



## Die Voraussetzungen für die Degustation

Unter Degustation versteht man die sensorische Analyse der Weinqualitäten. Es ist wichtig, dass eine Degustation unter den bestmöglichen Bedingungen stattfindet:

### Wohlbefinden

3 Sinne werden bei der Degustation besonders gefordert: das Sehen, der Geruchs- und der Geschmackssinn. Man muss also in Form sein und wache Sinne haben.

### Zeitpunkt

Der beste Zeitpunkt ist am Morgen bis Ende des Vormittags oder gegen Abend, aber nie nach dem Essen.

### Kein Rauch Kein Parfum

Es muss vermieden werden, dass die Geschmackssinne durch andere Gerüche beeinträchtigt werden.

### Ruhe

Das Analysieren von Aromen und Geschmacksrichtungen verlangt eine starke Konzentration.

### Ausspucken

Der Wein ist ein edles Produkt, so dass man sich davor scheut ihn auszuspucken. Dennoch ist es im Sinne der Konzentration unerlässlich, den Wein auszuspucken.

### Eindrücke notieren

So schnell wie möglich die Eindrücke auf einem Degustationsblatt notieren

### Geeigneter Raum

Der Raum sollte gut belüftet und hell sein. Die Raumtemperatur zwischen 18 und 20 Grad Celsius liegen.

### Das Zubehör

Der Tisch sollte mit weissen Tischsets belegt sein, damit die Farbe des Weins nicht verfälscht wird. Die offiziellen Degustationsgläser der INAO eignen sich am besten für eine seriöse Degustation. Zum Spucken und Leeren des restlichen Weines sollten Gefässe bereitgestellt werden. Ebenfalls sollte Wasser ohne Kohlensäure vorhanden sein, damit man ab und zu den Gaumen neutralisieren kann.



# Der Ablauf der Degustation

## Wie viele Weine?

Mit etwas Übung schafft man 12 Weine pro Degustation. Eine grössere Anzahl verlangt Routine.

## Reihenfolge

Generell gilt folgende Regel: Junge Weine vor älteren, leichte vor kräftigen, gerbstoffarme vor gerbstoffreichen, bei Weissweinen solche mit weniger Säure vor denen mit mehr Säure.

## Richtige Temperatur

Alle Weine sollten mit der gleichen Temperatur degustiert werden. Diese ist etwas höher als die normale Serviertemperatur, ca. 10 Grad für Weissweine und 14 Grad für Rotweine.

## Glas Nummer

Bei einer Weindegustation beginnt man immer mit dem links aussenstehenden Glas, das die Nr. 1 bekommt, das nächste die Nr. 2, usw. Wichtig ist, dass die Positionen der Gläser während der ganzen Degustation nicht mehr verändert werden.

## Die Phasen der Degustation

Die 3 Phasen der Degustation sind zuerst die visuelle, dann die geruchliche und schliesslich die geschmackliche Analyse.

### 1. Phase – die visuelle Beobachtung

Das Auge nimmt Farbe und Klarheit der Probe wahr. Der visuelle Blick kann zudem Auskunft über das Alter des Weines und Hinweise auf die Rebsorte geben.

Zeigt sich beim Einschenken auf der Weinoberfläche für kurze Zeit ein Stern, so ist dies ein Zeichen für einen spritzigen, rassigen Wein. Bilden sich beim leichten Schwenken des Glases einige Zentimeter über der Weinoberfläche Schlieren, die bogenartig nach unten gehen, so spricht man von Kirchenfenstern als Effekt des vorhandenen Glycerins (Alkohol). Diese Erscheinung deutet auf einen kraftvollen, reichen Wein hin.

Von der Farbe fordern wir entweder ein helles bis tiefes Gelb bei Weissweinen und einen leichten bis dunklen Rot-Ton bei Rotweinen. Zeigt sich eine oxydative Veränderung, so wird ein Weisswein bräunlich, ein Rotwein ziegelrot. Ausser bei sehr alten Rotweinen ist eine ins bräunliche gehende Farbe abzulehnen. Die Klarheit abgefüllter Weine darf heute allgemein erwartet werden.



## 2. Phase – die geruchliche Analyse

Die erste geruchliche Analyse zeigt schon, ob der Wein «sauer» ist oder Mängel aufweist (muffig, schweflig, usw.) Ein Wein enthält sehr viele Geruchsstoffe.



Zur Vereinfachung kann man sie in sechs Arten aufteilen:

Blumige Gerüche	Akazie, Veilchen, Jasmin, Rose, usw.
Fruchtige Gerüche	Aprikosen, Bananen, Himbeere, usw.
Pflanzliche Gerüche	Frisches Heu, grüner Pfeffer, Tabak, usw.
Würzige Gerüche	Zimt, Vanille, Pfeffer, usw.
Tierische Gerüche	Moschus, Leder, usw.
Holzbetonte und rauchige Gerüche	Zedern, Eichen, Haselnüsse, usw.

## 3. Phase – die geschmackliche Analyse

Die über die Zunge verteilten Geschmackspapillen reagieren auf vier Geschmacksrichtungen: süss, salzig, sauer, bitter. Man nimmt in diesem Augenblick auch Düfte wahr, und zwar über den retronasalen Atemweg, d.h. über den Kanal, der den Mund mit der Nase verbindet. Die geschmackliche Analyse entwickelt sich in drei Stufen:

<b>Auftakt</b>	Der erste Eindruck, den man empfindet, z.B. fruchtig, nervig, usw.
<b>Entwicklung</b>	Zeit, während man den Wein im Mund behält. Das ist die Phase, bei der man die Harmonie eines Weines spürt (Säure, Alkohol, Gerbstoff, usw.)
<b>Eindruck</b>	Der abschliessende Eindruck ist die Synthese der verschiedenen geschmacklichen Eindrücke. Dabei kann man die «Länge» eines Weines, d.h. die Nachhaltigkeit seines geschmacklich-aromatischen Eindrucks beurteilen.

# Die Kunst der Gastlichkeit

## Ausschanktemperatur

Damit ein Wein seinen vollen Charakter und sein volles Aroma entfalten kann, ist es entscheidend, dass er mit der richtigen Temperatur serviert wird. Wir empfehlen folgende Ausschanktemperaturen:

Champagner, Schaumweine	6 °C
Dessertweine, Sauternes, Moscato d'Asti	8 – 10 °C
Weissweine, Rosé	9 – 11 °C
leichte Rotweine z.B.: Landweine, Beaujolais, Salvagnin, Kalterersee Auslese etc.	12 – 14 °C
mittelschwere Rotweine z.B.: Bündner, Dôle, Chianti, Fleurie, Veltliner	14 – 16 °C
schwere Rotweine z.B.: Bordeaux, Burgunder, Barolo, Cabernet, Merlot, Chateauneuf-du-Pape, Rioja	16 – 18 °C

## Dekantieren

Über das Dekantieren, seinen Sinn und Zweck wird in der letzten Zeit sehr viel diskutiert. Es gibt aber noch Gründe, warum ein Wein dekantiert werden soll:

- 1. Man will den Wein vom Depot (Satz) trennen.**
- 2. Der Wein soll sich mit Sauerstoff anreichern, damit er sein volles Bouquet entwickeln kann.**
- 3. Man möchte den Wein chambrieren.**

Das Dekantieren selber ist ein sorgfältiges Umgiessen in eine Weinkaraffe. Durch den eintretenden Sauerstoff entwickelt sich dann das Bouquet einzigartig und ein allfälliges Depot bleibt zurück in der Flasche.

Beim Dekantieren kann man ein richtiges «Zeremoniell» abziehen, z.B. sorgfältiges Vortragen der Flasche, in Horizontallage die Flasche langsam öffnen, vor dem Kerzenlicht umgiessen, usw.

## Chambrieren

Chambrieren heisst, einen zu kalten Rotwein auf die richtige Ausschanktemperatur zu erwärmen. Die beste Methode Wein zu chambrieren ist, ihn einige Stunden dort aufzubewahren, wo er auch getrunken wird.

Ideal ist es, wenn man die Rotweine mindestens einen Tag vor dem Konsum aus dem Keller holt und in einem nicht zu warmen Wohnzimmer chambriert.

Wichtige, altgelagerte Rotweine (Grandseigneurs) sollte man eine Stunde vor dem Servieren öffnen und eventuell dekantieren.

## Frappieren

Der umgekehrte Vorgang, nämlich zu warme Weine (Weissweine oder Schaumwein) auf eine Temperatur von 6 – 7 °C schnell abzukühlen, nennt man frappieren. Dazu werden die bestellten Flaschen in einen Weinkübel gestellt, wobei in das Wasser Eiswürfel und etwas Kochsalz gegeben werden. Nach ca. 5 – 10 Minuten ist die gewünschte Temperatur von ca. 7 °C erreicht. Zu beachten ist, dass die Flasche im Eiskübel mehrmals zu drehen ist.

# Weine und Speisen

<b>Apéritif</b>	Alle fruchtigen, spritzigen Schweizer Weissweine, Schaumweine und Champagner Brut oder sec
<b>Vorspeisen und Hors-d'oeuvres</b>	Riesling Sylvaner, Waadtländer, Neuenburger, Arvine, weisser Burgunder, Elsässer, Soave
<b>Fische</b>	Alle trockenen Schweizer Weissweine, leichte Rotweine, trockene französische Weissweine, trockene Roséweine
<b>Austern, Hummer, Schnecken</b>	Riesling Sylvaner, Lavaux, Neuenburger, Fendant, trockene Burgunder: Chablis (etwas körperreichere Weissweine), Meursault
<b>Gänseleber</b>	Trockene Schweizer Weissweine, Champagner brut oder sec, Elsässer Weissweine, Sauternes, Barsac
<b>Bündnerfleisch</b>	Tessiner Merlot, Dôle, Westschweizer Pinot Noir Weine, gehaltvolle Bündnerweine
<b>Rohschinken</b>	Ostschweizer Weine, Veltliner und Südtiroler Weine
<b>Kaltes Fleisch, Wurstwaren</b>	Trockene Weiss- und Roséweine, leichte, rote Landweine, Veltliner und Südtiroler Weine, Chianti, Beaujolais, trockene weisse Burgunder
<b>Geflügel und leichte Gerichte</b>	Alle roten Ostschweizer, Neuenburger oder Vully, Gamay. Auch körperreiche oder harmonische Weissweine wie Fendant, Aigle, Yvorne, Dézaley, Johannisberg. Alle leichten ausländischen Rotweine sowie Roséweine
<b>Ente, Gans</b>	Walliser Pinot noir, Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Bordeaux
<b>Rindfleisch</b>	Walliser Pinot noir, Dôle, Tessiner Merlot, Gamay
<b>Schweinefleisch</b>	Walliser Weine, Pinot Noir oder Dôle, Bündner Herrschaftsweine
<b>Wild</b>	Gelagerte Bordeaux, Burgunder (Côte de Nuits, Côte de Beaune), Beaujolais, Mâconnais, Châteauneuf-du-Pape, Roussillon, Languedoc. Kräftige italienische und spanische Rotweine
<b>Teigwaren</b>	Tessiner Merlot, Walliser Pinot Noir, Valpolicella, Chianti, Côte de Provence
<b>Käse</b>	Alle charaktervollen Weissweine oder kräftige rote Landweine. Auch Bündner Herrschaftsweine. Alle ausländischen Rot- und Weissweine, je nach Geschmack, mit Ausnahme der Süssweine. Frankreichs Connaisseurs wissen, dass nichts so gut Körper und Blume eines Weines zur Geltung bringt wie Käse. Denn ein Weinliebhaber ist auch ein Käseliebhaber und umgekehrt. Im Vordergrund stehen zweifellos die Bordeauxweine und die edlen Gewächse aus dem Piemont, der Toscana und dem Veneto
<b>Dessert</b>	Johannisberg, Ermitage, Malvoisie, Amigne, Spätlese von Riesling X Sylvaner. Süsse Weissweine, wie Tokayer, Sauternes, Rheinweine, Südweine, Champagner, Schaumweine (kalt servieren).

# Vor und nach der Degustation

Neue Flaschen erst kurz vor der Degustation öffnen

Ausschanktemperatur beachten (siehe Abschnitt **Die Kunst der Gastlichkeit**)

Nach der Degustation Flaschen verschliessen, wenn möglich Luft aus Flaschen entfernen

Angefangene und verschlossene Flaschen über Nacht temperieren

Spuckkübel und Degustationsgläser nach der Degustation reinigen

Angefangene Flaschen nach 2 Tagen entsorgen und durch neue Flaschen ersetzen

