

Anmerkung der Redaktion

Die Pressemitteilung zum bioweinpreis 2012 in Bad Dürkheim lässt aufhorchen: 429 von 505 Weine prämiert. Das sind 85% und dabei gab es zwölf Mal grosses Gold. Im Vergleich dazu wurden an der Internationalen Weinprämierung Zürich im vergangenen Jahr 2319 Weine degustiert – es reichte zweimal zu Grosse Gold und die Auszeichnungen blieben gemäss den Vorgaben des Internationalen Önologenverbands auf 30% (739) beschränkt.

Der Bio-Goldregen ist weder auf das verwendete PAR-System noch auf das Urteilsvermögen der Jury zurückzuführen (an denen nichts auszusetzen ist), sondern am fehlenden Mut anzuerkennen, dass «das Bessere der Feind des Guten» ist. Als Konsequenz wäre die Zahl der Auszeichnungen ebenfalls zu beschränken. Ausser wenn die profilgestützte fachmännische Beurteilung eine Standortbestimmung für die Erzeuger bleiben darf und nicht als Gütesiegel erhalten muss. Mit einem Anstrich aus Katzensgold erweist man der Bio-Sache einen Bärendienst.

lyse-Ranking, kurz: PAR. Die PAR-Verkoster legen für jeden Wein ein Geschmacksprofil an, in dem die Inhaltsstoffe quantitativ und qualitativ beurteilt werden. Jede Probe durchläuft mindestens zwei Durchgänge in verschiedenen Testergruppen. Je drei Verkoster diskutieren und beurteilen dabei die Weine. Das gefällt am PAR-System: Man nimmt sich Zeit für die Bewertung, schliesslich steckt in den Weinen zumindest ein Jahr Arbeit.

Punkte sind nicht das Wichtigste

Dass der bioweinpreis trotz des Medaillenregens kein Schönewetter-Wettbewerb ist, zeigt sich gemäss Ansicht der Organisatoren daran, dass 51 Weine nicht in die Punktwertung kamen. «Die Punkte sind nicht das Wichtigste», betont der Sensorik-Experte und Verkostungsleiter Martin Darting. Vielmehr gehe es da-

rum, mit Hilfe des umfangreichen PAR-Fragebogens dem Charakter eines Weins auf die Spur zu kommen. Produzenten erhalten mit dem Weinprofil wichtige Hinweise für ihre Arbeit in Weinberg und Keller. Verbraucher und Einkäufer bekommen eine ausführliche Beschreibung, die ihnen bei der Auswahl des Weins hilft. GISELA WÜSTINGER,

WINE SYSTEM AG ■

Damit «Goldbrenner» erstklassig bleibt

Steht das Etikett «Goldbrenner des Jahres» auf einem Edelbrand, erwartet die Kundschaft ein erstklassiges Produkt. Deshalb lässt Distisuisse jeweils im Folgejahr einer nationalen Prämierung einen Qualitätsabgleich der Siegerbrände durchführen. Sensorik-Fachleute von Agroscope wurden damit beauftragt, weil sie grosses Knowhow im Bereich Qualitätssicherung bei Destillaten besitzen (siehe Kasten).

Findet man Unterschiede?

Das Verkoster-Team von Agroscope hat die Rückstellproben mit den identischen Produkten aus dem Handel auf ihre geschmackliche und geruchliche Übereinstimmung untersucht. Fast alle Proben bestanden den Test; die Spitzenqualität der Edelbrände konnte nach einem Jahr bestätigt werden. Lediglich eine Probe fiel aus dem Rahmen. Ein strengerer Test bestätigte das Urteil der ersten Verkostung. Auch die Laboranalysen des Bundesamts für Metrologie METAS zeigten unterschiedliche Mengen einzelner Inhaltsstoffe. Was war geschehen?

Zu viel Licht

Während die Rückstellprobe unter Lichtausschluss bei konstant 16°C gelagert wurde, war die Flasche im Handel Licht und Temperaturschwankungen ausgesetzt. Die Unterschiede sind da-



(FOTO: MONIKA OESCH, Eidg. ALKOHOLVERWALTUNG)

Edelbrände: Forschung und Entwicklung bei Agroscope

Die Extension Destillate bei Agroscope hat das Ziel, kundenorientierte Lösungen für die Brennpraxis anzubieten. Die Forschungs-Schwerpunkte sind:

- Qualitätssicherung in Bezug auf Rohmaterial, Einmaischen, Gär- und Brenntechnik und Fertigstellung von Edelbränden
 - Sensorischen Beurteilungen bei Edelbrand-Prämierungen
- Daneben bietet Agroscope in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung EAV und den Kantonalen Obstbaufachschulen ein branchenorientiertes Kurswesen mit verschiedenen Modulen für Brenner und Brennauftraggeber an. Folgende Themen werden behandelt:
- Einmaischen und Vergären von Früchten
 - Brenntechnik mit verschiedenen Brennapparaten
 - Aufbereiten, Verkosten und Analytik von Spirituosen
 - Likörherstellung

Agroscope berät in Bezug auf die allgemeine Herstellungspraxis, den Auftritt und das Marketing für Destillate und liefert damit einen praxisorientierten Beitrag, um das Qualitätsverständnis für Spirituosen zu fördern.

Ein Blick hinter die Kulissen der Edelbrand-Prämierung

Bei der Distisuisse-Prämierung 2011 machte die geruchliche und geschmackliche Beurteilung der Brände nur einen Teil des Anlasses aus. Seriöse Vorbereitungsarbeiten, geschulte Verkoster und exakte Laboranalysen sind der Garant für eine professionelle Prämierung. So hat eine Sensorikerin von Agroscope im Vorfeld alle Verkoster geschult. Während der Degustation konnte man anhand von Doppelproben kontrollieren, ob die Verkoster dasselbe Produkt zweimal gleich bewerten. Zudem hat das Bundesamt für Metrologie METAS alle Siegerbrände analytisch auf ihre Konformität bezüglich der Spirituosenverordnung überprüft. Bei Nichterfüllung wurde das Produkt disqualifiziert.

Die nächste nationale Edelbrand-Prämierung findet am 27./28. Juni 2013 statt. Mehr Informationen unter www.distisuisse.ch.

her sehr wahrscheinlich auf unterschiedliche Lagerbedingungen zurückzuführen. Aus diesem Grund wurden die Lagervorgaben im Handel angepasst. Dunklere Gläser oder eine Verpackung sind mögliche Massnahmen.

Dank diesem Qualitätsabgleich können Konsumentinnen und Konsumenten sicher sein: Wenn «Goldbrenner» drauf steht, ist auch eine hohe und gleichbleibende Qualität drin.

SONIA PETIGNAT-KELLER, ACW ■