

# Sensorik



# Wein verkosten



Wein verkosten - Wein trinken

Analysieren von Farbe, Duft und Geschmack für ein Gesamturteil

Das Ziel: ein möglichst umfassendes Urteil über einen Wein

Der Wein wird nicht getrunken sondern ausgespuckt

Die beste Zeit ist am Vormittag, noch vor dem Essen

Unerwünscht: Zigarettenrauch, Parfum, scharfes Essen

Erfordert Konzentration und einen aufgeschlossenen Sinn

# Farbe

Optimal bei Tageslicht und weißem Hintergrund

Sie gibt Auskunft über: das Alter, die Rebsorte und die Qualität

Klarheit, Farbe, CO<sub>2</sub> und Alkoholgehalt werden zuerst analysiert

Je dunkler die Farbe desto besser der Rotwein, ist ein Irrglaube



# Duft



**Die Nase ist eines der entwickeltsten Sinnesorgane des Menschen**

**Der wichtigste Teil der Verkostung**

**Der Duft eines Weines geht von den flüchtigen Substanzen aus.**

**Duft wird in Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen unterteilt**

**Der Riechvorgang wird bei Sommeliers auf zwei Teile aufgeteilt:**

**1. Grober Eindruck (sauber, frisch, Intensität, Fehler)**

**2. Analysieren der feinen und zarten Düfte (Früchte, Holz)**

# Geschmack

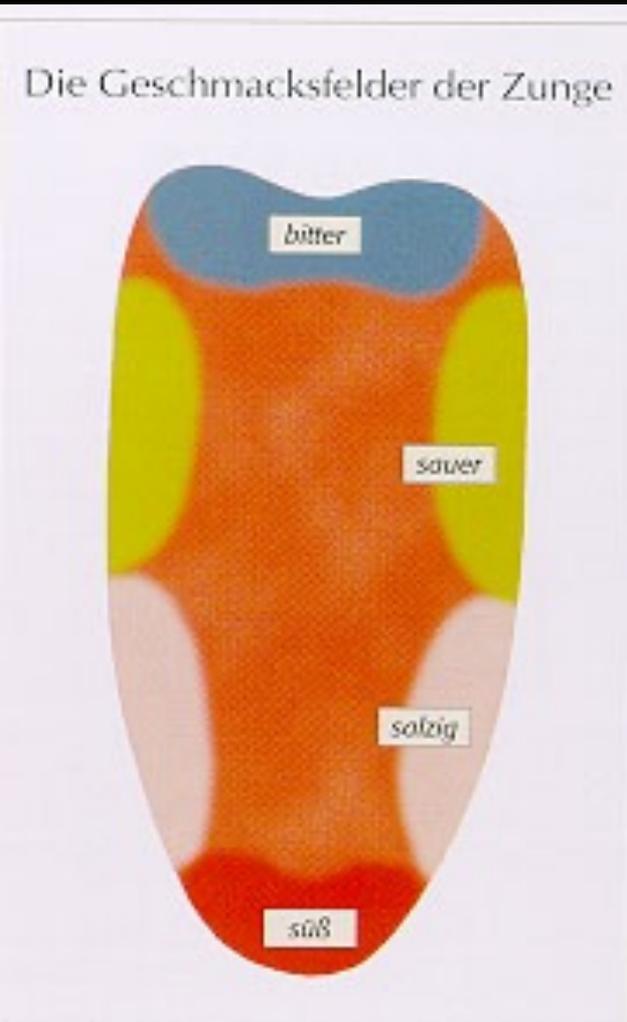
Geschmack ist nie so vielfältig wie der Duft

Das meiste was wir schmecken, riechen wir!!! (Nasen-Rachengang)

Bei der Verkostung wird der Schluck geschlürft - Aroma

Analysieren der nichtflüchtigen Teile des Weins

Der Geschmack bestätigt das Aroma



# Folgerung

Vielleicht der wichtigste Teil der Verkostung

Die Nachhaltigkeit des Abgangs wird beobachtet

Analysieren der Ausgewogenheit und Qualität

Einschätzen des Potentials

Zu welchem Gericht passt dieser Wein?

Bewertung mit Punkten 0 - 20 oder 0 - 100

Probenotizen





# DEGUSTATIONS-CHECKLISTE

## Optischer Eindruck

**KLARHEIT**

strahlend – klar – transparent – matt -trüb

**FARBTIEFE**

blaß –mittel - intensiv

**FARBTON**

Weißwein

grüngelb – strohgelb – goldgelb -  
bernstein

Rotwein

purpur – rubin – granatrot – ziegelrot

Rosèwein

rosa – zwiebfarbig – orange

**ANDERE EINDRÜCKE**





# DEGUSTATIONS-CHECKLISTE

## Geruch

**REINTÖNIGKEIT**

sauber – dumpf – muffig - unsauber

**INTENSITÄT**

verhalten – zart – ausgeprägt -  
intensiv - aufdringlich

**ENTWICKLUNGS-  
STADIUM**

hefig – traubig – jugendlich - gereift-  
müde - oxidativ

**GERUCHS-  
KATEGORIEN**

fruchtig – blumig – pflanzlich -  
würzig – erdig – chemisch - holzig

**ANDERE  
EINDRÜCKE**

Reifegrad, Komplexität, etc.....





# DEGUSTATIONS-CHECKLISTE

## Geschmack

**SÜSSEGRAD**

trocken – halbtrocken – halbsüß – süß - picksüß

**SÄURE**

schal – mild – saftig – rassig – spitz - aggressiv

**TANNIN**

adstringierend – gerbstoffreich – abgerundet – weich

**KÖRPER**

dünn – schlank – mittelgewichtig – kraftvoll

**GESCHMACKS-**

**INTENSITÄT**

schwach – mittel - füllig

**GESCHMACKS-**

**KATEGORIEN**

fruchtig – blumig – pflanzlich – würzig – erdig –  
chemisch – holzig

**ALKOHOL**

leicht - mittel – kraftvoll - brandig

**ABGANG**

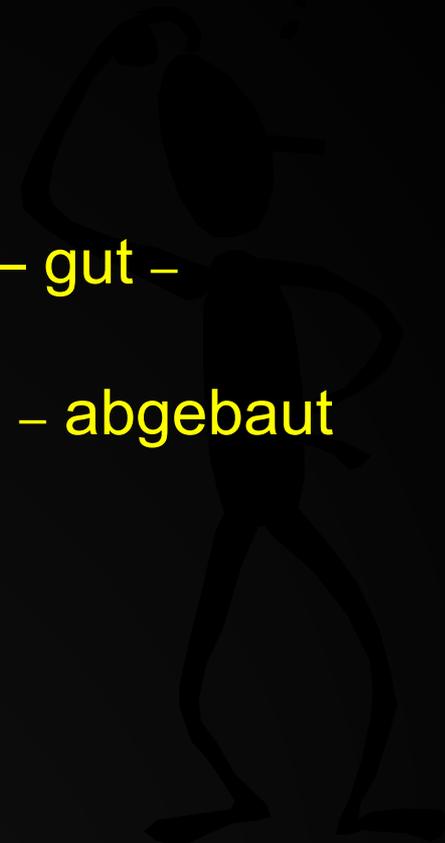
kurz – mittel - lang



# DEGUSTATIONS-CHECKLISTE

## Folgerungen

<b>QUALITÄT</b>	fehlerhaft – schwach – mittelmäßig – gut – außergewöhnlich
<b>REIFE</b>	unreif – jugendlich – reif – abbauend – abgebaut
<b>LAGERPOTENTIAL</b>	
<b>JAHRGANG</b>	
<b>AUSBAU</b>	
<b>HERKUNFT / REBSORTE</b>	
<b>SPEISEBEGLEITER</b>	
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	
<b>WEINGLAS</b>	
<b>EK-PREIS</b>	<b>PUNKTE</b>



reintönig, sehr sauber  
leicht fehlerhaft  
sauber  
fehlerhaft  
dunkel, dicht, satt  
mittel  
schwach, blaß, zart



**FARBTIEFE** [15]

tintenfarben, kirschrot  
purpurrot  
rubinrot  
granatrot  
ziegelrot  
kupferrot



rot

[14]

**FARBTÖNUNG**

gräulichrosa  
himbeerfarben  
lachsfarben



rosé

[13]

blasses Graugelb  
blasses Gelbgrün  
helles Goldgelb  
goldgelb  
gelbbraun  
braun



weiß

[12]

**OBERFLÄCHE**

[11] spiegelnd  
matt  
fleckig



**TRANSPARENZ**

[11] kristallartig  
klar  
mit Schleiern  
getrübt  
blind



**PERLAGE**

[11]

Menge  
perlend  
leicht schäumend  
schäumend  
stark moussierend

Qualität  
fein  
mittel  
grob  
anhaltend  
flüchtig



**REINTÖNIGKEIT** [17]

kräftig  
recht intensiv  
ausreichend  
verhalten  
inexistent

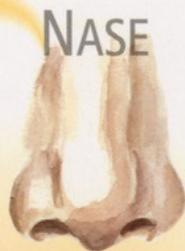
**INTENSITÄT** [17]

rassig  
komplex  
fein  
gewöhnlich, einfach  
plump  
unangenehm

**QUALITÄT** [17]



**NASE**



**AUGE**



**MUND**

**So degustieren Sie ...**

rustikal  
wichtig, kräftig  
charakterarm  
erfreulich  
elegant  
charmant  
fein  
vorzüglich  
...



**CHARAKTER** [46]

[45] HARMONIE  
harmonisch  
Körper fehlt  
zu viel/zu wenig Säure  
alkoholisch



**AROMEN**

chemisch  
& andere [34]



tierisch [33]



balsamisch [32]

sehr angenehm  
gefällig  
gewöhnlich  
schlecht



**1. EINDRUCK** [36]

**SÜSSKOMPLEX**

sehr angenehm  
gefällig  
gewöhnlich  
schlecht

brut trocken  
mild  
süß  
klebrig



Süße [37]



Alkohol [38]

leicht  
ausreichend  
warm, kräftig  
brennend  
alkoholisch

fett, fleischig  
körperreich  
rund  
dünn  
mager



[39] Körper

[40] Kohlensäure  
prickelnd  
spritzig



**SÄUREKOMPLEX**

[41] Säure  
sauer, beißend  
nervig  
frisch, lebhaft  
geschmeidig  
flach

**GERBSTOFFE**



[42] Aggressivität  
hart, präsent  
weich

Adstringenz

**ABGANG, NACHGESCHMACK**



[44] Rückgeruch  
fruchtig  
blumig  
holzig  
usw.



[44] Länge  
lang  
mittel  
kurz



[43] Dominanz  
Säure  
Alkohol  
Bitterkeit  
Gerbstoffe



grob  
feinkörnig