

# ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Sie wollen Ihre Erfahrung mit Degustation vertiefen und Ihr Wissen über Weine aus dem Burgund erweitern... dann sind die Seminare der Ecole des Vins de Bourgogne wie für Sie geschaffen.



## Seminare von 2 ½ Stunden bis zu 5 Tagen, vom Einsteigerniveau bis hin zu Seminaren für echte Könner.

- Einführung in die Techniken der Degustation von Weinen aus dem Burgund
- Einführung in die sensorielle Analyse
- Deutung der Landschaften
- Kommentierte Degustationen
- Degustationen im Weinkeller
- Thematische Degustationen (Große Weine, alte Jahrgangsweine...)

## Weiterführende Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie hier:

[www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)



## Animationen im "Cave aux Arômes des Vins de Bourgogne"

Der "Cave aux Arômes des vins de Bourgogne" lädt dazu ein, auf spielerisch-pädagogische Weise die Aromen der Weine aus dem Burgund zusammengefasst in mehreren großen Familien zu entdecken.

- Jede für die roten und weißen Burgunder charakteristische Familie an Aromen wird in Glaskugeln durch frische Produkte dargestellt.
- Sobald man die Nase dem offenen Ende der Kugel nähert, werden die entsprechenden Aromen wahrnehmbar.
- Ein Spiel der Sinne, das Ihnen die Zuordnung der Aromen zu den Produkten und Weinen näher bringt.

Diese Entdeckungsreise für die Geruchszellen ist ein einzigartiges, von den Weinen des Burgunds getragenes Instrument, mit dem diese Weine inzwischen in ganz Frankreich und auf internationaler Ebene vorgestellt werden.



Tel.: +33 (0) 3 80 26 35 10  
E-Mail: [ecoledesvins@bivb.com](mailto:ecoledesvins@bivb.com)  
[www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)



Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne

Tel.: +33 (0) 3 80 25 04 80  
E-Mail: [bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)  
[www.weine-aus-dem-burgund.de](http://www.weine-aus-dem-burgund.de)



# DIE KUNST DER DEGUSTATION

grandpavois • www.grandpavois.fr • RCS B 24712872  
Document imprimé sur papier PEFC, avec encres végétales, chez un imprimeur **Übermäßiger Alkoholenuss schadet der Gesundheit. Bitte in Maßen genießen. Ausgabe 2010**





Das Degustieren besteht nicht alleine aus der Würdigung der Qualität eines Weines, sondern auch aus der Fähigkeit, alle dabei geweckten Empfindungen mit einfachen, präzisen und allgemein verständlichen Worten zu benennen. Diese manchmal schwierig erscheinende Übung ist jedem möglich.



# 1

## Der optische Aspekt Das Auge

**Betrachten Sie den Wein**  
im Tageslicht, indem Sie Ihr Glas auf eine weiße Fläche stellen.

### Farben und Nuancen

#### Weissweine

Weissgold, Grüngold, Gelbgold, Gelbgrün, Strohgelb, güldenes Gelb, Gelborange, Bernsteinengelb...

#### Rosé

Violettrosa, Himbeerrosa, Pfingstrose, orangestichiges Rosa, lachsrosa, Aprikose, Grau, Zwiebelschale...

#### Rotweine

Rotviolett, Granatrot, Rubinrot, Sauerkirsch, Ziegelrot, Mahagoni...

### Intensität

- + Robe von schöner Intensität, intensiv, tief, ausgeprägt, dunkel...
- = Robe von mittlerer Intensität
- Robe von schwacher Intensität, hell, blass, sehr blass, ungenügend...

### Glanz

- + Spiegelung des Lichts auf der Scheibe\*
- + Glänzende, funkelnde, kristalline, glitzernde Robe
- = Matte, stumpfe, verhangene Robe...

\*Der Teil des Weins, der im Weinglas Kontakt mit der Luft hat.

### Klarheit

#### Keine Trübung.

- + Durchsichtige Robe...
- = Trübe, unklare, verschleierte Robe...

- Vorsicht, "trüb" darf nicht mit "Bodensatz" verwechselt werden. Ein trüber Wein wird in der Regel negativ bewertet, wogegen ein Bodensatz oft natürlichen Ursprungs ist (Weinstein, Farbstoffe des Weins...).
  - Zu beobachten sind außerdem die Flüssigkeit eines trockenen Weins und die Viskosität einer Beerenauslese.
  - Beine, Beinchen, Tränen und Fenster zeigen den Alkoholgehalt des Weins an. Sie sind kein absolutes Qualitätsmerkmal, sondern meist ein einfacher Hinweis auf die Qualität.
  - Bei einem Crémant de Bourgogne beobachtet der Degustierer die Farbe und das Schäumen\*
- \*Die Konsistenz und Fortdauer des Schaums sowie die Geschwindigkeit des Aufsteigens und die Größe der Blasen.



# 2

## Der olfaktive Aspekt Die Nase

**Nehmen Sie den Geruch des Weins**  
sanft durch kurzes, aufeinander folgendes Einatmen auf. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals, nachdem Sie den Wein im Glas geschwenkt haben.

### Erste Nase

#### Vor dem Schwenken.

##### Erster Eindruck

- + Angenehm, gefällig
- = wenig angenehm, unangenehm, unsympathisch...

##### Intensität

- + Kräftige Nase, offen, ausdrucksvoll, von guter Intensität
- = Nase von mäßiger Intensität oder schwach, diskret, verschlossen...

##### Qualität

- + Elegante Nase, subtil, fein, von schöner Qualität
- = Nase von unzureichender Qualität, gewöhnlich, derb...

##### Komplexität

- + Komplexe, reiche Nase
- = Wenig komplexe, einfache Nase...

Die aromatische Komplexität ist abhängig von der Anzahl der Aromafamilien, die der Verkoster zu erkennen vermag.

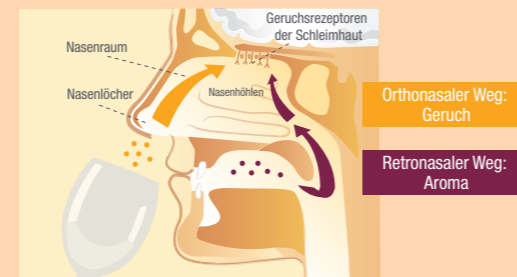
### Zweite Nase

#### Nach dem Schwenken.

Nach dem Lüften intensivieren sich die Gerüche und ihre Komplexität nimmt zu. Der Wein ist von umso größerer Qualität, je mehr sich die Palette der Aromen dabei offenbart.

### Retro-Olfaktion

Die Gerüche werden mit der Nase wahrgenommen, die Aromen jedoch im Mund. Nachdem der Degustierer einen Schluck Wein genommen hat, lüftet er ihn, indem er Luft in den Mund saugt, während der Wein im Mund verbleibt (die "grumage"). Dies ermöglicht das Identifizieren und Beschreiben der wahrgenommenen Aromen.



### Aromafamilien und Nuancen

- **Blumig**  
Linde, Kamille, Eisenkraut, Geißblatt, Hagebutte, Rose, Akazie, Weißdorn, Pfingstrose, Ginster, Orange...
- **FrISCHE FRÜCHTE, Zitrusfrüchte und exotische Früchte**  
Quitte, Pfirsich, Birne, Bergamotte, Zitrone, Orange, Grapefruit, Ananas, exotische Früchte, Banane, Litschi, Mango...
- **Rote Früchte, frISCHE Früchte**  
Schwarze Johannisbeere, Weintraube, Himbeere, rote Johannisbeere, Brombeere, Pflaume, frISCHE Feige, Muskat, wilde Beeren, Kleinobst...
- **Eingemachtes Obst und kandierte Früchte**  
Konfitüre, Orangenschale, Steinobst, Kirschwasser...
- **Trockenobst**  
Rosine, Haselnuss, Mandel, getrocknete Feige, Pistazie, Aprikose, Trockenpflaume, Dattel...
- **Pflanzliche Gerüche und Aromen**  
FrISCHE Pflanzen: Gemähtes Gras, Minze, Farn, Knospe von schwarzer Johannisbeere, Holundern, Buchsbaum...  
Trockene Pflanzen: Tee, Tabak, Heu, Stroh...
- **Lebensmittel**  
- Karamell, Lakritz, Kakao, Honig...  
- Milchprodukte, frISCHE Butter, Hefe, Milch, Hefegebäck, Molke...
- **Holz**  
Vanille, Eichenholz, Kiefer, Zeder...
- **Würzig**  
Pfeffer, Zimt, Thymian...
- **Emphyreumatisch**  
Verbrannt, geräuchert, Kaffee, Röstung, Toastbrot, Mokka, gebrannte Mandel, verbranntes Holz...
- **Mineralische Gerüche und Aromen**  
Gemahlener Stein, Feuerstein, Kreide, Bleistiftmine, Jod...
- **Balsamische Gerüche und Aromen**  
Wachs, Harz, Wacholder...
- **Unterholz**  
Pilz, Trüffel, Baummoos, Humus...
- **Tierisch**  
Leder, Pelz, Fleisch, Wurstwaren, Wild, Bernstein, wildes Tier, Moschus...



# 3

## Der geschmackliche Aspekt Der Mund

**Nehmen Sie den Wein im Mund auf**  
und "bewegen" sie ihn sanft, indem Sie durch die Lippen etwas Luft einsaugen. Warten Sie einige Sekunden und spucken Sie ihn aus.

### Attack

**Der erste geschmackliche Eindruck am Gaumen.**

Weich, geschmeidig, ehrlich oder lebhaft.

### Geschmackliches Gleichgewicht

#### Säuerlich, süß, bitter, salzig.

Bei Rotweinen darf nicht vergessen werden, die Tannine\* einzuordnen.

Diese können wie folgt beschrieben werden:

- + Geschmeidig, zart, seidig, rund, elegant...
- = Spröde, rau, derb, austrocknend, bitter, grün...

\*Die in den Rotweinen vorhandenen Tannine der Traube reagieren mit den Eiweißen des Speichels, wodurch dieser seine befeuchtende Wirkung verliert und der charakteristische Eindruck der Trockenheit entsteht.

### Körper

- + Korpulent, weit, voll, dicht, fleischig...
- = Schlank, mager, ärmlich, dürr...

### Schlussfolgerung

Nur wenige Worte, um die Eigenschaften des verkosteten Weins zu beschreiben.

- 1 **Gesamtqualität:** Exzellent, gut, mittel-mäßig, schwach, unzureichend...
- 2 **Absehbare Entwicklung und Zukunft:** Gut lagerbarer, kaum entwickelter, aufzubewahrender, zu konsumierender, nicht mehr genießbarer Wein...

- 3 **Weitere Kommentare:** Serviertemperatur, Empfehlung der Übereinstimmung von Speise und Wein, Positionierung innerhalb seiner Appellation und seines Jahrgangs...