

„Beratende virtuelle Weinprobe“ Tipps für die praktische Durchführung einer virtuellen Weinprobe

In unserem letzten Online-Seminar haben wir virtuelle Weinproben eingeführt.

Aber wie kann eine virtuelle Weinprobe aussehen?

Wie baue ich solch eine Präsentation auf?

Wie finde ich den Einstieg und behalte den Fokus der gefragten Thematik bei?

Wie setze ich meine Körpersprache sinnvoll ein?

Wie beschreibe ich virtuell die Sensorik des Weines?

Praktische Tipps hierzu können Sie im Folgenden nachlesen. Gleichzeitig sind verschiedene oenologische und betriebswirtschaftliche Tipps aufgeführt, die Ihnen gerade in Krisensituationen, wie jetzt (Corona-Krise), helfen können.

Auch für eine virtuelle Weinprobe ist, wie bei einer normalen Weinprobe im Weingut eine gute Vor- und Nachbereitung wichtig. Dem bewussten Einsatz der Sprache kommt in der virtuellen Umgebung eine noch stärkere Bedeutung zu als bei einer Weinprobe direkt auf dem Weingut. Dadurch kann es einem Winzer auch virtuell gelingen Emotionen zu wecken und seine Kunden zu binden.

1) Vorbereitung

- **Zusammenstellung der Weine:** Dadurch, dass die Kunden vor der Weinprobe ein Weinpaket bei Ihnen bestellen, entscheidet sich durch Ihre Weinauswahl, die das Paket beinhaltet, welche Kunden Ihr Paket kaufen werden und damit auch an der Weinprobe teilnehmen. Durch die Auswahl der Weine können Sie also Zielgruppen direkt ansprechen.
Wie bei jeder anderen Weinprobe ist bei der Umsetzung zu berücksichtigen, die Weine in einer sinnvollen Reihenfolge nacheinander vorzustellen (z.B. Qualitätssteigerung o.ä.).
Überlegen Sie sich ein Thema, wie z.B. „junge frische Weißweine, perfekt für den Frühsommer!“, „Rot vs weiß“ oder „Silvaner mit Käse“
- **Wahl des Glases:** Bei virtuellen Weinproben ist die Wahl des Glases noch wichtiger! Nutzen Sie farbneutrale Gläser ohne Gravuren und Aufdrucke. Das Glas sollte tulpenförmig sein, Randvollvolumen 400-700 ml und füllen Sie ca. 150 ml Wein ins Glas (füllen Sie leicht über die breiteste Stelle im Glas, so dass die Farbe des Weins auch über die Kamera gut erkennbar ist).
- **Tischdekoration:** Am besten verwenden Sie möglichst wenig und schlichte Dekoration, da dies sonst von Ihrem Wein und Ihrer Präsentation ablenkt.
- **Zeiteinteilung:** Planen Sie ca. 10 min je Weinbesprechung ein.

Gerade virtuelle Weinproben sollten eher emotional (Herz, Spaß, Humor), unterhaltsam und innovativ sein! Überlegen Sie sich, was spannend für Ihre Kunden sein könnte. Ziel ist letztlich die Kunden langfristig an Ihren Betrieb zu binden. Fachliche Informationen über die Anbauregion, die Erzeugung oder den Wein an sich sollten dosiert vermittelt werden.

Halten Sie sich die Möglichkeit offen flexibel und spontan auf die Fragen und Wünsche Ihrer Kunden zu reagieren.

Empfehlung der LWG: Machen Sie einen Testlauf und probieren Sie aus, wie Sie wirken. Weniger ist oft mehr! Reden Sie nicht zulange. Lassen Sie Ihre Begeisterung für Ihr Produkt spüren und bleiben Sie Sie selbst!

2) Durchführung

- Begrüßen Sie die Gäste und stellen Sie Ihr Weingut vor, wie Sie es bei einer normalen Weinprobe tun
- Vermeiden Sie während der Weinprobe z.B. lautes Rutschen der Flaschen über den Tisch o.ä. Nebengeräusche oder unbedachte Bewegungen
- **Besprechung der Weine:**

Hier kommt besonders die Sprache zu tragen! Nutzen Sie Bildsprache und regen Sie damit die Fantasie Ihrer Kunden an. Sie können zusätzlich versuchen durch passende Gestik Ihre Sprache zu unterstreichen.

- Halten Sie die Flasche so in die Kamera, dass das Etikett gut lesbar ist
- Wenn Sie das **Glas schwenken**, schwenken Sie langsam und bedacht. Die Webcam kann ein schnelles Schwenken u.U. nicht gut übertragen.
- Um die **Farbe des Weines zu verdeutlichen**, können Sie ein weißes Blattpapier hinter das Glas halten. Dies fängt das Licht im Raum, so dass die Farbe deutlicher sichtbar wird.
- **Beschreibung der Farbe:** Erzeugen Sie Bilder, wie „schwaches Lindenblütengelb“ oder „goldgelb wie flüssiger Honig“
- **Beschreibung des Aromas:** Regen Sie die Fantasie Ihrer Kunden an, in dem Sie das Aroma des Weines möglichst realitätsnah beschreiben, wie z.B. „Ich nehme eine Fülle an exotischer Frucht wahr, wie bei einem Fruchtcocktail im Tropenurlaub aus Banane, weißer Feige, Honigmelone und Pfirsich.“
oder
z.B. „Das Aroma erinnert mich an Birne, grüner Apfel etc.“
oder
z.B. für die Beschreibung eines „Flints“: „sehr intensiv, wie wenn zwei Feuersteine aneinander gerieben werden“
- **Beschreibung des Geschmacks:**
z.B. „Die Säure ist sehr belebend. Das zwickt einem gleich die Backen zu einem Lächeln zusammen.“ – Dies könnte mit einer passenden und deutlichen Geste unterstrichen werden.
oder
z.B. „Der Wein schmeckt sehr leicht, sehr frische Aromen, stachelbeerig. Die Kohlensäure trägt über die Zunge als würde der Wein strümpfig über die Zunge tänzeln.“
- Wenn es passt, können auch Hinweise zum Trinkanlass gegeben werden.
- Geben Sie den Gästen ausreichend Zeit, Ihre Beschreibung nachzuvollziehen und ggf. Fragen zu stellen
- **Abwechslung zwischen den einzelnen Weinbesprechungen:** Sie können für Abwechslung sorgen, indem Sie Anekdoten einfließen lassen oder den Kunden Informationen geben, die er sonst nicht bekommt. Daran ist der Kunde interessiert!
- **Ende der Veranstaltung:** Am Ende könnten Sie ein kurzes Quiz machen. Hier gibt es digitale Tools wie menti.com. Sie könnten hier für den Gewinner ein Geschenk ausschreiben, wie einen Gutschein auf die nächste Bestellung o.ä.

Versuchen Sie Ihren roten Faden wie bei jeder Weinprobe beizubehalten! Hier könnten Sie sich z.B. jemanden dazu holen, der Ihnen signalisiert, wann Sie zum nächsten Punkt kommen sollten.

3) Nachbereitung

Die Nachbereitung der virtuellen Weinprobe ist für Sie selbst wichtig, um zu sehen, ob Sie ggf. etwas verbessern können.

Fragen Sie sich z.B.: Was ist gut gelaufen? Hat die Technik gepasst? War die Weinauswahl passend? Habe ich mich wohlgeföhlt?

Oenologische und betriebswirtschaftliche Tipps der LWG für die Corona-Krise:

Tipp 1: Spundvoll lagern, SO₂ stabil, Ascorbinsäure hoch!

Tipp 2: Lagern Sie Ihre Weine kühl! Wenn Sie eine Tankkühlung haben, stellen Sie die Temperatur runter. Die Temperatur sollte 8-10 Grad betragen.

Tipp 3: Sparen Sie Betriebsmittel ein, in dem Sie auf nicht zwingend erforderliche Düngungen oder Pflanzenschutzinsatz verzichten.

Tipp 4: Wenn Sie eine Fördermaßnahme beantragt und bewilligt bekommen haben, stellen Sie sofort nach Abschluss der Maßnahme einen Zahlantrag! Das gilt insbesondere für Maschineninvestitionen in Förderprogrammen, wie WBB oder BaySL.

Tipp 5: Füllen Sie nach Bedarf, da die Reifung in der Flasche schneller abläuft als im großen Gebinde. Wenn Sie füllen, pumpen Sie die nicht gefüllte Teilmenge schonend und langsam (spundvolle Einlagerung, eventuell mit Carbofresh-Gerät).

Ankündigung weiterer Online-Seminare:

18.05.2020 und **25.05.2020** → Präsentation der Ergebnisse aktueller oenologischer Versuche

Bei Fragen wenden Sie sich an Dr. Juliane Urban (Juliane.Urban@lwg.bayern.de) oder Felix Baumann (Felix.Baumann@lwg.bayern.de)!