

Ausrichten einer professionellen Weinprobe

Bei der professionellen Weinprobe werden Farbe, Aromen und Geschmack der Weine begutachtet. Manche Fachleute sprechen auch vom Klang des Weines bei der Berührung mit dem Glas.

Um alle Aspekte der Weine würdigen zu können, muss eine Weinprobe eine Reihe von Regeln erfüllen, die wir im Folgenden definieren wollen.

Der Raum

- Der Raum sollte möglichst Tageslicht haben, sowie transparente, nicht matte Scheiben bzw. Fenster ohne jegliche Tönung, die die Farbe der Weine brechen könnte. Wird künstliches Licht verwendet, sollte es weiß sein.
- Sollte es in dem Raum Rauch oder Pflanzen- bzw. sonstige Dekorationen gegeben haben, so dass die Luft nicht mehr frisch und geruchsfrei ist, müssen alle Fenster des Raumes vor der Weinprobe einige Stunden lang offen stehen, um sämtliche Düfte oder Gerüche vollständig zu entfernen.
- Vor und während der Weinprobe besteht absolutes Rauchverbot im Raum.
- Von Pflanzen und sonstiger Dekoration, die Düfte oder Gerüche in den Raum abgeben könnten, ist abzusehen.
- Ideal ist es, wenn die Teilnehmer bequem sitzen. Müssen sie stehen, wird die Durchführung der Probe schwieriger: das Servieren der Gläser, die Erklärungen des Leiters usw.

Die Tische

- Die Tischaufgabe bei der Weinprobe muss weiß sein. Lachs-, beige-, creme- oder knochenfarbene Tischtücher sind nicht empfehlenswert.
- Außer den Tischen für die Prüfer sollte ein Serviertisch für die Flaschen vorhanden sein, aus denen die Kellner den Prüfern einschenken. Die entkorkten Flaschen stehen sortiert in Reihen, deren Nummerierung der der Prüfbögen entspricht.

Die Räumlichkeit

- Die Weinprobe kann in Räumen verschiedenen Formats stattfinden. Ideal ist eine Aula, in der der Leiter auf einer Bühne oder einem Podium spricht, während die Teilnehmer an rechteckigen Tischen in fortlaufenden Reihen sitzen, mit einem Gang in der Mitte zu dem Leiter hin. In diesem Fall sollte zwischen den Tischen genügend Platz frei bleiben, damit die Kellner bequem bei jedem Teilnehmer servieren können.
- Bei runden Tischen besteht die Gefahr, dass die Teilnehmer ihre Aufmerksamkeit einander und weniger dem Leiter zuwenden, was seine Aufgabe erschwert.

- Interessant ist es, wenn der Leiter der Weinprobe außer einer Leinwand auch einen Platz hat, wo die öffentlich verkosteten Flaschen verbleiben, so dass die Etiketten auch von weitem zu sehen sind.
- Zu Beginn einer Weinprobe sollte immer eine Dia- oder Videovorführung in Betracht gezogen werden, um über die zu verkostenden Weine zu informieren: Kellereien, Ursprungsort und -land sowie andere Wissenswerte über Geschichte, Qualität oder Statistik.

Die Gläser

- Die Gläser müssen bei einer professionellen Weinprobe klar sein; sie dürfen nicht getönt, undurchsichtig oder mit farbigem Rand versehen sein, wie es häufig bei feinen Glaswaren der Fall ist.
- Viele schätzen die unterschiedlichen Formen, die Gläser haben können. Wir empfehlen tulpenförmige Gläser, die die Aromen der zu verkostenden Weine halten.
- Idealerweise hat jeder Teilnehmer so viele Gläser wie Weine zu probieren sind, zuzüglich eines Wasserglases.

Die Prüfbögen

- Bei jeder professionellen Weinprobe erhalten die Prüfer einen Prüfbogen mit folgenden Angaben in vertikaler Anordnung: Reihenfolge der zu verkostenden Weine mit fortlaufender Nummerierung und detaillierter Beschreibung zu Namen, Sorte, Jahrgang, Herkunft und Produzent.
- Ferner sind auf dem Prüfbogen die zu beurteilenden Kriterien - Farbe, Aroma, Geschmack - horizontal vermerkt und manchmal mit Punktzahlen versehen. Dann gibt es eine Spalte für Notizen.

Reihenfolge der Verkostung

- Bei der Reihenfolge der Verkostung gibt es strikte Regeln, die oft angepasst werden müssen, damit alle Weine die gleiche Chance haben, angemessen verkostet und beurteilt zu werden.

Die Regeln sehen folgendermaßen aus:

- Zuerst werden die weißen und dann alle roten Weine verkostet.
- Innerhalb dieser Kategorie - weiß oder rot - probiert man vom trockensten bis zum süßesten bzw. zum größten Restzuckerhalt. Gibt es einen oder zwei süße Weine oder solche mit hohem Zuckergehalt, kommen sie am Schluss der Probe an die Reihe.
- Die Reihenfolge reicht vom jüngsten bis zum gereiftesten Wein, immer innerhalb ihrer Kategorien. Ein nicht mit Holz behandelter Wein kommt vor

dem mit Holz behandelten. Lagerten beide in Holz, ist der Zeitraum ausschlaggebend: kurz vor lang.

- Manche Leiter sortieren die Weine nach dem Charakter der Rebe und nehmen neutralere vor gehaltvolleren: Bei den Weißweinen kommt ein Semillón immer vor einem Chardonnay. Weine mit weniger Körper oder Gerbsäure kommen vor solchen mit mehr Körper oder Gerbsäure: Merlot oder Tempranillo vor Cabernet Sauvignon. Weine mit weniger akzentuierter Farbe kommen vor solchen mit intensiverer Farbe: Pinot Noir vor Cabernet Sauvignon.
- Ist die Reihenfolge festgelegt, werden die Weine entsprechend ihrer Anzahl durchnummeriert und auf dem Prüfbogen vertikal eingetragen.

Das Servieren der Weine

- Alle Flaschen werden etwa eine halbe Stunde vor dem Verkosten geöffnet.
- Oft verfügt der Leiter, dass die Flaschen erst kurz vor Beginn der Verkostung geöffnet werden, um beurteilen zu können, ob alle Sorten in einwandfreiem Zustand sind.
- Der Leiter der Weinprobe weist die Kellner an, die Weine so zu servieren, wie es vorher besprochen wurde: entweder einzeln oder in Gruppen zu zweien, dreien oder vierein, um Ähnlichkeiten bzw. Unterschiede festzustellen.
- Die Nummer des im Glas servierten Weines entspricht genau dessen Kennzeichnung auf der Platzdecke und auf dem Prüfbogen.

Das Entkorken der Weine

- Das Entkorken erfordert Sorgfalt. Zuerst muss die Kapsel mit einem Messer oder Kapselschneider entfernt werden, so dass der Flaschenhals vollständig von der Kapsel befreit ist. Dann wird der Korkenzieher weit genug in den Korken hinein gedreht, um zu verhindern, dass dieser - vor allem, wenn es sich um einen alten Korken handelt - während des Entfernens bröckelt oder reißt.
- Am besten geschieht das Entkorken nicht in Eile, sondern langsam.
- Bleiben Korkenstückchen am Innenrand des Flaschenhalses haften, entfernt der Kellner sie, und zwar vorzugsweise mit einer Stoffserviette, notfalls mit saugfähigem Papier.
- Nach dem Öffnen der Flaschen prüft der Leiter den Geruch der Korken sowie die Weine, um sicherzugehen, dass alle in einwandfreiem Zustand sind.
- Die Kellner berühren auf keinen Fall die Öffnung einer entkorkten Flasche mit der Hand. Geschieht dies doch, wird die Mündung mit einer Stoffserviette gereinigt.

Die Temperatur der Weine beim Servieren

- Weißweine werden einige Stunden gekühlt, weshalb die Örtlichkeiten für eine professionelle Weinprobe über geeignete Kühlvorrichtungen verfügen müssen.
- Es wird empfohlen, Weißweine mit einer Temperatur von 10 bis 12, Rotweine mit einer Temperatur von 18 bis 20 Grad zu servieren.
- Manche Fachleute sind der Auffassung, dass junge Rotweine, die nicht in Holz gereift sind oder mit eher wenig Tannin kurz gekühlt und bei einer niedrigeren als im vorherigen Abschnitt erwähnten Temperatur getrunken werden könnten. Dies gilt auf keinen Fall für Rotweine mit ausgeprägterem Tanningehalt.

Die Beilagen

- Bei professionellen Weinproben gibt es ein Glas Wasser für jeden Teilnehmer, außerdem Platten mit weichem Brot, sehr neutrales Soda- oder Salzgebäck ohne Eigengeschmack und milden Käse ohne starken Geschmack oder Aroma, so dass die Teilnehmer den Mund reinigen und weiter probieren können. Manche Veranstalter fügen den Platten mit Brot, Gebäck und Käse noch Trauben zur Dekoration hinzu.

Die Spucknapfe

- Bei einer professionellen Probe werden die Weine nicht getrunken, sondern nach dem Probieren ausgespuckt. Um den Teilnehmern dies zu ermöglichen, werden Behälter aufgestellt, entweder einen pro Person oder für mehrere zusammen.
- Es gibt Spucknapfe aus Metall - Eimer für mehrere Teilnehmer -, solche aus Keramik - Blumentöpfe mit etwas Sägemehl oder Sand -, solche bestehend aus einer recht einfachen Holzkonstruktion mit offenem Plastiksack und etwas Sägemehl, Spänen oder Sand und die bekannten Thermosflaschen aus Plastik für Kaffee als Einzelnapf. Letztere müssen groß und undurchsichtig sein. Durchsichtige Behälter als Spucknapf sind unästhetisch.
- Sind die Spucknapfe nicht groß genug, müssen sie im Laufe der Verkostung geleert werden, was ausreichend eingeplant werden muss. Zu diesem Zweck müssen die Kellner über Behälter oder Spülbecken in einem Nebenraum verfügen.

Curriculum Vitae

- Manche Organisatoren verteilen mit den Prüfbogen kleine Hefte mit fotokopierten Etiketten der Weine, die verkostet werden - eines pro Seite, damit die Teilnehmer sich zu Hause daran erinnern, was sie gekostet haben, und die Weine in den Läden und Supermärkten kaufen -, mit Informationen über die Kellerei(en), einer Liste der verschiedenen Käsesorten und einem kurzen Curriculum Vitae des Leiters.

Weinprobe im Weltladen XY am ZZ.ZZ.2010

Weißweine	Farbe	Geruch	Geschmack	Charakter/Notiz
Koopmanskloof Sauvignon blanc 2009 Südafrika				
Lautaro Bio Sauvignon blanc 2009 Chile				
Solombra Bio Torontès 2009 Argentinien				
Roséwein				
Koopmanskloof Pinotage Rosé 2009 Südafrika				
Rotweine				
Lautaro Bio Merlot 2009 Chile				
Solombra Bio Cabernet-Bonarda 2009 Argentinien				
Koopmanskloof Cabernet Sauvignon 2009 Südafrika				
Lautaro Bio Carmenère 2009 Chile				
Solombra Malbec 2009 Argentinien				
Koopmanskloof Shiraz 2009 Südafrika				

Beispiele zum Verkostungsbogen

Weine	Farbe	Geruch	Geschmack	Charakter
Weißweine	blasses graugelb, helles gelbgrün, helles goldgelb, goldgelb, gelbbraun, braun,	<u>blumig</u> : Rose, Holunderblüte <u>Obst</u> : Aprikose Pfirsich Quitte, Stachelbeere Birne, Apfel, Zitrusfrüchte, tropische Früchte (Ananas, Mango) <u>Grasig</u> : Paprika <u>Trocken</u> : Tee, Heu Haselnüsse, Honig	<u>Säure</u> : sauer/ beißend über frisch/ lebhaft bis flach. <u>Nachgeschmack</u> : Blumig/fruchtig/ Sauer/bitter <u>Aromen</u> s. links	lebhaft, frisch, duftig
Roséweine	gräulichrosa, himbeerfarben, lachsfarben,	<u>blumig</u> : Rose <u>beerig</u> : Erdbeere, Himbeere, Fruchtbonbon	<u>Säure</u> : beißend, frisch, flach <u>Nachgeschmack</u> : Fruchtig/ bitter <u>Aromen</u> s. links	frisch, fruchtig
Rotweine	tintenfarben, violettrot, kirschrot, purpurrot, rubinrot, granatrot, ziegelrot, kupferrot,	<u>Blumig</u> : Veilchen <u>Beerig</u> : Brombeere, Johannisbeere, Holunderbeere, <u>Obst</u> : Kirsche, Pflaume, Rosine, Dörripflaume <u>Erdig</u> : Moos, Pilze <u>Gewürze</u> : Vanille, Lakritze, Zimt, Gewürznelke, Muskatnuss <u>Röstaromen</u> : Tabak, Rauch, Kaffee, Schokolade, Karamel, Toastbrot	<u>Gerbstoffe</u> : Hart/ adstringierend bis weich/ süß <u>Nachgeschmack</u> : fuchtig, würzig, holzig, gerbstoffreich. <u>Aromen</u> s. links	kräftig, elegant,
allgemein	<u>Farbtiefe</u> : dunkel, dicht bis blass, zart	Reintönig/ fehlerhaft Intensiv/verhalten	<u>Körper</u> : Mager bis fett	Harmonie, Eleganz,



Schokolade-Degustation Bewertungsbogen

Hersteller:	
Produktbezeichnung:	
Gewicht in Gramm:	

Zutreffendes bitte ankreuzen	X
------------------------------	---

1 Optischer Eindruck

A Glanz	X
- hochglänzend	
- mattglänzend	
- matt	
- grau	

B Homogenität	X
- einheitlich	
- uneinheitlich	

C Farbe	X
- fast schwarz	
- dunkelbraun	
- braun	
- hellbraun	

D Mängel	X
- Kratzer	
- Löcher/Luftblasen	
- Kantenbruch	
- Krümel	

Note:
 1 gut
 2 befriedigend
 3 ungenügend

2 Geruchlicher Eindruck

A Aromen	X
- kakao-säuerlich	
- schokoladig	
- herb	
- geröstet	

	X
- milchig	
- karamellig	
- vanillig	
- fruchtig	

B Geruchsintensität	X
- sehr intensiv	
- intensiv	
- wenig intensiv	

C Nachhaltigkeit	X
- langanhaltend	
- anhaltend	
- wenig anhaltend	

D Ausgewogenheit	X
- sehr ausgewogen	
- ausgewogen	
- eher unausgewogen	

