

Degustations-Glossar SFS

Das professionelle Taschen-Lexikon

**DIE SOMMELIER-FACHSCHULE ZÜRICH SFS IST PARTNER DER
ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS ASSP
ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE ASI
SOMMELIERVERBAND DEUTSCHSCHWEIZ SVS**



Degustations-Glossar SFS von Bruno-Thomas Eltschinger

Dieses kleine Taschen-Lexikon mit über 900 Begriffen dient Sommeliers, Weinfachleuten, Weinkenner, Weinliebhabern und Weinfreunden als zuverlässiges, handliches Nachschlagewerk rund um den Wein.

- 270 Internationale und regionale Rebsorten mit ihren typischen aromatischen und geschmacklichen Merkmalen
- 115 Aromen der wichtigsten Weine und Rebsorten
- 550 Degustationsbegriffe, Stichwörter und Erklärungen der Weinsprache erläutert im kleinen Wein-Lexikon
- Nationale Ursprungs- und Qualitätsbezeichnungen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Deutschland, Österreich, Spanien, Kalifornien
- Degustations-Schema mit Schlüssel für professionelle Degustations-Notizen
- Bewertungs-Skala zur Weinbeurteilung aus Europa und nach Parker

Schulsekretariat:
Werdstrasse 34 - CH-8004 Zürich
Telefon 044 241 80 60 - Telefax 044 241 75 85
E-Mail: bruno-thomas@bluewin.ch

Vorwort

Dieses Degustations-Glossar der Schweizer Fachschule für Sommeliers und Weinkenner „SFS“ ist ein kleines Nachschlagewerk und ein praktischer, unverzichtbarer Begleiter für Sommeliers, Weinfachleute, Weinkenner, Weinliebhaber und Weinfreunde. Wer oft beruflich oder privat Weine probiert und geniesst, hat mit diesem kleinen Taschen-Lexikon ein zuverlässiges, vielseitiges und handliches Hilfsmittel. In diesem Handbuch finden Sie viele wichtige Begriffe und Wissenswertes, welches Sie beim Weindegustieren benötigen. Am besten benutzt man es zusammen mit dem Degustations-Notizbuch SFS, dem professionellen Wein-Logbuch.

Wein ist ein komplexes Thema, das sehr subjektiv wahrgenommen wird. Deshalb ist es wichtig, dass Sommeliers und Weinkundige eine Methodik zur Entschlüsselung dieser individuellen Wahrnehmungen anwenden. Gerade heute, wo die Globalisierung und Uniformierung der Weinwelt droht, und die traditionelle Weinbereitung immer mehr von Massenweinen mit Billigpreisen und einheitlichem Geschmack verdrängt werden, ist es wichtig, dass wir unsere Sensorik schulen und die Unterschiede zwischen echtem Wein und Kunstwein erkennen. Lieber ein komplexer Wein mit Ecken und Kanten als ein Produkt ohne Identität und Ursprung.

Es gibt viele authentische Weine mit Identität, Terroir und gutem Preis-Leistungsverhältnis die entdeckt werden möchten. Auf dieser Entdeckungsreise zwischen Rebsorten, Aromen, Qualitätsstufen und Weinbegriffen sind unser Degustations-Notizbuch und dieses Degustations-Glossar zuverlässige Begleiter. Das Taschen-Lexikon ist nicht nur als Nachschlagewerk bei Weindegustationen zu betrachten, sondern hat auch die Absicht, den Leser neugierig zu machen und die verschiedenen Fenster für die unendliche Vielfalt der Welt der Weine zu öffnen. Entdecken Sie die faszinierenden und vielseitigen Facetten des Genussmittels Wein. Man sagt, Wein allein macht nicht glücklich, aber er ebnet den Weg zur Glückseligkeit. In vino veritas!

Bruno-Thomas Eltschinger

Präsident Schweizer Sommelier-Fachschule SFS Zürich

DEGUSTATIONS-SCHEMA SFS

Datum/Zeit Anlass Ort

Lieferant Kontaktperson

Telefon www

E-Mail

Weiss Rosé Rot Schaumwein Süsswein

Weinname Preis

Rebsorte/n Alkohol % vol.

Qualitätsbezeichnung (AOC, DOC usw.) Jahrgang

Ausbauart Produzent

Anbaugebiet Land/Ort

Auge

Klarheit Perlage

Farbton Farbdichte/tiefe

Viskosität/Fluidität Tränen/Kirchenfenster

Nase (Aromen)

Reintönigkeit/Fehler Intensität/Tiefe

Qualität/Komplexität

Aromagruppe/n Hauptaromen

Mund (Gaumen)

Auftakt/Erster Eindruck Kohlensäure/CO₂

Süsse Säure

Alkohol Adstringenz

Gerbstoffqualität/Tannine

Körper Mundgefühl

Gaumenaroma Retronasal

Abgangs-Dominante Nachhaltigkeit/Länge

Allgemeiner Eindruck

Harmonie Reifegrad

Lagerungspotential Jahre Mängel

Speisen

Pers. Bewertung (Max 20 Pte.) Preis/Leistung

Bemerkung

Schlüssel für Degustationsnotizen

Auge

Klarheit: undurchsichtig, trüb, neblig, matt, durchschimmernd, klar, strahlend, kristallklar, brillant.

Perlage:

Grösse der Bläschen: fein, recht fein, gross. Menge der Bläschen: wenig, genügend, recht zahlreich, zahlreich. Dauerhaftigkeit: kurzlebig, recht anhaltend, anhaltend.

Farbton Weissweine: graugelb, grünlich, blassgelb, blassgold, grüngolden, gelb mit grünen Reflexen, gelbgrün, zitronengelb, strohgelb, goldgelb, dunkelgelb, tiefgold, rotgold, goldbraun, Bernstein, Karamellblond, Amber, braun (Malaga, Marsala, Cognac).

Farbton Rosé Weine: hellrosa, zuckerwattenrosa, kirschrosa, himbeerrosa, lachsrosa, pinkrosa, hellviolett, orangenrosa, zwiebelschalenrosa, pfingstrosenrosa, braunrosa.

Farbton Rotweine: kupferrot, ziegelrot, rot mit orangen Reflexen, granatrot, rubinrot, kirschrot, purpurrot, rot mit violetten Reflexen, rotbraun, Mahagoni, violett, Tintenfarbe.

Farbdichte/tiefe: angedeutet, wässrig, blass, mitteldicht, satt, dicht, dunkel, undurchdringbar.

Viskosität/Fluidität: wässrig, dünn, leichtgewichtig, gewichtig, zähflüssig, ölig.

Tränen/Kirchenfenster: nicht vorhanden, deutlich, starke.

Nase (Aromen)

Reintönigkeit/Fehler: unsauber, fremd, leicht fehlerhaft, sauber, reintönig.

Intensität/Tiefe: verschlossen, dumpf, verhalten, diskret, leicht, offen, mittelkräftig, recht intensiv, intensiv, sehr intensiv, aufdringlich, konzentriert.

Qualität/Komplexität: plump, nichts sagend, schwach, gering, einfach, gewöhnlich, recht gut, gut, fein, finessenreich, raffiniert, hervorragend, edel.

Aromagruppe/n: blumig, fruchtig, grünlich/vegetabil, würzig, holzig, geröstet, mineralisch, balsamisch, tierisch, chemisch und andere Noten.

Hauptaromen:

Blumige Aromen: Akazie, Lindenblüte, Geissblatt, Weissdorn, Rose, Veilchen, Iris, Geranienlaub.

Fruchtige Aromen:

Beeren: Erdbeere, Maulbeere, Himbeere, Brombeere, Cassis, schwarze Johannisbeere, rote Johannisbeere, Heidelbeere, Holunderbeere, Stachelbeere.

Obst: Kirsche, Sauerkirsche, Pflaume, Aprikose, Mirabelle, Pfirsich, Quitte, Birne, grüner Apfel, überreifer Apfel.

Zitrusfrüchte: Limone, Zitrone, Orange, Mandarine, Grapefruit.

Tropische Früchte: Ananas, Banane, Litschi, Mango, Passionsfrucht, Papaya, Kiwi, Melone, Muskateller.

Getrocknete Früchte: Aprikose, Dörripflaume, Erdbeermarmelade, Rosine, Feige, Hagebutte, Walnuss, Kokosnuss, Haselnuss, Mandel, Marzipan.

Vegetabile Aromen:

Erfrischend: Zitronenmelisse, Minze, Eukalyptus.

Grasig: grüner Paprika, Gras.

Gemüse: Zwiebel, Knoblauch, Kohl, Olive, Spargel, Artischocke.

Kräuter: Salbei, Dill, Oregano, Thymian, Basilikum.

Trockenes: Heu, Stroh, Tee, Tabak.

Erdige Noten: Trüffel, Steinpilz, Pilz, Champignon, Staub, Humus, Unterholz, Moos.

Gewürzaromen: Muskatnuss, Lorbeer, Pfeffer, Gewürznelke, Zimt, Ingwer, Anis, Fenchel, Lakritze, Süssholz, Vanille.

Holzaromen: feuchtes Holz, Zigarrenkiste, Sandelholz, Bleistift, Zeder, Kastanie, Eiche, Tanne, Moder.

Röstaromen: Schokolade, Russ, Rauch, Kaffee, Kakao, Malz, Karamell, Biskuit, Butterscotch, Toastbrot, verbranntes Holz, angebrannter Gummi.

Mineralische Noten: Mineralien, Feuerstein, Petrol, Kerosin.

Balsamische Noten: Teer, Kautschuk, Honig, Harz, Wachs.

Tierische Noten: Leder, Moschus, Fleisch, Speck, Wild, Stallgeruch, Katzenpipi, Mäuseln, Schweiss, Foxton.

Chemische und andere Noten: Butter, Käse, Schwefel, Sojasauce, Bonbon, Pralinen, Drops, Lösungsmittel, Nagellackentferner, Essigstich, Sauerkraut, Käse, Buttermilch, Brot, Hefe, Jod, faule Eier, Bäckser, Korke, Mehl, Rancio, trockener Karton, nasser Karton, nasse Wolle.

Mund (Gaumen)

Auftakt/Erster Eindruck: leicht, jung, angenehm, aromatisch, stark, schwer, aufgeblasen.

Kohlensäure/CO₂: schäumend, perlend, prickelnd, spritzig, schal, abgestanden.

Süsse: knochentrocken, trocken, halbtrocken, halbsüss, süss (MB)
sehr trocken, trocken, halbtrocken/halbsüss (lieblich), süss, sehr süss.

Säure: dezent, geschmeidig, präsent, weich/mild, erfrischend, markant, ausgeprägt, spitz, dominant, rassig, sauer, beissend.

Alkohol: schwach, leicht, weich, leicht warm, recht warm, warm, feurig, alkoholisch, brandig.

Adstringenz: Intensität: dezent, präsent, markant, dominant.

Dauer: anhaltend, kurz, mittel, lang.

Gerbstoffqualität/Tannine: schwach, weich, wenig Gerbstoffe, leicht bitter, hart, grünlich, recht hart, bitter, genügend Gerbstoffe, gerbstoffreich, ausgeprägte Tannine, sehr bitter. Gut eingebundene Tannine.

Körper: dünn, mager, schlank, elegant, sehr leicht, leicht, mittelgewichtig, füllig/üppig, körperreich, voll, schwer, robust, wuchtig.

Mundgefühl: metallisch, spröde, mineralisch, cremig/sahnig, angenehm, seidig/samtig, pelzig, opulent, saftig, intensiv, prall, lang anhaltend, warm, angenehm.

Gaumenaroma: schwach, dezent, präsent, markant, fleischig, mineralisch, süsslich, alkoholisch.

Retronasal: Siehe Hauptaromagruppen.

Abgangs-Dominante: Süsse, Säure, Gerbstoff, Aroma, Alkohol.

Nachhaltigkeit/Länge: Sehr kurz, kurz, mittel, lang, anhaltend, sehr lang.

Allgemeiner Eindruck

Harmonie/Gleichgewicht: unharmonisch, wenig harmonisch, recht harmonisch, angenehm, harmonisch, perfekt.

Reifestand: unreif, jugendlich, jung, trinkreif, reif, sehr reif, alt, abgebaut, oxydiert.

Lagerungspotential: 1 Jahr, 3 Jahre, 5 Jahre, 7 Jahre etc.

Mängel: Korkgeschmack und Korkgeruch, Bockser, Perlen in Stillwein, getrübtter Wein, Korkstücke, Kristallablagerung, oxidierte Erscheinung, oxidierte Nase, oxidierter Geschmack, Essigsäure, Essigstich, Essiggeister (Geruch von Nagelreiniger, Lösungsmitteln und Bastelkleber), Schwefeldioxid, Schwefelwasserstoff, Mäuseln.

Speisen: Ideale Wein- und Speisenkombinationen.

Pers. Bewertung: Siehe Bewertungstabelle.

Preis/Leistung: billig, Schnäppchen, günstig, preiswert, ideal, teuer, sehr teuer, astronomisch, Abzockerei.

Bemerkung: Z. B: mag ich nicht, geht so, mag ich, mag ich sehr, unbedingt kaufen, Achtung Geheimtipp, in Sortiment aufnehmen, persönlicher Favorit, vergiss es, danke nein, im Auge behalten.

Nationale Qualitätsbezeichnungen

Qualitätsstufen für Schweizer Weine und

Traditionelle schweizerische Bezeichnungen:

Auslese/Sélection/Selezione: Bezeichnung für einen Wein der Kategorie 1 gemäss kantonaler Gesetzgebung.

Beerenauslese/Sélection de grain nobles: Wein der Kategorie 1, erzeugt aus Trauben mit Edelfäulebefall. Der natürliche Mindestzuckergehalt wird von den Kantonen festgelegt. Er beträgt mindestens 26,0 % Brix (110° Oe). Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.

Beerli/Beerliwein: Rotwein der Kategorie 1, verarbeitet ohne Kämme.

Château/Castello/Schloss: Bezeichnung für einen Wein der Kategorie 1 gemäss kantonaler Gesetzgebung.

Eiswein/Vin de glace: Wein der Kategorie 1, aus zum Erntezeitpunkt am Stock gefrorenen Trauben, die vor dem Auftauen gekeltert werden. Die Lese muss bei einer Temperatur von -7° C oder tiefer erfolgen.

Federweiss/Weissherbst: Wein der Kategorie 1, aus der deutschsprachigen Schweiz erzeugt aus roten Trauben, die vor oder zu Beginn der Gärung gepresst werden.

Flétri, flétri sur souche: Süsswein der Kategorie 1, aus am Stock getrockneten Trauben mit einem potentiellen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol, dem weder Alkohol, Zucker oder Traubensaftkonzentrat zugesetzt werden und der nach der normalen Gärung noch Restzucker enthält. Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten. Bezeichnungen wie mi-flétri, semi-flétri usw. sind nicht gestattet.

Gletscherwein/Vin des Glaciers: Weisswein der Kategorie 1, der im Wallis produziert, im Val d'Anniviers nach lokaler Tradition angebaut und aus Wein einer oder mehrerer Sorten und verschiedener Jahrgänge hergestellt wird sowie eine oxydative Tendenz aufweist.

Oeil-de-Perdrix: Rosé-Wein der Kategorie 1, hergestellt aus einheimischen Trauben der Sorte Blauburgunder.

Passerillé/Strohwein/Sforzato: Wein der Kategorie 1, hergestellt aus weissen oder roten, auf Stroh, Horden, Lattenkisten oder nach einer anderen geeigneten Methode getrockneten Trauben. Jede Anreicherung bzw. Konzentration ist verboten.

Pressé doux/Süssdruck: Rosé-Wein, hergestellt aus roten Trauben, die vor oder während des Gärungsbeginns gepresst werden.

Primeur/Novello/Vin nouveau: Wein, der vor Ende des Erntejahres erzeugt und abgefüllt wird.

Riserva: Tessiner Wein der Kategorie 1, der frühestens nach einem Alterungsprozess von 18 Monaten nach dem 1. Oktober des Erntejahres auf den Markt gelangt.

Spätlese/Vendage tardive/Vendemmia tardiva: Wein der Kategorie 1, aus Trauben die frühestens 7 Tage nach dem für die Bezeichnung und die Rebsorte üblichen Erntedatum gelesen und nach Qualitätskriterien der kantonalen Gesetzgebungen erzeugt wird. Der natürliche Zuckergehalt muss über dem Jahresdurchschnitt liegen.

Sur lie(s)/auf der Hefe ausgebaut: Wein, der während mindestens einem Winter auf der Hefe ausgebaut wird.

Trockenbeerenauslese: Wein der Kategorie 1, aus am Stock getrockneten Trauben, die nach Tradition der deutschsprachigen Schweiz geerntet und verarbeitet werden. Natürlicher Zuckergehalt von mindestens 34,3 % Brix (150° Oe). Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.

Village(s): Bezeichnung für einen Wein der Kategorie 1 gemäss kantonaler Gesetzgebung.

Vin doux naturel: Synonym für Likörwein, entsprechend einer genauen kantonalen Vorschrift betreffend Produktionsbeschränkung und Zuckergehalt. Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.

GUT ZU WISSEN

Im Wallis sind rund 48 verschiedene Rebsorten angepflanzt. Zu den begehrtesten einheimischen/autochthonen Sorten zählen die weissen Petite Arvine und Amigne sowie der rote Cornalin; Heida ist im Kommen.

Die berühmten Terroirnoten der Chasselas-Gewächse kommen in den Topweinen aus Dézaley, Aigle oder Yverne am zuverlässigsten zum Ausdruck. Chasselas-Weine kommen in der Waadt als Dorin, in Genf und Neuenburg als Perlan, im Wallis als Fendant in den Handel.

Der fruchtige Walliser Dôle besteht aus Pinot noir und Gamay, wobei der Pinot-noir-Anteil überwiegen muss. Den beiden Rebsorten können weitere beigegeben werden (max. 15 % Gamaret, Diolinoir, Syrah usw.).

In der Waadt heisst ein ähnlicher Wein Salvagnin, er besteht aus Pinot noir und Gamay. Die Weine werden entweder sortenrein aus Pinot Noir bzw. Gamay oder als Cuvée aus beiden produziert. Im Rahmen einer offiziellen Degustation müssen sie mindestens 17 von 20 Punkten erreichen.

Riesling x Silvaner wird vermehrt unter dem Namen Müller-Thurgau verkauft, seit die wahren Ahnen dieser Kreuzung bekannt sind:

Riesling und Madeleine Royal, ein Gutedel/Chasselas-Abkömmling.

AOC / DOC oder kontrollierte Ursprungsbezeichnung:

AG	Aargau
BE	Bern (Bielersee)
FR	Freiburg (Fribourg)
GE	Genf (Genève)
LU	Luzern
NE	Neuenburg (Neuchâtel)
SG	St. Gallen
SH	Schaffhausen
TI	Tessin (Ticino)
VS	Wallis (Valais)
VD	Waadtland (Vaud)

Die gesetzlichen Anforderungen der einzelnen Kantone bezüglich der AOC/DOC umfasst in der Regel die qualitativen Mindestanforderungen zum Zeitpunkt der Lese (eingelagerte Zuckermenge), die Ertragsgrenzen; den Rebkataster, Art der Bestockung (Sortenwahl); die Weinbereitung, die Bezeichnung der Weine sowie die qualitative Überwachung der produzierten Weine (organoleptische Eigenschaften wie auch Laboruntersuchungen).

Qualitätsstufen für französische Weine

Vin de Table: Niedrigste Qualitätsstufe für den einfachen Wein. Entspricht in Deutschland und Österreich dem „Tafelwein“. Er kann aus einer klassifizierten Region stammen, erfüllt aber die Normen der Appellation nicht. Kann auch eine Mischung von Weinen aus ganz Frankreich sein.

Vin de Pays: Französischer Landwein oder Tafelwein bestimmter Herkunft, der Herkunftsrecht genießt und einem Gebietscharakter zeigt. Ungefähr 15 % der französischen Weine kommen als Vin de Pays - Landwein - auf den Markt. Diese Bezeichnung ist gesetzlich geschützt und wurde 1981 mit dem Ziel überarbeitet, Weinen mit lokaler Bedeutung mehr Identität zu verleihen. Bis jetzt wurden für Vin de Pays über 100 Zonen festgelegt. Sie dürfen nur aus bestimmten zugelassenen Sorten gekeltert, und nicht mit Weinen aus anderen Regionen verschnitten werden. Sie unterliegen auch sensorischen Prüfungen und tragen ein spezielles Siegel.

Vins Délémités de Qualité Supérieure (VDQS): Wein höherer Qualität aus begrenztem Anbaugebiet. Der Wein muss zu 100% aus dem angegebenen Ursprungsgebiet stammen und den gesetzlichen Bedingungen entsprechen. Die Weine erreichen oft das Niveau der höchsten Klasse AC oder AOC, sie sind denselben strengen Bestimmungen unterworfen. Sie gelten als Vorstufe von AOC und sind diesen teilweise gleichgestellt.

Appellation d'Origine Contrôlée (AC, AOC): Kontrollierte Ursprungsbezeichnung, die höchste französische Qualitätsstufe. Legt Herkunftsgebiet, Rebsorten und Herstellungs-Methode exakt fest. Die Bezeichnung auf dem Etikett kann für eine ganze Region, für eine Gemeinde, einen Rebberg oder für einen Weintyp vergeben werden. Das AC-Reglement ist von Region zu Region unterschiedlich. Reglementiert werden die Rebsorten, der Höchstertag und der Mindestalkoholgehalt. In manchen Gebieten sogar die Pflanzdichte, der Rebschnitt und die Ausbaumethoden.

GUT ZU WISSEN (Frankreich)

Bordeaux

Die Klassifikation der Weingüter im Médoc und in den Graves wurde 1855 durch Napoléon III. in Auftrag gegeben und seither nur einmal, 1973 für Château Mouton Rothschild, angepasst. Das System besteht aus fünf Stufen, wobei auf den Etiketten zumeist der allgemeine Text „Grand Cru Classé“ steht.

-1er cru classé	(5 Weine oder Châteaux)
-2ème cru classé	(14 Weine oder Châteaux)
-3ème cru classé	(14 Weine oder Châteaux)
-4ème cru classé	(10 Weine oder Châteaux)
-5ème cru classé	(18 Weine oder Châteaux)

Die Cru Bourgeois-Einteilung wurde neben der Bordeaux-Klassifikation festgelegt. Sie beschränkt sich nur auf die Mitglieder des Syndikat der Crus Bourgeois. Die Klassen sind:

- Cru Grand Bourgeois Exceptionnel
- Cru Grand Bourgeois
- Cru Bourgeois
- Cru Artisan

Champagner nach Qualität und Rarität

Rund 90 % der 34 000 ha grossen Rebfläche gehören den 15 000 Winzern. Der Hauptteil ihrer Ernte wird jedoch an die Champagnerhäuser verkauft und nur ein kleiner Teil durch die Winzer selber oder in Genossenschaften verarbeitet.

Die Stufen der Süssgrade mit Restzucker bei Champagner pro Liter sind:

-Brut intégral, brut:	zéro g
-Extra brut:	unter 6 g
-Brut:	6 bis 15 g
-Extra dry:	12 bis 20 g
-Sec:	17-35 g
-Demi-sec:	33 bis 50 g

Die optimalen Trinktemperaturen:

- Schaumweine ohne Jahrgangsangabe: 9-10° C
- Jahrgangs-Champagner: 10 – 14° C

Der Wein darf ruhig etwas kühler auf den Tisch kommen, da er sich im Glas schnell erwärmt. Trinken Sie den Schaumwein etwas kühler, wenn seine Kohlensäure aggressiv wirkt oder er zu süß ist. Oder wenn die Aromen es nicht wert sind, entdeckt zu werden.

Qualitätsstufen für italienische Weine

Im Jahre 1963 wurde eine umfassende und seit dem schon ein paar Mal ergänzte und geänderte Ordnung geschaffen und die neuen Qualitätsbezeichnungen wurden eingeführt, was zur Qualitäts-Verbesserung ganz entscheidend beitrug. Es gibt vier Qualitätsstufen:

Vino da Tavola (VdT): Die einfache Qualitätsstufe ist Tafelwein (Vino da Tavola/VdT). Er darf auf dem Etikett weder eine Rebsorte, geographische Bezeichnung noch einen Jahrgang enthalten, sondern ausschliesslich nur mit "Bianco" (weiss) oder "Rosso" (rot) bezeichnet werden. 70 % des in Italien produzierten Weines gehören zur Kategorie des Tafelweins.

Indicazione Geografica Tipica (IGT): Eine Stufe höher steht IGT (Indicazione Geografica Tipica). Er ist mit dem französischen Landwein (Vin du Pays) vergleichbar. Ein solcher Wein muss dem Wesen nach eine typische, geographisch bedingte Eigenart haben. Die Einstufung IGT umfasst ein breites Qualitätsspektrum von Weinen, darunter fallen neben einfachen Landweinen auch qualitativ hochwertige Produkte die nur deshalb nicht höher klassifiziert werden, weil sie nicht aus den für eine DOC- oder DOCG-Einstufung vorgeschriebenen Trauben gekeltert wurden. Ist die Traubensorte angegeben, dann muss auch ihre Herkunft nachgewiesen werden.

Denominazione di Origine Controllata (DOC): Diese Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung müssen aus festgelegten Rebsorten, die in bestimmten Gebieten angebaut werden, nach festgesetzten Mengen und Methoden verarbeitet und ausgebaut werden. Manche DOC-Zonen produzieren nur einen Wein, andere mehrere in verschiedenen Farben, Rebsorten oder Arten.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG): Das ist die höchste Stufe bei den italienischen Weinen. Diese Weine mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung repräsentieren die besten und besonders hochgeschätzten Weine mit Echtheitsgarantie. Seit 1992 wird nach französischem Beispiel bei DOC- und DOCG-Weinen auch die kontrollierte Nennung von Unterzonen, Gemeinden, Ortsteil, Kleinklimazonen, Weingut und Weinbergs-Parzelle vorgegeben. Das heisst, dass diese Zusatzinformationen angegeben werden dürfen, aber nicht müssen. Der Zusatz „Classico“ bezeichnet traditionelle Gebiete innerhalb eines Bereiches. Liegen die Qualitätsmerkmale wie Alkoholgehalt bzw. Höchsterttrag über den gesetzlichen Anforderungen, so darf der Zusatz „Superiore“ verwendet werden, bei längerer Fassreife „Riserva“.

Qualitätsstufen für deutsche Weine

Das deutsche Weingesetz beinhaltet keine Klassifizierung der Lagen wie in Frankreich. Stattdessen schreibt es genau vor, welchen natürlichen Zuckergehalt der Most haben muss, um die Anforderungen für eine bestimmte Qualitätsstufe zu erfüllen. Es gibt grundsätzlich vier Qualitätsstufen, und für jede gelten eigene Regeln.

Deutscher Tafelwein: Einfacher leichter, lieblicher Wein ohne besondere Eigenart. Wird eine Traubensorte angegeben muss der Tafelwein zu 85 % aus dieser Sorte bestehen. Fehlt der Zusatz "Deutscher" vor dem Wort "Tafelwein", dann enthält er Weine aus anderen europäischen Ländern - meist Italien.

*** Mindestmostgewicht von 44° Oe. (5 Vol.-%), Aufzuckerung erlaubt.

Landwein: Trocken bis halbtrocken, in der Art der jeweiligen Landschaft. Er muss ausschliesslich aus einem der 15 Landweinebenen stammen. Der Most muss einen höheren natürlichen Zuckergehalt aufweisen als der Tafelwein. Wie beim Tafelwein darf dem Most vor dem Vergären Zucker zugesetzt werden.

*** Wie Tafelwein, aber mit 0,5 Vol.-% höherem natürlichem Alkoholgehalt. Aufzuckerung erlaubt.

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA): Trocken bis lieblich. Auf Qualität geprüft und mit ausgeprägtem Charakter, je nach Landschaft und Traubensorte. Er muss aus dem auf dem Etikett angegebenen Anbaugebiet stammen, und aus bestimmten Trauben gekeltert sein. Eine Einzellage darf angegeben werden, wenn 85 % der Trauben dort gewachsen sind. In dieser einfachen Stufe, d.h. Qualitätsweine ohne Prädikat, darf er mit Zucker verbessert werden.

*** Je nach Region und Rebsorte unterschiedliche Mindestmostgewichte: 51 bis 72° Oe. .Aufzuckerung begrenzt erlaubt. In dieser Klasse ist auch der Qualitätswein garantierten Ursprungs (Q.g.U.) angesiedelt.

Qualitätswein mit Prädikat (QmP): Sind alle Weine, die in der Traube soviel Fruchtzucker gespeichert haben, dass sie ohne Anreicherung mit Zucker vor dem Vergären auskommen. Je nach natürlichem Zuckergehalt dürfen diese Weine sich in aufsteigender Reihenfolge Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese nennen.

*** Für Prädikatsweine gelten die höchsten Anforderungen bezüglich Traubengut, Reifegrad sowie Aromen- und Geschmacksprofil. Sie dürfen nicht aufgezuckert werden. Die Mindestmostgewichte unterscheiden sich je nach Anbaugebiet und Rebsorte, Prädikate (vor allem die der unteren Stufen) sagen nichts darüber aus, ob Weine am Gaumen trocken, halbsüss/lieblich oder süss sind.

Kabinett: Trocken bis lieblich mit ausgeprägter, oft sehr feiner Eigenart und charakteristischer Leichtigkeit.

*** Leichte Weine aus reifem Traubengut. Geringer Alkoholgehalt. Mindestmostgewicht: 67-82° Oe.

Spätlese: Alkoholreicher als Kabinett, meist mit mehr Süsse. Körperreich. Der Trend geht heute zu halb- oder ganz trockenen Spätlesen.

*** Durch die spätere Ernte höherer Alkoholgehalt als der Kabinett. Mindestmostgewicht: 75-90° Oe.

Auslese: Süsser, oft auch alkoholreicher als Spätlese, vielfach mit an Honig erinnerndem Aroma, intensiv und nachhaltig.

*** Vollreifes Traubengut, unreife Beeren werden ausgesondert. Mindestmostgewicht: 83-100° Oe.

Beerenauslese: Ziemlich süss und alkoholreich, intensiv im Geschmack.

*** Aus überreifen und edelfaulen Trauben. Süss, lange lagerbar. Mindestmostgewicht: 110-128° Oe.

Trockenbeerenauslese: Intensiv, süss und aromatisch, oft nicht so alkoholreich.

*** Aus edelfaulen, rosinenartig eingeschrumpften Beeren. Süss und mehrere Jahrzehnte lagerbar. Oberste Qualitätsstufe. Mindestmostgewicht: 150-154° Oe.

Eiswein: Mit gleichem Mostgewicht (110-128° Oe) wie die Beerenauslese geerntet, aber in gefrorenem Zustand mindestens -7° C. Da das Wasser in den Beeren bei der anschliessenden Pressung noch immer gefroren ist, tritt nur das delikate und süsse Fruchtkonzentrat aus.

Classic Gewächse & Co: Seit dem Jahrgang 2000 bzw. 2001 gibt es auch Weine mit den Zusatzbezeichnungen „Classic“ und „Selection“. Classic steht für einen gebietstypischen, trockenen Wein von guter Qualität. Bei einem erlaubten Restzuckergehalt von bis zu 15g/l kann „trocken“ in diesem Fall aber auch leicht süsslich bedeuten. Das Label Selection steht für trockene Weine exzellenter Qualität.

Ab 2005 gibt es in der Pfalz ein weiteres Gütezeichen: DC (Districtus Controllatus) Pfalz für regional typische Weine hoher Qualität. Auch sind da noch die verschiedenen Gewächse: „Erstes Gewächs“ steht für einen Riesling oder Spätburgunder aus einer Rheingauer Spitzenlage. Die Auszeichnung „Grosses Gewächs“ wird nach erfolgreicher Verkostung durch den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) verliehen.

Qualitätsstufen für österreichische Weine

Das Mostgewicht wird in Österreich in Grad KMW (Klosterneuburger Mostwaage) gemessen, 1° KMW entspricht etwa 5° Oechsle (Oe).

Tafelwein: Mindestmostgewicht von 10,6° KMW (53° Oe).

Landwein: Mindestmostgewicht von 14° KMW (70° Oe).

Qualitätswein: Mindestmostgewicht von 15° KMW (75° Oe). Darf aufgezuckert werden.

Kabinettwein: Mindestmostgewicht von 17° KMW (85° Oe). Aufzuckerung verboten. Max 13 Vol.-%.

Prädikatsweine: Prädikatsweine dürfen nicht aufgezuckert und die Restsüsse darf nicht nachträglich zugesetzt werden.

Spätlese: Nach der allgemeinen Lese in vollreifem Zustand geerntete Trauben. Mindestmostgewicht von 19° KMW (95° Oechsle).

Auslese: Trauben werden sorgfältig ausgelesen (keine unreifen, fehlerhaften oder kranken Beeren). Mindestmostgewicht von 21° KMW (105° Oe).

Beerenauslese (BA): Aus überreifen und edelfaulen Trauben. Mindestmostgewicht 25° KMW (125° Oe).

Eiswein: Trauben bei Lese und Kelterung gefroren. Mindestmostgewicht von 25° KMW (125° Oe).

Stroh-/Schilfwein: Beeren vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf luftgetrocknet. Mindestmostgewicht von 25° KMW (125° Oe).

Ausbruch: Ausschliesslich aus auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren (Edelfäule, Überreife) bereitet. Zur besseren Auslaugung darf dem Traubengut frisch gekelterter Traubenmost oder Spätlesewein aus derselben Lage beigegeben werden. Mindestmostgewicht von 27° KMW (135° Oe).

Trockenbeerenauslese (TBA): In der Regel aus edelfaulen, eingeschrumpften Beeren. Mindestmostgewicht von 30° KMW (150° Oe).

Wachauer Weinkategorien

Die Wachau hat für die trockenen Weissweine eigene Qualitätsstufen festgelegt. Die Aufzuckerung ist bei diesen Weinen generell verboten.

Steinfeder: Leichter Wein mit maximal 11 Vol.-% Alkohol.

Federspiel: Mindestens 17° KMW (85° Oe), max. 12,5 Vol.-% Alkohol.

Smaragd: Mindestens 18,2° KMW (91° Oe).

DAC: (Districtus Austriae Controllatus) Bezeichnung für herkunftskontrollierte Qualitätsweine mit gebietstypischen Merkmalen.

Qualitätsstufen für spanische Weine

Für die Weine Spaniens gelten vier Qualitätsklassen: Vino Corriente, Vino de Pasto, Vino de Mesa, Gewöhnliche Konsum- und Tafelweine.

Vino de la Tierra (Landweine): Diese neue Bezeichnung für Weine eines Gebietes, das (noch) nicht den DO-Status besitzt, wurde 1986 eingeführt. Sie entspricht dem französischen Vin de Pays. Die Bestimmungen legen die Traubensorten, den Mindestalkoholgehalt sowie Herstellungsvorschriften fest. Ein Landwein muss als "vino de la tierra" etikettiert sein.

Denominación de Origen (DO): Das DO-Prädikat gilt für bestimmte spanische Weinbaugebiete mit einer geschützten und kontrollierten Herkunftsbezeichnung. Es entspricht etwa der französischen Appellation d'origine contrôlée (AOC) oder der italienischen Denominazione di origine controllata (DOC). Der grösste Teil aller qualitativ höherwertigen Weine Spaniens stammt aus Gebieten mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Es sei aber hier ausdrücklich vermerkt, dass das Prädikat DO keine Qualitätsgarantie bedeutet.

Denominación de Origen Calificada (DOCa): 1988 wurde die Bezeichnung als Verschärfung der DO-Bestimmungen eingeführt. Die DOCa-Weine (qualifizierten Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung) dürfen nur als Erzeugerabfüllungen in den Verkehr gebracht werden.

Klassifikation der roten Riojas:

sin crianza: ohne Fassausbau (jung trinken)

(con) crianza: 2 Jahre Lagerung, davon mind. 1 Jahr im kleinen Eichenfass

Reserva: 3 Jahre Lagerung, davon mindestens 1 Jahr im kleinen Eichenfass und 1 Jahr in der Flasche.

Gran Reserva: 2 Jahre Eichenfass und mindestens 3 Jahre in der Flasche.

Im Allgemeinen sind die Roten Weine aus Rioja Alta länger haltbar als jene aus Rioja Baja.

Qualitätsstufen für kalifornische Weine

Kalifornischer Wein kommt als „Varietal“ (unter dem Rebsortennamen) oder als „Blend“ (Verschnitt mehrerer Rebsorten) auf den Markt. Aber aufgepasst: Steht auf dem Etikett „Cabernet Sauvignon“, dürfen bis zu 25% andere Rebsorten enthalten sein.

Die amerikanischen Appellationen heissen AVA (American Viticultural Area). Achten Sie genau auf das Etikett: Auch namhafte Produzenten verkaufen unter ihrem Label Billigwein, der nicht über die Ursprungsbezeichnung „Californian Wine“ hinausgeht und in der Regel aus dem Central Valley oder einem anderen Massenanbaugebiet stammt.

Die AVAs geben keine verbindlichen Regelungen über Rebsorten oder Weinbaupraktiken vor, sind aber dennoch ein Schritt in Richtung europäischer Appellationssysteme.

Bewertungs-Skala zur Weinbeurteilung

Die Bewertung von Weinen durch Punktvergabe bietet bei einer grösseren Weinauswahl eine gute Orientierung. Die Punkte werden im Vergleich mit dem jeweiligen Idealtyp vergeben. Die Bewertung gibt einen guten Überblick, wobei andere Faktoren wie Preis-Qualitäts-Verhältnis oder das jeweilige Jahrgangsspektrum bei der Bewertung nicht berücksichtigt werden.

20-Punkte-System in Europa

Bei der 20-Punkte-Skala beginnt die Wertung mit 10 Punkten. („10/20“)

- 10 Punkte: grob fehlerhafter Wein, durchgefallen;
- 11 Punkte: erkennbare Fehler;
- 12 Punkte: trinkbarer Wein;
- 13 Punkte: nichts Besonderes, aber fehlerfrei;
- 14 Punkte: ordentlich, im Alltag trinkbar;
- 15 Punkte: gutes Mittelmass, ordentlich;
- 16 Punkte: sehr guter Wein, schon beachtlich;
- 17 Punkte: sehr guter bis grosser Wein;

18 Punkte: grossartiger Wein;
19 Punkte: ausserordentlicher Spitzenwein;
20 Punkte: perfekter, nicht zu überbietender Jahrhundertwein.

COS Bewertungssystem:

Color	=	Farbe	Max. 2 Punkte
Odor	=	Geruch	Max. 6 Punkte
Sapor	=	Geschmack	Max. 8 Punkte
Charakter	=	Gesamteindruck	Max. 4 Punkte

100-Punkte-System nach Parker

Es wird oft auf die Punktevergabe nach Robert Parker jun. (amerikanischer Weinkritiker) hingewiesen. Seine Benotung ist dem amerikanischen Schulsystem angepasst, seine Skala beginnt erst bei 50 bis max. 100 Punkten.

Bis 60 Punkte: Fehlerhafte Weine. Zu meiden.
60 - 69 Punkte: Weine mit deutlichen Schwächen und Fehlern.
70 - 79 Punkte: Gewöhnliche Weine, die wenig Trinkfreude bereiten.
80 - 84 Punkte: Ansprechende Alltagsweine von zuverlässiger Qualität.
85 - 89 Punkte: Sehr gute Weine, bei denen alle Komponenten harmonisch zusammenwirken. Mitunter findet man hier das beste Verhältnis von Preis und Qualität.
90 - 94 Punkte: Exzellente, weit überdurchschnittliche Weine mit herausragender Qualität. Grosse internationale Klasse.
95 - 99 Punkte: Hervorragende, perfekte Weine. Spitzenklasse, vielschichtig und von grosser Tiefe. Sie zu trinken ist ein unvergessliches Erlebnis welches aber meist auch einen angemessen hohen Preis fordert.
100 Punkte: Der vollkommene Wein, rare Spitzenweine grosser Jahrgänge. Diese Qualität ist fast jeden Preis wert. Ein Jahrhundertwein.

Diplomlehrgang Schweizer Sommelier-Fachschule Zürich SFS

Dipl. Sommeliers/Sommelières oder Zert. Weinfachleute beraten die Kundschaft/Gäste bei der Auswahl von Weinen. Auf Wunsch erklären sie den Aufbau der Weinkarte, um den Gästen so einen Weg durch das Angebot zu zeigen und die Auswahl zu erleichtern. Sie informieren auch über die Rebsorte, über den Charakter des Weines und über seine Herkunft. Die Fachleute arbeiten in Restaurants der gehobeneren Klasse, in einer eigenen Weinhandlung oder Vinothek und beraten die Gäste im Verkaufsgespräch fachkundig und gewandt. Sie kennen die Weinkarte des Hauses und wissen, wie die Menus, mit denen die Weine harmonisieren sollen, zusammengestellt sind. Die Weinkarte bildet die Visitenkarte des Hauses.

Sommeliers sind nicht nur in Restaurants tätig, sondern auch in der eigenen Vinothek oder Weinhandlung, als Weinjournalist/in oder Buchautor. Dank ihrer guten Fachkenntnisse sind sie fähig, Weine verschiedener Herkunft beim Degustieren zu erkennen und zu beschreiben sowie über die wichtigsten Anbauggebiete der Welt und die bedeutendsten Weine Auskunft zu erteilen. Sommeliers achten auf die richtige Lagerbewirtschaftung, befassen sich auch mit betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Aufgaben sowie Marketing. Als selbständige Unternehmende im Weinhandel können sie mit gutem Gespür viel bewirken und zum guten Ruf eines Hauses beitragen.

Vorbildung: Zulassung zur Diplombildung: Abschluss einer Berufslehre im Bereich Gastronomie, Hotellerie, Weinbranche, Verkauf oder Bestandene Aufnahmeprüfung der Schweiz. Fachschule für Sommeliers und Weinkenner Zürich (SFS) oder mindestens 3 Jahre Berufspraxis im Bereich Gastronomie, Hotellerie, Weinbranche, Verkauf, Fachlehrer oder Fachjournalist oder Weinkurs bzw. Ausbildung an einer von der SFS anerkannten Weinfachschule.

Ausbildung und Abschluss: Dauer: 4 Semester berufsbegleitend mit 200 Lektionen, jeweils 1 Montag pro Monat. Berufspraktikum für Teilnehmende, die ein Diplom Professionell anstreben. 8 Levelprüfungen sind zu bestehen (4 Level-Zertifikate). Gesamtdauer mit allen Prüfungen, Diplomarbeiten, Gruppenprojekten, Degustationen und Praktika 2,5 Jahre. Die Teilnehmenden legen nach einem Jahr eine Prüfung als Zert. Weinfachmann/frau SFS/ASSP ab. Folgende Abschlüsse sind möglich:

- Dipl. Sommelier, Sommelière Wein-Consultant/in SFS/ASSP (Weinberater/in). Empfohlen für Weinhändler/innen.
- Dipl. Sommelier, Sommelière Professionell mit Diplomabschluss SFS/ASSP für Fachleute des Gastgewerbes.

Dieses Diplom ist anerkannt durch die Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP), den Sommelierverband Deutschschweiz (SVS) und die Association Suisse des Sommeliers Internationales (ASI).

Ausbildungsinhalt: Weingesetze, Weinbau, Kellerbewirtschaftung und Weinbereitung, Verkaufspsychologie, Rhetorik und Diskussionstechnik, Weinbeurteilung und Degustationstechniken, Aperitif-Gourmet-, und Digestifkunde, Getränkekunde, Weinservice, Marketing. Exkursionen in Schweizer Weingebiete und Kellereien, kurze Studienreisen in ausländische Weingebiete. Diplomarbeit. Der Unterricht besteht aus Präsenzunterricht, Fernstudium mit zusätzlichen Referaten über aktuelle Fachthemen und Workshops.

Dipl. Sommeliers und Sommelières der Fachschule für Sommeliers SFS/ASSP sind ausgewiesene Fachleute. Sie können in der internationalen Erlebnisgastronomie, in Fünfsternebetrieben, auf Kreuzfahrtschiffen oder bei Firmen im In- und Ausland tätig sein. Weitere Perspektiven bestehen als Ausbilder/in von Weinkursen, Dozenten, als Weinexperte/-expertin, Weinjournalist/in usw. Als selbständige Unternehmer/innen können sie eine eigene Vinothek oder Weinhandlung führen oder als Weinberater tätig sein.

Schulsekretariat:

Werdstrasse 34 - CH-8004 Zürich
Telefon 044 241 80 60 - Telefax 044 241 75 85
E-Mail: bruno-thomas@bluewin.ch

