

Weindegustation und –präsentation

Man geht bei der sensorischen Weinbeschreibung nach der alten römischen Weinprüfungsformel, der COS-Regel vor:

1. Aussehen – Farbe (Color)

Man betrachtet das Glas zuerst direkt von oben und beurteilt die Klarheit und die Kohlensäurebläschen am Rand bzw. auf der Weinoberfläche. Dann wird das geneigte Glas gegen das Licht oder gegen einen weißen Hintergrund (Tischtuch, Serviette oder weißes Blatt Papier) gehalten, um den Farbton, die Farbtiefe und die Klarheit zu beurteilen.

Die Farbtiefe ist ein Indikator für das Alter des Weines (Lager- und Reifedauer). Rotweine verblassen mit zunehmendem Alter, Weißweine legen an Farbe zu.

Der Farbton ist abhängig von Rebsorte, Reifegrad, Klimazone, Boden, Jahrgang und Ausbau.

Schließlich schwenkt man das Glas leicht und wirft einen Blick auf den Glasrand. Anhand der Schlieren kann die Konsistenz (Viskosität) beurteilt werden.

Klarheit	Klar, brillant, blitzblank, funkelnd, glanzhell, trüb, matt, wolzig, schlierig, gebrochen, blind
Farbton	Weißwein: grünliche Reflexe, grüngelb, hellgelb, zitronengelb, strohgelb, helles Gold, gelb, Gold, Altgold, bernsteinfarben Rotwein: hellrot, bläulich, kirschrot, rubinrot, purpurfarben, violettrot, ziegelrot, rotbraun, schwarz Roséwein: hellrosa, pink, lachsfarben, zwiebelschalenfarben, himbeerfarben
Farbtiefe	Weißwein: farblos, blass, mittelfarben, tieffarben Rotwein: blassrot, kräftig, satt, ziegelrot, rotbraun, madeirisiert, braun geworden
Kohlensäure	Kann bei jungen Weißweinen auftreten, ist bei Rotwein auf alle Fälle ein Weinfehler (Nachgärung). Etwas CO ₂ , deutliche CO ₂ -Bläschen am Rand und auf der Weinoberfläche, Kohlensäure tritt sichtbar in Bläschenform auf.
Konsistenz-Viskosität	Wässrig, dünn, dicht, dick, ölig, zähflüssig

2. Geruch (Odor)

Der Wein wird vorerst in ruhendem Zustand geprüft. Anschließend schwenkt man das Glas mehrmals, um die flüchtigen Duftstoffe freizusetzen. Nun kann man feststellen, ob der Wein sortentypisch und reintönig riecht bzw. wie intensiv und harmonisch der Geruch ist. Den Weinaromen wird heute große Aufmerksamkeit geschenkt. (Weinaromarat)

Geruchskategorien	Fruchtig, blumig, pflanzlich, würzig, karamelisiert, rauchig, erdig, mikrobiologisch, chemisch, animalisch
Reintönigkeit	Sauber, unsauber, dumpf, muffig
Intensität	Zart, dezent ausgeprägt, verhalten, aufdringlich
Entwicklungsstadium	Traubig, jugendlich, gereift, hefig, müde, oxidativ

3. Geschmack (Sapor)

Man nimmt einen kräftigen Schluck und darf dabei ruhig schlürfen, ja man sollte es sogar, da dazu Luft eingesogen wird, die die fruchtigen Bestandteile besser entfalten lässt. Dann rollt man den Wein im Mund (man beißt ihn), damit er mit möglichst vielen Geschmackspapillen in Berührung kommt. Diesen Vorgang wiederholt man so oft, bis man sich ein Urteil über die frische, die Dichte, die Textur, das Volumen und die Entwicklung des Weines im Mund gemacht hat.

Nach dem Ausspucken oder Schlucken bleiben noch aromatische Eindrücke bestehen. Halten diese bis zu drei Sekunden an, ist der Abgang als kurz einzustufen. Vier bis sechs Sekunden bedeuten einen mittleren, mehr als sechs Sekunden einen langen Abgang. Der Abgang gibt zusätzlich Informationen über Bitterkeit und Alkoholgehalt sowie Struktur und Qualität der Gerbstoffe. Bei abgerundeten, dichten Tanninen spricht man von einem großen Wein. Aggressive, spröde Gerbstoffe lassen auf einen rustikalen Wein schließen.

Säure	Mild, frisch, gut eingebunden, stützend, rassig, stahlig, resch, mit Säurebiss, schal, spitz, scharf, aggressiv, bissig, unreif
Süße	Trocken, halbtrocken, dezente Süße, lieblich, deutlicher Zuckerrest, extraktsüß, edelsüß, plump, klebrig, Zuckerwasser
Tannin (bei Rotweinen)	Samtig, weich, seidig, mollig, abgerundet, zartherb, zartes Tannin, leichtes Bitter, herb, gerbstoffreich, sperrig, adstringierend, pelzig, rau, bitter
Körper (Extrakte)	Schlank, zart, feingliedrig, gut gebaut, muskulös, kompakt, dicht, mittelgewichtig, kräftig, gehaltvoll, extraktreich, opulent, leer, gehaltlos, dünn, körperarm, flach, breit, plump
Geschmacks-kategorien	Fruchtig, blumig, pflanzlich, würzig, karamelisiert, rauchig, erdig, mikrobiologisch, chemisch, animalisch
Alter	Jung, jugendlich, ausgebaut, reif, ausgereift, am Höhepunkt, edelfirnig, mostig, unfertig, abgebaut, überlagert, firnig, hinüber
Alkohol	Leicht, mittelschwer, kräftig, wer, alkoholreich, mächtig, mager, dünn, brandig
Abgang	Kurz, mittel, lang anhaltend, unendlich, sehr kurz (reißt ab bzw. endet abrupt)
Harmonie	Harmonisch, unharmonisch
Gesamteindruck	Gefällig, ausgewogen, einfach, homogen, klassisch, modern, finessenreich, vielschichtig, elegant, groß, rassig, edel, perfekt, klein, derb, ausdruckslos, nichtssagend, eindimensional, unsauber

In der Schlussfolgerung werden die Einzelbewertungen zusammengefasst.

Qualität	Fehlerhaft, akzeptabel, durchschnittlich, gut, sehr gut, hervorragend, außergewöhnlich
Herkunft und Traubensorte	Klima, Böden, Region, Vinifizierung, Traubensorten
Potenzial	Trinken ab – bis; geringe, mittlere oder große Lagerfähigkeit