

## ✚ **Sensorik** – „In vino veritas.“

Noch immer gilt beim Proben von Wein - auch für den Weinkenner der heutigen Zeit - die alte römische **C - O - S - Probenregel**.

(*Color = Farbe / Odor = Geruch / Sapor = Geschmack*)

Eine klassische Rubrizierung der Eindrücke des Weines in dieser Tradition:

- Auge: **Klarheit, Farbe** und **Reinheit** des Weines. **Konsistenz**
- Nase: Geruchseindrücke aus dem Ruheglas und nach dem Schwenken des Glases
- Zunge: geschmackliche Wahrnehmungen im Mund (**süß, sauer, salzig, bitter**). **Aromen** (z.B. Fruchtaromen wie Brombeere, Himbeere, Kirsche, Apfel, Mango, ...)  
  
*und der Mund insgesamt: **Textur** (wie sich der Wein anfühlt – z.B. mineralisch, cremig, ölig, samtig, ...)*
- Abgang, auch Nachhall genannt: **der nachdauernde Eindruck**, wenn der Wein den Mund verlassen hat.
- Gesamteindruck

Die Zunge kann fünferlei Sinneswahrnehmungen qualifizieren: süß, sauer, salzig, bitter und umami (jap., =herzhaft, fleischig)

|        |                                        |
|--------|----------------------------------------|
| Süß    | am intensivsten an der Zungenspitze    |
| Sauer  | am intensivsten am vorderen Zungenrand |
| Salzig | am intensivsten am hinteren Zungenrand |
| Bitter | am intensivsten am Zungengrund         |
| Umami  | in der Mitte der Zunge                 |

Dazu kommt eine ganzheitliche Wahrnehmung im ganzen Mundraum, in Verbindung mit den anderen Sinneswahrnehmungen, vor allem mit denen der Riechschleimhaut der Nase.

Probieren wie einst die alten Römer .

| Was geprüft wird                            | Positive Eindrücke (gestuft nach der Intensität) |                                  |                                                            |                                                                        | negative Eindrücke                                                       |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                                             | 1 (+)                                            | 2 (++)                           | 3 (+++)                                                    | 4 (++++)                                                               |                                                                          |
| Klarheit                                    |                                                  |                                  | hell-blank                                                 | glanzhell, blitzblank                                                  | trüb, blind, staubig                                                     |
| Farbe<br>Weißwein<br>Rotwein                | grün, gelblich grün,<br>blaßrot                  | hellgelb, rot                    | gelb, rubinrot                                             | goldgelb, dunkelrot                                                    | farblos, mißfarbig,<br>hochfarbig                                        |
| Geruch                                      | hart, dezent,<br>feinduftig,<br>sortentypisch    | duftig, blumig,<br>sortentypisch | ausdrucksvoll,<br>ausgeprägt, bukettreich<br>sortentypisch | kräftig, duftend, intensiv<br>sortentypisch                            | ausdruckslos, aufdringlich,<br>fremdartig, umsabert,<br>parfümiert, firn |
| Geschmack<br>Restsüße                       | trocken,<br>durchgegoren, herb                   | halbtrocken,<br>feinherb, dezent | lieblich, süffig                                           | süß, edelsüß                                                           | pappigsüß, unharmonisch,<br>Bonbonton                                    |
| Säure                                       | mild, zart, verhalten                            | frisch, feinrassig               | rassig, herzhaft, nervig,<br>pikant                        | kernig, stahlig                                                        | unreif, fad, matt, spitz, kalt<br>sauer, bissig                          |
| Körper<br>(Gehalt an<br>Alkohol)<br>Extrakt | leicht                                           | mundig                           | vollmundig                                                 | gehaltvoll, schwer,<br>wuchtig, feurig, ölig,<br>stoffig, extraktreich | dünn, klein bauchig,<br>schnapsig, leer, plump                           |
| Aroma<br>Würzstoffe                         | neutral                                          | zart                             | fruchtig, herzhaft, saftig<br>erdhaft                      | würzig, aromatisch,<br>erdhaft                                         | kurz, unsauber, parfümiert<br>aufdringlich, dick                         |
| Alter                                       | jung                                             | frisch, spritzig                 | reif, entwickelt,<br>ausgebaut                             | vollreif, edelfirn                                                     | leer, tot, matt, schal, passé,<br>abgebaut, überaltert                   |

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Name / Bezeichnung: _____ | Hersteller _____ |
| Prädikat: _____           | Abfüller: _____  |
| Rebsorte: _____           | Datum: _____     |

### Beurteilung

| Kriterien                                                                              | Anmerkungen | Punkte |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <b>Aussehen</b> max. 4<br>Klarheit<br>Farbe<br>Konsistenz                              |             |        |
| <b>Duft / Aroma</b> max. 4<br>Allgemein<br>Aroma<br>Bouquet                            |             |        |
| <b>Geschmack</b> max. 7<br>Süße<br>Säure<br>Gerbsäure<br>Volumen<br>Abgang<br>Harmonie |             |        |
| <b>Charakter</b> Max. 5<br>Gesamteindruck                                              |             |        |

|                     |
|---------------------|
| Gesamtpunkte_ _____ |
|---------------------|

### Weinbewertung nach einem Schema der Zeitschrift Vinaria

| Kostkriterien                                                                                                    | Pkte                              | verbale Beurteilung                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Aussehen Farbe                                                                                                   | 0                                 | nicht entsprechend, fehlerhaft                              |
|                                                                                                                  | 1                                 | entsprechend                                                |
|                                                                                                                  | 2                                 | besonders schöne Farbe                                      |
| Aussehen Klarheit                                                                                                | 0                                 | gebrochen, milchig, trüb                                    |
|                                                                                                                  | 1                                 | glanzlos, klar, rein                                        |
|                                                                                                                  | 2                                 | brilliant, glänzend, kristallklar                           |
| Geruch /blume, Aroma, Bouquetstoffe)                                                                             | 0                                 | kein Geruch, fehlerhaft, schlecht verdorben                 |
|                                                                                                                  | 1                                 | schwach, diffus, neutral, verhalten                         |
|                                                                                                                  | 2                                 | entsprechend, sauber, reintonig                             |
|                                                                                                                  | 3                                 | sehr gut entsprechend, duftig, fein                         |
| 4                                                                                                                | besonders fein und ausgeprägt     |                                                             |
| Geschmack<br>Frucht, Körper, Süße, Säure, Tannin, Reintönigkeit, Struktur                                        | 0                                 | kein Weingeschmack, fremd, verdorben                        |
|                                                                                                                  | 1                                 |                                                             |
|                                                                                                                  | 2                                 | leer, dünn, wenig Ausdruck, geradlinig                      |
|                                                                                                                  | 3                                 |                                                             |
|                                                                                                                  | 4                                 | schlank, ausdruckstark, gehaltvoll                          |
|                                                                                                                  | 5                                 |                                                             |
|                                                                                                                  | 6                                 | aromatisch, reich, charaktervoll                            |
| 7                                                                                                                | stilistisch überragend, perfekt.  |                                                             |
| Gesamteindruck<br>allgemeine Qualität, Typizität, Balance, Harmonie, Finesse, Abgang, Entwicklungszustand, Reife | 0                                 | mangelhaft, unharmonisch, atypisch                          |
|                                                                                                                  | 1                                 |                                                             |
|                                                                                                                  | 2                                 | wenig harmonisch . rund                                     |
|                                                                                                                  | 3                                 |                                                             |
|                                                                                                                  | 4                                 | mittlerer bis langer Abgang, balanciert, typisch, delikater |
| 5                                                                                                                | harmonisch, hochfein, großer Wein |                                                             |
| Maximalsumme                                                                                                     | 20                                |                                                             |

### Gesamtbewertung:

| Punkte  | Bewertung          | Beschreibung                                                                     | DLG                 | Parker |
|---------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|
| 10-11,9 | annehmbar *        | Neutrale bis einfache Weine, frei von Fehlern und störenden Beintönen            | 2-2,9               | 70-75  |
| 12-13,9 | gut **             | Qualitativ hochwertige Weine mit Frucht und Substanz, bereits ein Trinkvergnügen | 3-3,4               | 80-84  |
| 14-15,9 | sehr gut ***       | Weine ohne Schwächen, klare Frucht, gute Substanz, Finesse, Harmonie             | 3,5-3,9<br>(Bronze) | 85-89  |
| 16-17,9 | ausgezeichnet **** | Weine mit herausragender Frucht und Finesse, geschmackliche Fülle und Substanz   | 4-4,4<br>(Silber)   | 90-95  |
| 18-20,0 | groß *****         | Weine bis hinein in die völlige Perfektion                                       | 4,5-5<br>(Gold)     | 96-100 |