**Verkostung und Bewertung**

Die Weinprobe ermöglicht, Wein mit seinen zahlreichen Nuancen und Facetten zu erkennen. Sie hilft Kaufentscheidungen zu treffen, erleichtert die Auswahl der Weine zu bestimmten Speisen und Anlässen und ermöglicht die Selektion von besonders lagerfähigen Weinen. Um zu verlässlichen Ergebnissen zu gelangen, basieren Weinverkostungen auf fachlich definierten Grundlagen.

Denn die Verkostung besitzt in der weinwirtschaftlichen Praxis und in der Wissenschaft auch eine fachliche, önologische Funktion, indem sie die chemisch-physikalische Analyse des Weines ergänzt, mit der die Bestandteile und Zusammensetzung der Inhaltsstoffe ermittelt werden. Da zuweilen Weine mit nahezu gleichen analytischen Werten verschieden riechen und schmecken und die Unterschiede in den üblichen Analysendaten allein nicht sichtbar werden, ist zur Gesamtbeurteilung die Verkostung notwendig.

Sie beschäftigt sich im Wesentlichen mit den Merkmalen des Weines, die mit den Sinnesorganen erfasst werden: Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack. In der Fachsprache wird diese Sinnenprüfung als *sensorische* (lat. *sensus* = Sinn) oder *organoleptische* Prüfung bezeichnet. In einigen deutschsprachigen Ländern ist dafür die Kurzbezeichnung Weinkost oder - vereinfacht - Probe gebräuchlich. International verbreitet ist der Begriff Degustation (abgeleitet von lat. gustus = das Kosten; italienisch degustazione, spanisch degustación, aber auch „cata“).

## *Sinnenprüfung*

Die sensorische Weinprüfung und -bewertung basiert auf Wahrnehmungen von Aussehen, Geruch und Geschmack des Weines. Dominierende Kriterien sind der Geruch, der in der olfaktorischen Prüfung festgestellt, und der Geschmack, der in der gustatorischen Prüfung ermittelt wird. Obgleich die Empfindlichkeit des Geruchssinns beim Menschen wesentlich ausgeprägter ist als beim Geschmackssinn, haben in der Gesamtbewertung der Weinqualität die Wahrnehmungen über die Schmeckzellen die größte Relevanz.

*Aussehen […]*

### *Klarheit*

Die Prüfung der Klarheit (Transparenz) des Weines erfordert beim Weintester gute Sehschärfe im Nahbereich. Trotzdem werden feinste Trübungen vielfach vom Auge nicht wahrgenommen. In der Praxis gelten Weine, deren trübes Aussehen mit bloßem Auge bemerkt wird, als fehlerhaft. Dies gilt nicht für Weine mit (Gerbstoff-) Depot oder kristallinem Niederschlag von Weinstein (Weinkristalle). Dabei handelt es sich um natürliche Ablagerungen, die sich aus dem Reifeprozess von gerbstoffhaltigen Rot- und Portweinen oder bei besonders säurereichen Weißweinen bilden

### *Viskosität und Kohlensäure*

In der fachlichen Bewertung werden nach den optischen die physikalischen Merkmale des Weines geprüft. Sie beziehen sich den Flüssigkeitsgrad (Viskosität) und den Gehalt an Kohlensäure (Bläschenbildung). Sie werden beim Einschenken oder leichten Schwenken des Glases festgestellt. Normalerweise fließt Wein langsamer als Wasser. Fließt er ölig oder „dick“, verfügt er über höhere Anteile an Alkohol, Zucker und anderen Extraktstoffen. Extrakt- und alkoholreiche Weine bilden Schlieren, die sich deutlich beim Kreisenlassen des Weines am Glasrand zeigen. Sie werden wegen ihrer Form als „Kirchenfenster“ oder „Tränen“ bezeichnet und entstehen durch die Oberflächenspannung bestimmter Alkohole. Sie gelten als Kennzeichen hochwertiger Weine.

Bei der Prüfung von Schaum- und Perlweinen ist der Kohlensäuregehalt (= gelöstes Kohlendioxyd) ein wichtiges Qualitätskriterium, für das u. a. die Größe der CO2-Perlen sowie Intensität und Dauer der Schaumbildung bewertet werden. Wenn stille Weiß- oder Roséweine beim Öffnen und Einschenken auffallend starke CO2-Bildung zeigen, lässt dies auf eine Nachgärung in der Flasche schließen oder auf eine Abfüllung mit Kohlensäuredruck (etwa 1 Atü), die den Weinen eine gewisse Frische vermittelt und von vielen Kellereien praktiziert wird.

### *Der Geruch*

Im Wein entstehen flüchtige Verbindungen verschiedener Duft- und Aromasubstanzen in unterschiedlichen Verhältnissen, aus denen sich mehrere tausend Aromastoffe bilden. Durch die Gas-Chromatographie wurden etwa 800 Aromastoffe analysiert, zum Teil nur in Spuren von weniger als ein Millionstel Gramm pro Liter. Der Gesamtgehalt der Aromastoffe im Wein beträgt etwa 0,8 bis 1,2 g pro Liter. Da sie zum Teil unterhalb der Geruchsschwelle liegen, sind sie sensorisch nicht alle wirksam. Gleichwohl ist die Empfindlichkeit unseres Geruchssinns ungleich ausgeprägter als des Geschmackssinns. Der „Geschmack“ vieler Substanzen wird auch über die Geruchsrezeptoren ermittelt. (Daher werden die Verbindung von Geschmacks- mit den Geruchseindrücken in der englischen Weinansprache als flavour bezeichnet – im Gegensatz zu taste, das ausschließlich den Geschmack meint). Fasst man die aus Duft- und Geschmackserkennung resultierenden Eindrücke als „Gesamtaroma“ zusammen, so zeigen sich zahlreiche Komponenten in unterschiedlicher Konzentration. Dazu zählen Säuren, Zucker, Aminosäuren und flüchtige Verbindungen, vor allem geruchsintensive Aldehyde, die die Vorstufe zur Oxydation des Weines bilden.  
Klassifizierung der Geruchseindrücke

In der Riechforschung wurden bislang ungefähr 10 000 verschiedene Substanzen als Grundlage von mehreren 100 000 Duftnoten ermittelt. Zur Unterscheidung der Duftqualitäten werden sie in Geruchsgruppen oder Klassen eingeteilt. Die erste „moderne“ Klassifizierung erstellte Carl von Linné 1756 mit den Klassen aromatisch, blumig, ambrosisch, lauchartig, bocksartig, widerwärtig/ekelerregend. Andere Wissenschaftler teilten Duftqualitäten in 30 Klassen (H. Zwaardemaker, 1895) oder sogar 44 Klassen (Harper, 1968) ein. In den meisten Klassifizierungen finden sich übereinstimmend die Merkmale blumig, fruchtig und würzig, während bei den übrigen Geruchsdefinitionen zahlreiche Abweichungen auftreten. […]

## *Physiologie des Geschmacks*

Im Gegensatz zum Geruch mit seiner Vielzahl (klassifizierter) Geruchsgruppen wird beim Geschmack nur zwischen vier Grundqualitäten unterschieden: süß, sauer, salzig, bitter. Sie werden der oraltrigeminalen Geschmackswahrnehmung zugeordnet. Sie erfolgt durch den Tastnerv im Bereich Mund, Nase und Rachen, der nur auf chemische Stimulation reagiert.

Die Geschmacksempfindungen werden in der Mundhöhle wahrgenommen durch den vorderen Teil der Zungenoberfläche (vor allem süß), die Zungenränder (salzig, im mittleren Teil sauer) und am Zungengrund (bitter). Weniger geschmacksempfindlich sind der weiche Gaumen und Teile des Gaumensegels, Rachenwand, Kehldeckel und Teile des Kehlkopfes.

Die geschmackliche Empfindungsstärke wird durch bestimmte äußere Reizeinwirkungen (Intensität und Dauer der Reizwirkung) und individuelle Faktoren (Reizempfindlichkeit abhängig von Tageszeit, Temperatur- und Witterungseinflüssen, Allgemeinbefinden, Lebensalter) geprägt. Mit zunehmendem Alter kann die Anzahl der Geschmackspapillen (im Durchschnitt 2 000) abnehmen. Ältere Menschen (über 60 Jahre) können einen dadurch entstandenen Mangel an geschmacklicher Sensibilität durch entsprechende Degustationsübungen ausgleichen. Hinsichtlich ihrer Eignung als Verkoster gibt es zwischen Frauen und Männern keine natürlichen Unterschiede.

[…]

Das Bewertungsurteil für den Geschmack ergibt sich aus dem ersten Eindruck am Gaumen, wenn der Wein mit ein wenig Luft durch die Lippen eingesaugt wird und der Wahrnehmung von Qualität, Harmonie und Intensität. Nach dem Ausspucken gewinnt man einen Eindruck vom Nachgeschmack, der ebenso wie der „Nachhall“ jedoch präzise nur nach dem Schlucken festgestellt werden kann. Dieser Nachhall kann wenige Sekunden, aber bei großen Weinen bis zu einer halben Minute dauern, so dass man dann von einem „langen Abgang“ (oder Schweif, Schwanz) spricht. Aber auch Weinfehler zeigen sich im Nachgeschmack deutlich. […]

Die einzelnen Bewertungen von Süße und Säure, Frucht, Frische (Kohlensäure) und Alter, Körper und Alkohol münden in den Gesamteindruck von der Ausprägung des Weines, Für ihn stehen auch Begriffe wie „Struktur“, „Architektur“, „Beschaffenheit“ oder die aus der englischen Weinansprache abgeleiteten „Textur“ (eigentlich Gewebe, Maserung). Das Gesamtbild spiegelt das „Mundgefühl“ wieder, für das in der traditionellen deutschen Weinansprache synthetisierende Begriffe wie Harmonie und Charakter benutzt werden.

Entsprechende Gütebezeichnungen wie gefällig, süffig, kernig, vollmundig, wuchtig, adelig werden zwar in der Weinwerbe-Sprache häufiger verwendet, in der Terminologie der Weinsensorik sind sie jedoch kaum von Bedeutung.