

VINOSOPHIE, ARBEITSPAPIER FÜR DIE EPISODE 3

August 2024

Inhalt angelehnt an das WSET LEVEL 2 - SYSTEMATISCHES VERKOSTEN VON WEIN ©



PRIMÄRE AROMEN - KOMMEN VON DER TRAUBE

Floral	Blüten, Rose
Grüne Früchte	Apfel, Birne
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Orange, Zitrone
Steinobst	Aprikose, Pfirsich
Tropische Früchte	Ananas, Banane, Melone
Rote Früchte	Erdbeere, Himbeere
Schwarze Früchte	Brombeere, schwarze Johannisbeere (Cassis)
Krautig	Gras, Spargel
Kräuterwürzig	Minze, getrocknete Kräuter
Gewürze	Pfeffer
Fruchtreife	unreife Früchte, reife Früchte, gekochte Früchte

SEKUNDÄRE AROMEN - KOMMEN VOM AUSBAU DES WEINES

Hefe	Biskuit, Brot, Brotteig, Gebäck, Joghurt, Käse, Toastbrot
Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
Eichenausbau	Gewürznelke, Holzkohle, Kaffee, Rauch, Schokolade, Vanille, Zeder

TERTIÄRE AROMEN - KOMMEN VON DER REIFUNG

Weisswein	Benzin-/Petrolnote, Honig, Ingwer, Muskatnuss, Trockenfrüchte, Zimt
Rotwein	Erde, Fleisch, Leder, nasses Laub, Pilze, Tabak, Trockenfrüchte, Waldboden
absichtlich oxidierte Weine	Caramel, Haselnuss, Kaffee, Mandel, Walnuss

Das Kleingedruckte:

- Die Aromen hier sind nur auszugsweise.
- Ein Wein KANN sekundäre oder gar tertiäre Aromen haben. MÜSSEN tut er das gar nicht. Ein junger, frischer, knackiger Sauvignon lebt zum Beispiel rein von seiner Primärarymatik – aber das auch nicht immer...
- Riechen kann und muss man üben! Speziell das Verknüpfen eines spezifischen Geruchs. Darum: Rieche an allem, was du finden kannst. Speichere nebst deiner ganzen Küche auch mal «Tannechriis u nassi Blätter» ab.

Nebst dem Riechen kann man das Verkosten durchaus lernen. Mit ein paar deiner Freund:innen...begleitet von mir und einigen Weinproben. Melde dich doch auf mail@aedu.be.