

Wein-Knigge: Wein beanstanden

Manchmal ist man sich einfach nicht sicher. Riecht der Wein immer so? Muss er gar so schmecken? Oder hat er etwa doch «Zapfen»? Es kommt vor, dass einem ein muffiger Geruch schon beim Einschenken in die Nase springt. Aber nicht immer ist es so eindeutig. Wie gewinnt man mehr Sicherheit?

Vorab: Nicht jeder «unsaubere » Geruch rührt vom Korken her. Auch bei der Weinbereitung oder Fasslagerung können Geschmacksnoten entstehen, die dumpf und seltsam fremd (würzig) anmuten. Oft verflüchtigen sich diese Noten von selber oder verschwinden, wenn man den Wein in einer Karaffe oder einem voluminösen Glas ausreichend atmen lässt. Die Wahrnehmung von Korkfehlern geschieht primär über die Nase. Noch deutlicher wird ein Fehlton aber im Mund. Als Ergänzung kann man nach dem Probieren das bereits geleerte Glas beschnuppern. Manchmal hilft auch die Methode, einem kleinen Schluck des dubiosen Weins die gleiche Menge Wasser beizufügen. Korkschmecker verstärken sich, vorübergehender Muffton verschwindet. Von Korken verursachte Fehltöne erinnern an Schimmel oder Pilze, modrigen Kellergeruch, Karton oder morsches Holz. Seine individuelle Riechfähigkeit kann man mit täglichem «Training» schärfen: Wer jeglichen Duft im Alltag bewusst aufnimmt, legt sich rasch ein wertvolles Aromarepertoire zu. Die gespeicherten Erinnerungen helfen später – nicht nur beim Wein –, das Gute vom weniger Guten und das Korrekte vom Fehlerhaften zu unterscheiden.

