

Sensorik – „In vino veritas.“

Noch immer gilt beim Proben von Wein - auch für den Weinkenner der heutigen Zeit - die alte römische **C - O - S - Probenregel**.

(*Color = Farbe / Odor = Geruch / Sapor = Geschmack*)

Eine klassische Rubrizierung der Eindrücke des Weines in dieser Tradition:

- Auge: **Klarheit, Farbe** und **Reinheit** des Weines. **Konsistenz**
- Nase: Geruchseindrücke aus dem Ruheglas und nach dem Schwenken des Glases
- Zunge: geschmackliche Wahrnehmungen im Mund (**süß, sauer, salzig, bitter**). **Aromen** (z.B. Fruchtaromen wie Brombeere, Himbeere, Kirsche, Apfel, Mango, ...)

*und der Mund insgesamt: **Textur** (wie sich der Wein anfühlt – z.B. mineralisch, cremig, ölig, samtig, ...)*

- Abgang, auch Nachhall genannt: **der nachdauernde Eindruck**, wenn der Wein den Mund verlassen hat.
- Gesamteindruck

Die Zunge kann fünferlei Sinneswahrnehmungen qualifizieren: süß, sauer, salzig, bitter und umami (jap., =herzhaft, fleischig)

<i>Süß</i>	<i>am intensivsten an der Zungenspitze</i>
<i>Sauer</i>	<i>am intensivsten am vorderen Zungenrand</i>
<i>Salzig</i>	<i>am intensivsten am hinteren Zungenrand</i>
<i>Bitter</i>	<i>am intensivsten am Zungengrund</i>
<i>Umami</i>	<i>in der Mitte der Zunge</i>

Dazu kommt eine ganzheitliche Wahrnehmung im ganzen Mundraum, in Verbindung mit den anderen Sinneswahrnehmungen, vor allem mit denen der Riechschleimhaut der Nase.