
DARAN ERKENNEN SIE EINEN GUTEN WEIN

31.01.2012, 13:56 Uhr | Benedikt Sauer

Wenn Sie es lieben, Ihren Gaumen mit erlesenem Rebensaft zu verwöhnen, dann sollten Sie auch die Suche danach beherrschen. Problem: Das Angebot ist riesig, die Qualität mitunter stark schwankend. Wie Sie dennoch stets zum richtigen Tropfen greifen, weiß Weinakademiker Denis Duhme. Für das notwendige Basiswissen sorgt [unser kleines Weinglossar](#).

Wie oft haben Sie schon vor dem Weinregal gestanden und sich bei der Fülle an Weinen gefragt, welcher davon nun die beste Wahl ist?

Hand aufs Herz: Die Flasche, die es letztendlich in Ihren Einkauf schafft, ist mehr die Summe aus hübscher Aufmachung, wohligh klingenden Bezeichnungen und festgefahrener Gewohnheit.

Dabei ist es gar nicht so schwer, den perfekten Wein für sich zu entdecken. Drei Schritte braucht es dafür: anschauen, riechen, schmecken. Wir erklären Ihnen, wie das genau funktioniert.

Erst das Essen, dann der Wein

"Zuallererst sollten Sie wissen, dass selbst der beste Wein der Welt nichts taugt, wenn er zum falschen Essen serviert wird", sagt Duhme.

"Überlegen Sie sich also, was am Abend auf den Tisch kommt, bevor Ihre Weinsuche beginnt. Er sollte den Geschmack der Speise ergänzen, ihn also weder überdecken, noch darin untergehen."

Ob Sie Ihren Wein lieber im Supermarkt, im Fachhandel oder direkt beim Winzer kaufen, bleibt Ihrem eigenen Anspruch überlassen.

Gute Weine gibt's auch im Supermarkt, ja. Im Fachhandel bekommen Sie jedoch meist ein erleseneres Angebot und die bessere Beratung.

In den meisten Fällen können Sie den Wein vor Ort nicht probieren. Also müssen Sie Ihre Beurteilung anhand weniger Details festmachen.

Duhme: "Am Preis lässt sich zumindest ein Stück weit erkennen, ob Sie mit Qualität rechnen können oder nicht. Wein für 1,99 Euro kann nicht mit jenen für 12 Euro und mehr mithalten. Ab etwa 5 Euro gibt's Tropfen im mittleren Gütesegment."

Nun ein Blick aufs Etikett: Achten Sie auf renommierte Gütesiegel oder Auszeichnungen. Vielleicht haben Experten für Sie quasi schon einmal probiert und den Tropfen für gut befunden.

Besonders angesehen sind Auszeichnungen von "Mundus Vini", der "Sydney International Wine Competition" und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Auch sind Bewertungen des US-Kritikers Robert Parker eine absolute Größe im internationalen Weingeschäft.

Der Jahrgang eines Weins sollte für Sie ebenfalls ein Indikator sein. "Nur sehr gute Qualitäten sind lange lagerfähig, weshalb Sie vor allem im Supermarkt bevorzugt zu jungen Weinen greifen sollten. Das gilt in erster Linie für Weißwein, der es recht zügig in den Handel schafft. Älter als zwei Jahre sollte er deshalb nicht sein. Rotwein muss hingegen länger gelagert werden, eher er in die Flasche kommt. Das können schon mal bis zu fünf Jahre sein", erklärt der Weinakademiker.

Ob ein Wein einen Naturkork- oder Schraubverschluss hat, ist übrigens kein Gütezeichen. Sehr gute Weine finden Sie mittlerweile mit beiden Varianten. Ausnahme: Flaschen mit synthetischem Korken.

Schritt 2: Optik und Geruch

Im Restaurant, bei der Weinprobe oder auf Einladungen können Sie weitere Sinne mit ins Spiel bringen. Schauen Sie als erstes die Farbe des Weines an. Je heller, desto leichter ist er. Je dunkler, desto kräftiger – oder älter.

Schwenken Sie den Wein nun im Glas. Lassen Sie ihn atmen, denn dadurch entfaltet sich das Aroma besser und ebnet den Weg für den Geruchstest. Dabei gilt: Je länger der Duft in der Nase anhält, desto hochwertiger ist der Wein in der Regel.

Über das Schnuppern können Sie auch Weinfehler aufspüren. Riecht es etwa modrig nach nassem Lappen, hat der Wein vermutlich Kork. Riechen Sie absolut nichts, ist der gute Tropfen vielleicht noch zu kalt. Falls nicht, halten Sie womöglich gerade Tankstellen-Qualität in Ihren Händen.

Guter Wein riecht – ganz einfach.

Schritt 3: Der Geschmack

Ihren ersten Schluck vermischen Sie mit viel Luft und lassen ihn dann einen Augenblick lang im Mund wirken. Verteilen Sie ihn – auch am Gaumen, der Sie etwa einen Chardonnay als besonders schmelzig wahrnehmen lässt.

Die Zunge selbst ist gar nicht so entscheidend. Sie kann nur süß, sauer, salzig und bitter wahrnehmen. "Warum Wein letztendlich so vielseitig schmecken kann, liegt vor allem an der retronasalen Wahrnehmung. Also an dem, was Ihnen durch die Nase geht", erklärt Duhme.

Haben Sie sich einen ausgeprägten Eindruck gemacht, können Sie runterschlucken. Je länger Sie den Wein dabei noch nachhaltig schmecken, desto besser ist seine Qualität. Was folgt ist die wohl wichtigste Frage: Schmeckt er Ihnen oder nicht? "Ihr subjektives Empfinden spielt die entscheidende Rolle", so der Experte. "Der Wein kann noch so hochwertig sein. Wenn er Ihnen aber nicht zusagt, vielleicht wegen zu viel Säure, dann ist er einfach nicht der richtige für Sie."

"Weinkenner zu werden ist ein Prozess"

Je mehr Weine Sie dabei probieren, desto besser. Seien Sie experimentierfreudig. Nur wer auch mal hochwertige Weine bewusst trinkt, weiß, was schlecht bedeutet.

Und vernachlässigen Sie nicht die Theorie. Wo sind die besten Weinanbaugebiete? Welche Eigenarten haben die verschiedenen Sorten? All das sind Infos, mit denen Sie künftig Ihre Trefferchance beim Griff ins Weinregal stark verbessern können.

Praktisches Weinwissen gibt es von unserem Experten Denis Duhme auch in seinem Buch "Weinkompakt". Einen Auszug daraus haben wir Ihnen in unserem kleinen Weinglossar zusammengestellt. Weitere Informationen zum Thema Wein finden Sie auch auf weinkompakt.de.