

# Spezielle Sensorik bei Wein & Sekt



## SPEZIELLE SENSORIK BEI WEIN & SEKT

am Beispiel des „DLG 5-Punkte-Prüfschemas®“ im Rahmen der Bundesweinprämierung

### 1. Einleitung

Im Rahmen der Bundesweinprämierung 2011 wurde erstmals das neue „DLG 5-Punkte-Prüfschema®“ zur Bewertung der Weine und Sekte eingesetzt. Nachdem auch im Prämierungsjahr 2012 mit dem neuen Prüfschema gearbeitet wurde, sollen nachfolgend dessen Aufbau und erste Erfahrungen dargestellt werden.

Ziel der DLG-Qualitätsprüfung im Rahmen der Bundesweinprämierung ist einerseits die Bewertung der fachlichen Fehlerfreiheit der vorgestellten Produkte und andererseits die Beschreibung der wesentlichen positiven sensorischen Eigenschaften der mit „Gold“ prämierten Produkte.

Hintergrund der Bemühungen um ein neues Prüfschema war die Überlegung, dass die nominellen Weinbewertungen der Prüfer verbal durch die Nennung zutreffender Merkmals-eigenschaften untermauert und begründet werden sollten. Diese Möglichkeit ist bei den bislang üblichen Prüfschemata meist nicht gegeben, vielmehr gaben die Prüfer ihre Punkte ohne weitere Begründung ab. Lediglich bei Erzeugnissen, die keine Prämierung erhielten, mussten hierfür Begründungen angegeben werden.

Das Prüfverfahren im Rahmen der Bundesweinprämierung ist eine Einzelprüfung mit einer anschließenden Konsensfindung. Zunächst verkostet jeder der vier bis fünf Prüfer alle ihm vorgestellten, in Gläser eingegossenen, anonymisierten Weine (Abb. 1) individuell und ohne Beeinflussung oder Diskussion. Dabei vergibt jeder Prüfer neben Qualitätspunkten (0–5) zur Beschreibung der Produktqualität auch verbale Begründungen (sensorische Deskriptoren) für die einzelnen Prüfmerkmale (Aussehen, Geruch, Geschmack, Typizität). Zur Unterstützung erhalten die Prüfer einen standardisierten Prüfbogen, das DLG-5-Punkte-Prüfschema® für Wein & Sekt, welches die Tabellen mit produktspezifischen Fachbegriffen und Punkten von 0 bis 5 zur Beschreibung der Produktqualität beinhaltet. Die Fachbegriffe sind sensorische Deskriptoren (negative Merkmals-eigenschaften), die insbesondere zur Begründung von „Abweichungen“ von der vollen Erfüllung der Qualitätserwartung für den je-

Abb. 1: Vom Prüfraum getrennte, anonymisierte Probenvorbereitung



weiligen Wein geeignet sind. Die Zusammenführung der Einzelergebnisse zum Endergebnis (Konsensergebnis) erfolgt am Ende des Prüfdurchganges am Prüftisch sowohl EDV-technisch (Mittelwertbildung) als auch verbal durch eine abschließende Diskussion.

Wird ein Wein anhand der erreichten Bewertungspunkte mit „Gold“ prämiert, wird unter Einsatz einer zweiten Liste eine weitere Prüfung (zusätzliche Konsensprüfung) durchgeführt, wobei die Prüfer zur Produktbeschreibung „positive Merkmals-eigenschaften“, die die Besonderheiten des goldprämierten Weines ausdrücken, ermitteln.

### 2. Grundlegendes zur Organisation der Qualitätsprüfung

Im Rahmen der Einzelprüfung erhält jeder Prüfer Proben der zu prüfenden Weine in codierten Gläsern. Auf einer Liste bekommen die Prüfer zu den jeweiligen Weinen Angaben zu Jahrgang, Rebsorte, Qualitätsstufe, Weinart und Geschmacksrichtung (Abb. 2). Es gibt keinen Hinweis auf die Herkunft der Weine (Anbaugebiet), da die regional-typischen Charakteristika im Rahmen der Vorprüfungen (Landesweinprämierungen) bereits bewertet wurden. Die Bundesweinprämierung der DLG ist damit der einzige nationale Weinwettbewerb, bei dem eine regionale Vorprüfung Voraussetzung für eine Teilnahme ist. Alternativ zu einer Landesweinprämierung kann auch eine regionale Vorprüfung nach den Anforderungen für das Deutsche Weinsiegel erfolgen. Hierbei muss die erreichte Punktzahl jedoch 3,5 Punkte betragen. Diese Möglichkeit wird vor allem bei Weinen genutzt, die für die jeweilige Landesweinprämierung nicht zugelassen sind.

Die Zahl der Prüfer, die sich mit dem gleichen Wein regional (Landesweinprämierung oder Deutsches Weinsiegel) und national (Bundesweinprämierung) befassen, erhöht sich dadurch. Die Probenbewertung wird durch die Absolvierung zweier unabhängig voneinander durchgeführter Prüfungen wesentlich aussagekräftiger. Zusätzlich geht die Probenbewertung durch den zeitlichen Abstand zwischen Landesweinprämierung bzw. Prüfung für das Deutsche Weinsiegel und Bundesweinprämierung über eine reine „Momentaufnahme“ hinaus, und die Prüfer bewerten die gleichen Proben in der Regel in unterschiedlichen Entwicklungsstadien des Weines.

Abb. 2: Codierte Proben-präsentation für die Prüfer



### 3. Grundsätzlicher Aufbau des DLG-5-Punkte-Prüfschemas® für Wein & Sekt

Das DLG-5-Punkte-Prüfschema® für Wein & Sekt basiert auf dem Konzept der „bewertenden Prüfung mit Skale“. Es stellt sich als zweidimensionales System dar. Unter den einzelnen Prüfmerkmalen (Aussehen, Geruch, Geschmack und Typizität) sind Tabellen mit sensorischen Fachbegriffen zur Beschreibung von negativen Merkmalseigenschaften aufgeführt. Die integrierte 5-Punkte-Skala dient zur Beschreibung der Intensität bzw. Ausprägung der jeweiligen Merkmalseigenschaften.

Bei voller Erfüllung der Qualitätserwartung erhält ein Wein 5 Punkte, bei Abweichungen können 4 bis 0 Punkte vergeben werden, je nachdem wie stark die Abweichung ist bzw. wenn Qualitätsmängel / „Fehler“ vorliegen.

Im neuen „DLG 5-Punkte-Prüfschema®“ ist nur die Vergabe von ganzen Punkten möglich, da die Vergabe halber Punkte unrealistisch ist. Überdies ergaben Untersuchungen, dass bei Wiederholungsprüfungen eine derart genaue Abstufung durch die Prüfer nicht möglich ist.

Vergibt der Prüfer in einem Prüfmerkmal keine 5 Punkte, muss er eine Begründung für den Punktabzug angeben. Eine Vorschlagsliste mit negativen Merkmalseigenschaften ist in die Darstellung des DLG-5-Punkte-Prüfschemas® integriert.

Diese Merkmalseigenschaften, die sensorische Qualitätsabweichungen benennen (z. B. „muffig-dumpf“), können vom Prüfer verbal oder in Form einer dreistelligen Codierung (z. B. „201“ für „muffig-dumpf“) angegeben werden.

Falls der Prüfer eine Abweichung von der „vollen Qualitätserwartung“ feststellt, die in der ihm vorliegenden Liste nicht aufgeführt ist, hat er die Möglichkeit unter „weiteres Abweichungsmerkmal (290)“ eine solche zu benennen (dieses gilt für alle Prüfmerkmale). Die bei der Prüfung im Rahmen der einzelnen Prüfmerkmale erzielten Punkte werden gemäß definierten Rechenregeln und unter Berücksichtigung der Gewichtung der einzelnen Merkmalsgruppen addiert. Anschließend wird jedes Prüfmerkmal-Ergebnis mit einem definierten Gewichtungsfaktor multipliziert. Die Summe der gewichteten Bewertungen aller Prüfmerkmale wird dividiert durch die Summe aller Gewichtungsfaktoren, so dass sich eine Qualitätszahl ergibt, die über die Prämierungsstufe des Produktes entscheidet.

#### 3.1 Prüfmerkmal „Aussehen“

Die Rubrik „Aussehen“ umfasst die Prüfung der visuellen Eigenschaften des Weines bzw. Sektes. Neben der Farbe, d. h. deren Intensität und Nuance vor dem Hintergrund der Weinart, der Qualitätsstufe und des Weinausbaus, sind dies vor allem die Klarheit und beispielsweise das Mousseux bei Perl- und Schaumweinen.

Nach Bewertung der Probe durch die Prüfer mit 0 bis 5 Punkten für das Prüfmerkmal „Aussehen“ wird die abgegebene Punktzahl im Rahmen der EDV-Erfassung mit dem Gewichtungsfaktor „2“ multipliziert.

#### 3.2 Prüfmerkmal „Geruch“

Wie in anderen Prüfschemata bildet auch das neue DLG-5-Punkte-Prüfschema® nach den visuellen Prüfungen die Geruchsprüfung der Wein- bzw. Perlwein- oder Sektprobe ab.

Der Prüfer hat die Aufgabe, die olfaktorischen Merkmale des Weines vor dem Hintergrund der Antragsangaben zu prüfen. Auch hier hat er die Möglichkeit, zwischen 0 und 5 Punkten in ganzen Punkteschritten zu vergeben. Die olfaktorische Prüfung der Weine bezieht sich insbesondere auf die Reintönigkeit sowie die Aromausprägung und -vielfalt der Weine, wie dies auch in anderen, international eingesetzten Prüfschemata der Fall ist.

Die vom Prüfer für den Geruch abgegebene Punktzahl zwischen 0 und 5 wird durch die EDV automatisch mit dem Gewichtungsfaktor „6“ multipliziert.

#### 3.3 Prüfmerkmal „Geschmack“

Im Prüfmerkmal „Geschmack“ werden die Weine hinsichtlich der Kriterien Reintönigkeit, Abstimmung, Körper und Nachhaltigkeit geprüft. Zu diesen Oberbegriffen finden die Prüfer in der ihnen vorliegenden Liste konkrete Abweichungsmerkmale, z. B. unter Abstimmung „geringe Gerbstoffausprägung (337)“, wobei der Prüfer auch hier – neben der verbalen Benennung der Abweichung – die Möglichkeit hat, die dreistellige Codierung zu wählen, die jetzt mit der Ziffer „3“ beginnt, da der Geschmack das 3. Prüfmerkmal darstellt.

Fällt dem Prüfer im Rahmen der Geschmacksprüfung infolge der retronasalen Wahrnehmung eine Verstärkung der beim Geruch wahrgenommenen Abweichung auf, hat er die Möglichkeit „im Geruch erwähntes Merkmal ist auch im Geschmack wahrnehmbar (300)“ zu wählen. Falls der Prüfer eine weitere Geruchsabweichung im Rahmen der Geschmacksprüfung feststellt, kann er diese ebenfalls hier benennen. Er wählt in diesem Fall „passendes Abweichungsmerkmal unter Geruch aufgeführt (301)“ und konkretisiert dieses anhand der unter Prüfmerkmal Geruch dargestellten Liste. Wie beim Prüfmerkmal Geruch wird auch die im Geschmack abgegebene Punktzahl zwischen 0 und 5 mit dem Gewichtungsfaktor „6“ multipliziert.

#### 3.4 Prüfmerkmal „Typizität“

Im vierten Prüfmerkmal wird unter dem Oberbegriff „Typizität“ geprüft, ob der Wein den mitgelieferten Angaben zu Rebsorte, Qualität, Jahrgang, Geschmacksrichtung, Weinart und Ausbauart entspricht. Weitestgehend sind das die Angaben, die im DLG 5-Punkte-Prüfschema® von 1984 unter „Vorbedingungen“ zusammengefasst wurden. Der Prüfer soll also bewerten, ob der Wein die „typischen“ Ausprägungen für die genannten Merkmale hat. Außerdem prüft er die „Harmonie“ des Weines. Er kann für die Typizität insgesamt wiederum 0 bis 5 Punkte vergeben. Empfindet er einen Wein als „wenig typisch im Sortenaroma (402)“, so kann er anstatt der vollen Punktzahl hier, je nach Ausprägung der Rebsortencharakteristik bzw. der Abweichung davon, auch nur 0 bis 4 Punkte vergeben.

Auch die im Prüfmerkmal „Typizität“ vergebene Punktzahl wird mit dem Gewichtungsfaktor 6 multipliziert.

### 4. Vergabe der Qualitätsbewertungen für die Prüfmerkmale und Gesamtbewertung

Die Bundesweinprämierung der DLG umfasst in der Regel zwei Prüfungsvorgänge: Die Konsensfindung im Rahmen der Qualitätsprüfung und die Ermittlung der positiven Eigenschaften bei „Gold“ prämierten Produkten.

## 4.1 Konsensfindung im Rahmen der Qualitätsprüfung

Ziel der Qualitätsprüfung ist die Ermittlung der fachlichen Fehlerfreiheit der eingereichten Produktproben. Die jeweils für die vier Prüfmerkmale abgegebenen Punkte richten sich nach der deutlichsten Abweichung von der Qualitätserwartung. Der Prüfer kann für jedes Prüfmerkmal nur eine Punktzahl angeben.

Beispiel: Ein Prüfer stellt im „Geruch“ einen leicht „dumpfmuffigen“ Fehlton fest, empfindet aber auch noch „flüchtige Säure“. Er bewertet die Abweichung durch die „flüchtige Säure“ als stärker, d. h. sieht hier die deutlichste Abweichung von der vollen Qualitätserwartung im Geruch. Seine Bewertungszahl für das Merkmal Geruch richtet sich dann nach der Bewertung der „flüchtigen Säure“.

Durch die Multiplikation der Punkte, die für die vier Prüfmerkmale vergeben wurden, mit den genannten Gewichtungsfaktoren (Faktor „2“ für Aussehen, Faktor „6“ für Geruch, Geschmack, Typizität) können sich für einen Wein maximal 100 Punkte ergeben. Dieser Wert ist vergleichbar mit international häufig eingesetzten Bewertungen nach 100-Punkte-Schemata. Da in Deutschland die Prüfstellen für Wein aktuell mit dem DLG 5-Punkte-Schema von 1984 arbeiten, ist eine Orientierung an der 5-Punkte-Skala üblich. Daher wird auch im neuen DLG-5-Punkte-Prüfschema® die vorher ermittelte Punktzahl von maximal 100 im Rahmen der EDV-Erfassung durch 20 (d. h. die Summe der verwendeten Gewichtungsfaktoren) dividiert und damit die Angabe der Qualitätszahl im vertrauten Bewertungsbereich (zwischen 0 und 5) möglich gemacht. Nach Abschluss der individuellen Prüfung der Weine durch die Prüfer (eine Prüfgruppe von 4 bis 5 Prüfern, Abb. 3), der Angabe der Benotungen für die einzelnen Prüfmerkmale durch die einzelnen Prüfer und die Datenerfassung durch den Schriftführer, erfolgt die sog. „Konsensfindung“. Der Schriftführer erfasst die Bewertung jedes einzelnen Prüfers und ermittelt die mittlere Bewertung der Gruppe (Mittelwertberechnung).

Im Anschluss teilen die Prüfer ihre Begründungen für die Punktevergabe mit, (z. B. im Aussehen: „blass, hellfarben (113)“) bzw. ergänzen ggf. weitere Abweichungsmerkmale, die nicht auf der ihnen vorliegenden Liste aufgeführt sind. Die Prüfer diskutieren und begründen individuell die Abweichungen von der optimalen Qualitätserfüllung und einigen sich im Rahmen der Konsensfindung auf die wesentlichen Abweichungsmerkmale. Diese negativen Merkmalseigenschaften werden vom Schriftführer erfasst und dem anmeldenden Betrieb auf dem Prüfbefund mitgeteilt. Durch diese Art der Erörterung wird eine fachlich korrekte und von 4 bis 5 geschulten Prüfern abgestimmte Weinbewertung sichergestellt.

Abb. 3: Prüfergruppe mit Schriftführer



Alle im Rahmen der Bundesweinprämierung mit weniger als 3,5 Punkten bewerteten (nicht prämierten) Proben und solche, die mehr als 4,5 Punkte (Goldener Preis) erhalten haben, werden anhand der Reserveprobe von einem zweiten Prüfergremium unter der Leitung des „Prüfbevollmächtigten“ oder eines Stellvertreters noch einmal verkostet.

Bei Weinen, die durch die Prüfer mit „Gold“ bewertet wurden, werden die aufgeführten positiven Merkmale für die Angabe im Prüfbescheid auf Vollständigkeit überprüft und ggf. ausformuliert. Bei Proben, die mit weniger als 3,5 Punkten bewertet wurden, erfolgt entweder eine Bestätigung des Prüfergebnisses oder die Proben werden von einer weiteren Prüfergruppe im regulären Prüfungsablauf endgültig bewertet. Die Überprüfung findet hierbei zwingend an der Reserveprobe statt, um beispielsweise Beeinflussungen durch den Verschluss (wie Korkschröcker) auszuschließen.

## 4.2 Ermittlung und Beschreibung der Positivmerkmale „Gold“-prämierter Produkte

Wird ein Wein im Schnitt der Bewertungen aller Prüfer mit „Gold“ prämiert, d. h. erhält er 4,5 Punkte und mehr, so ist es die Aufgabe der Prüfer, im Rahmen einer zusätzlichen Konsensfindung die Positivmerkmale dieses Weines zu erfassen. Auch hierzu stehen den Prüfern Listen mit positiven Merkmalsbeschreibungen in Bezug auf Aussehen, Geruch, Geschmack und Typizität zur Verfügung. Der Schriftführer erfasst auch diese Positivbeschreibungen stichwortartig in der elektronischen Datenverarbeitung.

## 5. Prüfbevollmächtigter und DLG-Sachverständige

### 5.1 Fachliche Leitung der Bundesweinprämierung

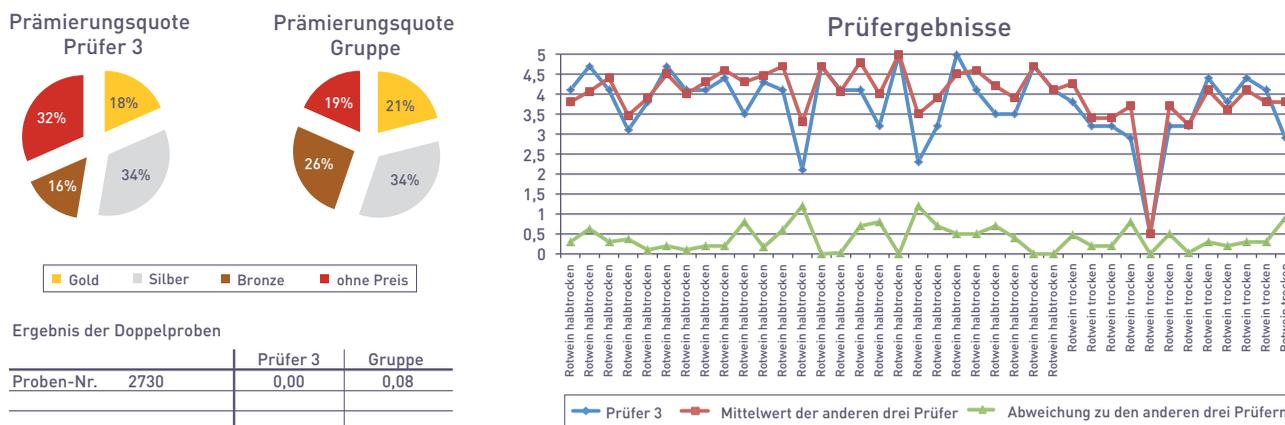
Der Prüfbevollmächtigte wird mit Zustimmung des Vorsitzenden der Kommission Wein vom Leiter der DLG-Zertifizierungsstelle berufen. Er trägt die Verantwortung für den fachlichen und wissenschaftlich korrekten Ablauf der gesamten Prüfung mit allen Teilprüfungen.

Durch den Prüfbevollmächtigten und den Projektleiter (DLG-Mitarbeiter) werden an jedem Prüftag Proben vorbereitet, die vor Beginn der DLG-Qualitätsprüfung verkostet werden. Diese Proben dienen zur „Ausrichtung“ der Prüfer. Die Prüfergebnisse werden gemeinsam mit allen Prüfgruppen nach der Verkostung besprochen. Neben bereits von anderen Prüfern verkosteten Proben werden hier Weine verkostet, die bewusst positive oder negative Merkmalsausprägungen aufweisen, um die Prüfer auf bestimmte, meist aktuell diskutierte Themen aufmerksam zu machen und zu schulen. Nachdem die einzelnen Prüfgruppen die Weine bewertet haben, werden die Prüfergebnisse mittels Beamer dargestellt und diskutiert. Das Ziel ist, einen gemeinsamen „Bewertungsmaßstab“ zu finden.

### 5.2 Sensorische Sachverständige (Prüfer)

Alle Sachverständigen, die bei der Bundesweinprämierung als Prüfer eingesetzt werden, müssen einen sensorischen Qualifikationstest der DLG bestehen. In Ausnahmefällen können auch Zertifikate der regional zuständigen Prüfbehörden anerkannt

Abb. 4: Prüfermonitoring und Einzelprüferauswertung



werden. Alle Prüfer sind im Bereich Sensorik für Wein und Sekt aktiv. Eine regelmäßige Prüftätigkeit ist ebenfalls zur Erhaltung der Zulassung notwendig.

Im Verlauf der Verkostungen erhalten die qualifizierten Prüfer mehrere Wiederholungsproben pro Prüftag. Der gleiche, willkürlich ausgewählte Wein wird den Prüfgruppen zu verschiedenen Tageszeiten und zwischen variierenden weiteren Proben zur Bewertung vorgestellt. Ziel ist es, dabei zu untersuchen, ob der Sachverständige die Probe reproduzierbar bewertet. Die Wiederholungsproben sind Teil des täglichen Prüfermonitorings, welches im Rahmen der Bundesweinprämierung durch den Prüfbevollmächtigten bzw. dessen Vertreter überwacht wird. Als weiterer Teil des Prüfermonitorings erfolgt für alle Proben, die von der jeweiligen Prüfergruppe verkostet wurden, die differenzierte Betrachtung der Einzelbewertung jedes Prüfers gegenüber der mittleren Bewertung der gesamten Prüfergruppe bzw. gegenüber den anderen Prüfern in der Prüfergruppe. Die dabei erfassten und grafisch aufgearbeiteten Ergebnisse werden den Prüfern am Ende des Prüftages, zusammen mit den Ergebnissen der Wiederholungsproben nach Sichtung durch den Prüfbevollmächtigten ausgehändigt und bei Bedarf gemeinsam besprochen.

## 6. Erfahrungen aus den Jahren 2010, 2011 und 2012 und Ausblick

Vor der Einführung des neuen DLG-5-Punkte-Prüfschemas<sup>®</sup> im Jahr 2011 fanden zahlreiche Testläufe in 2010 statt. Hierbei wurden vor allem folgende Ziele erreicht:

- Es konnten frühzeitige Ergebnisse über die Funktionalität und Eignung des neuen DLG-5-Punkte-Prüfschemas<sup>®</sup> gewonnen werden. Gleichzeitig konnten Änderungen innerhalb kürzester Zeit vorgenommen und erneut getestet werden.
- Die Prüfer wurden von Anfang an in den Entwicklungsprozess einbezogen. Ausführliche Rückmeldungen und ein erfolgreiches Annähern der Prüfer an das neue DLG-5-Punkte-Prüfschema<sup>®</sup> waren die Folge, so dass es bei seiner

Einführung bekannt und der Schulungsaufwand gering war.

- Der fachliche Anspruch an die Prüfer wurde gesteigert, da eine fundierte Begründung des Prüfurteils abgefragt wird.
- Durch die Reduzierung der Prüfmerkmale von 11 auf 4 bei gleichzeitiger verbaler Begründung des Prüfergebnisses und der Konsensfindung wurde die Darstellung des Prämierungsergebnisses für die Anmelder fachlich transparenter.
- Zwei Jahre nach der Umstellung auf das neue DLG-5-Punkte-Prüfschema<sup>®</sup> bestätigt sich, was zuvor bereits in Vergleichstests zwischen altem und neuem Prüfschema deutlich wurde: Die Prämierungsquoten für Gold, Silber und Bronze sowie der Anteil nicht prämiertes Erzeugnisse bewegen sich im bisherigen, jahrgangsbedingten Schwankungsbereich.

Die Erfahrungen mit dem neuen DLG-5-Punkte-Prüfschema<sup>®</sup> bestätigen die vor der Umstellung aufgestellte Hypothese über die Arbeitsweise eines ausgebildeten, erfahrenen „sachverständigen Prüfers“. Ein solcher Prüfer bewertet einen Wein immer gleichermaßen, weil er durch seine Erfahrung einen „inneren Standard“ für die volle Qualitätserwartung hat, mit dem er die aktuell zu prüfende Probe vergleicht. Das DLG-5-Punkte-Prüfschema<sup>®</sup> stellt dabei eine wertvolle „Hilfestellung“ und „Steuerung“ des Prüfvorganges dar, denn es ist sein „Werkzeug“, mit dem er das fachliche Urteil begründen kann. Mit dem neuen „DLG 5-Punkte-Prüfschema<sup>®</sup>“, den beschriebenen Kriterien, der optimalen Probenlogistik und -vorbereitung und einer wissenschaftlich fundierten Prüfvorbereitung und -überwachung sind bei der Bundesweinprämierung Rahmenbedingungen gegeben, die geschulten Prüfern eine fachlich korrekte Weinsensorik und eine objektive DLG-Qualitätsprüfung im Sinne der Anmelder ermöglichen.

### Autoren:

Prof. Dr. Rainer Jung, Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke, Hochschule GEISENHEIM University, Geisenheim; rainer.jung@hs-gm.de  
 Benedikt Bleile, Projektleiter Wein & Sekt, DLG-Testzentrum Lebensmittel, Frankfurt/M., b.bleile@DLG.org



**DLG e.V., Ausschuss Sensorik**

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main

Telefon: 069/24788-360, Fax: 069/24788-8360

E-Mail: B.Schneider@DLG.org; Internet: www.DLG.org/sensorikausschuss.html