

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	7
Kapitel 1: Der Geschmack als Prüfinstrument	12
Grundlagen der menschlichen Wahrnehmung	15
Die Beurteilung von Wein damals und heute	20
Kapitel 2: Die Testung nach dem PAR-System	23
Der PAR-Bogen	24
Die drei quantitativen Gutekriterien für Verkostungen im PAR-System	27
Kalibration bei PAR	29
Die Sache mit der Komplexität	30
Die Ausbildung nach dem PAR-System	30
Kapitel 3: Das geeignete Testumfeld	31
Das richtige Glas	31
Das richtige Set-up	31
Kapitel 4: Die Parameter der Weindegustation	32
Visuelle Aspekte	32
Olfaktorische und gustatorische Aspekte	37
Haptische Aspekte	46
Mangel, Fehler, Krankheiten und ihre Auswirkungen	48
Kapitel 5: Aromen erkennen und einteilen	50
Aromagruppen und ihre Wirkung	51
Das Entwicklungsstadium und seine Auswirkung	53
Die Aromenvielfalt erkennen	54
Kapitel 6: Der Zusammenhang zwischen An- und Ausbau und Produkt	56
Klima, Boden, Herkunft	57
Rebsorten	64
Der menschliche Faktor	68
Kapitel 7: Sensorische Konsequenzen und Zusammenhänge erkennen	85

Kapitel 8: Food Pairing zum Wein	88
Die Grundarten des Schmeckens und ihre Wahrnehmung	89
Mund- und Nasengefuhl	89
Das Zusammenspiel von Schmecken und Fuhlen: Wohlgeschmack	90
Erkennen und Wiederkaufen eines Weins oder einer Speise	91
Wein zum Essen oder Essen zum Wein? Ziele und Grundideen von PAR Food Pairing ..	92
Die Wirkung der einzelnen Inhaltsstoffe	93
Sensorische Effekte durch Kombinationen	105
Food Pairing: ein Anwendungsbeispiel	113
 Anmerkungen	 117
 Dank	 118
 Über den Autor	 119
 Register	 120
 Impressum	 125