

# WEINAKADEMIKER DIPLOMA

## DEGUSTATIONSCHECKLISTE SPIRITUOSEN

Lesen Sie sich in Bezug auf die Verwendung dieser Degustationscheckliste den entsprechenden Abschnitt im Studienführer durch!

Kategorien	Beispielhafte Aufzählung zur Spirituosenbeschreibung:
<b>Klarheit</b> <b>Farbtiefe</b> <b>Farbton</b>  <b>Andere Eindrücke</b>  <b>Reintönigkeit</b> <b>Intensität</b> <b>Reifung</b> <b>Geruchskomponenten</b> <b>Andere Eindrücke</b>  <b>Süßegrad</b> <b>Alkohol</b> <b>Körper</b> <b>Geschmacksintensität</b> <b>Geschmackskomponenten</b> <b>Abgang</b>  <b>Andere Eindrücke</b>  <b>Qualität</b> <b>Gründe für Qualität</b>  <b>Herkunftsland und/oder -region,</b> <b>Rohstoff, Stil innerhalb der</b> <b>Kategorie, Produktionsmethode,</b> <b>etc.</b>	<b>Optischer Eindruck</b> klar - trüb wasserweiß - blass - mittel - intensiv farblos - zitronengelb - goldgelb - bernstein - mahagoni - braun pink - rot - orange - gelb - grün - blau - purpur - braun - schwarz  Trübung (Louche-Effekt bei Zugabe von Wasser?), etc.  <b>Geruch</b> sauber - unsauber neutral - dezent - mittel - ausgeprägt ungereift - etwas gereift - gereift - sehr gereift (rancio) spezifische Geruchskomponenten ( <i>siehe Rückseite</i> ) Einfachheit vs. Komplexität/Vielschichtigkeit, etc.  <b>Geschmack</b> trocken - nicht trocken - süß weich - integriert/harmonisch - wärmend - scharf schlank - mittel - kraftvoll neutral - dezent - mittel - ausgeprägt spezifische Geschmackskomponenten ( <i>siehe Rückseite</i> ) kurz - mittel - lang einfach - etwas komplex - sehr komplex Tannin, Textur, Balance, Komplexität, Einfluss der Zugabe von Wasser, Gesamteindruck, etc.  <b>Folgerungen (mit Begründung)</b> fehlerhaft - einfach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich Balance/Harmonie/Struktur, Intensität/ Konzentration, Länge, Komplexität, Typizität  <b>Identifikation (mit Begründung)</b>  <i>Je nach Fragestellung zu identifizieren und zu begründen.</i>

# Beispielhafte Darstellung der Geruchs- und Geschmacks- komponenten:

## **fruchtig/floral (Ester)**

*Zitrusfrucht:* Orange, Blutorange, Mandarine, Grapefruit, Zitrone, Limette

*Obstgarten:* Apfel (grün bis rot), Stachelbeere, Birne, Williams-Birne, Aprikose, Pfirsich, Pflaume, Quitte, rote Kirsche, schwarze Kirsche, Amarena-Kirsche

*Beeren:* Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere, Traube

*tropische Frucht:* Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas, Papaya

*getrocknete Frucht:* Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Zitruschale, Fruchtkuchen

*Blume:* Holunderblüte, Orangenblüte, Rose, Veilchen, Lavendel, Flieder, getrocknete Blumen

## **vegetal**

*Getreide:* Getreideschale, Hafer-(flocken), Gerste, Roggen, Leinsamen, Malz, Mehl

*frisches Gemüse:* Agave, Paprikaschote, Pilz, Spargel

*krautig:* Gras, Heu, Eukalyptus, Johannisbeerblatt, nasse Blätter, Nadelbaum, Fichtenaroma

*Pflanzen/Kräuter:* Wacholder, Koriander, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronengras, Minze

*Kerne:* Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Mandel, Kokosnuss, Cashewnuss

## **Eiche/Süße/Gewürz**

*Eiche:* Toast, Kaffee, dunkle Schokolade, Zedern, Holzkohle, würzig, Sherry, Sägemehl

*Süße:* Mais, Vanille, Butterscotch, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Melasse

*Gewürz:* Anis, Fenchel, Lakritze, Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom schwarzer/weißer Pfeffer, Kreuzkümmel, Kümmelsamen, Koriandersamen, Dillsamen, Menthol

## **andere**

*Torf (phenolisch):* Torf, medizinal, geräucherter Fisch, erdig, rauchig, Seetang, medizinal

*maritim:* Seetang, Seegrass, Meeresbrise, salzig

*animalisch:* ledrig, fleischig, Bratensaft, Hefeextrakt

*rancio:* Fruchtkuchen, kandierte Früchte, Pilz, Waldboden, Politur

*chemisch:* dropsig, Terpentin, Farbe, Lack

*weilers:* Wachs, Leder, Biskuit, Tabak, Käse, Schweiß, Plastik, Gummi, Streichhölzer, gekochter Kohl