



# Degustationsführer



## Meine Beurteilung

### Auge

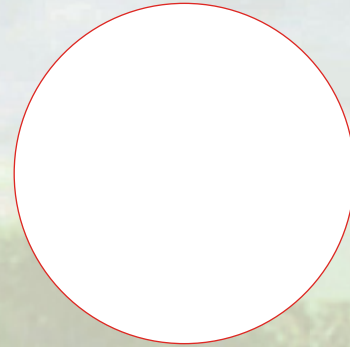
Farbe/Klarheit

### Nase

Aroma (Bukett)  
Vielfalt  
Intensität

### Mund/Zunge/Gaumen

Geschmackseindrücke  
Konsistenz  
Beschaffenheit



## Meine Beurteilung

### Auge

Farbe/Klarheit

### Nase

Aroma (Bukett)  
Vielfalt  
Intensität

### Mund/Zunge/Gaumen

Geschmackseindrücke  
Konsistenz  
Beschaffenheit



## Meine Beurteilung

### Auge

Farbe/Klarheit

### Nase

Aroma (Bukett)  
Vielfalt  
Intensität

### Mund/Zunge/Gaumen

Geschmackseindrücke  
Konsistenz  
Beschaffenheit

## Der Ablauf

Die Weinbeurteilung passiert in drei Etappen:



**Optische Eindrücke:** Farbe, Klarheit, Flüssigkeit, Perligkeit (CO<sub>2</sub>)



**Geruchseindrücke:** Aromen (Bukett), Intensität, Vielfalt

**Geschmackseindrücke:** süss, sauer, salzig, bitter



**Chemische Beschaffenheit:** trocknend (adstringierend), spritzig (CO<sub>2</sub>)

**Konsistenz:** Flüssigkeit, Öligkeit

**Geruchseindrücke:** Aromen des Gaumens

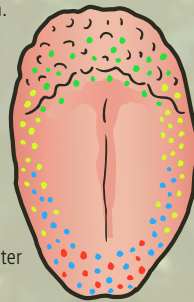
## Optische Beurteilung

Keine ungreifbaren Farbbezeichnungen wie "Ziegel- oder Kirschrot" brauchen, denn diese haben verschiedenste Farbprägungen! z. B. helles rot, blasses gelb, dunkles orange... Ist der Wein klar oder trübe, glanzhell oder matt?

## Geruchliche Prüfung

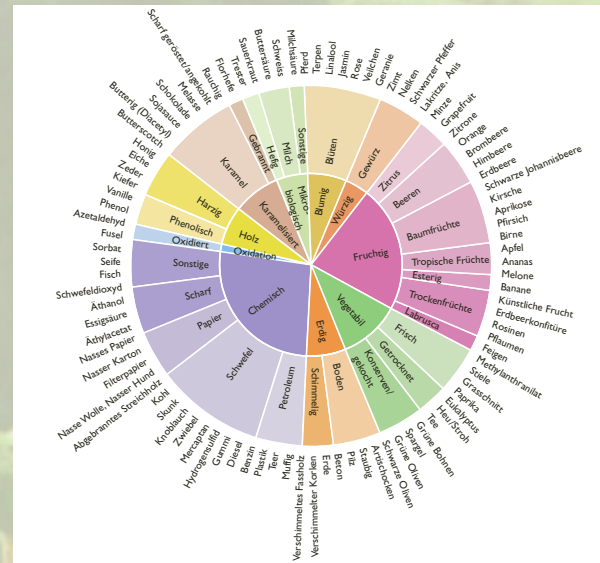
Berufsleute reden in einer ganz eigenen Weinsprache. Tatsächlich können hunderte von Aromen im Wein vorkommen. Für den Anfänger stellt dies aber eine Überforderung dar und ist so detailliert für den Verkauf gar nicht nötig. Wichtig ist, ob der Wein intensiv oder eher neutral riecht! Ein anderes Kriterium ist, ob der Wein komplex oder einfach riecht. Hat es viele verschiedene Gerüche, die in die Nase steigen oder ist nur ein Aroma vordringlich? Dazu kann das Zentrum des Aromakreises verwendet werden.

Die Gerüche im Wein können diesen zehn Grobkategorien zugeordnet werden. Sind mehrere Klassen im Wein zu riechen, nennt man ihn komplex, ist nur eine Klasse vorhanden, ist er eher einfach. Es gibt Weine, die riechen intensiv, haben aber lediglich eine oder zwei Geschmackskomponenten, die vordringlich sind! Diese Weine würden als intensiv riechend mit einfacher Aromenprägung bezeichnet!



• süss • salzig • sauer • bitter

## Der Aromakreis



Den inneren Kreis bilden breite Aromabegriffe wie fruchtig und erdig, aber auch die spezifischere Oxidation. Im zweiten Kreis ordnen sich schärfer eingegrenzte Begriffe ein; z. B. ist "fruchtig" in Zitrus, Beeren, Baumfrüchte, tropische Früchte, Ester, Trockenfrüchte und labrusca (die fuchsige amerikanische Rebe) aufgegliedert. Um den Umfang herum wird dann noch weiter aufgefächert, z. B. Beeren in Brombeere, Himbeere, Erdbeere und schwarze Johannisbeere. Der Aromakreis lässt sich auch in umgekehrter Richtung benutzen. In der Praxis kann ein Weinkoster auch mit einem Begriff auf dem Kreisumfang beginnen, weil ihm ein spezifischer Duft auffällt, und sich zu allgemeineren Eindrücken durcharbeiten. Die räumliche Verteilung innerhalb des Kreises und um ihn herum ist daher nicht das Wesentliche an diesem System. Indessen kann eine dargestellte logische Einordnung hilfreich sein, wenn es darum geht, ein Aroma zu analysieren und festzuhalten, das sich der Beschreibung ansonsten entzieht.

## Die Weinkategorien

Um den Konsumenten eine gewisse Orientierung und ihm eine gewisse Garantie für ein erwartetes Produkt zu geben, wurden die Weine in drei verschiedene Kategorien eingeteilt.



### Kategorie I

Weine mit Ursprungsbezeichnung (AOC)

- genaue Umschreibung der geographischen Lage (z. B. Hallauer, Bordeaux, Rioja, Fèchy...).
- In der Regel sind dies Dorf- oder Regionennamen
- Mindestzuckerhalt. Die Trauben müssen eine vorgegebene Menge an Fruchtzucker aufweisen
- Maximalertrag. Es dürfen nur max. vorgeschriebene Mengen Trauben pro Flächeneinheit geerntet werden

Je nach Land und Sprache heissen diese Ursprungsbezeichnungen:

- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- AO (Appellation de origen)
- DOC (Denominazione di origine controllata)...

Die "neue Welt" wie USA, Australien, Südafrika und Co kennt diese Bezeichnungen nicht.



### Kategorie II

Weine mit Herkunftsbezeichnung

- geographischer Rahmen ist grösser gesteckt (statt Twanner, z. B. Chasselas romand)
- Mindestzuckerhalt tiefer als bei Kategorie I
- Maximalertrag höher als Kategorie I

### Kategorie III

Weine ohne Ursprungs- und Herkunftsbezeichnung

- Es darf kein Hinweis mehr auf den Ort der Produktion gegeben werden (zB nur noch Bezeichnung "Rotwein")
- Kein Traubensortenangabe
- Mindestzuckerhalt am tiefsten (mind 7 Vol-% um als Wein zu gelten)
- keine Mengenbeschränkungen