



---

## Wie führe ich eine Verkostung durch ?

Prinzipiell kann eine Verkostung in der Form ablaufen, daß einer bestimmten Anzahl von Weinfreunden eine bestimmte Anzahl von Weinen vorgestellt wird, die von einem Fachmann kommentiert werden. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, eine bestimmte Anzahl von Weinen verdeckt (blind) zu verkosten.

Bei der ersten Verkostung sollten nicht mehr als 6-8 Weine kredenzt werden !

Bei Verkostungen mit 20 und mehr Weinen werden die Geschmacksempfindungen auch von erfahrenen Verkostern stark beansprucht, so daß exakte Differenzierungen der Weine bzw. brauchbare Verkostungsnotizen kaum mehr möglich sind.

### Raum :

Private Verkostungen zu Hause sollten eher **in kleinem Kreis** durchgeführt werden (ca.6-8 Personen).

Wichtig ist, daß der **Raum gut belüftet** ist und sollte die Verkostung in mehreren Etappen erfolgen, auch dazwischen gelüftet werden kann, sofern die Gäste die Möglichkeit haben, währenddessen in einen angrenzenden Raum zu übersiedeln.

Wichtig für jede Verkostung sind **gute Lichtverhältnisse**, ein Punkt der häufig vernachlässigt wird !

Noch so schöne **Blumensträuße** haben in einem Verkostungsraum **nichts zu suchen!**

Ebenso sollte **Rauchverbot** eine Selbstverständlichkeit sein!

Zu einer Verkostung eingeladene Damen sollten daran denken, ihr zweifellos hervorragendes **Parfüm** für einen solchen Anlaß nicht in der gewohnten Dosierung zu verwenden.

(Gilt auch für das **Rasierwasser** der Herren !)

### Tisch :

Die Gäste sollten nicht zu eng um einen Tisch gruppiert werden, es sollte eher **reichlich Platz** vorhanden sein, um die Verkostungsgläser zu gruppieren und **für Schreibearbeit Platz** zu haben.

Wichtig ist, daß der Tisch mit einem **weißen Tischtuch** und genügend Servietten gedeckt wird, um Farbe und Klarheit der Weine beurteilen und vergleichen zu können.

### Gläser :

**Weingerechte Gläser** sind das A und O einer Verkostung. Die Gläser sollten möglichst **vor einer Verkostung mit klarem Wasser** gespült werden, um eventuell vorhandene Gerüche aus dem Glasschrank zu beseitigen.

Als optimal für Weiß- und Rotweine hat sich das **Riedel-Glas "Chardonnay" aus der Vinum-Serie** Nr.416/5 bewährt. Dieses Maschinenglas ist relativ preiswert und bei manchen Weinhändlern auch als 2.Wahl günstig zu bekommen.

Natürlich gibt es auf dem Markt noch andere sehr geeignete Verkostungsgläser, z.B. das internationale **INAO-Glas**.

Das Weinglas sollte **ca.2 Finger** hoch gefüllt werden, womit man bei 6-8 Personen mit einer Normalflasche (7/10) auskommt.



### **Schüttkübel :**

Zum Ausgießen des nicht getrunkenen Weines stellt man **geeignete Sektkübel** auf.  
Für 6-8 Personen benötigt man 3 Kübel.

### **Wasserkaraffen :**

**Frisches Wasser dient zum Ausspülen der Weingläser** und wird vor allem dann verwendet, wenn die Anzahl der Gläser bei einer Verkostung beschränkt ist.

### **Brot und Mineralwasser :**

Als Brot sollte **nur weißes Baguette** serviert werden, das keine Beeinträchtigung des Geschmacks während der Weinprobe herbeiführt. **Mineralwasser dient dazu, den Gaumen zu neutralisieren** bzw. den **Durst zu stillen (tanninhaltige Weine !)**. Hierzu genügen einfache, saubere Wassergläser.

Das Mineralwasser sollte jedoch kühl serviert werden.

### **Schreibzeug :**

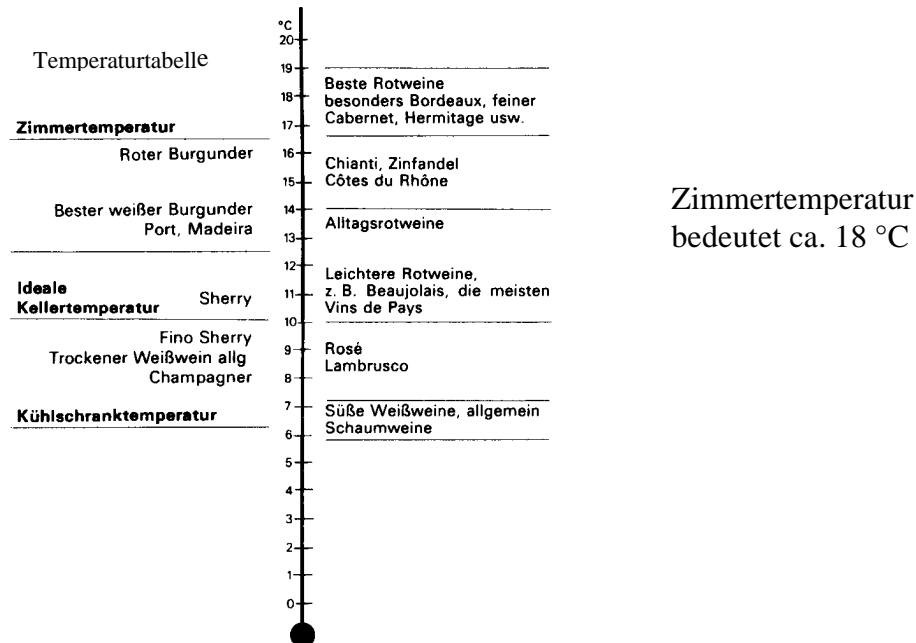
Eine **Degustationsvorlage mit Schreibgerät** sollte für jeden Verkoster vorbereitet werden. Beigelegt kann das **20-Punkte-Verkostungs-Schema** werden. Es ist natürlich freigestellt, Abhandlungen über die zur Verkostung gelangenden Weine, über Eigenarten des Bodens, des Klimas oder der Sortenzusammensetzung zu erstellen.

**Bei Blindverkostungen werden oft entweder der Jahrgang, das Anbaugebiet oder die Rebsorte vorgegeben.**

### **Serviertemperatur:**

**Nichts tut einem Wein beim Servieren so wohl oder so weh wie die Temperatur.**

Weißwein schmeckt unweigerlich flach und langweilig, wenn er zu warm ins Glas kommt und Rotwein zeigt enttäuschend wenig Duft und Geschmacksfülle, wenn er zu kalt ist - genausowenig darf ein Rotwein zu warm sein. Die richtige Serviertemperatur für verschiedene Weine :



Hier nur die wichtigsten Angaben :

junge Weißweine	8-10°C
Champagner	8-10°C
volle u. reife Weißweine	10-12°C
Burgunder rot	15-17°C
Bordeaux rot	16-18°C

Die **Serviertemperatur sollte allerdings ca. 2-3°C darunter liegen**. Um Weißweine kühl zu halten, empfiehlt es sich, diese in Weinkühler zu geben. Gerade im Sommer muß darauf geachtet werden, daß die Weine nicht zu warm serviert werden. Dekantierte Rotweine notfalls in der geschlossenen Karaffe kurzzeitig in den kühlen Keller zurückstellen. Ein Weinthermometer leistet hier gute Dienste !

**Wein :**

Von jeder Verkostungsflasche sollte **mindestens eine Reserveflasche** vorrätig sein, um bei eventuellen Problemen z.B. schadhafter Kork, rasch Ersatz zu haben. Kommen z.B. ältere und alte Weine zur Verkostung, muß darauf geachtet werden, diese entsprechend ihrem Alter zu unterschiedlicher Stunde zu dekantieren.

Prinzipiell kann gesagt werden, daß das **Dekantieren vor einer Verkostung lieber zu spät** als zu früh erfolgen soll, denn gerade **alte Weine können bei zu frühem Öffnen zwischenzeitlich zerfallen**.

Hingegen ist ein spätes Dekantieren höchstens mit dem Nachteil behaftet, daß man einige Minuten auf die volle Entwicklung eines Weines warten muß.



Zum Entkorken hat sich der Screwpull mit seiner langen, beschichteten Seele bewährt.  
Zwischenzeitlich gibt es vom gleichen Hersteller auch einen Kapselschneider.  
Das Entkorken sehr alter Flaschen mit meist schwammigen, häufig schlecht sitzenden Korken sollte am besten nur mit der Seele allein erfolgen!

### **Dekantieren :**

Das Dekantieren von Rotweinen z.B. Bordeaux dient dazu, einmal den **Wein zu "lüften"** und das am Flaschenboden befindliche **Depot zu entfernen** ( wenn der Wein liegend im Keller war, hat sich das Depot entlang der Flaschenwand abgelegt. Vorsicht, damit es nicht aufgewirbelt wird ).

Es ist ratsam, die zu **dekantierenden Flaschen 1-2 Stunden** aufrecht bereitzustellen, damit sich das Depot auf dem Flaschenboden sammeln kann !

Die geöffnete Flasche, deren **Ausguß mittels einer Serviette gut gesäubert** wurde, wird langsam in eine bereitstehende Karaffe - möglichst **entlang der Karaffenwand** gegossen, wobei die Flasche nicht am Hals, sondern in **Flaschenmitte zu halten ist**.

Neigt sich der Flascheninhalt dem Ende zu, ist es notwendig, das weitere Umgießen über einer brennenden Kerze (unter der Flaschenschulter) durchzuführen, um bei dem **ersten Depotanzeichen das Dekantieren zu beenden**.

### **Reihenfolge der zur Verkostung anstehenden Weine :**

- ⇒ junge Weine vor alten Weinen
- ⇒ trockene Weine vor halbtrockenen und süßen Weinen
- ⇒ Weißweine vor Rotweinen

Nun wünschen wir für die nächste Verkostung viel Spaß !