

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



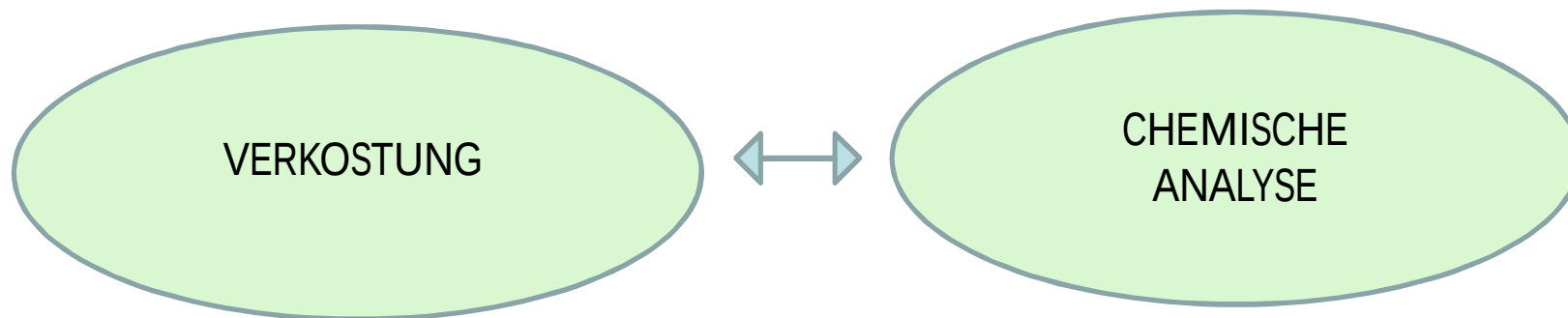
Aufbauseminar 1- Weinland Italien

„Verkostungstraining“

Die Sensorik – die Verkostung

Die **SENSORIK**

ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinnesorgane zu Prüf- und Messzwecken



Die **VERKOSTUNG**

ist Wein mit Sinnesorganen ergründen und den Sinneseindruck in Worte auszudrücken

Weinbeurteilung – wozu?

➤ **Produktion:**

- Qualitätskontrolle
- Produktverbesserung
- Produktentwicklung

➤ **Einkauf:**

- Liebhaber
- Gastronomie
- Handel

➤ **Verkauf:**

- Verkaufswertermittlung
- Konsumentenbevorzugung
- Konsumentenberatung



Foto: Die Welt des Sommeliers

Die Verkostung beeinflussende Faktoren

- **Umgebung:**
 - Farbtönung
 - Helligkeit des Raumes
 - Lichteinstrahlung
 - Geruch im Raum
- **Uhrzeit**
- **Körperliche Verfassung**
- **Glas**
- **Reihenfolge**
- **Temperatur**

Foto: Chris Mayr



Temperatur

Wein	Servicetemperatur
Schaumweine, trocken	4 – 6° C
Schaumweine, süß – Perlweine	6 – 8° C
Junge Weißweine	8 – 10° C
Roséweine	8 – 10° C
Weißer Stroh- und Likörweine	10 – 12° C
Reife, strukturierte Weißweine	10 – 12° C
Strukturierte Roséweine	12 – 14° C
Delikate, fruchtige, leichte Rotweine	12 – 14° C
Rote Stroh- und Likörweine	14 – 16° C
Elegante Rotweine, mittlerer Struktur	14 – 16° C
Tanninhaltige, strukturierte Rotweine	16 – 18° C

Verkostungs-Arten

➤ Probe mit Motto:

- Rebsorte
- Region
- Typologie

➤ Horizontale Probe:

- Verschiedene Weine
- Selber Jahrgang

➤ Vertikale Probe:

- Gleicher Wein
- Verschiedene Jahrgänge

➤ Blindprobe:

- Getarnte Flaschen



Foto: Manuela Pircher

Verkostungs-Reihenfolge

- **Weißwein vor Rotwein**
- **Neutraler Wein vor aromatischen Wein**
- **Junger Wein vor alten Wein**
- **Leichter Rotwein vor kräftigen Rotwein**
- **Gerbstoffarmer Rotwein vor gerbstoffreichen Rotwein**
- **Nicht mehr als 5 Weine nebeneinander**



Bild: Ulrich Pedri

Bewertungssysteme

➤ 5 Punkte DLG Schema

Die DLG (Deutsche-Landwirtschafts-Gesellschaft) verwendet dieses Schema bei den Bundeswein-Prämierungen für Wein und Sekt der Qualitätsstufe QbA.

Hier werden drei Kriterien jeweils von 0 bis 5 Punkten bewertet:

- Geruch,
- Geschmack
- Harmonie

Der Durchschnitt aus den vergebenen Punkten ergibt die Qualitätszahl. Ist diese unter 1,5 Punkten, wird der Wein abgelehnt.

Bewertungssysteme

➤ Internationales 20 Punkte Schema

Dieses Schema ist in Europa in verschiedenen Ausprägungen üblich.

Beim sogenannten COS-System (Color – Odor – Sapor) erfolgt die Bewertung wie folgt:

- Aussehen, Farbe und Klarheit – max 2 Punkte
- Geruch – max 6 Punkte
- Geschmack – max 8 Punkte
- Gesamteindruck – max 4 Punkte

01 bis 10 fehlerhaft

10 bis 12 nicht zufriedenstellend

12 bis 14 gut

14 bis 16 sehr gut

16 bis 18 ausgezeichnet

18 bis 20 Spitzenqualität

Bewertungssysteme

➤ 100 Punkte Schema

Dieses Schema wurde durch den berühmten Weinverkoster Robert Parker jr bekannt.
Jeder Wein bekommt hier von vornherein 50 Punkte

< 60 Punkte – fehlerhaft

60 – 69 Punkte – nicht zu empfehlen

70 – 79 Punkte – gewöhnlicher Wein

80 – 84 Punkte – ansprechender Alltagswein

85 – 89 Punkte – sehr gute Weine

90 – 94 Punkte – exzellente Weine

95 – 99 Punkte – außergewöhnliche Weine

100 Punkte – rare Spitzenweine großer Jahrgänge

Die Verkostung

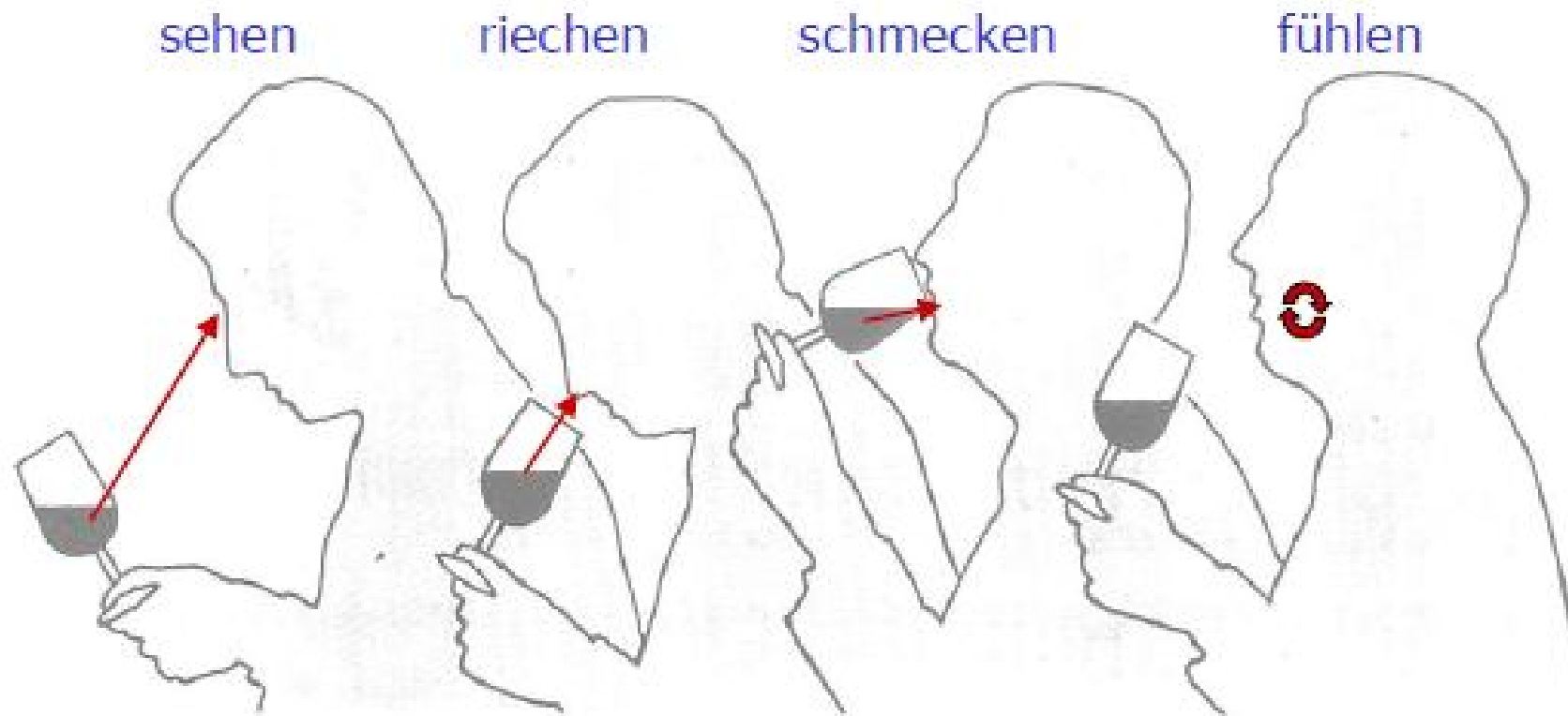


Bild: Ulrich Pedri

SEHEN

- 1. Klarheit**
- 2. Farbtiefe**
- 3. Farbe**
- 4. Viskosität**
- 5. Perlage**



Foto: Die Welt des Sommeliers

1. Klarheit und Transparenz



Foto: Die Welt des Sommeliers



2. Farbtiefe

- **Blass**
- **Mittel**
- **Intensiv**

Weißweine werden mit fortlaufender Altersentwicklung farbintensiver > dunkler

Rotweine werden fortlaufender Altersentwicklung farbschwächer > heller

Foto: Weinakademie Österreich

**SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE**

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

3. Farbe - Weissweine

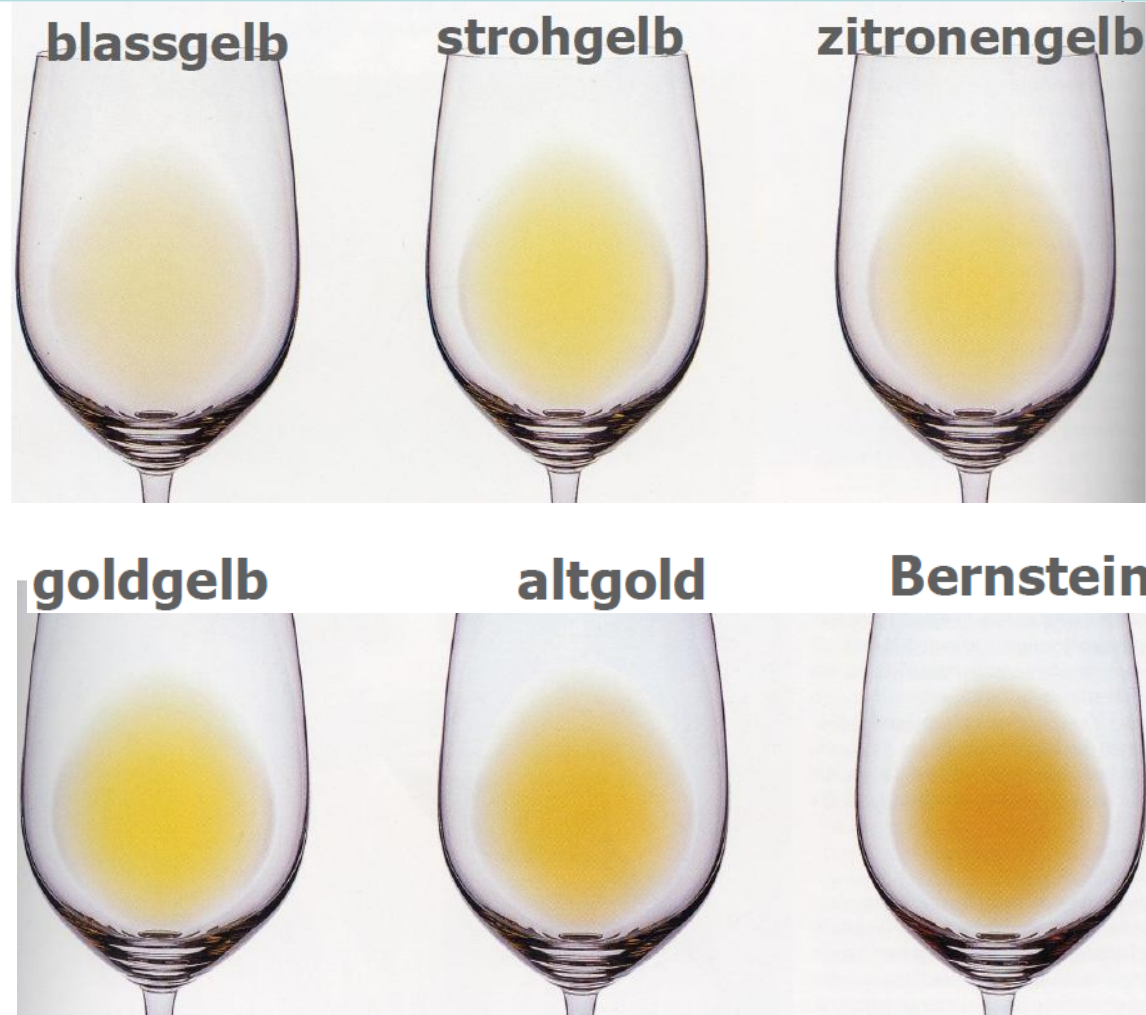


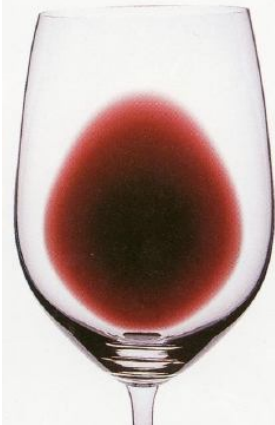
Foto: Weinakademie Österreich

**SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE**

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

3. Farbe - Rotweine

schwarzrot



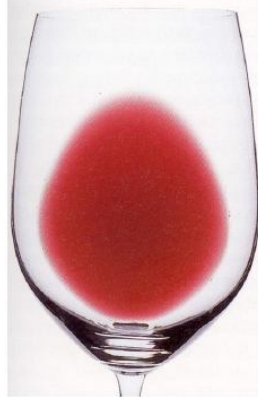
rubinrot



kirschrot



purpurrot



ziegelrot



granatrot



4. Viskosität - Schlierenbildung

Die Zähflüssigkeit verschiedener Substanzen:



- Alkohol
- Restzucker
- Glycerin
- Gerbstoffe

- viskös
- Mittlere Schlierenbildung
- wässrig

Foto: Die Welt des Sommeliers

5. Perlage

- **Die Körnung:**
 - Fein
 - Mittel
 - Grob
- **Die Anzahl der Bläschen**
 - Stark moussierend
 - Mittel
 - Schwach
- **Die Dauerhaftigkeit**
 - Schwindend
 - Anhaltend



Foto: Die Welt des Sommeliers

RIECHEN

- 1. Reintönigkeit**
- 2. Intensität**
- 3. Aroma oder Bukett**
- 4. Entwicklung**
- 5. Komplexität**



Foto: Die Welt des Sommeliers

Die Aromen

- **Primäre Duftnoten:**
 - Sortenaroma der Traube
 - Terpene, Pyrazine
- **Sekundäre Duftnoten:**
 - Aromen der Verarbeitung & Gärung
 - Alkohole, flüchtige Säuren, Ester, ...
- **Tertiäre Duftnoten:**
 - Aromen der Reifung (Fass, Flasche)



Foto: IStockphoto.com

So degustieren Sie ...



INTENSITÄT
[17]

REINTÖNIGKEIT
[17]

QUALITÄT
[17]

AROMEN

NASE

AUGE



MUND

So degustieren Sie ...

reintönig, sehr sauber
leicht fehlerhaft
fehlerhaft



FARBTIEFE
[15]

tintenfärbig, kirschrot
purpurrot
rubinrot
granatrot
ziegelrot
kupferrot



rot



rosé

gräulichrosa
himbeerfarben
lachsfarben



weiss

blasses Graugelb
blasses Gelbgrün
helles Goldgelb
goldgelb
gelbbraun
braun

OBERFLÄCHE
[11]



spiegelnd
matt
fleckig

TRANSPARENZ
[11]



kristall
klar
mit Schleiern
getrübt
blind

PERLAGE
[11]



Menge
perlend
leicht schäumend
schäumend
stark moussierend

Qualität
fein
mittel
grob
anhaltend
flüchtig

überzeichnet
kräftig
recht intensiv
ausreichend
verhalten
inexistent

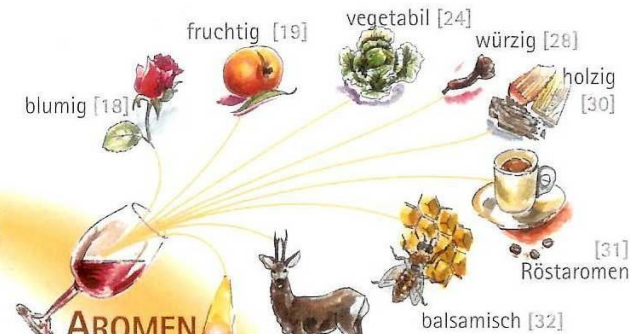
INTENSITÄT
[17]



QUALITÄT
[17]



sehr fein
rassig
komplex
fein
gewöhnlich, einfach
plump
unangenehm



sehr angenehm
gefällig
gewöhnlich
schlecht

1. EINDRUCK
[36]



SÜSSKOMPLEX



Süsse
[37]



Alkohol
[38]

leicht
ausreichend
warm, kräftig
brennend
alkoholisch

[39] Körper



SÄUREKOMPLEX



Säure
sauer, beissend
nervig
frisch, lebhaft
geschmeidig
flach

GERBSTOFFE

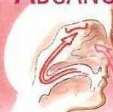


Aggressivität
hart, präsent
weich

Adstringenz



ABGANG, NACHGESCHMACK



Rückgeruch
fruchtig
blumig
holzlig
usw.

Länge
lang
mittel
kurz

Dominanz
Säure
Alkohol
Bitterkeit
Gerbstoffe

rustikal
wuchtig, kräftig
rauh
charakterarm
erfreulich



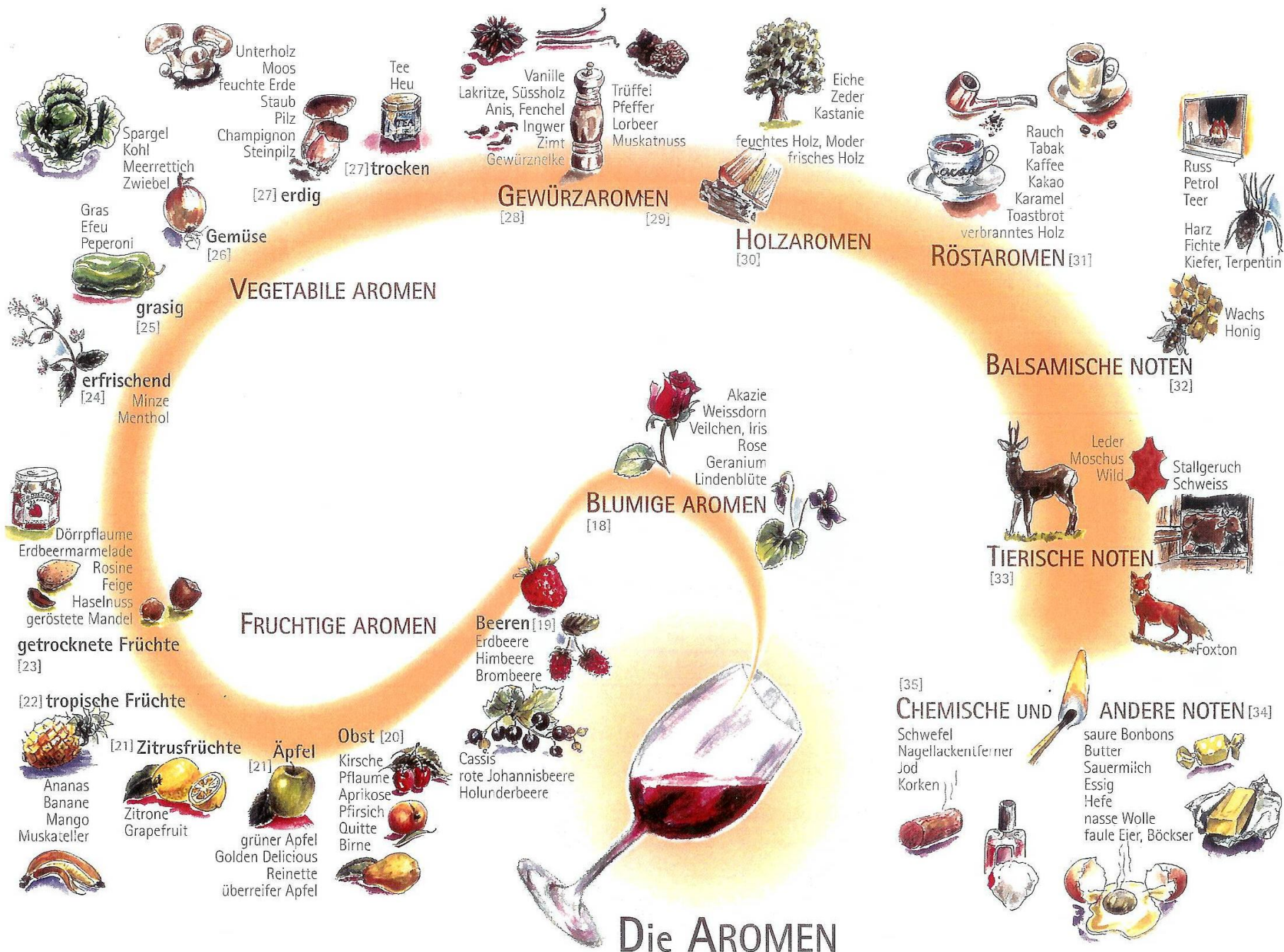
elegant
charmant
fein
vorzüglich
...

CHARAKTER
[46]

harmonisch
Körper fehlt
zuviel/zuwenig Säure
alkoholisch

HARMONIE
[45]





fruchtig / blumig

- **floral:** Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte
- **duftig:** Rose, Veilchen, Iris, Orangenblüten, Honig, Seife
- **grüne Frucht:** Apfel (grün/reif?), Stachelbeere, Birne, Custard-Apfel, Quitte, traubig
- **Zitrusfrucht:** Grapefruit, Zitrone, Limone, Zitruschalen (Orange, Zitrone)
- **Steinobst:** Pfirsich, Aprikose (frisch/getrocknet?), Nektarine
- **tropische Frucht:** Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
- **rote Frucht:** rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume (frisch/gebacken?)
- **dunkle Frucht:** schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche
- **getrocknete Frucht:** Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gekocht,
- gebacken, kompottig

würzig / pflanzlich

- **unreif:** grüner Paprika, Gras, weißer Pfeffer, blättrig, Tomate, Kartoffel
- **krautig:** Gras, Spargel, blättrig, Pyrazine
- **Kräuter:** Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
- **gekocht:** Kohl, Dosengemüse (Spargel, Artischocke, Erbse, etc.), schwarze Olive
- **süßes Gewürz:** Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Vanille
- **scharf:** schwarzer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

andere

- **Autolysearomen:** Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Bodensatz
- **Milchprodukte:** Butter, Käse, Sahne, Joghurt
- **Eiche:** Vanille, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, bitter, harzig
- **Kern:** Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee
- **weilers:** steinig/stahlig, erdig, Waldboden, nasse Blätter, Heu, Pilz, nasse Wolle, Petrol, Kerosin,
- Gummi, Teer, Rauch, Tabak, animalisch, ledrig, etc.

SCHMECKEN

- 1. Zucker**
- 2. Salze**
- 3. Säuren**
- 4. Bitterkeit**
- 5. Tannine**
- 6. Alkohol**
- 7. Körper**
- 8. Abgang**
- 9. Balance**
- 10. Entwicklung**
- 11. Folgerungen**



Foto: Die Welt des Sommeliers

Der Geschmack

➤ **Zucker:**

- samtig, angenehm
- Fructose und Glucose

➤ **Salze:**

- hart, Druck am vorderen Gaumen
- bodenspezifischer Extrakt
- ausgleichend auf andere Inhaltsstoffe

➤ **Säuren:**

- hart, Speichel bildend
- WAZ, weitere Säuren

➤ **Bitterkeit**

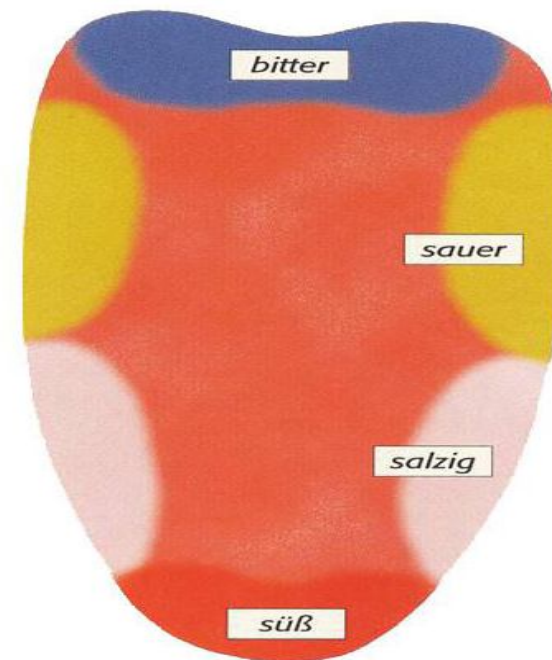


Foto: Weinakademie Österreich

Der Tastsinn

- **Tannin oder Textur**
 - pelzig
 - austrocknend
- **Alkoholgehalt**
 - Wärmegefühl
 - Fülle
- **Körper**
 - Mundfüllende Wirkung des Weins
 - Gesamtheit aller erfassbarer Substanzen



Foto: Die Welt des Sommeliers

Die geruchliche-geschmackliche Empfindung

Die Länge oder der Abgang:

Dauer der Sinneseindrücke nach dem Schlucken des Weins

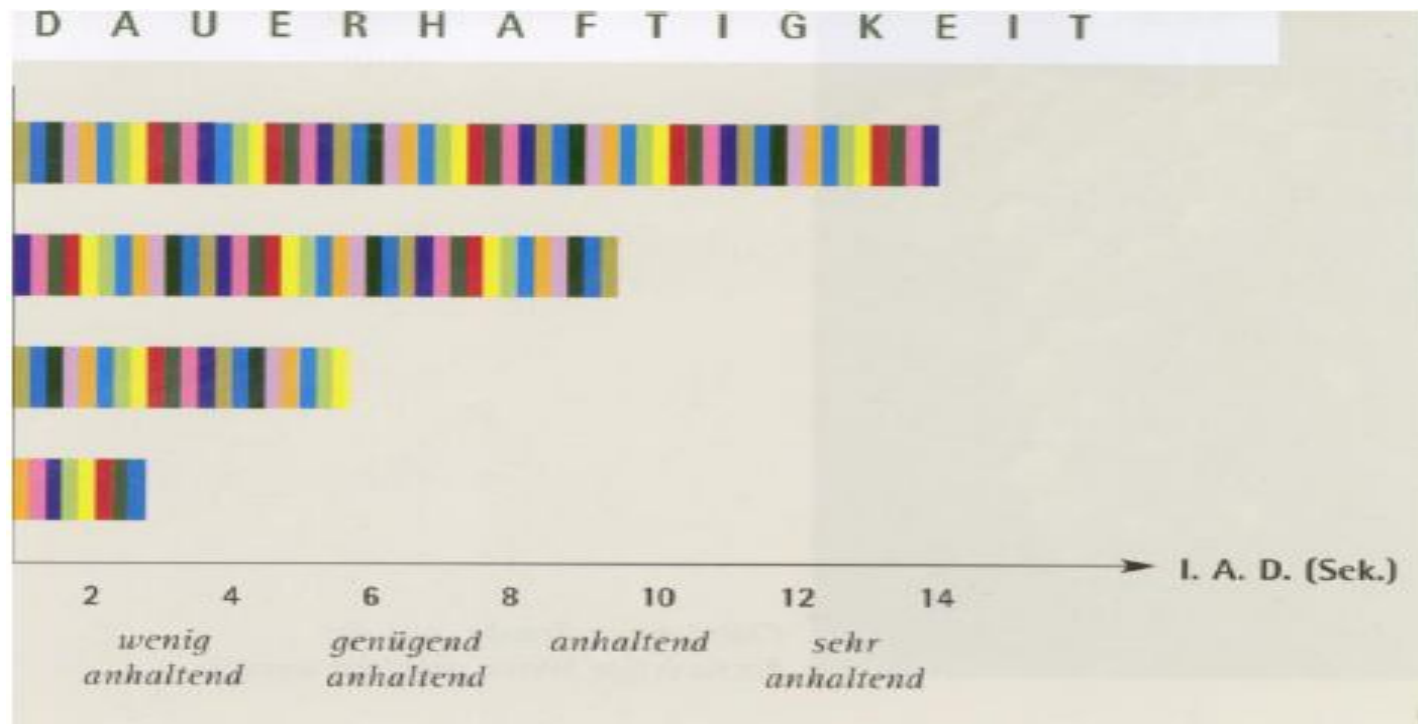


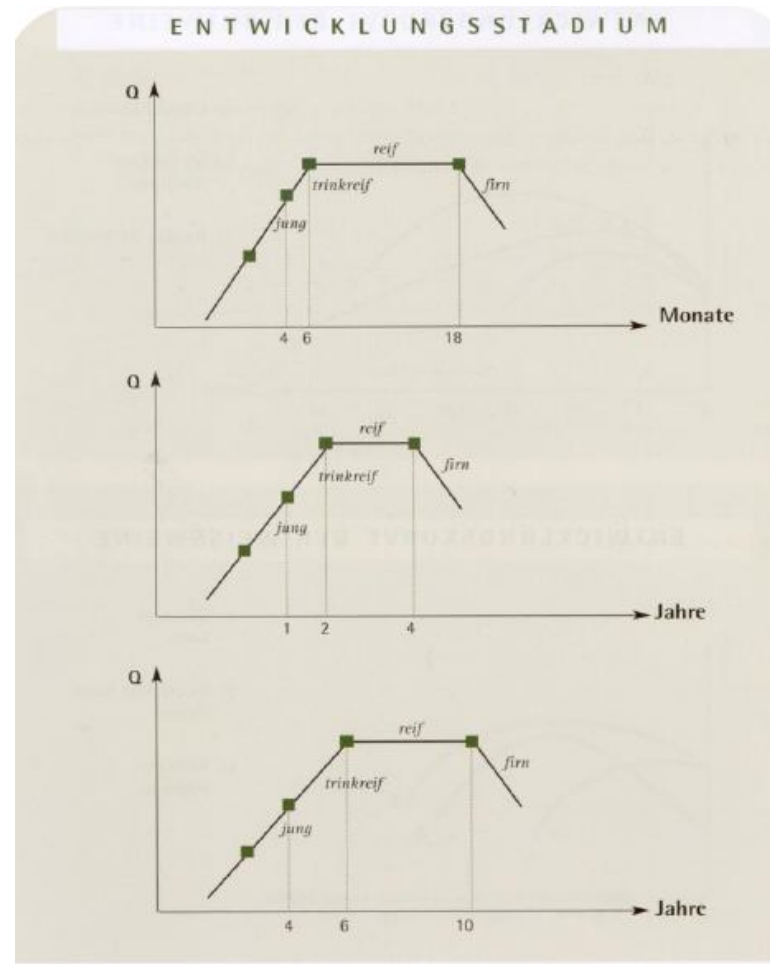
Foto: Die Welt des Sommeliers

Das Gleichgewicht

- Die Balance zwischen weichen und harten Einzelkomponenten
- Ausgeglichen Wirkungsweisen der Inhaltsstoffe



Die Entwicklung des Weins



FOLGERUNGEN

Qualitätseinschätzung

- fehlerhaft
- einfach
- mittelmäßig
- gut
- sehr gut
- außergewöhnlich



Foto: Chris Mayr

WEINFEHLER

1. Bockser
2. Essigstich (flüchtige Säure)
3. Faulton
4. Frostgeschmack
5. Geranienton
6. Korkgeschmack
7. Mäuseln
8. Milchsäurestich
9. Nachgärung (Hefetrübung)
10. Oxidation (Luftgeschmack)
11. Pferdeschweiß
12. Schimmel (Muffton, Faulton)
13. Schönungsfehler, Bittermandelton
14. Überschwefelung
15. Weinstein-Ausscheidung
16. Weintrübung



Foto: Die Welt des Sommeiers

WEINFEHLER

1. Böckser

Geruch nach faulen Eiern, verbranntem Gummi, gekochtem Spargel, Kohl, Zwiebel oder Knoblauch

2. Essigstich (flüchtige Säure)

Bei Anwesenheit von größeren Mengen an Essigsäure

3. Faulton

Traubenfäule durch verschiedene Pilzarten

4. Frostgeschmack:

Wenn Trauben bei noch nicht ausreichender Reife gefrieren

WEINFEHLER

5. Geranienton

Verursacht durch den Abbau von Sorbinsäure (zur Konservierung bei Tafelweinen) durch Bakterien.

6. Korkgeschmack

Entsteht durch die Bleichung der Korken mit Chlor oder die Anwendung von chlorphenolhaltigen Pflanzenschutzmitteln.

7. Mäuseln

Verstärkt bei Jungweinen mit Restzucker. Tritt oft in Verbindung mit erhöhter flüchtiger Säure auf.

8. Milchsäurestich

WEINFEHLER

9. Nachgärung (Hefetrübung)

10. Oxidation (Luftgeschmack)

11. Pferdeschweiß

Charakteristischer, süßlich-scharfer, an Pferdeschweiß erinnerndes Aroma.

12. Schimmel (Muffton, Faulton)

Schimmelpilze gedeihen auf aufgeplatzten Trauben, Most, Weinstein, Fassholz oder Weinreste.

WEINFEHLER

13. Schönungsfehler, Bittermandelton

Ursachen: fehlerhaftes Behandlungsmittel oder falsche Anwendung

14. Überschwefelung

15. Weinstein

16. Weintrübung

Biologische Trübung (durch Hefen und Milchsäurebakterien), Eiweißtrübung, Metalltrübung

Quellen

- Weinakademie Österreich: PowerPoint „AufbauSeminar 2 – Wines and Spirits International: Italien“
- Weinakademie Österreich: Skriptum „AufbauSeminar 2 – Weinland Österreich“
- Christine Mayr: PowerPoint „Weinland Italien“
- Thomas Fink: Power Point „Weinland Italien“

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



**DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**