



Weinproben erfolgreich durchführen

von Michael Röhm (langjähriger Bildungsreferent im Weltladen Würzburg, staatl. geprüfter Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft)

Weinproben mit fair gehandelten Weinen aus Chile, Südafrika, Argentinien und anderen Ländern sind eine besondere Art, Menschen den Fairen Handel näher zu bringen. Der Vorteil für die Teilnehmenden ist, dass sie in kurzer Zeit unterschiedlichste Weine aus dem Fair-Handels-Sortiment kennenlernen. Der Vorteil für die Weltläden liegt wiederum darin, dass durch eine solche Veranstaltung auch Menschen erreicht werden, die den Weltladen (noch) nicht unbedingt zu ihren gängigen Einkaufsorten zählen. Damit die Weinprobe jedoch für alle zum Gewinn wird, muss so einiges beachtet werden...

Vorab: Um eine solche Veranstaltung noch attraktiver zu gestalten, können Sie die Weinprobe durch eine weitere Verkostung ergänzen, wie beispielsweise „Wein und Schokolade“. Unabdingbar ist dabei, sich die Kombination(en) im Vorfeld sorgfältig zu überlegen. Das bedeutet in diesem Fall: Welcher Wein und welche Schokolade passen gut zusammen, ergänzen sich? Natürlich können Sie auch vereinzelt eine Kombination wählen, die überhaupt nicht passt, um so aufzuzeigen, dass nicht jeder Wein mit jeder Schokolade harmoniert. Bevor wir aber in die Detailplanung gehen, fangen wir mit etwas Grundsätzlichem an:



EMPFEHLUNG

Zu kräftigen Rotweinen passen dunkle (auch aromatisierte) Schokoladen.
Bei Roséweinen bietet sich weiße Schokolade mit den im Wein vorhandenen Beerenaromen an.

WEINPROBE am _____ im WELTLADEN					
Wein					
Anbaugebiet					
Jahrgang					
Rebsorten					
Geruch					
Geschmack					
Bemerkungen					

Ein Probenverlaufszettel muss nicht aufwändig gestaltet sein, sondern sollte die nötigsten Informationen enthalten ([hier herunterladen als PDF-Datei](#)).

Raum und Zubehör

Geeignet ist prinzipiell jeder Raum. Lässt es der Grundriss und die Größe zu, bilden Sie am besten Tischgruppen, ansonsten lange Reihen oder Hufeisen. Decken Sie die Tische vorzugsweise weiß ein, so zeichnet sich die Farbe des Weines besser ab. Für jede/n Teilnehmer/in benötigen Sie ein Weinglas, ein Wasserglas und eine Serviette. Jede Person sollte außerdem einen Probenverlaufszettel plus Stift bekommen, um die Möglichkeit zu haben, sich zu jedem Wein persönliche Notizen zu machen. Darüber hinaus sollte pro Tisch ein nicht durchsichtiges, größeres Gefäß zur Verfügung stehen, um darin Restmengen aus den Gläsern „entsorgen“ zu können. Farblich stimmige Blumenübertöpfe oder auch mit buntem Papier umwickelte Einweckgläser eignen sich hervorragend und sind zudem kostengünstig. Wählen Sie dazu eine passende, dezente Dekoration, wie beispielsweise Kerzen oder auch Weinreben/Weinlaub.

Wichtig: Verwenden Sie Rotweingläser! Denn diese können Sie auch für Weißweine einsetzen. In der Regel passen 0,25l in ein Glas, für die Probe füllen Sie max. 0,1l ein. Falls kein Eichstrich vorhanden ist, testen Sie die Füllhöhe vor der Probe.

Grundsätzlich sollten Sie bei einer solchen Verkostung für ausreichend Mineralwasser (still und medium) sorgen, je nach Bedarf, zwei bis vier Flaschen Wasser pro Tisch. Stellen Sie zum Neutralisieren des Geschmacks außerdem Schwarzbrot in Scheiben auf den Tischen bereit. Achten Sie beim Einkauf darauf, dass es möglichst geschmacksneutral bzw. ohne Gewürze wie z. B. Kümmel ist. Bei Weinproben ohne Schokolade ergänzen Sie das Brot am besten mit Käsewürfeln von nicht zu geschmacksintensiven Käsesorten.

Vorbereiten der Weine ...

Kühlen Sie die Weißweine und Roséweine (rechtzeitig vor der Probe!) auf 6° bis 8° Celsius, denn bei diesen Temperaturen entfalten sie am besten ihr Aroma. Rotweine probiert und genießt man bei ca. 18° Celsius. Dabei sollten Sie die Flaschen bereits ein bis zwei Stunden vor der Verkostung im (nicht allzu warmen) Proberaum öffnen. Generell sollten Sie darauf achten, dass die Weine mindestens 24 Stunden am Probenort ruhen und Sie sie nicht direkt vor der Verkostung mit dem Auto anliefern.

Pro Flasche Wein können Sie etwa sieben Proben (also Teilnehmende) kalkulieren. Ab dem dritten Wein reicht erfahrungsgemäß eine Flasche für



GUT ZU WISSEN

Die bekannte Faustregel, Rotweine bei Zimmertemperatur zu servieren, stammt aus dem Mittelalter, als Mönche und Adelige die gängigen Weinverkoster/innen waren.

Die durchschnittliche Raumtemperatur der damaligen Klöster und Schlösser hat mit unseren heutigen 22°Celsius allerdings wenig zu tun....

acht, neun oder gar zehn Proben. Verwenden Sie einen Korkenzieher mit einer Spirale, die innen hohl ist. Dieser Hohlraum wird als „Seele“ bezeichnet. Im Gegensatz zu einem schraubenähnlichen Korkenzieher ohne Seele durchbohrt ein solcher den Korken und zermahlt ihn nicht. Achten Sie darauf, ihn nicht komplett durchzudrehen, sondern nur bis kurz vor Ende des Korkens. Zum Ausschanken empfiehlt es sich, Flaschenausgießer, so genannte drop-stops, zu besorgen (im Haushaltsfachgeschäft); diese sind zwar nicht gerade günstig, aber höchst effektiv. Besteht die Probe aus unterschiedlichen Weinen, sollten Sie mit den Weißweinen beginnen. Falls mit dabei, schließen sich die Roséweine an; den Abschluss bilden die Rotweine. Innerhalb der jeweiligen Weinart sollten Sie eine Steigerung in der Qualität der Weine erreichen.

...und der Schokolade

Haben Sie sich für die ergänzende Verkostung von Schokolade entschieden, gilt es, diese direkt nach dem Ausschank des betreffenden Weines an die Tische zu bringen. Bewährt hat sich folgende Vorgehensweise: Bieten Sie die Schokolade in Papierförmchen (wie man sie für Muffins oder Pralinen verwendet) an. Das lässt sich sehr gut vorbereiten und auf einem Tablett einfach und schnell servieren. Aufgrund von Hygiene-Vorschriften ist es wichtig, dass beim Brechen der Schokolade Einweghandschuhe getragen werden. Bei mehreren Schokoladenproben sollten Sie darauf achten, dass es nicht zu Verwechslungen kommt. Es bietet sich an, die Verpackung mit auf das Tablett zu legen – so sehen die Gäste auch gleich, nach welcher Schokolade sie beim nächsten Einkauf Ausschau halten müssen, wenn sie ihnen geschmeckt hat. Idealerweise stehen die Schokoladenproben im Raum bereit, so erhält auch die Schokolade die Temperatur, bei der sich die Aromen am besten entfalten.

Verkosten der Weine ...

Falls Sie keine/n externe/n Weinkenner/in einladen, sondern die Verkostung selbst durchzuführen, berücksichtigen Sie bei der Vorstellung der Weine folgende Hinweise: Achten Sie grundsätzlich darauf, dass Sie nicht nur allgemeine Aussagen vermitteln, sondern den jeweiligen Wein in

Bezug auf Sorte, Anbaugebiet, Jahrgang, Lagerfähigkeit, analytische Werte (z.B. Alkohol- und Säuregehalt) sowie sensorische Merkmale (bzgl. des Geruchs z.B. „Duftet nach Erdbeeren“ sowie des Geschmacks z.B. „leichte Kirsche“) vorstellen. Nicht vergessen sollten Sie den Hinweis, zu welchen Gelegenheiten oder Speisen ein solcher Wein passt. Diese Angaben sind zum Teil auf dem Etikett enthalten, es empfiehlt sich aber, darüber hinaus gehende Informationen präsent zu haben, um auf Nachfragen der Teilnehmenden adäquat eingehen zu können. Hilfreich ist es auch, zu erwähnen, dass Weine Naturprodukte sind und sie sich – auch wenn es die gleiche Sorte und Herkunft ist – von Jahr zu Jahr, zuweilen sehr stark, geschmacklich unterscheiden. Kommen wir nun aber zur praktischen Verkostung:



Riechen, Schlürfen, Schlucken – so einfach geht's.

Anleitung in drei Schritten:

Führen Sie folgenden Durchgang bei jedem Wein gemeinsam mit den Teilnehmenden durch:

1. Halten Sie das Glas am Stiel und schwenken Sie es, so wird der Wein nicht erwärmt und sein Bukett wird durch die Sauerstoffzufuhr deutlicher. Riechen Sie den Wein und nehmen Sie seine unterschiedlichen Aromen mit der Nase auf.
2. Nehmen Sie einen kleinen Schluck Wein in den Mund, schlürfen Sie etwas oder „kauen“ sie ihn leicht. Hierdurch vergrößert sich die Oberfläche des Weines noch weiter und die Aromen, die Säure, der Zucker und die Tannine (Gerbstoffe) können sich besser entfalten bzw. werden intensiver wahrgenommen.
3. Schlucken Sie den Wein nach dem Genießen im gesamten Mundraum.

Fragen Sie die Teilnehmenden nach den verschiedenen Aromen, die sie riechen bzw. erschmecken und ermuntern Sie sie, ihre Eindrücke zu notieren. Benennen Sie sie daraufhin selbst – von blumigen und beerigen bis hin zu versteckten Röstaromen sowie die im (Rot-)Wein vorhandenen Tannine und kommentieren Sie den Abgang des Weines, z.B. „anhaltend“, „intensiv“. Wichtig ist, dass Sie den Teilnehmenden versichern, dass jede/r das Recht hat, zu sagen: „Dieser Wein schmeckt mir nicht!“. Die Aussage: „Dieser Wein ist schlecht!“ sollten Sie jedoch zurückweisen; Ausnahmefälle sind Weine mit Korkgeschmack. Denn die Weine im Angebot des Fairen Handels sind in sich gut und nicht wenige werden immer wieder auf internationalen Messen ausgezeichnet.



DER LINK-TIPP

Nützliche Hintergrund-Informationen sowie Beratungstipps bekommen Sie direkt bei Ihren Weinimporteuren im Lieferantenkatalog:

- Fair Wein (www.fair-wein.de, Christiane Solf)
- EL PUENTE (www.el-puente.de, Jannika Froch)
- GEPA (www.gepa.de, Ihre regionalen GEPA-Berater/innen)

Bei lobolmo (www.lobolmo.de) können Sie Vorträge zum fairen Weinanbau buchen, bei Bedarf auch mit anschließender Weinprobe.

Einen schönen Einstieg in die Weinkunde (wenn auch ohne Fair-Handels-Bezug) bietet:

- Gerd Rindchen (2014): Crashkurs Wein. Wein ganz einfach entdecken und genießen. Hallwag-Verlag.

...und der Schokolade

Als Vorgehensweise bei der Wein-Schokoladen-Kombination empfiehlt sich: Erst ein Schlückchen Wein, dann ein kleines Stück Schokolade. Dies ergibt das erste Geschmackserlebnis. Laden Sie die Teilnehmenden daraufhin ein, ein Stück-

chen Schokolade im Mund zerschmelzen zu lassen. Daraufhin wird wieder ein kleiner Schluck Wein für das zweite Geschmackserlebnis getrunken, das in der Regel erheblich intensiver ist.

Rahmengestaltung

Nutzen Sie bei der Verkostung die Chance, Wissen über den Fairen Handel bzw. über die jeweiligen Wein-Produzent/innen in den entsprechenden Ländern zu vermitteln. Spätestens nach der Hälfte der Proben sollte eine Präsentation mit den entsprechenden Hintergründen erfolgen. Achten Sie darauf, die Teilnehmenden nicht mit Informationen zu überfrachten. Wichtig ist, die Unterschiede zwischen den klassischen Genossenschaften (meist in Chile und Argentinien) und den großen Weingütern (vor allem in Südafrika) aufzuzeigen. Fragen Sie hierbei dezidiert bei den entsprechenden Importorganisationen nach oder laden Sie ggf. eine/n Expert/in ein (siehe Link-Tipp).



Weinernte bei der Kooperativen Viña Chequen in Chile.

Was den zeitlichen Rahmen anbetrifft, können Sie bei einer Verkostung von fünf unterschiedlichen Weinen (mit und ohne Schokolade) eine Veranstaltungsdauer von mindestens zwei Stunden ansetzen; passender und gemütlicher ist ein Zeitraum von zweieinhalb Stunden. Falls Sie die Räumlichkeiten entsprechend länger nutzen können, laden Sie die Gäste am Ende der Probe noch zum Verweilen ein. So können Sie den Abend gemeinsam schön ausklingen lassen und die Teilnehmenden haben auch noch die Gelegenheit, von ihrem Lieblingswein ein oder mehrere Schlückchen zu trinken. Denn erfahrungsgemäß sind nach der offiziellen Probe noch nicht alle Flaschen geleert.

Zum Schluss noch ein wichtiger Hinweis: Bitten Sie die Teilnehmenden von Anfang an, ihre Tischvorlage auszufüllen. Dadurch können Sie sich später besser an die verschiedenen Weine erinnern und sie zudem als Einkaufszettel bei ihrem nächsten Weltladen-Besuch nutzen. So kann jede und jeder sichergehen, auch den Wein einzukaufen, der ihr oder ihm am besten geschmeckt hat.



CHECKLISTE

Sie brauchen:

- Eine/n Wein- bzw. Fair-Handels-Kenner/in
- Tischgruppen mit weißen Tischdecken und ansprechender Dekoration
- Für jede/n Teilnehmer/in ein Rotwein- und Wasserglas, Serviette sowie einen Probeverlaufszettel mit Notizmöglichkeit und Stift
- Gefäß(e) für Weinreste, Korkenzieher mit Seele, ggf. einen drop-stop
- Mineralwasser, Brot und ggf. Käse
- ...und selbstverständlich: eine Auswahl an zu verkostenden Weinen und Schokoladen

Impressum:
 Weltladen-Dachverband e.V.
 Ludwigsstraße 11
 55116 Mainz
 Redaktion: Katja Benkel
 Tel.: 06131 / 68 907-80, Fax: -99
 E-Mail: info@weltladen.de
 Web: www.weltladen.de
 Bildnachweise: Fair Wein, EL PUENTE