

Verband Schweizer Önologen (USOE)

Mitglied des
Internationalen
Önologenverbandes (UIOE)
info@usoe.ch
www.oenologe.ch

Büro zur Förderung der landwirtschaftlichen
Produkte des Kantons Genf (OPAGE)

Maison du Terroir
93, route de Soral
1233 Bernex
info@opage.ch
www.opage.ch

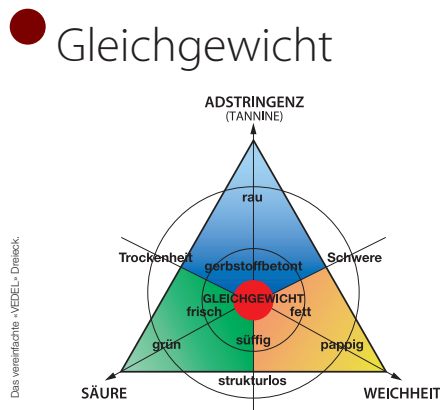
les vins de genève
www.lesvinsdegeneve.ch



Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen

Foto © REGIS COLOMBO / www.dapo.ch - Graphik und Illustration Christine Serex / Genève



Ein Wein ist dann im Gleichgewicht, wenn alle seine Inhaltsstoffe in Harmonie zueinander stehen. Trotzdem kann der eine oder der andere dominant sein, aber ohne Übertreibung. Je nach Weintyp bilden andere Inhaltsstoffe ein Gleichgewicht:

Trockener Weisswein: Säure und Weichheit, bedingt durch den Alkohol

Trockener Rotwein: Säure, Alkohol und Adstringenz, bedingt durch die Tannine

Süsswein: Säure, Alkohol und Süssendruck (Restzucker)

Schaumwein: Säure und Süssendruck

Liste

Um das Training der Degustation zu erleichtern, die Wahrnehmungen systematisch zu beschreiben, hilft eine Liste mit den wichtigsten Parametern, die sensorisch zu analysieren sind.

Eine Einschätzung eines Weines sollte erst vorgenommen werden, wenn er vollständig, blind und in neutraler Umgebung verkostet wurde.

	Aussehen	trüb	schleierhaft	klar	glanzhell
Auge	Intensität der Farbe	blass	gehaltvoll	intensiv	sehr intensiv
	Nuance	Abhängig vom Alter			
Nase	Intensität	schwach	mittel	stark	sehr stark
	Dominanter Geruch	fruchtig	blumig	würzig	vegetabil
	Komplexität	schwach	mittel	gross	sehr gross
Gaumen	Intensität	schwach	mittel	stark	sehr stark
	Gleichgewicht	schwach	mittel	gut	
	Qualität (Aromen, Harmonie)	schwach	mittel	gross	sehr gross
Abgang	Aromatische Nachhaltigkeit nach dem Ausspucken	2-4 Sek. Leichter Wein	5-8 Sek. Guter Wein	9-12 Sek. Grosser Wein	>12 Sek. Sehr grosser Wein

© usoe.ch

Die Degustation



les vins de genève

Die Degustation oder die Kunst des Trinken-Könnens !

Die Praxis der Degustation ist eine anspruchsvolle Disziplin, ausgeübt mit Mass und Bescheidenheit. Indem wir all unsere Sinne anregen, öffnen wir uns vielfältigen Vergnügungen: sensorischen beim Erkennen von Düften und Gerüchen, intellektuellen beim Analysieren und Verbinden der Wahrnehmungen mit solchen, die wir in Erinnerung haben, und schliesslich, dem Vergnügen, Reichtum und Vielfalt in einigen Gläsern Wein zu entdecken.

Mehr verstehen bedeutet höher schätzen. Dies auszudrücken ist die Quintessenz, die die Verbindung schafft zwischen sensorischem Vergnügen und jenem des Geistes.

Diese Anleitung möge Ihnen helfen, die Magie der Gewächse unseres Terroirs zu entdecken !

Die Degustation ist ein Zweig der Œnologie. Der Beruf des Œnologen vereint die wissenschaftlichen und praktischen Kenntnisse von der Bodenkunde bis hin zur Weinbereitung. Die Degustation spielt eine zentrale Rolle in allen Phasen der Weinbereitung und des Ausbaus. Sie ist höchster Ausdruck der Nähe eines Weines zu seinem Bereiter.

Auge

DAS AUSSEHEN

Brillanz «Fähigkeit, das Licht zurückzuwerfen»
Lässt sich auf der Weinoberfläche beobachten.

matt glanzlos kristallin brillant

Klarheit

Erkennbar durch die Flüssigkeit hindurch.

trüb schleierartig glanzhell

DIE FARBE

Intensität «Gehalt an Farbstoffen»

Lässt sich von oben, durch die Tiefe des Weins beobachten. Hängt vom Weintyp ab.

blass gehaltvoll intensiv sehr intensiv

Nuance

*Definiert sich durch den Hauptfarbton und die Reflexe am Rand der Oberfläche.
Hängt vom Typ und vom Alter des Weins ab.*

R e f l e x e			
Wein	Farbton	Jung	Alt
Weiss	grün-gelb	grün-grau	golden
Rosé	rosa-braun	lebendiges Rosa	bernsteinfarben
Rot	rot-orange	violett	rot-braun

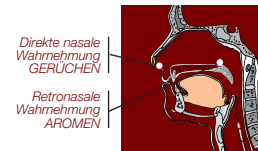
Weinoberfläche



Nase

Setzt sich aus Gerüchen und Aromen zusammen

- **Primäraromen**
sortenabhängig, bestimmt durch die Traubensorte
- **Sekundäraromen**
Gäraromen, bedingt durch die Art der Gärung
- **Tertiäraromen**
Aromen die durch Ausbau und Alterung entstehen



Ein Wein kann mehr als 800 Aromen enthalten. Hier einige Beispiele:

FAMILIE	DUFT	TYPISCHE TRAUBENSORTE
Vegetabil	Knospe des schwarzen Johannisbeers	Sauvignon blanc
	Grüner Pfeffer	Cabernet Sauvignon
	Quitte	Pinot blanc, likörartig
Fruchtig	Erdbeere	Pinot gris
	Himbeere	Pinot noir
	Aprikose	Viognier
	Zitrusfrüchte	Chardonnay, Sauvignon
	Banane	Junger Gamay
	Schwarze Kirsche	Gamaret
Blumig	Lindenblüte	Chasselas
	Rose	Gewürztraminer
	Geissblatt	Chardonnay
Würzig	Pfeffer	Syrah
	Vanille	Im Barrique ausgebaute Weine

Gaumen

«Wahrnehmungen über Zunge und Gaumen»

4 Geschmacksrichtungen, festgestellt während den 3 Phasen der Degustation. Je nach ihrer Intensität und unserer Empfindlichkeit werden diese als mehr oder weniger harmonisch wahrgenommen. (Bitterkeit und Salzigkeit sind nicht in allen Weinen wahrnehmbar).

Abgang Dauer der aromatischen Nachhaltigkeit im Gaumen nach dem Ausspucken des Weines (= PAI)

