

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Basisseminar

„Weinsensorik und Weinansprache“

Wein und die fünf Sinne

- Tastsinn —→ Kälte und Wärme
- Hörsinn —→ Klingen der Gläser
- Sehsinn —→ Farbe, Farbtiefe
- Geruchssinn —→ Bukett, Aromen
- Geschmacksinn —→ süß, salzig, bitter, sauer

Optischer Eindruck

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Klarheit

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



+

➤ **Klar**

➤ **transparent**

-

➤ **Matt**

➤ **trüb**

Farbtiefe

- **Blass**
 - **Mittel**
 - **intensiv**
- **Die Farbtiefe ist ein Indikator für das Alter des Weines.**
 - **Weißwein wird mit zunehmendem Alter goldfarbener.**
 - **Rotweine werden mit zunehmendem Alter blasser.**

Farbton bei WW

- **grüngelb**
- **Zitronengelb**
- **strohgelb**
- **goldgelb**
- **bernstein**
- **braun**

**Farbton ist abhängig
von:**

- **Rebsorte, Reifegrad**
- **Klimazone, Boden**
- **Jahrgang, Ausbau**
- **Schwefelgehalt**

Farbton bei Roséwein

- **blassrosa**
- **pink**
- **lachsfarben**
- **orange**
- **zwiebelschalenfarben**

**Farbton ist abhängig
von:**

- **Rebsorte, Reifegrad**
- **Klimazone, Boden**
- **Jahrgang, Ausbau**
- **Schwefelgehalt**

Farbton bei Rotwein

- **purpur**
- **rubinrot**
- **Granatrot**
- **ziegelrot**
- **gelbbraun (tawny)**
- **braun**

**Farbton ist abhängig
von:**

- **Rebsorte, Reifegrad**
- **Klimazone, Boden**
- **Jahrgang, Ausbau**
- **Schwefelgehalt**

Konsistenz

- **wässrig**
- **dünn**
- **ölig**
- **dick**
- **zähflüssig**

- **zeigt sich durch Schlieren („Kirchenfenster“, „Tränen“)**
 - kaum, mäßige, deutliche, ausgeprägte Schlierenbildung
- **abhängig von Restzucker, Extrakt und Alkohol**

CO₂/Kohlensäure

- etwas CO₂
- deutlich CO₂
- Bläschen am Rand
- Bläschen auf der Weinoberfläche

CO₂, also Kohlensäure, tritt sichtbar in Bläschenform auf.

Mousseux

Perlen

- **fein**
- **mittel**
- **grob**

Anzahl:

- **wenig**
- **mittel**
- **zahlreich**

Länge

- **kurz**
- **mittel**
- **lang anhaltend**

Geruchssinn

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Reintönigkeit

- **sauber: der Wein hat keinen Fehler**
- **unsauber: Weine mit Fehler**

Intensität

- gering
- dezent
- mittel (+ -)
- ausgeprägt
- aufdringlich



Entwicklungsstadium

- **jugendlich**
- **erste Reifennoten**
- **gereift**
- **überreif**
- **müde**
- **oxidativ**

Geruchskategorien

z.B.

- **fruchtig**
- **floreal/blumig**
- **Würzig**
- **hefig**
- **pflanzlich**
- **Holzaromen**
- **Reifearomen**
- **andere**

Aromarad



Süßegrad

- **Trocken**
- **Halbtrocken**
- **halbsüß/lieblich**
- **Süß**
- **üppig süß**

Süssegrad bei Schaumweinen

- **brut nature – dosaggio zero**
- **extrabrut**
- **brut**
- **extra trocken – extra dry**
- **trocken – dry**
- **halbtrocken – demi sec**
- **mild – süss**

Säure

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Quantität

- **Niedrig**
- **mild**
- **mittel**
- **markant**
- **rassig**
- **spitz**
- **aggressiv**

Tannin

Quantität

- **wenig**
- **dezent**
- **mittel**
- **fest**
- **gerbstoffreich**
- **adstringierend**

Qualität

z.B.

- **reif/weich vs. unreif/grün**
- **feinkörnig vs. grobkörnig**

Alkohol

- **leicht**
- **mittel**
- **kraftvoll**
- **brandig**
- **Angabe in %**

Körper/ Extrakt

- **Dünn**
- **schlank**
- **mittelgewichtig**
- **kraftvoll**

Geschmacksintensität

- gering
- dezent
- mittel
- ausgeprägt
- aufdringlich

Geschmackskomponenten

z.B.

- **fruchtig**
- **floreal/blumig**
- **Würzig**
- **hefig**
- **pflanzlich**
- **Holzaromen**
- **Reifearomen**
- **andere**

Abgang

- **Kurz**
- **mittel**
- **lang**

Andere Eindrücke

- **Balance**
- **Textur**
- **Komplexität**
- **CO²**
- **Mousseux**
- **Gesamteindruck**

- **andere**

Schlussfolgerung

- **Qualität** (z.B. fehlerhaft, einfach, mittelmäßig, gut, sehr gut, außergewöhnlich)
- **Gründe** für die Qualität
- **Trinkreife/Reifungspotential**
- **Gründe für die Beurteilung**
- **Alter/Jahrgang** (z.B. 3 Jahre oder Jahrgang)
- **Herkunft** (Herkunftsland/-region, Rebsorte/n)

Aromen

➤ **Primäraromen**

- von der Traube
- traubig, blumig, fruchtig, würzig, stoffig, pflanzlich

➤ **Sekundärbukett**

- entsteht während der Gärung

➤ **Tertiärbukett**

- entsteht während der Reifung (Fass, Flasche)
- Wein verliert Fruchtigkeit
- gewinnt Reifearomen

Weinfehler

- **Böckser**
- **Kork**
- **Essigstich**
- **Mäuseln**
- **Nachgärung**
- **Styrolton**
- **Muffig**
- **Medizingeschmack**
- **Oxidation (?)**

Weinansprache

- **Edelfäule**
- **Firn**
- **Frostgeschmack**
- **herb**
- **harmonisch**
- **mollig**
- **prickelnd**
- **resch**
- **rund**
- **Schleier**
- **schwer**
- **süffig**
- **weich**
- **würzig**

Weinansprache

- **abgebaut**
- **brandig**
- **dumpf**
- **eckig**
- **feurig**
- **reißt ab**

- **Zuckerhütl**
- **zerschlagen**
- **trocken**
- **süß**
- **steckengeblieben**
- **leer**