

“Wein zu degustieren, ist ein Training der Sinnesorgane“

Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none">• Im Degustationsraum sollte nicht geraucht werden.• Tragen Sie zum Degustieren kein Parfum, Sprays usw.• Bitte bedenken Sie, dass es darauf ankommt, was Sie kurz vorher (ca. 1 Stunde) zu sich genommen haben. Neutralisierend wirkt Weissbrot, das auch zwischen den Weinen eingenommen werden kann. Undenkbar sind kräftige Speisen wie Käse, Salami usw. Sie können fehlerhafte und schlechte Weine verdecken.• Wie steht's heute mit Ihrem Befinden? Es wirkt sich massgeblich auf die Beurteilung der Weine aus.• Die Weine sind nur dann vergleichbar, wenn alle im gleichen Glastyp ausgeschenkt werden.• Bei Rebsorten-Degustationen sollten alle Weine den gleichen Jahrgang haben.• Wir schenken Rotweine bei Raumtemperatur aus. Kalte Temperaturen hemmen Fehlgerüche und die Unausgewogenheiten der Weine.														
Das Auge:	<ul style="list-style-type: none">• Halten Sie das Weinglas geneigt vor eine weisse Fläche wie z.B. Papier. Beachten Sie, dass die Lichtfarbe (kalt/warm) die Farbe des Weines beeinflusst. Achten Sie möglichs auf Tages- oder neutrales Licht. Am Rand des Weines ist erkennbar, wie fortgeschritten die Reifung (Farbe) ist und wie stark die Dichte an den Weinrand reicht.• Weissweine dunkeln im Alter nach. Farben: von jugendlichen hellen grünen Reflexen bis bernsteinfarbig.• Rotweine hingegen werden heller und bräunlicher. Farben: Purpur-violett sind junge Weine. Weine mit sattem Purpur sollten lagern. Dunkles ziegelrot ist ein reifer Bordeaux. Helles Ziegelrot ein reifender Burgunder. Schwarz-violett mit kaltem Farbton sind unfiltrierte modisch-gekelterte Weine.														
Die Nase	Sie ist die Antenne zum Gaumen. Meist genügt schon das Schnupfern am Glas, um zu beurteilen. Voraussetzung aber ist, dass das Glas geruchlos ist. Das Belüften des Weines im Glas - durch Schwenken - gibt die Aromen frei, die vom Alkohol getragen werden. Es ist deshalb ratsam, den Duft nur bis zu den Nerven der Nase einzuziehen, um ihn nach der Beurteilung sofort wieder auszustossen. Also nicht inhalieren. Auch beim “Schnupfern” zwischen zwei Weinen sollte die Nase mit frischer Luft neutralisiert werden, damit wieder der Gleichstand herrscht. Lernen Sie das zu beschreiben, welche Düfte der Wein hergibt. Hier sind Aroma-Tabellen sehr nützlich. Damit die Aromen auch benannt werden können, ist es notwendig, diese auf Papier zu bringen. So bleibt die Verküpfung von Aromen und deren Namen schneller in Erinnerung. Wichtig ist jedoch, dass es ein erfreuliche Duft ist. Wenn der Duft unangenehm empfunden wird, kann man den Gaumentest auslassen.														
Der Gaumen:	Der Geschmack des Weines ist in der Regel das Zusammenwirken dessen, was die Nase zuvor wahrgenommen hat. Die Summe der Empfindungen im Gaumen wie Säuren, Süsse, Gerbe, Würze und Mineralien, ergeben ein grobes Geschmacksbild. “Kauen & Schlürfen” Sie den Wein, um den Körper (die Summe der Geschmacksinhalte zusammen mit der Wärme und Kraft des Alkohols) zu prüfen. Erst jetzt können Sie voll einschätzen, welche Empfindungen der Wein für Sie vermittelt. Wenn Sie den Wein schlucken, achten Sie auf die Qualität des Nachklanges (Geschmack und Länge) der am Gaumen und beim Ausatmen durch die Nase (retronasal) zurück bleibt. Auch hier hilft die Aroma-Tabelle, um die Eindrücke beim Namen zu nennen und wieder auf Papier zu bringen.														
Einschätzungen:	50 Punkte: Den Wein sollte man nicht trinken. 75 Punkte: Der Wein ist einigermassen trinkbar, man könnte ihn austrinken wenn man müsste. 76-85 Punkte: Der Wein ist gut trinkbar, auch wenn .eine der Komponenten wie Säuren, Süsse, Bitter oder Würze dominiert. 86 - 100 Punkte: Der Wein ist so gut, dass er das Interesse weckt: Fruchtsüsse, Fruchtsäure, Gerbstoffe und Röstnoten (getoastetes Barrique in verschieden starken Röstungen sowie frisches oder „altes“ Barrique) vereinen sich in Harmonie, dh. alles ist spür- und riechbar; aber keines ist dominant. Auch der Nachhall (Abgang) sollte - trotz Adstingenz -sehr angenehm sein, aber keinesfalls bitter, oder grün wie unreif, gekochtes Gemüse, brandig wie alkoholisch-scharf oder sogar süss wie Sirup.														
Ihre Degustations-Notizen	Nehmen Sie keine Rücksicht auf Produzent oder Weingebiet, testen Sie neutral. Ihre Bewertung gilt allein für Ihre persönliche (momentane) Einschätzung, was der Wein Ihnen heute “erzählt”. Vergeben Sie die Punkte sehr sparsam, denn es kann sein, dass Sie einem Wein die maximale Punkte vergeben und treffen dann plötzlich auf einen noch besseren! Was machen Sie nun? <table><tr><td>bis 50 Punkte</td><td>unter aller Kritik</td></tr><tr><td>50 - 60 Punkte</td><td>ungenügend</td></tr><tr><td>60 - 70 Punkte</td><td>passabel</td></tr><tr><td>70 - 80 Punkte</td><td>gut</td></tr><tr><td>80 - 90 Punkte</td><td>sehr gut</td></tr><tr><td>90 - 95 Punkte</td><td>hervorragend</td></tr><tr><td>95 - 100 Punkte</td><td>exzellent</td></tr></table>	bis 50 Punkte	unter aller Kritik	50 - 60 Punkte	ungenügend	60 - 70 Punkte	passabel	70 - 80 Punkte	gut	80 - 90 Punkte	sehr gut	90 - 95 Punkte	hervorragend	95 - 100 Punkte	exzellent
bis 50 Punkte	unter aller Kritik														
50 - 60 Punkte	ungenügend														
60 - 70 Punkte	passabel														
70 - 80 Punkte	gut														
80 - 90 Punkte	sehr gut														
90 - 95 Punkte	hervorragend														
95 - 100 Punkte	exzellent														

**Aroma-Tabelle
und 100-Punkte
Degustationsblatt
können bei uns
angefordert
werden.**

info@complimenti.com

Wir wünschen viel Spass bei der „Arbeit“!

