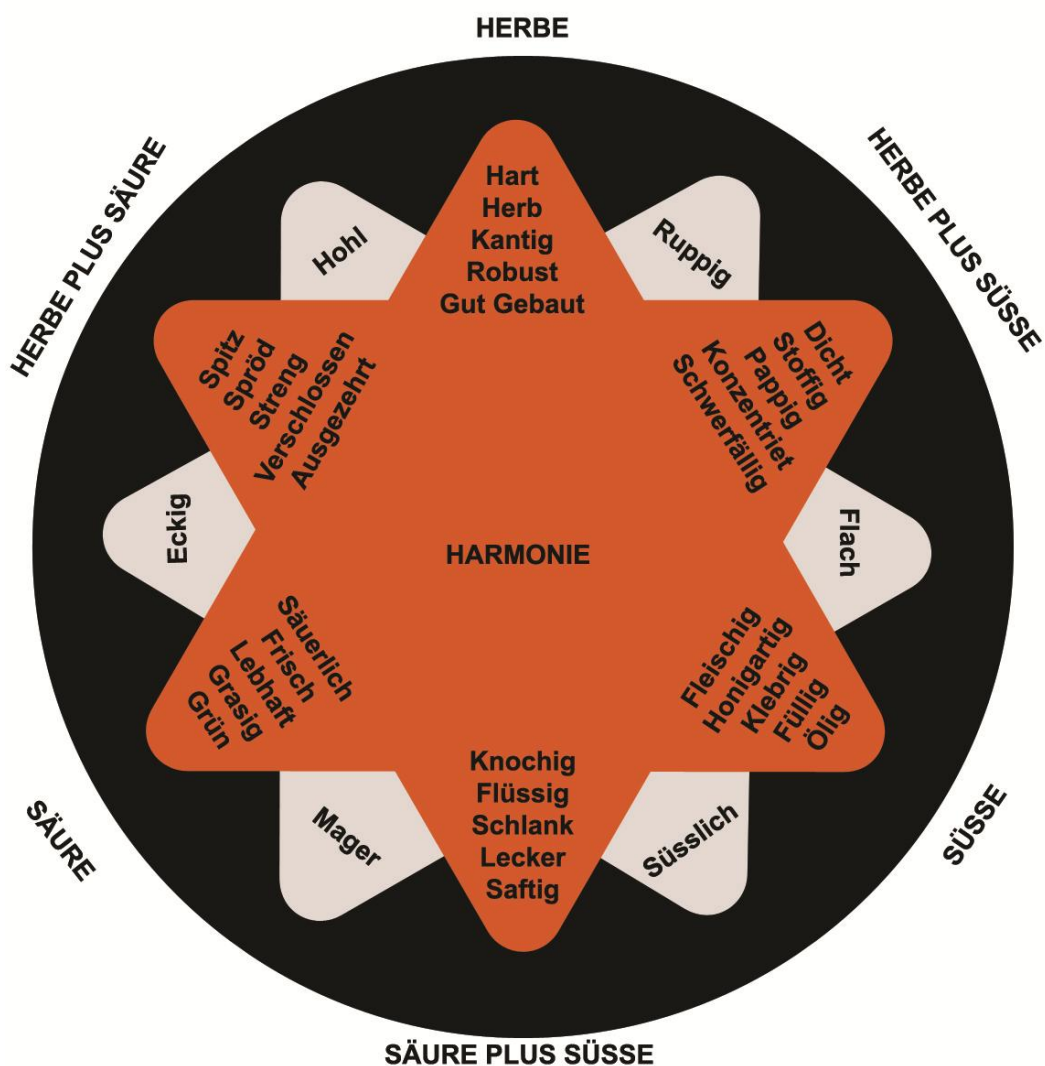
Die optimalen Temperaturen sind:

- 6 bis 9 Grad Champagner, Sekt und weisse Süssweine
- 8 bis 11 Grad Rosés und die meisten trockensten Weissweine
- 12 bis 15 Grad fruchtige junge Rotweine
- 16 bis 17 Grad volle, klassische Rotweine



Harmonie:

Jetzt stellt sich die Frage, wie definiere ich die Geschmäcker präzise? Kein Problem Folgen Sie dem Aromendiagramm.



Je nach empfinden bemerken Sie die verschiedenen oben vermerkten Gattungen. Folgen Sie den Zacken aufgrund Ihres Eindruckes. Unterscheiden Sie zuerst nach herben, säurehaltige oder süssen Weinen. So können Sie sich in der Sprache des Weinkenners ausdrücken.

G. Kuonen



Richtig degustieren

Hat der Wein die richtige Temperatur? Können Sie die Geschmäcker definieren? Dann los...

Bei einer Degustation geht man in vier Schritten vor, um den Wein mit Augen, Nase, Mund und Gaumen zu studieren.

Machen Sie es Larissa gleich:

1. **Betrachten:** Halten Sie das Glas in das Licht damit Sie Farbe und Klarheit beurteilen können. Wirkt der Wein frisch oder reif, flüssig oder füllig? Ist er brillant, matt oder ölig?
2. **Riechen:** Schnuppern Sie tief, mit der Nase direkt am Glasrand. Duftet der Wein nach Blumen-, Früchte-, oder anderen vertrauten Düften? Riecht er rein und angenehm?
3. **Schmecken:** Nehmen Sie einen tüchtigen Schluck und schwenken Sie ihn im Mund hin und her. Ist der Wein lebhaft, spröd oder herb. Saftig, dicht oder süss?
4. **Nachwirken lassen:** Nach dem herunterschlucken hinterlässt der Wein einen Eindruck. Verharrt der Geschmack lange im Gaumen? Wie klingt er aus?



Das Auge prüft die Farbe und die Klarheit des Weines.



Die Nase beurteilt die Aromen.



Im Mund kommt der Geschmack zur Geltung.



Im Gaumen, beim Abgang, wirkt der Wein nach.

G. Kuonen

