



## Talentsuche mit System

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Wie man die Qualität eines Weines erkennt? Ganz einfach: Schritt für Schritt vorgehen, das richtige Zubehör benutzen – und etwas Gespür mitbringen

**L**iebe auf den ersten Schluck? Das gibt es sicherlich. Dennoch empfiehlt sich bei der Suche nach dem wahren Genuss eine genaue Prüfung. Ergründen Sie die Facetten eines Weines in sieben Schritten.

**KORKEN RAUS** Ist die Flasche mit einem Kunststoff- oder Naturkorken verschlossen, sollte Ihr Korkenzieher eine einwandfreie Spirale und eine Hebelmechanik haben.

**REIN INS GLAS** Die ideale Glasform: leicht gewölbter Bauch und nach oben verjüngt, sodass sich der Duft konzentrieren kann. Schenken Sie zum Verkosten einen Probeschluck von etwa 5 cl ein. So können Sie das Glas ohne Kleckergefahr neigen und schwenken.

**BETRACHTEN** Halten Sie das Glas leicht geneigt, um Klarheit und Farbtintensität zu prüfen, am besten vor einem hellen Hintergrund. Rotwein verliert im Alter etwas Farbe und wird heller; bei Weißweinen intensiviert sich die Farbe bis ins Goldgelbe. „Ölige“ Schlieren an der Glaswand weisen auf hohe Viskosität (Dichte) hin; das kann einen höheren Alkoholgehalt bedeuten.

**SCHNUPPERN** Vorsichtig schwenken, dann ausgiebig im Glas schnuppern. Der Duft verrät viel über die Qualität. Er muss rein und fehlerfrei sein. Prüfen Sie: Ist er eher fruchtig-leicht, würzig-kompakt oder alkoholisch? Sie erkennen auch, ob der Wein im Stahltank oder Holzfass (Barrique) ausgebaut wur-

de und wie sein Zukunftspotenzial ist. Vergleichen Sie den Duft mit reifem Obst. Ein eindimensional oder wässrig riechender Wein wird meist ebenso schmecken.

**SCHLÜRFEN UND SCHMECKEN** Nehmen Sie einen ordentlichen Probeschluck. Der Wein muss sich im ganzen Mundraum verteilen, damit alle Rezeptoren angesprochen werden. Schlürfen erwünscht! Der Luftstrom lässt die Fruchtaromen durch den Rachenbereich zum Riechzentrum aufsteigen. Die Zunge erkundet derweil Fruchtsüße, Säure und Adstringenz (Bitterkeit).

**SCHLUCKEN ODER SPUCKEN** Profis spucken den Probeschluck aus. So behält man einen klaren Kopf. In privater Runde darf man natürlich schlucken. Allerdings lassen die sensorischen Fähigkeiten und das Erinnerungsvermögen im Laufe einer umfangreichen Probe deutlich nach.

**BEURTEILEN** Das Ziel jeder Probe: die Einschätzung der Weinqualität. Ein einfacher Brot-und-Butter-Wein muss kein Entwicklungspotenzial bieten. Ein Großes Gewächs dagegen sollte Struktur und Vielschichtigkeit besitzen. Wenn der Wein den Mundraum verlassen hat, klingen die Aromen eine Weile nach. Diese „Länge“ eines Weines ist ein Indikator für einen guten Wein. Mit der Zeit bekommen Sie ein Gespür für gute Qualität. Ach ja, Übung macht übrigens auch hier den Meister! ●