

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Einleitung	10
1 Was ist Geschmack?	11
1.1 Über Geschmack reden	12
2 Warum wird die Sinneswahrnehmung Geschmack so wenig beachtet	13
3 Wahrnehmungs- und Dokumentationssysteme, oder warum es so schwer ist, objektiviert über Geschmack zu sprechen.	14
3.1 Zur Praxis:	14
3.2 Ist-Situation der Wein- und Produktbeschreibung	14
4 Die Trennung von Dokumentation und Beurteilung	16
4.1 Empfindung und Wahrnehmung.	16
4.2 Kalibration	16
4.3 Objektivität/Relativität	17
4.4 Unterschiedliche Gewichtung bei der Geschmacksbildung von Aroma und schmeckbaren Produktinhaltsstoffen.	18
5 Der Geschmack	19
6 Die Sensoanalytik	21
6.1 Erste Schritte der praktischen Sensoanalytik	21
6.1.1 Quantitative, deskriptive Analyse QDA.	22
6.1.2 Zielgruppenorientierte Produktbeschreibung.	23
6.1.3 Herkunft und Terroir	23
6.1.4 Food Pairing	23
6.1.5 Dynamik.	24
6.1.6 Aromazuordnung.	24
6.1.7 Preis-Leistung.	24
6.1.8 Anwendung	24
6.1.9 Lagerpotential	24
6.1.10 Qualitätseinschätzung	24
6.1.10.1 Was bedeutet Qualität?	26
6.1.10.2 Traubenunabhängige Beeinflussungen des Weinaromas	26
6.1.10.3 Trauben- und vinifikationsspezifische Beeinflussungen der Weininhaltsstoffe	28

6 Inhaltsverzeichnis

6.1.10.4.	Unterschiedliche Vinifikationsarten beeinflussen die Inhaltsstoffe	29
6.2	Annäherung an den Qualitätsbegriff	30
6.2.1	Suche nach Gemeinsamkeiten	30
6.2.2	Reproduktion einer Qualitätsaussage	30
6.2.3	Ziele der Beurteilung	30
6.3	Wichtigkeit objektivierter Qualitätsaussagen	31
6.4	PAR – der Schritt zur nachvollziehbaren Qualitätsdefinition	31
6.4.1	Aufbau des PAR	31
6.5	Die Bedeutung der Punkte	32
6.5.1	Punkte-Ranking nach Darting	32
6.6	Der PAR Bogen	33
6.6.1	Der PAR-Ergebnisbogen in der Datenbank	33
6.7	Zusammenfassung PAR	33
7	Beschreibung der Wahrnehmung	37
7.1	Aufteilung der Attribute nach Informationsart und Gehalt	37
7.2	Weinsprache, Weinansprache	39
8	Weinhaltsstoffe – wie man sie erkennt und dokumentativ beschreiben kann	40
8.1	Säuren im Wein	40
8.1.1	Säurebeschreibung	41
8.1.2	Saures Schmecken auf der Zunge	41
8.2	Süße – was Süße im Wein bewirkt	42
8.2.1	Arten der Süße im Wein	43
8.2.2	Glycerin	43
8.3	Extrakt oder Mineralstoffe im Wein	43
8.3.1	Das Terroir	44
8.4	Alkohol	47
8.4.1	Wirkungen von Alkohol auf die Mundschleimhaut	47
8.5	Gerbstoffe/Polyphenole/Lignin/Hemicellulosen	48
8.6	Zusammenfassung: Sensoaktivitäten im Mund	49
9	Haptik/Mundgefühl	50
10	Beschreibungsmöglichkeiten von Wein	51
10.1	Wahrnehmungsdynamik	52
10.2	Klarheit des Weines	53
10.3	Farbe	53
10.4	Viskosität	54
10.4.1	Schlierenbildung	54
10.5	CO ₂	55
10.6	Intensität/Nasengefühl/Riechen/Geruch	55

10.6.1	Irritation der Nase	55
10.7	Aroma	56
10.7.1	Fruchtige Aromen	57
10.7.2	Blütige Aromen	58
10.7.3	Vegetabile Aromaten	58
10.7.4	Würzige Varianten	58
10.7.5	Holzige, röst- und erdige Noten	58
10.7.6	Balsamische Aromen	58
10.7.7	Animalische Noten	58
10.7.8	Chemische Noten	59
10.8	Aromaeinteilung nach seiner Entstehung	59
10.9	Das Aromarad	60
10.10	Erweiterter Aromakreis	60
10.11	Traubenunabhängige aromabeeinflussende Komponenten beim Wein	60
10.11.1	Klimazonen	61
10.11.2	Terroir – Standort, Boden und Klima	61
10.11.3	Oxidation-Reduktion	61
10.11.4	Hefeeinsatz – Reinzuchthefer oder Spontanvergärung	62
10.11.4.1	Hefearten	62
10.11.5	Barrique	62
10.11.6	Gärtemperatur	63
11	Zusammenfassung Weinkommunikation	64
11.1	Schlagworte der Weinsprache	64
11.1.1	Die Reintönigkeit	64
11.1.2	Entwicklungsstadium	64
11.1.3	Mundgefühl/Irritation Mund	64
11.1.4	Gerbstoffe	65
11.1.5	Harmonie	65
11.1.6	Potential	65
11.1.7	Abgang/Nachhall/Finale	65
11.1.8	Charakteristik	66
11.1.9	Typizität	66
11.1.10	Statement	66
12	Praktische Tipps	67
12.1	Aromen	67
12.2	Schmeckbare Inhaltstoffe	67
12.2.1	Die Säuren	68
12.2.2	Zucker	69
13	Nachwort	70

8 Inhaltsverzeichnis

14	Food Pairing – Essen und Wein	71
14.1	Wein zum Essen? Essen zum Wein?	71
14.2	Die Aufgabe des Weines	72
14.3	Die Kombination von Essen und Wein	73
14.4	Aromavergleich in Speise und Wein	79
 Service		
	Literaturverzeichnis	83
	Sachregister	84