

Fachausdrücke

Frappieren

Als Frappieren wird das schnelle Herunterkühlen von Weiß-, Rosé bzw. Schaumweinen bezeichnet, die aus dem Weinkeller kommen und nicht die gewünschte Trinktemperatur aufweisen. Da die optimale Trinktemperatur bei jungen Weißweinen und Schaumweinen zwischen 6° und 8°C liegt, müssen diese schnell auf die richtige Temperatur heruntergekühlt werden.

Chambrieren

Unter Chambrieren versteht man, Weine die aus dem kühlen Keller geholt und geöffnet werden sollen, auf Zimmertemperatur (18-19°C) zu bringen. Zu diesem Zweck wird die Weinflasche zeitgerecht in einem Raum gelegt oder gestellt, der die gewünschte Temperatur aufweist.

Dekantieren

Bei reifen Weinen entstehen aufgrund langjähriger Flaschenlagerung Sedimente (Ablagerungen=Depot), die sich am Flaschenboden absetzen. Da diese Ablagerungen nicht getrunken werden und somit nicht im Gästeglas erwünscht sind, muss der Wein vom Depot getrennt werden. Dabei wird der Wein von der Originalflasche in eine Dekantierkaraffe umgefüllt, wobei das Depot in der Flasche zurückbleibt. Außerdem kommt der Wein beim Dekantieren intensiv mit Sauerstoff in Kontakt, was wiederum für die optimale Entfaltung des Buketts und des Geschmacks dienlich ist.

Belüften

Belüftet werden vorwiegend junge, tannhaltige Rotweine, die sich nach dem Öffnen der Flasche zu kantig und unausbalanciert präsentieren. Dabei wird der Wein, einfach aber doch behutsam in eine Karaffe umgefüllt. Aufgrund des Sauerstoffkontakts wird das Tannin besser in den Wein eingebunden, wodurch sich der Wein weicher und runder präsentiert. Belüftet werden nicht nur Rotweine sondern auch gehaltvolle, kräftige und eventuell in Barrique ausgebaute Weißweine.

Avinieren = „Das Glas von Fremdgerüchen befreien“

Da Weingläser selbst nach einer gründlichen Reinigung in der Spülmaschine, noch Reste von Spülmittel enthalten können und während der Aufbewahrung in Schränken oder Kartons Fremdgerüche annehmen, werden diese vor dem Befüllen mit Wein gespült. Dazu wird etwas Wein, in das zu avinierende Glas gefüllt, und durch drehen bzw. schwenken die gesamte Glasinnenwand mit Wein benetzt.



Verschlüsse

Kork

Der Naturkork zählt zu dem gängigsten und klassischen Verschlussmaterial für Weinflaschen. Er hat in der Weinbranche eine lange Tradition, jedoch wird ihm aufgrund des immer wieder auftretenden Korkfehlers, durch Alternativverschlüsse der Rang abgelaufen. Verursacher für diesen Korkgeschmack ist ein Schimmelpilz (TCA) der durch die Sterilisierung des Korkens zwar eingedämmt, allerdings nicht gänzlich unschädlich gemacht werden kann.

Naturkork wird der Rinde Korceiche entnommen, die am häufigsten in Portugal und Spanien vorkommt. Bis sich die Rinde der Korceiche allerdings zur Produktion vom Korken eignet, muss der Baum mindestens zwanzig Jahre alt sein. Danach kann alle 8-10 Jahre wieder Korkrinde, welche sich immer wieder nachbildet, abgezogen werden.

Damit der Korken nicht porös und brüchig wird, sollte der Kork ständig in Kontakt mit dem Wein befinden und daher liegend gelagert werden. Ein hochwertiger Kork hält in der Regel 25 Jahre. Bei großen Weingütern in Frankreich werden oftmals Korken die ein Alter von 25 Jahren erreicht haben, ausgetauscht.

Kunststoffpfropfen

Synthetisch hergestellte Kunststoffverschlüsse sind seit 1970 auf dem österreichischen Markt zu finden. Sie ähneln in Form und Aussehen sehr dem Naturkork und bestehen aus Polyethylen und Thermoplasten, wie sie auch in der Lebensmittelindustrie verwendet werden. **Vorteile:** Geschmacksneutral, bis zu 50% günstiger als Naturkork, kein abbröseln oder abbrechen des Korkens beim Öffnen der Flasche. **Nachteil:** Durch die Veränderung der Weichmacher im Pfropfen ist die Haltbarkeit des Weines in der Flasche auf eineinhalb Jahre beschränkt.

Glas

Seit dem Jahr 2003 ist der Glasverschluss „Vino Lok“ der Firma Alcoa in Österreich auf dem Markt. Die Idee hinter dem Vino Lok System war jene, Weinflaschen mit einem Verschluss zu versehen, dessen Materialien aus ökologischer Sicht 100% neutral sind. In Österreich werden Weine mit Glasverschluss vorwiegend in der Süd- und Südoststeiermark verwendet.

Nachteil des Vino Lok Systems: Man benötigt eigene Flaschen, eigene Abfüllanlagen, hoher Preis für eigene Flaschen und Verschlüssen.

Drehverschlüsse

Zählt der Drehverschluss im Weinbau Australiens zu einem fixen Bestandteil des Verpackungsmaterials, fand er in Österreich erst im Jahr 2002, durch die Einführung von Hannes Hirsch vom Weingut Hirsch im Kamptal seinen Erfolgsweg in Österreich. Zunächst fand der „Stelvin“, wie der Drehverschluss im Fachjargon noch genannt

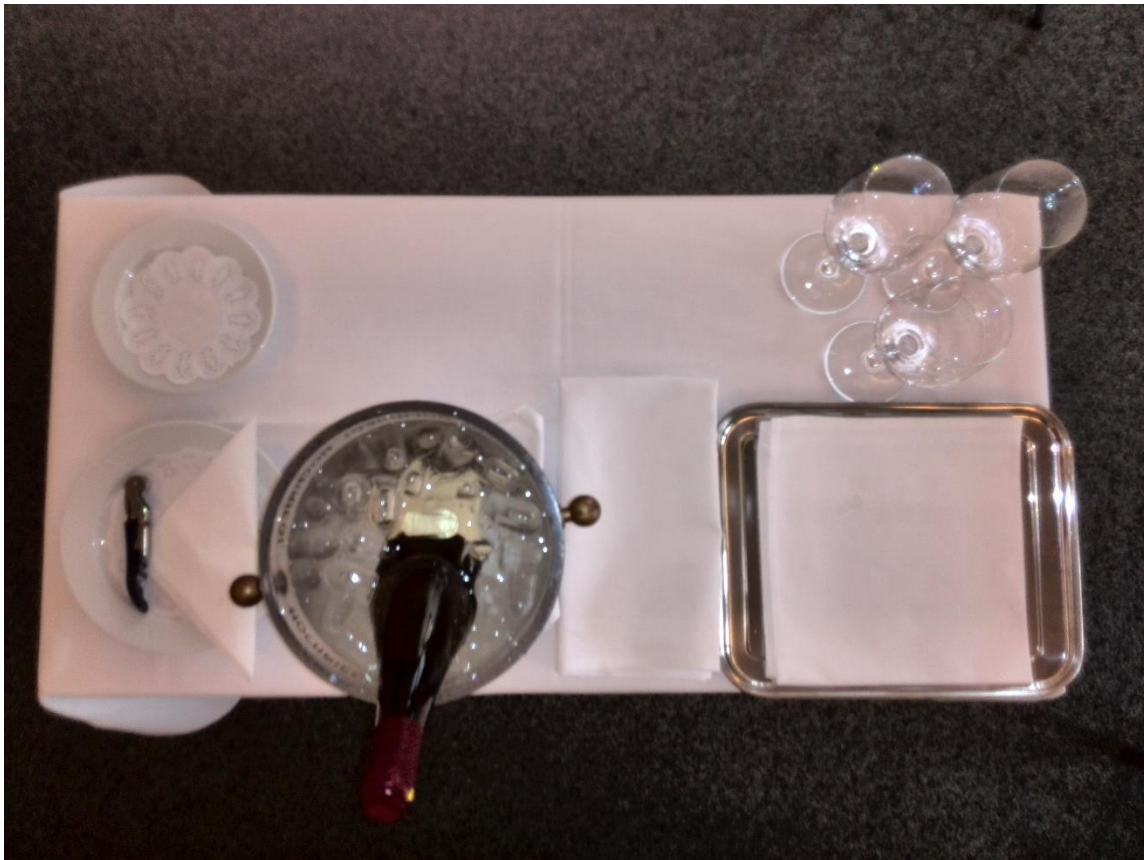


wird, wenig Anklang bei Produzenten und Endverbrauchern. Diese klammerten sich noch an die alten Traditionen im Weinbau und das alte Ritual des Flaschenöffnens. Dabei liegt der Vorteil des Stelvin-Verschlusses klar auf der Hand. Dieser Verschluss ist kostengünstiger als Natur- oder Kunststoffpfropfen, er ist geschmacksneutral (kein Korkgeschmack), die Flaschen sind leicht zu öffnen und wieder verschließbar.

Weiß- und Roséweinservice

Mise en place

- ✓ Wein- bzw. Sektkühler auf einem Unterteller mit Spitzenpapier oder Artischocke
- ✓ Ablageteller
- ✓ Brotteller mit Spitzenpapier zum präsentieren des Korkens
- ✓ Papierserviette zum Reinigen des Flaschenmundes
- ✓ Serviertuch
- ✓ Passende Gästegläser, Sommelierglas
- ✓ Servietablett
- ✓ Flaschenöffner



Arbeitsablauf

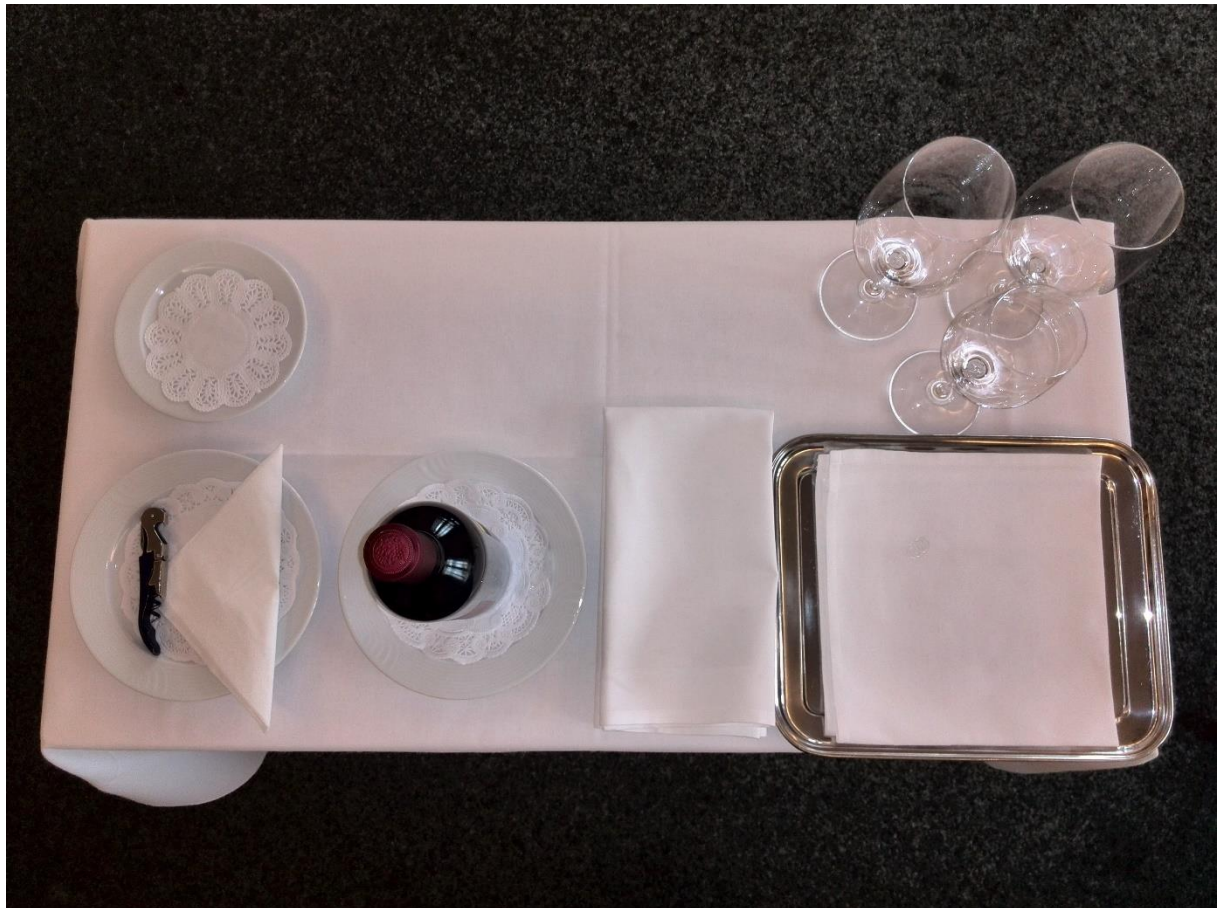
1. Weingläser eindecken, Mise en place am Gueridon vorbereiten.
2. Weinflasche von der linken Seite dem Besteller präsentieren.
3. Weinflasche mit der Etikette zum Gast am Gueridon, auf dem Serviertuch, abstellen
4. Die Flasche öffnen. Dabei als erstes die Kapsel unterhalb des Flaschenwulstes abschneiden und abheben. Die Flasche dabei nicht drehen.
5. Flaschenmund mit der Papierserviette reinigen.
6. Die Spindel des Korkenziehers in der Mitte des Korkens ansetzen und hineindrehen. Den Korken dabei nicht durchbohren.
7. Den Hebel des Korkenziehers am Flaschenmund ansetzen und den Korken lautlos herausheben.
8. Flaschenmund abermals mit der Papierserviette reinigen.
9. Den Korken am Flaschenöffner lassen, auf dem Präsentierteller ablegen und dem Besteller von der rechten Seite einstellen.
10. Danach dem Besteller von rechts, mit der rechten Hand einen Probeschluck einschenken. Die Weinflasche während des Verkostens nochmals präsentieren.
11. Wird der Wein vom Besteller freigegeben, wird den Gästen eingeschenkt.
Zuerst den Damen, dann den Herren. **Auf den Besteller nicht vergessen!!**
Er bekommt als letztes nachgeschenkt.
12. Flasche in den Weinkühler zurückstellen und das Serviertuch über den Kühler legen
13. Das Reserveglas, den Korkenzieher sowie den Ablageteller mit dem Korken abservieren.



Einfaches Rotweinservice

Mise en place

- ✓ Dessertteller mit Spitzenpapier für die Weinflasche
- ✓ Ablageteller
- ✓ Brotteller mit Spitzenpapier zum präsentieren des Korkens
- ✓ Papierserviette zum Reinigen des Flaschenmundes
- ✓ Serviertuch
- ✓ Passende Gästegläser, Sommelierglas
- ✓ Serviertablett
- ✓ Flaschenöffner



Arbeitsablauf

1. Weingläser eindecken, Mise en place am Gueridon vorbereiten.
2. Rotweinflasche von der linken Seite dem Besteller präsentieren.
3. Weinflasche mit der Etikette zum Gast auf dem Unterteller mit dem Spitzenpapier abstellen
4. Die Flasche öffnen. Dabei als erstes die Kapsel unterhalb des Flaschenwulstes abschneiden und abheben. Die Flasche dabei nicht drehen.
5. Flaschenmund mit der Papierserviette reinigen.
6. Die Spindel des Korkenziehers in der Mitte des Korkens ansetzen und hineindrehen. Den Korken dabei nicht durchbohren.
7. Den Hebel des Korkenziehers am Flaschenmund ansetzen und den Korken lautlos herausheben.
8. Flaschenmund abermals mit der Papierserviette reinigen.
9. Den Korken am Flaschenöffner lassen, auf dem Präsentierteller ablegen und dem Besteller von der rechten Seite einstellen.
10. Danach dem Besteller von rechts, mit der rechten Hand einen Probeschluck einschenken. In der linken Hand hält man das Serviertuch, um etwaige die Tropfen nach dem Einschenken vom Flaschenhals zu entfernen. Die Weinflasche während des Verkostens nochmals präsentieren.
11. Wird der Wein vom Besteller freigegeben, wird den Gästen eingeschenkt. Zuerst den Damen, dann den Herren. Auf den Besteller nicht vergessen!! Er bekommt als letztes nachgeschenkt.
12. Das Reserveglas, den Korkenzieher sowie den Ablageteller mit dem Korken abservieren.



Dekantieren von Rotwein

Mise en place

- ✓ Rotweinflasche im Dekantierkorb, Stoffserviette
- ✓ Dekantierkaraffe auf Unterteller mit Artischocke oder Spitzenpapier
- ✓ Ablageteller
- ✓ Brotteller mit Spitzenpapier zum präsentieren des Korkens
- ✓ Papierserviette zum Reinigen des Flaschenmundes
- ✓ Serviertuch
- ✓ Passende Gästegläser, Sommelierglas
- ✓ Servietablett
- ✓ Flaschenöffner
- ✓ Kerzenständer mit Kerze, Streichhölzer



Arbeitsablauf:

1. Weingläser eindecken, Mise en place am Gueridon vorbereiten.
2. Rotweinflasche im Dekantierkorb **von der linken Seite** dem Besteller präsentieren.
3. Dekantierkorb mit der Etikette zum Gast am Guéridon abstellen.
4. Die Flasche vom Dekantierkorb aus öffnen. Dabei die gesamte Kapsel anhand eines T-Schnittes vom Flaschenhals nehmen und auf dem vorbereiteten Ablageteller legen.
5. Flaschenmund mit der Papierserviette reinigen.
6. Die Spindel des Korkenziehers in der Mitte des Korkens ansetzen und hineindrehen. Den Korken dabei nicht durchbohren.
7. Den Hebel des Korkenziehers am Flaschenmund ansetzen und den Korken lautlos herausheben.
8. Flaschenmund abermals mit der Papierserviette reinigen.
9. Den Korken am Flaschenöffner lassen, auf dem Präsentierteller ablegen und dem Besteller von der rechten Seite einstellen.
10. Den Dekantierkorb anheben und in ein Gästeglas einen Kostschluck eingießen. Den Verkostungsschluck mit dem bereitgestellten Serviertablett dem Besteller von der rechten Seite servieren.
11. Wird der Wein vom Besteller freigegeben, wird der Wein dekantiert.
12. Kerze anzünden. Streichholz in der Streichholzschachtel ablegen.
13. Weinflasche vorsichtig aus dem Dekantierkorb heben und über der Kerze in die Dekantierkaraffe umfüllen.
14. Den restlichen Gästen die Gläser einstellen.
15. Wein eingießen. Dabei hält man die Karaffe in der rechten, das Serviertuch in der linken Hand, um Tropfen die sich an der Kante des Karaffenhalses sammeln, abzufangen. Eingeschenkt wird zuerst den Damen, dann den Herren. **Auf den Besteller nicht vergessen!!** Er bekommt als letztes nachgeschenkt.
16. Das Reserveglas, den Korkenzieher sowie den Ablageteller mit dem Korken abservieren.
17. Kerze löschen. Dabei den Docht der Kerze mit dem benutzten Streichholz von vorhin, kurz in das flüssige Wachs der Kerze tauchen und wieder aufstellen.



Dekantieren und Avinieren Rotwein

Mise en place

- ✓ Rotweinflasche im Dekantierkorb, Stoffserviette
- ✓ Dekantierkaraffe auf Unterteller mit Artischocke oder Spitzenpapier
- ✓ Ablageteller
- ✓ Brotteller mit Spitzenpapier zum präsentieren des Korkens
- ✓ Papierserviette zum Reinigen des Flaschenmundes
- ✓ Serviertuch
- ✓ Passende Gästegläser, Sommelierglas
- ✓ Servietablett
- ✓ Flaschenöffner
- ✓ Kerzenständer mit Kerze, Streichhölzer



Arbeitsablauf:

1. Weingläser eindecken, Mise en place am Gueridon vorbereiten.
2. Rotweinflasche im Dekantierkorb **von der linken Seite** dem Besteller präsentieren.
3. Dekantierkorb mit der Etikette zum Gast am Guéridon abstellen.
4. Die Flasche vom Dekantierkorb aus öffnen. Dabei die gesamte Kapsel anhand eines T-Schnittes vom Flaschenhals heben und auf dem vorbereiteten Ablageteller legen.
5. Flaschenmund mit der Papierserviette reinigen.
6. Die Spindel des Korkenziehers in der Mitte des Korkens ansetzen und hineindrehen. Den Korken dabei nicht durchbohren.
7. Den Hebel des Korkenziehers am Flaschenmund ansetzen und den Korken lautlos herausheben.
8. Flaschenmund abermals mit der Papierserviette reinigen.
9. Den Korken am Flaschenöffner lassen, auf dem Präsentierteller ablegen und dem Besteller von der rechten Seite einstellen.
10. Den Dekantierkorb anheben und in ein Gästeglas einen Avinierschluck eingießen. Das Gästeglas des Bestellers avinieren, danach einen kleinen Verkostschluck eingießen. Dem Besteller servieren.
11. Wird der Wein vom Besteller freigegeben, werden die restlichen Gläser und die Karaffe aviniert. Danach dekantieren.
12. Kerze anzünden. Streichholz in der Streichholzschachtel ablegen.
13. Weinflasche vorsichtig aus dem Dekantierkorb heben und den Wein über der Kerze in die Dekantierkaraffe umfüllen.
14. Den restlichen Gästen die Gläser einstellen.
15. Wein eingießen. Dabei hält man die Karaffe in der rechten, das Serviertuch in der linken Hand, um Tropfen die sich an der Kante des Karaffenhalses sammeln, abzufangen. Eingeschenkt wird zuerst den Damen, dann den Herren. **Auf den Besteller nicht vergessen!!** Er bekommt als letztes nachgeschenkt.
16. Das Reserveglas, den Korkenzieher sowie den Ablageteller mit dem Korken abservieren.
17. Kerze löschen. Dabei den Docht der Kerze mit dem benutzten Streichholz von vorhin, kurz in das flüssige Wachs der Kerze tauchen und wieder aufstellen.

