

## ✚ **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)*

<i>Süß</i>	<i>am intensivsten an der Zungenspitze</i>
<i>Sauer</i>	<i>am intensivsten am vorderen Zungenrand</i>
<i>Salzig</i>	<i>am intensivsten am hinteren Zungenrand</i>
<i>Bitter</i>	<i>am intensivsten am Zungengrund</i>
<i>Umami</i>	<i>in der Mitte der Zunge</i>

*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 Weißwein Rotwein	grün, gelblich grün, blaßrot	hellgelb, rot	gelb, rubinrot	goldgelb, dunkelrot	farblos, mißfarbig, hochfarbig
Geruch	hart, dezent, feinduftig, sortentypisch	duftig, blumig, sortentypisch	ausdrucksvoll, ausgeprägt, bukettreich sortentypisch	kräftig, duftend, intensiv sortentypisch	ausdruckslos, aufdringlich, fremdartig, umsabert, parfümiert, firn
Geschmack Restsüße	trocken, durchgegoren, herb	halbtrocken, feinherb, dezent	lieblich, süffig	süß, edelsüß	pappigsüß, unharmonisch, Bonbonton
Säure	mild, zart, verhalten	frisch, feinrassig	rassig, herzhaft, nervig, pikant	kernig, stahlig	unreif, fad, matt, spitz, kalt sauer, bissig
Körper (Gehalt an Alkohol) Extrakt	leicht	mundig	vollmundig	gehaltvoll, schwer, wuchtig, feurig, ölig, stoffig, extraktreich	dünn, klein bauchig, schnapsig, leer, plump
Aroma Würzstoffe	neutral	zart	fruchtig, herzhaft, saftig erdhaft	würzig, aromatisch, erdhaft	kurz, unsauber, parfümiert aufdringlich, dick
Alter	jung	frisch, spritzig	reif, entwickelt, ausgebaut	vollreif, edelfirn	leer, tot, matt, schal, passé, abgebaut, überaltert



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 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 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 (Bronze)	85-89
16-17,9	ausgezeichnet ****	Weine mit herausragender Frucht und Finesse, geschmackliche Fülle und Substanz	4-4,4 (Silber)	90-95
18-20,0	groß *****	Weine bis hinein in die völlige Perfektion	4,5-5 (Gold)	96-100