

Weinverhalten



<p>Arbeitsauftrag:</p> 	<p>Der Umgang mit Wein ist speziell und soll das Verständnis für die jahrhundertelange Kultur widerspiegeln in Bezug auf Handhabung der Weinflasche, Einschenken etc.</p> <p>Die Grundlagen werden mit Hilfe eines Textes erarbeitet mit anschliessendem Praxistraining (ohne zu trinken).</p>
<p>Ziel:</p> 	<p>Die Sch' kennen die wichtigsten Wein-Verhaltensregeln und erkennen, dass sich hinter diesem Getränk Rituale verstecken, die die gesamte Weinkultur abrunden.</p>
<p>Material:</p> 	<p>Arbeitstext Tisch mit Gedeck Weinflasche Weingläser (unterschiedliche Grössen)</p>
<p>Sozialform:</p> 	<p>Einzelarbeit Gruppenarbeit</p>
<p>Zeit:</p> 	<p>45'</p>

Zusätzliche Informationen

- ⇒ Achtung: Die Degustation ist im Schulzimmer nicht zu empfehlen. Es ist lediglich zur Vervollständigung des Themas angefügt und kann mit dem Thema „Welche Geschmacksrichtungen erkennen ich“ und den Geschmackstests angesprochen werden.

Weinverhalten



Wein hat Kultur

Wie wir gesehen haben, ist Wein kein einfaches Getränk. Dieses Wunderwerk der Natur hat und ist Kultur, hat Geschichte geschrieben und begeistert seit Jahrtausenden die Menschen. Daher ist es auch wichtig, dass man diesem Umstand beim Servieren Rechnung trägt.

Hierzu einige Praxistipps!

Wein servieren

Welches Glas zu welchem Wein?

Schöne Gläser sind nicht nur ein Augenschmaus, sie sind auch in den entsprechenden Formen die richtigen Partner für Wein. Es steht fest, dass bestimmte Glasformen unterschiedliche geschmackliche Erlebnisse fördern. Eine Form betont die Säure, eine andere stellt den Fruchtgeschmack gut heraus usw. So hat zum Beispiel ein Weisswein, aus dem falschen Glas getrunken, eine zu extreme Säure oder ein schwerer Roter, aus dem Champagnerglas getrunken, kann sich nicht öffnen.



Champagnerglas



Weissweine - kleinere Volumen



Rotweine - eher grosse Öffnungen und bauchige Glaswände

Weinverhalten



Welche Trinktemperatur ist richtig?

Die richtige Trinktemperatur beeinflusst extrem den Geschmack der verschiedenen Weine.

08° - 09°	Champagner / Sekt
10° - 11°	Weissweine
12° - 13°	Roséweine
14° - 15°	junge Rotweine
16° - 17°	kräftige aber junge Rotweine
18° - 19°	gereifte, volle Rotweine

Tipp:

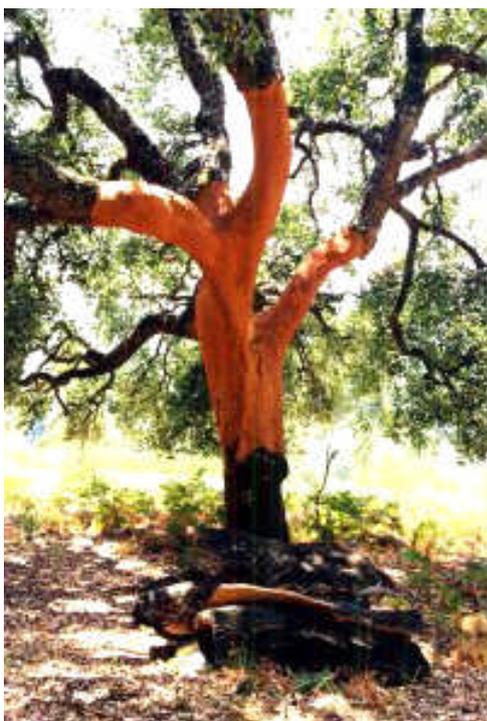
Einen Rotwein, den man von Kellertemperatur auf Trinktemperatur bringen möchte (= chambrieren) kann man z.B. in einer Karaffe oder in der Flasche in leicht gewärmtes Wasser legen.

Kork- oder Drehverschluss

Unter Weinspezialisten wird diese Frage immer wieder heiss diskutiert. Die einen schätzen den traditionellen, kulturbetonten Verschluss mit der natürlichen Korkeiche - die anderen empfehlen den Verschluss mit metallenen Schraubdeckeln oder anderen Materialien, die den Wein sicherlich nicht trüben.

Die Weinkultur geprägt hat sicherlich der natürliche Korken, der hier in kurzen Zügen beschrieben wird:

KORKEN - Traditioneller Flaschenverschluss aus der äusseren Rinde der im Mittelmeerraum wachsenden Korkeiche (*Quercus suber*). Sie wächst vor allem in Portugal, Spanien, auf Sardinien und in Nordafrika. Die Rinde wird, nachdem sie vom Baumstamm gelöst ist, ein halbes Jahr gelagert, dann gekocht, gebleicht und desinfiziert, bevor der eigentliche Korken herausgestanzt wird. Die Haltbarkeit eines Korkens beträgt, je nach



Luftfeuchtigkeit im Keller, mindestens 25 Jahre. Danach muss eine Flasche gegebenenfalls neu verkorkt werden. Ein Korken lässt zwar den Luftsauerstoff in die Flasche gelangen und so den atmenden Wein eher reifen. Aber die Reifung eines Weines schliesst, wie bei jedem lebendigen Produkt, auch die Entwicklung bis zu seinem Höhepunkt und den nachfolgenden Abbau der Persönlichkeit ein, gerade dies macht das Erlebnis Wein so faszinierend. Andererseits sind die Korkeichenbestände in Portugal (80% der Korken), Spanien und Frankreich fast erschöpft. Der muffige, bittere Geschmack eines Korkfehlers teilt sich dem Wein mit und ist schon beim Öffnen der Flasche sofort erkennbar. Weder den Winzer noch den Gastronomen trifft bei einem solchen Zustand ein Verschulden. Es kann eine einzelne Flasche aus einem sonst einwandfreien Sortiment betroffen sein. Dies ist der (oft unbekannte) hauptsächliche Grund, warum der Kellner im Lokal dem Gast zunächst ein wenig aus der Flasche eingiesst und ihn probieren lässt.

Weinverhalten



Von Links oder Rechts einschenken?

Tragen von Gläsern

Gläser können, wenn sich keine Gäste im Restaurant befinden, am Stiel getragen werden, ansonsten werden sie immer auf einem Tablett transportiert. Das Einsetzen der Gläser geschieht von der rechten Seite. Bei Henkelgläsern wird der Henkel nach rechts ausgerichtet. Gravuren und Firmenzeichen müssen zum Gast zeigen. Bei Tischen ohne Tischwäsche werden Gläseruntersetzer benutzt. Gläser müssen beim Einsetzen immer im untersten Bereich des Stiels oder am Henkel angefasst werden.

Tragen von Flaschen

Flaschen werden immer auf einem Serviertablett transportiert (eleganterweise mit einer Hand). Am Platz wird die Flasche schräg gehalten, wobei das Etikett zum Gast zeigt, damit er dieses lesen kann. Bei der Präsentation wird die Flasche mit einer Serviette umhüllt.

Öffnen von Wein und Schaumweinflaschen

Die Entkorkung findet am Platz statt und ist in jedem Fall vom Bedienungspersonal vorzunehmen.

Eingiessen

Für das Eingiessen wird das Glas nicht vom Bedienungspersonal in die Hand genommen (Ausnahme Rotwein), sondern auf dem Tisch gelassen. Die Flasche wird dabei völlig frei gehalten und darf niemals auf den Glasrand aufgelegt werden. Beim Ausgiessen aus Karaffen wird in der Regel keine Serviette zum Umfassen verwendet; beim Ausgiessen aus Flaschen in der Regel schon. Bei Wein wird zunächst ein Schluck in das Glas gegeben, damit der Gast degustieren kann. Wenn der Gast dem Wein zustimmt, wird den anderen Gästen, die mittrinken, eingeschenkt. Dabei fängt man bei den Damen am Tisch an (von der Ältesten zur Jüngsten) und danach schenkt man den Herren ein. Zum Schluss befüllt man das Glas des Gastgebers (bzw. dessen, der den Wein degustiert hat). Bei kleinen Flaschen wird in der Regel darauf geachtet, dass der Flascheninhalt nicht komplett in das Glas gefüllt wird (halb voll).





Das klassische Tischgedeck



1



2



3



4



5



6

- 1 - Fleischgabel und -messer
- 2 - Fischgabel und -messer
- 3 - Suppenlöffel
- 4 - Kuchengabel & Teelöffel
- 5 - Brotmesser und -teller
- 6 - Platzteller (ca 30 cm) mit Stoffserviette (in der Regel 50x50 cm)

Weinverhalten



Weine degustieren

Der Begriff „degustieren“ bedeutet so viel wie probieren. Um nichts anderes handelt es sich auch.

Jeder kann ohne Vorwissen Wein probieren

Man stelle sich vor, man wird nach einem Essen gefragt, wie es geschmeckt hat. Kein Mensch würde auf die Idee kommen mit „Weiss ich nicht. Dafür kenne ich mich zu wenig mit Essen aus“ zu antworten. Genau so unvoreingenommen kann man das auch mit Wein machen. Jeder kann Wein probieren und beurteilen. Warum auch nicht?

Dennoch ist es hilfreich zu wissen, worauf man beim Wein probieren achten kann, um für sich selbst zu erkennen, warum ein Wein schmeckt, sich darüber mit anderen austauschen zu können und das nächste Mal beim Weinhändler zu wissen, in welche Richtung man sich weiter durch die weite Welt der Weine probieren möchte. Ob einem ein Wein schmeckt oder nicht, hängt dabei von folgenden Kriterien ab:

Auge

Es klingt erst einmal paradox, dass das Aussehen des Weines mit beeinflusst, ob ein Wein schmeckt. In der Tat ist es aber so. Ein schön angerichtetes Essen schmeckt doch auch besser als eine lieblos auf den Teller geworfene Mahlzeit.

Man kann zuerst einmal darauf achten, ob ein Wein klar ist oder eher matt oder sogar trüb. Dann sieht man sich die Farbtiefe an. Ein Wein, der tiefrot oder kräftig goldgelb ist, macht doch schon im Auge einen besseren Eindruck als ein Wein mit blasser, unscheinbarer Farbe. Der Farbton ist ebenfalls wichtig. Er lässt Hinweise zu auf das Alter des Weines (je mehr die Farbe in Richtung Brauntöne geht, um so reifer ist z.B. ein Rotwein) und auch auf die Art des Ausbaus.

Nase

Nachdem man sich den Wein bewusst auf Klarheit, Farbtiefe und Farbton angeschaut hat, nimmt man einmal eine kräftige „Nase“. Man riecht am Wein. Ist die Nase angenehm und reintönig, oder sind da auch störende Bestandteile drin?

Ist die Nase kräftig oder kaum wahrnehmbar?

Kann man evtl. sogar bestimmte Früchte oder andere Gerüche assoziieren? Erkennt die Nase eher an Früchte, an Blumen, Gemüse, Gewürze, Holz oder an einen Pferdestall (letzteres klingt eigentümlich, kommt aber in der Tat oft vor).

Ist das Geruchsspektrum eher langweilig oder vielfältig und spannend?

All das bestimmt, ob der Geruch jemandem angenehm vorkommt oder eher nicht. Es gibt Weine, die riechen nach nichts, andere sind dermassen angenehm und vielfältig, dass man ewig nur dran riechen möchte, andere wiederum haben eine geradezu abstossende Nase.

Um den Geruchseindruck zu verstärken, kann man das Glas in kreisenden Bewegungen bewegen, um die Innenwand des Glases komplett mit Wein zu benetzen. Man kann das Glas auch einfach auf der Oberfläche der Tischplatte kreisen lassen.

Im Mund

Nachdem man den Wein angeschaut und mit der Nase analysiert hat, nimmt man einen kräftigen Schluck. Ruhig einen grossen, damit der Mund ausgefüllt ist. Was empfindet man jetzt?

Schmeckt der Wein neutral wie Wasser oder hat man den Mund voll Wein?

Weinverhalten



Kann man Süsse spüren?

Hat der Wein Kohlensäure (wie im Mineralwasser)?

Spürt man die Säure? Ist die Säure sauer? Oder geschmeidig und harmonisch? Ist die Säure kräftig oder eher flau?

Insbesondere bei Rotweinen spürt man evtl. die Gerbstoffe (Tannine). Bei jungen gerbstoffreichen Rotweinen erlebt man die Tannine dadurch, dass die Zunge und der Gaumen pelzig und taub werden. Gerbstoffe können grob oder fein sein.

Im Mund kann man auch Bitterkeit spüren.

Der berühmte Abgang

Vom Abgang ist immer wieder die Rede, wenn es um die Beurteilung von Wein geht. Man kann auch sagen „Länge“ oder „Nachhaltigkeit“.

Es geht einfach um die Frage, wie nachhaltig der Wein einen Eindruck im Mund (nicht im Hals) hinterlässt. Wie lange dauert es, bis die Wirkung der Aromen nachlässt und sich der Speichelfluss normalisiert. Den Abgang kann man in Sekunden messen. Die Spanne reicht von nicht vorhanden bis zu 10 oder 20 Sekunden. Je länger, desto bleibender das Erlebnis; umso besser ist der Wein.

Weinverhalten



Geschmackstest

Test „süss“

Wird vorne an der Zunge gespürt

- trockene Weine haben ca. 1 - 2 g/Liter Zuckergehalt
- süsse Weine haben ca. 60 und mehr g/Liter Zuckergehalt

Rezept Degustation:

1 Liter Wasser und 1 Messerspitze Zucker

Test „salzig“

Wird in der Mitte der Zunge gespürt

- die Weine weisen ca. 2 - 4 g/Liter Salze und Mineralstoffe auf

Rezept Degustation:

1 Liter Wasser und 1 Messerspitze Salz

Test „Säure“

Wird in der Mitte der Zunge gespürt

Säure gibt dem Wein Frische, Charakter und Länge:

- Weinsäure = hart
- Zitronensäure = frisch
- Apfelsäure = grün
- Essigsäure = aggressiv
- Milchsäure = mild
- Bernsteinsäure = bitter-salzig
- Kohlensäure = prickelnd

Rezept Degustation:

1 Liter Wasser und 1 Tropfen Zitronensaft

Test „Bitterkeit / Herbe“

Wird auf der ganzen Zunge gespürt

Sie kommt von Gerbstoffen (Tanninen) aus Haut und Kernen der Trauben und aus Fassholz. Die Gerbstoffe bringen Würze, Gehalt und Charakter in den Wein.

Rezept Degustation:

1 Liter Wasser und 1 Kaffeelöffel geraspelte Grapefruit-Schale

Weinverhalten



Zusatzblatt „Degustations-Checkliste“

Degustieren

Die wichtigsten Merkmale zum Erkennen des Weines sind:
Auge - Nase - Zunge

Aussehen	
Den Wein im Glas vor einem weissen Hintergrund schwenken.	
Blaurot	Sehr junge Weine haben einen bläulichen Schimmer
Braun	Ein Zeichen für einen "zu alten" Wein, ausser bei Sherry und Madeira
Gris	Sehr heller Rosé
Purpur	Schimmernd bei jungen Beaujolais, dunkel bei Rotweinen, die noch liegen müssen
Rosé	Sehr heller Rotwein
Rubinfarben	Portwein
Schwärzlich	junger, gerbstoffreicher Wein, der lange liegen muss
Ziegelrot	Farbe eines reifen roten Bordeaux

Geruch	
Der erste Geruchseindruck ist der wichtigste. Riecht der Wein nach frischen Trauben, oder hat er bei der Lagerung ein komplexes Bukett entwickelt?	
Richtungen	Apfel, blumig, erdig, Eichenholz, Feuerstein, Gewürz, Himbeere, Honig, Nuss, Petroleum, Pfirsiche, Rauch, Johannisbeeren, Trüffel, Vanille, Veilchen etc.

Kosten	
Einen guten Schluck nehmen und diesen im Mund hin und her spülen.	

Schlucken	
Geschmacksempfindungen treten ganz hinten am Gaumen ein. Ist der Nachgeschmack kurz oder anhaltend?	

Weinverhalten



Jede Traube hat ihren eigenen, typischen Geschmack.
Hier eine Liste, die helfen soll, die Traubensorten zu erkennen.

Die Weisswein-Aromen	
Chardonnay	Haselnuss, Honigmelone, Zitrone, Grapefruit, Banane
Chasselas	Grüner Apfel, Margeritenblüte
Chenin Blanc	Apfel, Haselnuss, Mandarine
Cortese	Klaraapfel, Zitronenblüte
Fiano	Ananas, Quitte, Mandarine, Honig, Haselnüsse
Gewürztraminer	Teerosen, Lychee, Feigen, Quittenbrot
Grüner Veltliner	Paprika, Erbsenschoten, Pfeffer
Muskat (Muskateller)	Grapefruit, Zitronenschale, Anis
Pinot Blanc	Birne, Quittenkompott, Tee
Pinot Gris	Kartoffel, Brot, geröstete Haselnüsse, Speck
Prosecco	Lychee, Zitronenblüte
Riesling	Aprikosen, Pfirsiche, Honigmelone, Petrol
Sauvignon Blanc	Paprika, grüne Tomaten, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren
Sémillon	Pfirsich, Ananas, Honig, Safran
Silvaner	Apfel, Kartoffel, Fenchel, Sellerie
Tocay	Apfel, Lindenblüte
Trebbiano	Apfel, frisches Brot
Welschriesling	Apfel, Akazienduft

Die Rotwein-Aromen	
Aglianico	Pflaumen, Veilchen, Wildbret
Barbera	Sauerkirschen, Gewürznelken, Marmelade, Tabak
Cabernet Franc	Blaubeeren, grüner Pfeffer, Paprikaschoten, Gras
Cabernet Sauvignon	Cassis, Zedernholz, schwarzer Pfeffer, Gewürznelken, Eukalyptus
Carignan	Fruchtkompott, Blaubeeren, Lorbeeren, Rosmarin
Gamay	Himbeerdrops, Banane, Gewürznelken
Grenache	Brombeermarmelade, Rosinen, Tabak
Malbec	Sauerkirschen, Pflaumenmus, Pfeffer, Zimt
Merlot	Brombeeren, Cassis, Backpflaume, Trüffel
Mourvèdre (auch Mataro)	Fruchtkompott, Leder, Wildgeruch
Nebbiolo	Kirschkompott, Zimt, getrocknete Blumen, Teer
Pinot Noir	Himbeeren, Kirschenmarmelade, Pflaumen, Gewürznelken
Pinotage	Sauerkirschen, Pflaumen, Bananen, Pfeffer, Zimt
Sangiovese	Brombeeren, Preiselbeeren, grünes Holz, Leder, Vanille
Shiraz (Syrah)	Schwarze Johannisbeeren, Trüffel, abgehangenes Fleisch, Veilchen
Tannat	Maulbeeren, Blaubeeren, Zedernholz, Pfeffer
Tempranillo	Brombeeren, Preiselbeeren, Cassis, Sandelholz, Moschus
Zinfandel	Schwarze Johannisbeeren, Pflaumenmus, Bananen, Pfeffer