

simon.

LEITFADEN

Wein- Masterclass

Wie man Weine im direkten Vergleich verkostet, und was Jahrgang, Lage und Ausbau im Glas verraten.

Vergleichen statt nur probieren

In einer Masterclass stehen mehrere Weine direkt nebeneinander. Unterschiede, die man bei einem einzelnen Glas kaum bemerkt, werden im Vergleich plötzlich greifbar: Wie verändert das Wetter eines Jahres den Wein? Wie schmeckt der Boden im Glas?

Jahrgangsvergleich

Derselbe Wein vom selben Weingut aus verschiedenen Jahren. Zeigt, wie das Wetter eines Jahrgangs und die Flaschenreife den Wein prägen.

Lagenvergleich

Ein Weingut, ein Jahrgang, verschiedene Lagen. Macht sichtbar, was Boden, Exposition und Mikroklima ausmachen.

Specials

Ausflüge abseits des Gewohnten, zum Beispiel Orange Wein: Weißwein, der wie Rotwein auf der Maische vergoren wird.

01 Einführung

Weingut, Region und die Frage, um die es heute geht.

02 Flights

Die Weine kommen in kleinen Gruppen, meist drei bis vier, und werden direkt nebeneinander verkostet.

03 Besprechung

Nach jedem Flight: Was haben wir gesehen, gerochen, geschmeckt? Wo liegen die Unterschiede?

04 Fazit

Welcher Wein passt wozu, und was nimmt man für die nächste Flasche mit?

Sehen, riechen, schmecken

01

Sehen

Farbe, Farbtiefe und Klarheit. Ein Rand ins Bräunliche oder Orange deutet bei Rotwein auf Reife hin, ein tiefes Goldgelb bei Weißwein auf Reife, Holz oder Süße.

02

Riechen

Erst ruhig, dann geschwenkt. Frucht, Blüten, Würze, Holz, Hefe, Reifenoten: Was ist da, und wie intensiv?

03

Schmecken

Süße, Säure, Tannin, Alkohol und Körper. Passen sie zueinander? Wie lange bleibt der Geschmack im Abgang?

04

Urteilen

Balance, Länge, Intensität und Komplexität. Daraus ergibt sich, wie gut ein Wein ist, unabhängig davon, ob er einem schmeckt.

05 · GUT ZU WISSEN

01

Reihenfolge: leicht vor schwer, weiß vor rot, trocken vor süß, jung vor alt.

02

Temperatur: Weißwein nicht zu kalt, Rotwein nicht zu warm. Zu kalt verschließt die Aromen, zu warm betont den Alkohol.

03

Neutralisieren: Wasser und Brot zwischen den Flights helfen, den Gaumen frisch zu halten.

04

Ausspucken ist erlaubt: Bei vielen Weinen ist der Spucknapf Profi-Standard, kein Zeichen von Unhöflichkeit.

FAZIT

[illegible]