

Wein Essentials



Inhalt

Cheers!	4
Gianluca di Taranto	5
Weingläser	6
Von der Traube zum Wein	8
Verschlüsse	10
Dekantierer	12
Weißwein	14
Rotwein	16
Rosé	18
Schaumweine	20
Süßweine	22
Wein verkosten	24
Essen und Wein kombinieren	26



Cheers!

Du möchtest die Grundlagen der Weinherstellung und -verkostung besser verstehen? Dann ist dieser Kurs mit Spitzensommelier Gianluca di Taranto genau richtig für dich.

Es gibt so viele verschiedene Reb- und Weinsorten, weshalb die Welt des Weins einen zunächst überfordern kann. Aber keine Sorge: Wenn du ein paar Grundlagen verstehst, findest du dich schnell zurecht. Und dann kannst du dich ganz auf den Weingenuss konzentrieren.

Spitzensommelier Gianluca di Taranto erklärt dir den Prozess der Weinherstellung, die Eigenschaften verschiedener Weingläser, was es mit Korken und Schraubverschlüssen auf sich hat und welche Rolle Dekantierer spielen. Im nächsten Schritt lernst du die Grundlagen von Weißwein, Rotwein, Rosé, Schaumweinen und Süßweinen kennen. Und zum Schluss gibt es hilfreiche Tipps zum Verkosten und Genießen.

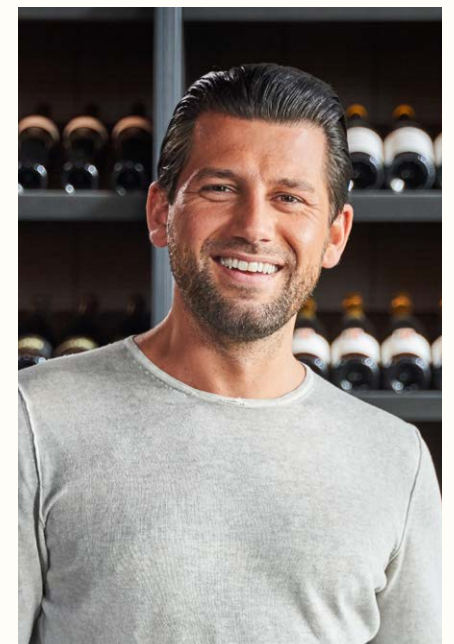
In diesem Begleitheft findest du alle Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kosten und Genießen!

Gianluca di Taranto

Als Kind musste Gianluca di Taranto im Restaurant seiner Eltern aushelfen. Heute ist er erfolgreicher Spitzensommelier.

Gianluca di Tarantos Eltern sind Italiener, er ist aber in Belgien geboren und aufgewachsen. Seine Eltern besitzen ein Restaurant, in dem er schon früh mit-half. Nach der Schule begann er dort Vollzeit zu arbeiten und absolvierte dann eine dreijährige Sommelier-Ausbildung. 2023 begann er als Sommelier im Antwerpener 3-Sterne-Restaurant Zilte zu arbeiten. 2014 wechselte er ins The Jane in Antwerpen und arbeitete dort bis 2021. Innerhalb dieser Zeit wurde das Restaurant mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. In seinen Ferien absolvierte er Aufenthalte in den italienischen 3-Sterne-Restaurants Piazza Duomo und der Osteria Francescana. Im Jahr 2018 erhielt er den Gault & Millau Benelux Award Sommelier of the Year und wurde sowohl 2019 als auch 2020 zum besten Sommelier Belgiens gekürt.

„Wenn du noch einen Schluck trinken willst, weil der Wein so gut schmeckt, dann ist das der richtige Wein für dich.“



Gianluca di Taranto

Weingläser

Bei der Auswahl des Weinglases gibt es verschiedene Komponenten zu beachten.

Stiel

Um den Wein nicht mit der eigenen Körpertemperatur zu erwärmen, ist ein langer Stiel wichtig. Ein dünner Stiel wirkt besonders elegant.

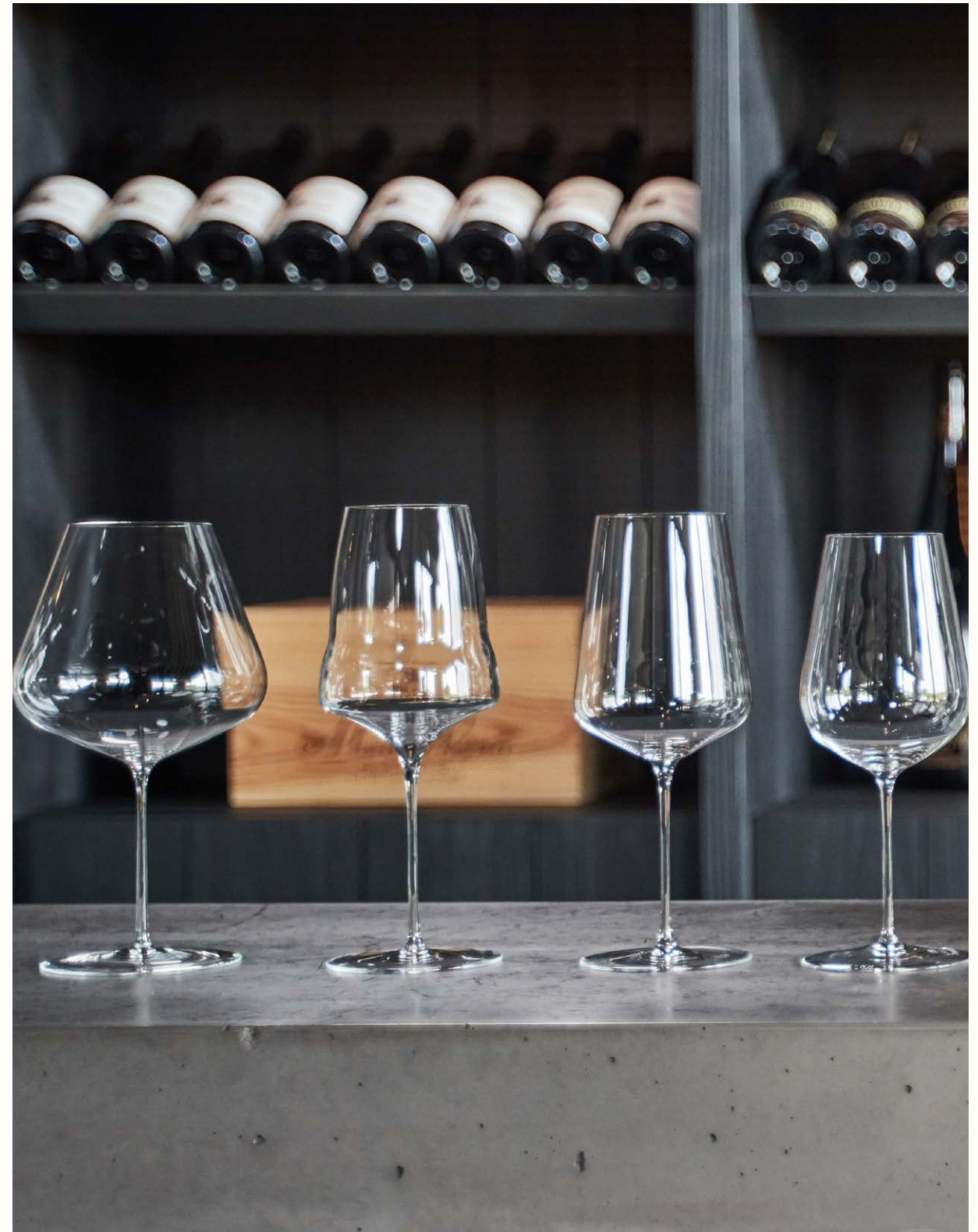
Kelch

Die Form des Glaskelches hat einen starken Einfluss auf den Geschmack des Weins. Soll der Wein kühl bleiben, wie bei Rosé und Weißwein, sollte der Kelch kleiner sein, sodass man auch kleinere Mengen eingießen kann. Soll der Wein viel Sauerstoff bekommen und auf Zimmertemperatur serviert werden, wie ein Rotwein, ist ein großer Kelch optimal. Wichtig ist, dass der Kelch oben immer schmaler wird, damit sich die Aromen oben konzentrieren.

Fuß

Der Fuß muss stabil sein, damit das Glas sicher steht.

Für die Grundausstattung reichen zwei qualitativ hochwertige, mittelgroße Universalgläser oder ein Rotweinglas, ein Weißweinglas und eventuell noch ein hohes, schlankes Glas für Schaumweine.



Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Gianluca di Taranto

Kurs

Wein Essentials

Spitzensommelier

Gianluca di Taranto