

VINOSOPHIE, ARBEITSPAPIER FÜR DIE EPISODE 4

August 2024

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



AUGE

Klarheit		klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe		blass - mittel - tief
Farbton	Weissweine	grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun
	Roséweine	hellrosa - rosa-orange - orange
	Rotweine	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun

NASE

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Geruchsintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geruchsprägung	primär - sekundär - tertiär
Ev. weitere Eindrücke	wie Depot, Schlieren, Weinstein, etc

GESCHMACK

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süsse
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksprägung	primär - sekundär - tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

GESAMTEINDRUCK

Kriterien mit BLIK mit je einem Punkt (Balance / Länge / Intensität / Komplexität)

fehlerhaft - schwach (0 Pt) - durchschnittlich (1 Pt) - gut (2 Pt) - sehr gut (3 Pt) - hervorragend (4 Pt)

Das Kleingedruckte:

- Die Kriterien hier sind nur auszugsweise.
- Sei bei BLIK hart: Eher zurückstufen als zu wenig begründet hochstufen.
- Verkosten kann und muss man üben! Wenn du Lust bekommen hast: übe ab jetzt mit JEDEM GLAS. Mal kürzer unter Freunden, mal ganz detailliert und allein. Mal nur kurz die Aromatik, mal nur die Balance. Frage dich vor dem ersten Schluck (auch wenn es bei Besuch nur wenige Sekunden sind): «Was kann er denn?».
- Wenn du das noch aufschreibst, bekommst du mit den Jahren deine ganz persönliche Weinbibliothek.

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