

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Aufbauseminar 1

Weinland Italien

Christine Mayr, DipWSET

Verkostungstraining

DIE VERKOSTUNG



DIE ORGANISATION EINER VERKOSTUNG

- Ideale Bedingungen (Licht / Geruch / Lärmpegel)
- Vorbereitung des Verkosters (Parfum / Kaffee / Tabak / scharfe Speisen)
- Geeignete Uhrzeit



GUT ZU WISSEN

- Verschiedene Verkoster weisen eine unterschiedliche Empfindlichkeit gegenüber Weinkomponenten auf
- Mit Übung und unter Anleitung lernt man die Empfindungen zu erkennen
- Sie lernen, ihren Gaumen mit anderen Verkostern abzustimmen

GUT ZU WISSEN

- Systematischer, logischer Zugang
- Objektive Beschreibung
- Die für die Verkostung verwendeten Begriffe müssen sowohl für den Leser als auch für den Autor Sinn ergeben
- Keine poetischen und farbenreichen Romane

DIE ABWICKLUNG DER VERKOSTUNG

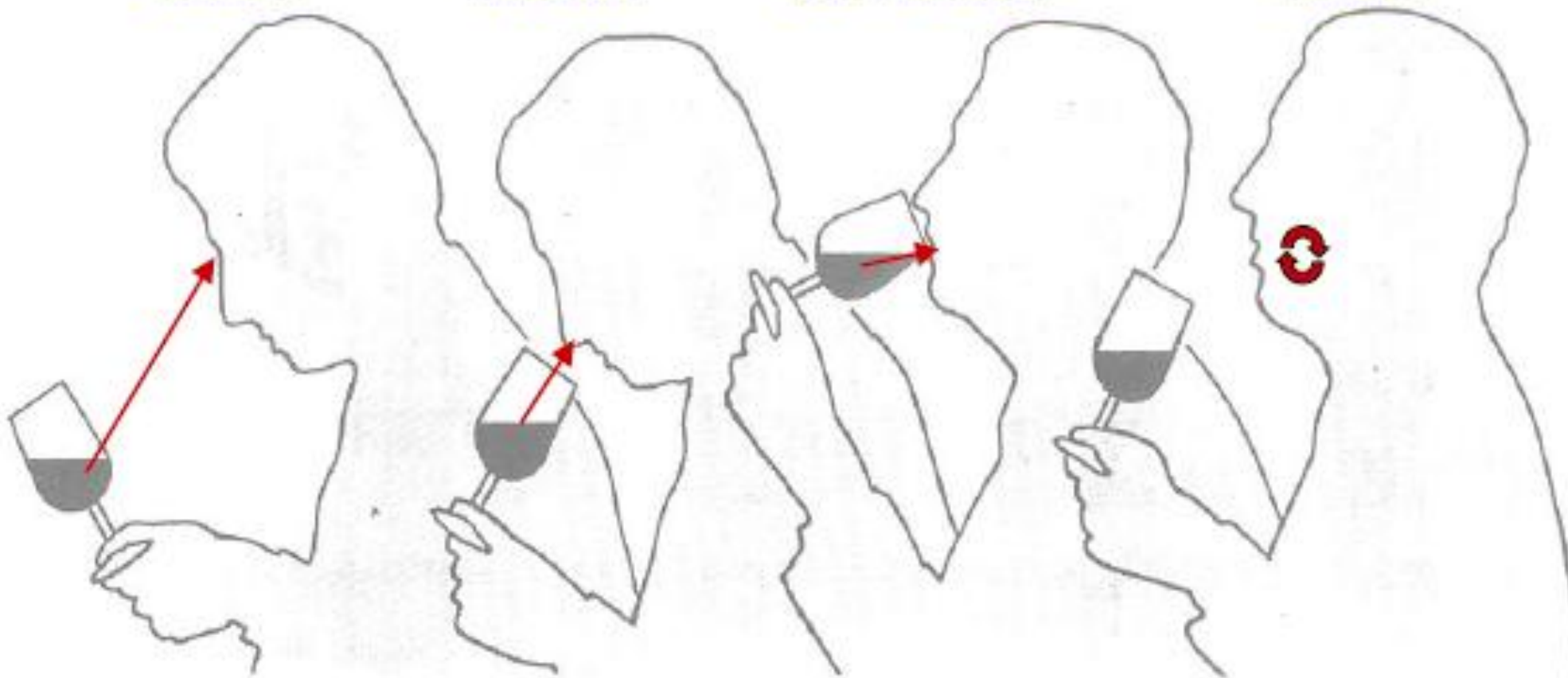
- Das Aussehen
- Der Geruch
- Der Geschmack

sehen

riechen

schmecken

fühlen



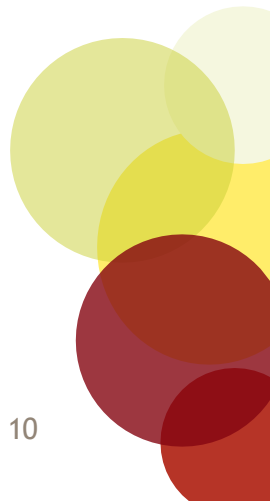
Ulrich Pedri 22.03.2013

DAS AUSSEHEN

- Die Klarheit
- Der Farbton und die Farbtiefe
- Das Fließverhalten
- Schaum / Bläschen



Alte Rotweine
„Sur lie“ ausgebaute Weine
Unfiltrierte Weine





Grüngelb



Zitronengelb



Goldgelb



Bernsteingelb



Hellrosa



Lachsrosa



Orange



Purpurrot



Rubinrot



Granatrot



Braunrot

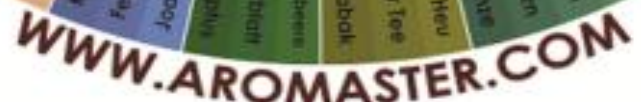


		Optischer Eindruck
Klarheit		klar - transparent - matt - trüb
Farbtiefe		blass - mittel - intensiv
Farbton	weiß:	grüngelb - zitronengelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - braun
	rosé:	blassrosa - pink - lachsfarben - orange - zwiebelschalenfarben
	rot:	purpur - rubinrot - granatrot - ziegelrot - gelbbraun (tawny) - braun
Andere Eindrücke		Rand vs. Kern, Schlieren, Depot, CO ₂ , Perlage/Mousseux, etc.

DER GERUCH

- Die Reintönigkeit
- Die Intensität / die Kraft der Aromen
- Das Entwicklungsstadium
- Geruchskomponenten
- Weitere Eindrücke





Primäraromen: Aromen der Trauben inkl. der alkoholischen Gärung

Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte, Rose, Veilchen
grüne Frucht	Apfel, Stachelbeere, Birne, Quitte, Traube
Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Limone, Orangenschale, Zitronenschale
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
tropische Frucht	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
dunkle Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
getrocknete Frucht	Feige, Dörripflaume, Rosine, marmeladig, gebackene Früchte, Kompott, Dosenfrüchte
krautig	grüne Paprikaschote (Paprika), Gras, Tomatenblatt, Spargel, schwarzes Johannisbeerblatt
Kräuter	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
scharfes Gewürz	Pfeffer (schwarz/weiß), Lakritze, Wacholder, Ingwer
andere	Feuerstein, nasser Stein, nasse Wolle, Gummi, Honig

Sekundäraromen: Aromen des Produktionsprozesses nach der alkoholischen Gärung

Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt
biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
Holzfassausbau	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig

Tertiäraromen: Aromen des Reifungsprozesses

Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
bewusste Oxidation	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
gereifte Fruchtaromen (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane
gereifte Fruchtaromen (rot)	Feige, Dörripflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere, gekochte Brombeere, gekochte Pflaume
Flaschenreife (weiß)	Petrol, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, Nuss, Pilz, Heu, Honig
Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, erdig, Pilz, Wild, Zedern, Tabak, pflanzlich, nasse Blätter, pikant, animalisch

SEKUNDÄRE GERUCHSKOMPONENTEN



Barrique-Ausbau



BSA



Hefesatz-Ausbau

TERTIÄRE GERUCHSKOMPONENTEN

Typische Tertiäraromen von Weiss- und Rotweinen

Weissweine	Rotweine
Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc. Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig, Walnuss, Laub, Moos	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere, gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc. Leder, fleischig, Bauernhof, Wildbret, Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, Zedernholz

- Böckser
- Essigstich
- Frostgeschmack
- Geranienton
- Korkgeschmack
- Mäuseln
- Pferdeschweiß
- Styrolton
- Schimmelgeruch/Faulton / Muffton
- Untypische Alterungsnote (UTA)



Reintönigkeit

Geruch

sauber - unsauber

Intensität

gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich

Entwicklungsstadium

jugendlich - erste Reifenoten - gereift - überreif - müde - oxidativ

Geruchskomponenten

spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (*siehe Rückseite*)

Andere Eindrücke

Einfachheit vs. Komplexität/Vielschichtigkeit, Entwicklung im Glas, etc.

DER GESCHMACK

	Geschmack
Süßegrad	trocken - halbtrocken - halbsüß - süß
für Schaumweine:	brut nature - extra brut - brut - extra trocken - trocken - halbtrocken - mild
Säure	niedrig - mild - mittel - markant - rassig - spitz - aggressiv
Tannin	wenig - dezent - mittel - fest - gerbstoffreich - adstringierend
Alkohol	leicht - mittel - kraftvoll - brandig (Angabe zusätzlich in % vol.)
Körper	dünn - schlank - mittelgewichtig - kraftvoll
Geschmacksintensität	gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich
Geschmackskomponenten	spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (<i>siehe Rückseite</i>)
Abgang	kurz - mittel - lang
Andere Eindrücke	Textur, Balance, Komplexität, CO ₂ , Mousseux, Gesamteindruck, etc.

ANDERE EINDRÜCKE

➤ BALANCE

- Wie gut sind die einzelnen Komponenten integriert?
- Frucht und Zucker vs. / Säuren und Tannine
- Alkohol?

➤ KONZENTRATION

- Struktur / Balance

➤ LÄNGE

- Wie lange halten die angenehmen Empfindungen nach dem Schlucken an?

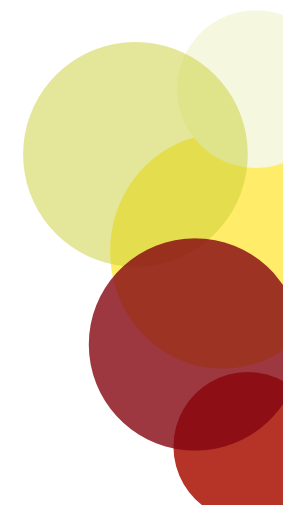
ANDERE EINDRÜCKE

- **KOMPLEXITÄT UND AUSDRUCKSKRAFT**
 - Aus dem Fruchtcharakter und noch mehr aus sekundären und tertiären Merkmalen
 - Komplexe Weine scheinen sich im Glas zu verändern; es gibt kein Verblassen
 - Der Wein sollte seinen Ursprung ausdrücken

ANDERE EINDRÜCKE

➤ REIFEPOTENTIAL

- Der Wein braucht zum Reifen genügend strukturelle Elemente
- Er muss einen dementsprechenden potentiellen Aromaextrakt aufweisen, welcher ausdrucksstarke Aromen im Alter hervorbringen kann



ANDERE EINDRÜCKE

➤ ENTWICKLUNGSSTADIUM

Profitiert der Wein von einer weiteren Reifung??

- Jetzt zum Trinken - nicht zum Reifen konzipiert: fruchtiger, einfacher Wein mit leichter Säure- oder Tanninstruktur
- Kann jetzt getrunken werden, hat aber das Potenzial zur weiteren Reifung: wenn man glaubt, dass der Wein in ein paar Jahren so viel besser wäre, wäre es eine Verschwendung, ihn jetzt zu trinken (☞ mit einer festen Struktur aus Tanninen und Säuren)
- Zu alt: wenn es eine Verschwendung war, den Wein so lange aufzubewahren

Weinbeurteilung

20-Punkte-System

Die Punktevergabe erfolgt nach folgenden Gesichtspunkten:

Farbe.....	0 - 2 Pkt.
Klarheit	0 - 2 Pkt.
Geruch	0 - 4 Pkt.
Geschmack	0 - 7 Pkt.
Gesamteindruck	0 - 5 Pkt.

annehmbar bis	
durchschnittlich.....	10 - 12,9 Pkt.
gut	13 - 14,9 Pkt.
sehr gut	15 - 16,9 Pkt.
ausgezeichnet	17 - 18,9 Pkt.
groß.....	19 - 20 Pkt.

100-Punkte-Skala

Der Basiswert der Weinbewertung gemäß der Parker-Punkte ist 50 Punkte und ist somit die niedrigst mögliche Benotung. Zum Basiswert wird ein Wert von max. 5 Punkten für das Aussehen des Weins, max. 15 Punkte für den Geruch, max. 20 Punkte für den Geschmack und weitere 10 Punkte für den Gesamteindruck vergeben.

unacceptable	50 - 59 Pkt.
below average	60 - 69 Pkt.
average	70 - 79 Pkt.
barely above average	
to very good.....	80 - 89 Pkt.
outstanding.....	90 - 95 Pkt.
extraordinary	96 - 100 Pkt.

Falstaff

zufriedenstellend bis gut ...	80 - 84 Pkt.
gut bis sehr gut	85 - 90 Pkt.
ausgezeichnet	90 - 94 Pkt.
Weltklasse	95 - 99 Pkt.
nicht zu übertreffen	100 Pkt.

Sternchen-Schema

Das Sternchen-Schema wird unter anderem vom Decanter Magazine (führendes britisches Weinmagazin) verwendet.

acceptable	*****
quite good.....	****
recommended.....	***
highly recommended.....	**
Decanter award.....	*

5-Punkte-System

Verwendet wird dieses System unter anderem von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bei der Bundeswein-Prämierung für Wein und Sekt.

stark fehlerhaft.....	0
fehlerhaft.....	1
befriedigend.....	2
gut.....	3
sehr gut	4
ausgezeichnet	5

QUELLENANGABE

- Weinakademie Österreich – Skriptum Aufbau-Seminar 1
- WSET
- Académie du Vin



**DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**