

Mitglied des  
Internationalen  
Oenologenverbandes (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](http://www.lesvinsdegeneve.ch)

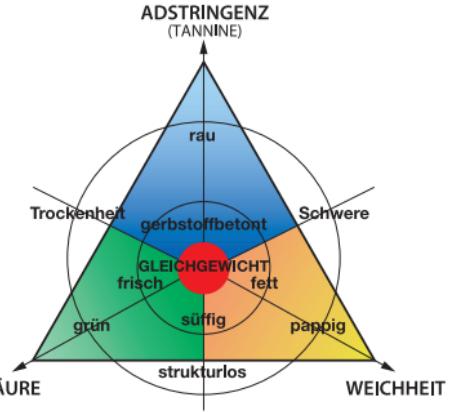


Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass genießen

## Gleichgewicht

Foto © REGIS COLOMBO / www.dapoch.ch - Graphik und Illustrationen Christine Sterck / 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 Süsseindruck (Restzucker)

**Schaumwein:** Säure und Süsseindruck

## 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
<b>Auge</b>	Intensität der Farbe	blass	gehaltvoll	intensiv	sehr intensiv
	Nuance	Abhängig vom Alter			
	Intensität	schwach	mittel	stark	sehr stark
<b>Nase</b>	Dominanter Geruch	fruchtig	blumig	würzig	vegetabil
	Komplexität	schwach	mittel	gross	sehr gross
	Intensität	schwach	mittel	stark	sehr stark
<b>Gaumen</b>	Gleichgewicht	schwach	mittel	gut	
	Qualität (Aromen, Harmonie)	schwach	mittel	gross	sehr gross
	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

## 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 Vergnügen: 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 Oenologie. Der Beruf des Oenologen 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 zurückzuvorwerfen»

ässt sich auf der Weinoberfläche beobacht

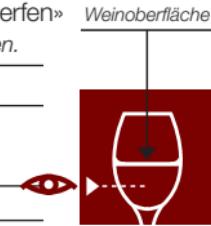
matt glanzlos kristallin brillant

© 2010 Pearson Education, Inc.

Klarheit

erkennbar durch die Flüssigkeit hindurch.

grün schleierartig glanzhell



## DIE FARBE

#### **Intensität «Gehalt an Farbstoffen»**

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

lass gehaltnoll 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.

## Reflexe

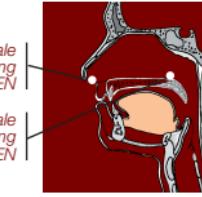
Wein	Farbton	Jung	Alt
Weiss	grün-gelb	grün-grau	golden
Rosé	rosa-braun	lebendiges Rosa	bernsteinfarben
Rot	rot-orange	violett	rot-braun



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



Gaumer

## «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)

