



NORM DER OIV FÜR INTERNATIONALE WETTBEWERBE FÜR WEIN UND SPIRITUOSEN WEINBAULICHEN URSPRUNGS

AUSGABE 2022



Diese Veröffentlichung basiert auf der Resolution OIV/ Wettbewerb [ECO 332A/2009](#)



ARTIKEL 1: DEFINITION UND ZIELE

Im Sinne vorliegender Norm versteht man unter „Wettbewerb“ einen Wettbewerb für zuvor eingeschriebene Weine und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs, die aufgrund ihrer Qualität einen Preis erzielen können. Die Qualitätsbewertung erfolgt durch eine qualifizierte Jury unter Einhaltung der Bestimmungen vorliegender Norm.

Mit einem internationalen Wettbewerb werden folgende Ziele verfolgt:

- Verbesserung der Kenntnis qualitätsvoller Weine und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs,
- Förderung ihrer Erzeugung und ihres verantwortungsvollen Konsums als Zivilisationsfaktor,
- Vorstellung der in den verschiedenen Ländern charakteristischen Wein- und
- Spirituosentypen,
- Anhebung des technischen und wissenschaftlichen Niveaus der Erzeuger,
- Beteiligung an der Ausweitung des Anbaus.

ARTIKEL 2: ANWENDUNGSBEREICH

2-1. Wettbewerbe unter der Schirmherrschaft der OIV

Unbeschadet einschränkender Bestimmungen findet vorliegende Norm bei Wettbewerben Anwendung, die die Schirmherrschaft der OIV beantragen. Die Bedingungen für die Erteilung der Schirmherrschaft der OIV sind durch die in der Geschäftsordnung der OIV aufgeführten Leitlinien festgelegt. Die OIV ernennt eine Person als Gutachter und Experten für den gesamten Wettbewerb. Diese nimmt an den Arbeiten der einzelnen Jurys teil und hat die Aufgabe, die Einhaltung der Regeln vorliegender Norm zu überprüfen. Der Veranstalter muss ihr vor oder während der Durchführung des Wettbewerbs alle relevanten Informationen zugänglich machen und ihr eine technisch kompetente Person zur Verfügung stellen. Der Gutachter und Experte verfasst einen ausführlichen Bericht über den Ablauf des Wettbewerbs, der dem Veranstalter übermittelt wird.



Auf Grundlage dieses Berichts kann die OIV eventuell Empfehlungen aussprechen und ihre Zulassung vor Ablauf des vorgesehenen Termins zurückziehen.

Lediglich die unter der Schirmherrschaft der OIV stehenden Wettbewerbe sind berechtigt, den Namen, das Zeichen oder das Logo der Internationalen Organisation für Rebe und Wein unter den in oben genannten Leitlinien festgelegten Bedingungen zu verwenden. Zu diesen Wettbewerben wird eine Mitteilung auf der Website der OIV veröffentlicht.

2-2. Andere Wettbewerbe

Veranstalter anderer Wettbewerbe, die die vorliegende Norm ganz oder teilweise anwenden, sind in keinem Fall berechtigt, sich auf die OIV zu beziehen. Die OIV wird alle geeigneten Maßnahmen ergreifen, um eine missbräuchliche Verwendung ihres Namens, Zeichens oder Logos zu verhindern.

ARTIKEL 3: ZUM WETTBEWERB ZUGELASSENE ERZEUGNISSE

Gemäß den Definitionen des „Internationalen Kodex der önologischen Verfahren“ der OIV steht der Wettbewerb allen Weinen und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs gleichermaßen offen. Auf allen Erzeugnissen muss das Land, in dem die Traubenernte und der Ausbau der Weine und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs erfolgten, angegeben sein. Alle Erzeugnisse müssen für den Verkauf bestimmt sein und aus einem homogenen Los von mindestens 1000

Litern stammen. Ausnahmsweise kann ein Los geringeren Umfangs, das jedoch über 100 l betragen muss, zugelassen werden, wenn der Erweis einer besonders schwachen Produktion erbracht wird. Alle Proben sind mit der kommerziellen Etikettierung und Aufmachung vorzustellen. Sollte ein Produkt speziell für den Wettbewerb verpackt worden sein, ist eine Erklärung beizufügen, die dies gerechtfertigt.



ARTIKEL 4: EINSCHREIBUNGSBEDINGUNGEN

Im Einschreibeformular sind für jede Probe unbedingt anzugeben:

- vollständige und genaue Angaben zur Identität des Teilnehmers, der berechtigt ist, das der Probe entsprechende Los zu vermarkten und abzusetzen,
- die genaue Produktbezeichnung gemäß der Regelung des Ursprungslandes, für Weine die Farbe und falls möglich, der Jahrgang oder eine Altersangabe sowie ggf. der Kontakt mit Holz
- die Produktkategorie gemäß Anhang I (EINTEILUNG DER PROBEN IN UNTERSCHIEDLICHE KATEGORIEN); unter der Verantwortung des Veranstalters kann eine Unterteilung oder Zusammenfassung der Untergruppen vorgenommen werden,
- das Analysebulletin gemäß Anhang II, wobei die Analysen von einem zugelassenen oder zuständigen Labor nach gültigem Landesrecht durchgeführt oder von einem für den Weinkeller verantwortlichen Önologen¹ bescheinigt werden,
- die Rebsorte(n) und ihr Anteil im Wein und, falls erforderlich, in Spirituosen weinbaulichen Ursprungs,
- die der Probe entsprechende vorhandene Menge.

ARTIKEL 5: PRÜFUNG UND LAGERUNG DER ERHALTENEN PROBEN

1. Der Veranstalter überprüft die erhaltenen Proben zusammen mit dem Einschreibeformular und den beigefügten offiziellen Dokumenten. Er achtet auf die korrekte Verwendung der Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben. Muster, die nicht den Bestimmungen vorliegender Norm entsprechen, werden abgelehnt.
2. Er lagert die Proben in einem gesicherten Raum, wobei durch die Temperatur- und Umgebungsbedingungen eine korrekte Aufbewahrung sichergestellt wird.

¹ Internationale Begriffsbestimmung des Önologen und seiner Aufgaben ([Resolution OIV-ECO 492-2013](#))



ARTIKEL 6: KLASSIFIZIERUNG UND AUFBEWAHRUNG DER MUSTER

Nachdem anhand der Einschreibeformulare und des Analysebulletins die korrekte Einschreibung in die jeweiligen Kategorien überprüft wurde, werden der Jury die Proben jeder Kategorie in der Reihenfolge der Jahrgänge vorgestellt, wobei der Zuckergehalt und eine eventuell vorhandene Holznote der Proben berücksichtigt werden.

ARTIKEL 7: BENENNUNG DER JURY-MITGLIEDER²

1. Der für den Wettbewerb verantwortliche Veranstalter benennt die Jury-Mitglieder. Er kann die OIV um Angabe der Namen von Sachverständigen der verschiedenen Länder bitten.
2. Die Bewertung der Proben erfolgt durch internationale Jurys, deren Anzahl von der Art und der Anzahl der auf dem Wettbewerb vorgestellten Weine und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs abhängig ist.
3. Die Herkunft der Jurymitglieder sollte geographisch breit gestreut sein. Innerhalb einer Jury darf die absolute Mehrheit der Jurymitglieder nicht die Staatsbürgerschaft des Veranstalterlandes besitzen. Es ist wünschenswert, dass eines der Jurymitglieder ein Land vertritt, das in erster Linie ein Weinverbraucherland ist.

4. Eine Jury besteht generell aus 7 Mitgliedern, von denen

² [COVID 19 Ausnahmeregelung](#) zur geografischen Vertretung der Herkunft der Verkoster.

Die OIV:

STIMMT vorübergehend zu, dass die Mehrheit der Mitglieder einer Jury Staatsangehörige des Organisationslandes sein kann, wobei ein Minimum an internationalen Jurymitgliedern.

EMPFEHLT den Organisatoren, während dieser Übergangszeit nationale Verkoster mit nachweislicher Erfahrung in internationalen Wettbewerben zu ernennen;

LEGT FEST, dass die vorübergehende Ausnahmeregelung für alle von der OIV gesponserten Wettbewerbe gilt, die zwischenbis zum **31. Dezember 2022**.



höchstens 3 Staatsbürger des Veranstalterlandes sein dürfen. In keinem Fall darf die Anzahl der Jurymitglieder weniger als 5 betragen; bei 5 Jurymitgliedern dürfen höchstens 2 Staatsbürger des Veranstalterlandes sein.

Die Jurymitglieder besitzen Kenntnisse der Verkostungstechniken und sind überwiegend Önologen oder Personen in Besitz eines entsprechenden Diploms im Fachbereich Wein oder Spirituosen weinbaulichen Ursprungs. Die Jury kann durch Personen ergänzt werden, die bereits eine hohe Qualifikation bei der Verkostung von Weinen oder Spirituosen weinbaulichen Ursprungs bewiesen haben. Der Veranstalter muss über laufend aktualisierte Daten bezüglich der Jurymitglieder verfügen, um ihre konstante Bewertung zu gewährleisten.

5. Die Jurys unterstehen der Aufsicht eines Vorsitzenden. Es kann auch ein einziger Vorsitzender vorgesehen werden. Der Vorsitzende ist Önologe oder besitzt ein entsprechendes Diplom im Fachbereich Wein und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs; er kann Mitglied der Jury sein. Gemäß Artikel 9 ist er zusammen mit dem Veranstalter für das allgemeine Funktionieren der Jury zuständig.
6. Die Jurymitglieder werden „*intuitu personae*“ ernannt. Sie können daher nur durch die Instanz ersetzt werden, durch die sie ernannt wurden. Der Veranstalter muss dafür Sorge tragen, dass sich Preisrichter, die mit dem Handel eines vorgestellten Musters zu tun haben, nicht an der Jury beteiligen können. Auch darf die Einladung eines Preisrichters nicht von seinem Beitrag zur Probenbeschaffung abhängen, sondern muss aufgrund seiner Kompetenzen erfolgen.

ARTIKEL 8: AUFGABEN UND VERANTWORTUNG DES



VERANSTALTERS

Der Veranstalter ist für die materielle Durchführung des Wettbewerbs und damit verbundene Risiken allein verantwortlich. Er kann sich juristische Unterstützung bei seinen Tätigkeiten einholen.

Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass die Vorbereitungsarbeiten, die Prüfung der Proben, die Mitteilung der Ergebnisse und die Bewertung der Jurymitglieder korrekt und reibungslos erfolgen. Dabei muss er insbesondere folgendes beachten:

- Wahrung der absoluten Anonymität der den Jurymitgliedern vorgestellten Proben; Geheimhaltung der Ergebnisse bis zur Schließung des Wettbewerbs;
 - Vor Tätigkeit der Jury überprüft der Veranstalter die Organisation der Verkostung, für die er verantwortlich ist. Er prüft dabei insbesondere die Reihenfolge der vorzustellenden Proben.
 - Prüfen des Öffnens der Proben im Nebensaal sowie der Temperatur, Identität und Anonymität der Proben gegenüber den Jurymitgliedern; es ist darauf zu achten, dass die Arbeiten sorgfältig ausgeführt werden.
 - Der Veranstalter überprüft, ob das mit der Ergebnisauswertung beauftragte Sekretariat reibungslos funktioniert: Austeilen und Einsammeln der Verkostungsbögen, Konformität der Probenkennzeichnung, Berechnungen, Veröffentlichung der Ergebnisse.
 - Die Jurymitglieder sind zuvor über die korrekte Verwendung der Verkostungsbögen und ihrer Deskriptoren zu informieren, wobei ein oder zwei praktische Beispiele anzugeben sind.
 - Es ist sicherzustellen, dass eventuell zu veröffentlichende Kommentare zu der Verkostung abgegeben wurden, die anlässlich des Wettbewerbs durchgeführt wurde.
-
- Eine zweite Verkostung einer Probe muss insbesondere in folgenden Fällen ermöglicht werden:



- wenn dies von der Mehrheit der Jurymitglieder gefordert wird,
- wenn der Vorsitzende der Jury entscheidet, die Probe ausnahmsweise von einer anderen Jury verkosten zu lassen.

ARTIKEL 9: ALLGEMEINES FUNKTIONIEREN DER JURYS

1. Disziplin

Die Wahrung der absoluten Anonymität ist grundlegendes Prinzip eines Wettbewerbs:

- 1.1. Die Jurymitglieder sind zur Verschwiegenheit verpflichtet und dürfen ihre Eindrücke während der Verkostung und Bewertung nicht durch Gesten oder Mimik zu erkennen geben.
- 1.2. Vor Austeilung der Proben wird den Jurymitgliedern eine Aufstellung der vorgestellten Proben mit den entsprechenden Bewertungsblättern oder ein Datenträger zur Verfügung gestellt. Die technischen Daten der Proben können dort bereits aufgeführt sein. Die Bewertungsblätter müssen bei ihrer Rückgabe mit Namen oder Kennzeichen des Jurymitgliedes versehen sein und in jedem Fall mit dessen Unterschrift. Bei Wettbewerben mit EDV-Einsatz wird dem Vorsitzenden der Jury jeden Tag eine Aufstellung der Proben mit den Durchschnittsnoten der Jury zur Prüfung und Unterschrift vorgelegt.
- 1.3. Das Personal überprüft beim Einsammeln der Blätter, dass diese richtig ausgefüllt sind. Der Vorsitzende authentifiziert diese durch seine Unterschrift oder muss bei Verwendung eines Datenträgers in der Lage sein, die korrekte Aufführung der Daten zu überprüfen.
- 1.4. Den Jurymitgliedern wird kein Duplikat der Bewertungsblätter ausgehändigt.
- 1.5. Nach Ablauf der täglichen Verkostungen, muss der Veranstalter den Jurymitgliedern eine Liste aushändigen, in der für alle verkostete Proben die geographische Herkunft und, falls möglich, die Rebsorte(n) aufgeführt sind.

2. Material



Nach Aufstellung der Jurys muss für die Jurymitglieder eine Sitzung und gemeinsame Verkostung organisiert werden, bei denen sie die zur Ausführung ihrer Aufgaben notwendigen Erklärungen erhalten und Verkostungsergebnisse verglichen werden. Besondere Aufmerksamkeit wird dabei den Anwendungshinweisen des Verkostungsbogens und der Bedeutung der Deskriptoren geschenkt.

- 2.1. Der oder den Jury(s) muss ein ruhiger, isolierter Raum zugeteilt werden, der ausreichend belichtet ist, ohne dass die Farben deformiert werden, gut belüftet und geruchsneutral ist. Der Zutritt ist Personen, die für die Organisation der Verkostung nicht unbedingt erforderlich sind, grundsätzlich untersagt. Die Raumtemperatur muss, soweit möglich, zwischen 20 und 24°C betragen; es besteht Rauchverbot. Die Jurymitglieder müssen die Verwendung von Parfums vermeiden, durch die die Durchführung der Verkostungen beeinträchtigt werden könnte. Handys sind auszuschalten.
- 2.2. Ein zweiter angrenzender Raum, in den die Jurymitglieder keine Einsicht haben, ist dem Öffnen der Proben vorbehalten. Es sind alle Zeichen zu verbergen, durch die die Proben identifiziert werden könnten. Auch in diesem Raum ist das Rauchen nicht gestattet. Es sind Disziplin und Ruhe zu wahren.
- 2.3. Die Flaschen sind zuvor in eine Verpackung zu geben, durch die ihre Form verborgen und die Anonymität der Probe gewahrt wird. Alle Erkennungsmerkmale sind zu beseitigen. Die Verpackung muss die Anonymität für die Dauer der Verkostung sicherstellen. Falls erforderlich, werden die Originalkorken durch anonyme Verschlussysteme ersetzt. In keinem Moment dürfen die Jurymitglieder die Identität der vorgestellten Proben kennen. Die Nummer auf der Packung muss sich von der Einschreibungsnummer unterscheiden. Der Gutachter und Experte der OIV stellt sicher, dass die Anonymität der Probe gewahrt wird.
Nach Prüfung der Nummer und Einverständnis des Juryvorsitzenden werden die Gläser vor jedem Jurymitglied im Verkostungssaal aufgefüllt.
- 2.4. Jedes Jurymitglied erhält eine Ordnungsnummer und



verfügt über einen Sitz sowie einen Tisch mit Weißer Oberfläche, auf dem seine Nummer angegeben ist. Es werden ihm zur Verfügung gestellt:

- eine Karaffe mit frischem Wasser
- geschmacksneutrale Brotstücke
- Papiertaschentücher oder -servietten
- ein Spuckgefäß

2.5. Die Proben sind in einem ihrer Kategorie angemessenem Glas vorzustellen und müssen zumindest einer internationalen Norm entsprechen (ISO 3591: 1977). Es wird empfohlen, für jede Probe das Glas zu wechseln.

2.6. Die Verkostungen sollten vorzugsweise morgens stattfinden. Die Jurymitglieder dürfen auf keinen Fall mehr als 45 Proben pro Tag verkosten, unbeschadet der Verkostungen, die eventuell vom Vorsitzenden der Jury nachbeantragt werden, wobei die Verkostung in drei Serien von 15 Proben trockenen Weins erfolgen kann oder in zwei Serien von 15 Proben trockenen Weins, auf die eine Serie von 10 Proben aus anderen Kategorien folgen kann. Bei Spirituosen weinbaulichen Ursprungs werden höchstens 30 Proben pro Tag verkostet und zwar in 5 Serien von jeweils ca. 6 Proben. Bei Überschreitung dieser Schwellenzahlen ist dies in der Wettbewerbsordnung ausdrücklich anzugeben. Es dürfen jedoch nicht mehr als 50 Proben pro Tag verkostet werden.

3. Vorstellung der Weine und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs

Jedes Produkt wird einzeln und nicht im Vergleich verkostet.

4. Pausen

Nach jeder Serie wird eine Pause von mindestens 15 Minuten eingehalten. Der Veranstalter sorgt dafür, dass den Jurymitgliedern während der Pause Getränke und Nahrungsmittel zur Verfügung stehen, durch die die weitere Verkostung nicht beeinträchtigt wird.

ARTIKEL 10 : REIHENFOLGE DER PROBENVORSTELLUNG



UND TEMPERATUR

1. Die Einteilung der Weine und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs erfolgt mit dem Ziel, der Jury homogene Serien vorzustellen, wobei folgende Kategorien und Kriterien zu beachten sind: geographische Herkunft, Rebsorten³, Jahrgang, Zuckergehalt, eventuell Holznote. Die Serien sind in sinnvoller Reihenfolge zu verkosten.
 - 1.1. Die Weinverkostung findet im Prinzip in folgender Reihenfolge statt:
 1. weiße Schaumweine
 2. weiße stille Weine
 3. Rosé-Schaumweine
 4. stille Roséweine
 5. rote Schaumweine
 6. rote stille Weine
 7. Hefeschleierweine
 8. Süßwein, dessen Restzucker aus Trauben stammt⁴
 9. Eisweine
 10. Likörweine
 11. Wein mit einem durch Entalkoholisierung veränderten Alkoholgehalt⁵
 12. Durch Mazeration Gewonnener Weisswein⁶
 13. Mistellen
 - 1.2. Spirituosen weinbaulichen Ursprungs werden im Prinzip in folgender Reihenfolge verkostet:
 1. Branntwein
 2. Brandy/Weinbrand
 3. Traubenbrand
 4. Brand aus getrockneten Trauben
 5. Tresterbrand
 6. Weinhefebrand
2. Der Veranstalter verteilt die Proben auf die Jurys.
3. Den Jurymitgliedern ist vor Beginn einer jeden Verkostungsserie zur geschmacklichen Einstellung vorzugsweise ein Produkt des Typs der vorgesehen Serie vorzustellen und zwar unter den Bedingungen, die für die Verkostung gelten. Über die Verkostung und die Benotung ist gemeinsam innerhalb der Jury zu diskutieren.
4. Es sollte auf die Einhaltung folgender

³ Die OIV wird eine Liste der aromatischen Rebsorten vorschlagen

⁴ OIV/ECO 287/2010

⁵ OIV-ECO 523-2016

⁶ OIV-ECO 647-2020



Verkostungstemperaturen sehr geachtet werden:

1. Weißweine und Roséweine: 10/12°C
2. Rotweine: 15/18°C
3. Schaumweine: 8/10°C
4. Natursüße Weine, Eisweine, Likörweine und Mistellen: 10/14°C
5. Spirituosen weinbaulichen Ursprungs: 12/16 °C

In jedem Fall muss die Verkostungstemperatur für alle Produkte gleichen Typs innerhalb einer Serie gleich sein.

ARTIKEL 11 : BESCHREIBUNG DES VERKOSTUNGSBLATTES

(siehe Anhänge 3.1, 3.2 und 3.3)

Jeder Experte verfügt über ein Verkostungsblatt, das der zu verkostenden Probe entspricht und über die verwendeten Definitionen und Beschreibungskriterien.

Die Verkostungsblätter sind in Sprachen zu erstellen, die von den Jurymitgliedern verstanden werden.

Für jede organoleptische Eigenschaft ist Platz für eventuelle Bemerkungen vorzusehen. Auf dem Blatt ist die Nummer der Jury anzugeben.

Die Anwendungshinweise des Verkostungsblattes mit genauer Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften sind den Jurymitgliedern mitzuteilen (Anhang 3.4.). Sie sollen gewährleisten, dass die verwendeten Termini von allen Jurymitgliedern in gleicher Weise verstanden werden.

1. Verkostungsblatt für Wein:

Für die Verkostung von stillen Weinen wird von der OIV und der UIOE nachfolgendes Modell verwendet (Anhang 3.1).

Für die Verkostung von Schaumweinen und Perlweinen wird von der OIV und der UIOE nachfolgendes Modell verwendet (Anhang 3.2).

2. Verkostungsblatt für Spirituosen:

Für die Verkostung von Spirituosen wird von der OIV und der UIOE nachfolgendes Modell verwendet (Anhang 3.3).

In besonderen Fällen kann das Modell hinsichtlich der Abwägung der Kriterien in einer Frist von 12 Monaten nach Inkrafttreten der Norm geändert werden.

ARTIKEL 12 : ROLLE DER JURYMITGLIEDER



Die Jurymitglieder überprüfen die Angaben auf dem Verkostungsblatt der Probe und ergänzen diese, falls erforderlich.

Nach Verkostung der Probe kreuzen die Jurymitglieder in jeder Zeile die für die Eigenschaft zutreffende Bewertung an. Auf dem von der OIV und der UIOE verwendeten Blatt entspricht jedes Kästchen einer Punktezahl, um eine Gewichtung der Noten zu ermöglichen.

Die Jurymitglieder tragen eventuelle Bemerkungen in dem dafür vorgesehenen Feld ein, unterzeichnen das Blatt und geben es zurück. Bei EDV-Einsatz sind die Eingaben zu bestätigen..

ARTIKEL 13 : UMSETZUNG UND BERECHNUNG DER ERGEBNISSE

Das Sekretariat prüft, ob das Blatt vollständig ausgefüllt ist und prüft bzw. addiert die von der Jury erteilten Noten.

Sollte für einen Wein oder eine Spirituose weinbaulichen Ursprungs aufgrund eines schwerwiegenden Fehlers von mindestens zwei Jurymitgliedern eine Ausscheidungsnote erteilt werden, kann der Wein oder die Spirituose in dieser Jury auf keinen Fall einen Preis erzielen.

Jede Probe erhält eine Note, die sich aus der Berechnung des Durchschnitts der von den Jurymitgliedern abgegebenen Bewertungen ergibt. Es wird empfohlen, Noten auszuschalten, die um sieben Punkte über bzw. unter der Durchschnittsnote liegen. Die Jurymitglieder müssen zuvor über die angewandte Methode informiert werden.

Sollte es der Vorsitzende einer Jury für angebracht halten, kann er bei der Wettbewerbsleitung eine zweite Verkostung durch eine andere Jury beantragen. Wird diesem Antrag nachgekommen, wird lediglich die Note der zweiten Jury berücksichtigt.

ARTIKEL 14 : VERLEIHUNG VON AUSZEICHNUNGEN



Die Summe aller Auszeichnungen, die für Proben mit den besten Ergebnissen vergeben werden, darf 30 % der Gesamtzahl der im Wettbewerb vorgestellten Proben nicht überschreiten.

Für Proben, die bei der Verkostung eine bestimmte Punktzahl erreichen, werden folgende Preiskategorien festgelegt :

- großes Gold - mindestens 92 Punkte
- Gold - mindestens 85 Punkte
- Silber - mindestens 82 Punkte
- Bronze - mindestens 80 Punkte

Sofern die Produzenten durch eine Angabe in der Wettbewerbsordnung zuvor darüber informiert wurden:

- können die Preise insbesondere für Weine pro Gruppe vergeben werden, z.B je nach Zuckergehalt (z.B. über 45 g/L), CO₂-Gehalt, Farbe und Jahrgang. In diesem Fall darf die Summe der in den einzelnen Gruppen verliehen Auszeichnungen 30 % der Gesamtzahl der in jeder Gruppe vorgestellten Proben nicht überschreiten.
- Für jede Gruppe oder jede Preiskategorie kann ein einziger Preisträger festgelegt werden. In diesem Fall werden die Preisträger nur nach ihrem Rang eingeteilt

Sollte dieser Anteil überschritten werden, werden die Proben mit den niedrigsten Noten nicht berücksichtigt.

Es steht dem Veranstalter offen, die Auszeichnungstypen zu begrenzen und im Rahmen des Auszeichnungsanteils von 30 % weitere Auszeichnungstypen zu vergeben, sofern eine Probe mindestens 80 Punkte erhalten hat. Im Rahmen des Auszeichnungsanteils von 30 % kann der Veranstalter ebenfalls zusätzliche Auszeichnungen insbesondere pro Land, Rebsorte, Jahrgang, Art der Weinbereitung, des Ausbaus usw. vorsehen, vorausgesetzt, dass dadurch keine Verwechslungen mit den im ersten Absatz genannten Auszeichnungen entstehen.

ARTIKEL 15 : ANGABE DER AUSZEICHNUNGEN

Vom Veranstalter des Wettbewerbs ist für die verliehenen



Auszeichnungen als Beweis ein Dokument oder „Diplom“ auszustellen, in dem die genaue Bezeichnung der jeweiligen Probe sowie genaue Angaben zur Identität des Produzenten oder des Händlers aufgeführt sein müssen. Es darf auf keinen Fall ein weiteres Zertifikat oder eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt werden. Der Veranstalter muss Auszeichnungen zurückziehen, falls sich herausstellt, dass die Etikettierung nicht der Rechtsprechung des Ursprungslandes entspricht oder unbefugte Benutzung oder Fälschung vorliegt.

Die Abbildung der erhaltenen Auszeichnungen kann durch einen Aufkleber mit dem Preisabzeichen oder durch ein Zusatzetikett erfolgen. Diese müssen vom Veranstalter für eine festgelegte Menge zugelassen sein und die Identifizierung gewisser Daten ermöglichen.

Erfolgt die Auszeichnung in Form einer Medaille, muss auf dieser das Jahr des Wettbewerbs angegeben sein. Die Anzahl der vergebenen Medaillen ist auf die Menge beschränkt, die bei der Einschreibung der Weine und Spirituosen als verfügbar deklariert wurde.

Um die Rückverfolgbarkeit der Preisverleihungen zu gewährleisten, müssen die Veranstalter alle bei der Probeneinschreibung beigefügten Belege, die Verkostungsblätter und 1 Exemplar der ausgezeichneten Proben mindestens ein Jahr lang aufheben.

.



ANHANG I

EINTEILUNG DER PROBEN IN DIE VERSCHIEDENEN KATEGORIEN

KATEGORIE I – WEISSWEINE AUS NICHT AROMATISCHEN REBSORTEN			
	Gruppe A – Stille Weine (*) Bei diesen Weinen kann der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C weniger als 0,5 bar betragen.		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L		I-A-1
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt zwischen 4,1 g/L und 12 g/L		I-A-2
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt zwischen 12,1 g/L und 45 g/L		I-A-3
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 45 g/L		I-A-4
	Gruppe B – Perlweine Bei diesen Weinen kann der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C zwischen 0,5 und 2,5 bar betragen.		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L		I-B-5
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 4 g/L		I-B-6
	Gruppe C – Schaumweine Bei diesen Weinen beträgt der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C mehr als 2,5 bar.		
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 12g/L mit einer Toleranz von +3 g/L		I-C-7
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von 12,1 g/L bis 32 g/L mit einer Toleranz von +3 g/L		I-C-8
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von 32,1 g/L bis 50 g/L		I-C-9
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von über 50 g/L		I-C-10

KATEGORIE II – ROSEWEINE			
	Gruppe A – Stille Weine (*) Bei diesen Weinen kann der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C weniger als 0,5 bar betragen.		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L		II-A-11
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt zwischen 4,1 g/L und 12 g/L		II-A-12
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt zwischen 12,1 g/L und 45 g/L		II-A-13
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 45 g/L		II-A-14
	Gruppe B – Perlweine Bei diesen Weinen kann der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C zwischen 0,5 und 2,5 bar betragen.		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L		II-B-15
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 4 g/L		II-B-16
	Gruppe C – Schaumweine Bei diesen Weinen beträgt der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C mehr als 2,5 bar.		
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 12 g/L mit einer Toleranz von +3 g/L		II-C-17
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von 12,1 g/L bis 32 g/L mit einer Toleranz von +3 g/L		II-C-18
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von 32,1 g/L bis 50 g/L mit einer Toleranz von +3 g/L		II-C-19
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von über 50 g/L		II-C-20

⁷ (*) AUSNAHMEREGLUNG

Weine, die üblicherweise mit einem Kohlendioxid-Überdruck vorgestellt werden, der mehr als 0,5 bar und nicht mehr als 1 bar beträgt, können in die Gruppe A – Stille Weine – eingeordnet werden, sofern sie im Anschluss an die anderen stillen Weine verkostet werden.



KATEGORIE III - ROTWEINE		
Gruppe A – Stille Weine (*) Bei diesen Weinen beträgt der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C unter 0,5 bar.		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	III-A-21
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 4 g/L	III-A-22
Gruppe B – Perlweine Bei diesen Weinen kann der Überdruck an Kohlendioxid bei 20°C zwischen 0,5 und 2,5 bar		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	III-B-23
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 4 g/L	III-B-24
Gruppe C – Schaumweine Bei diesen Weinen beträgt der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C mehr als 2,5 bar.		III-C-25

KATEGORIE IV – WEINE AUS AROMATISCHEN REBSORTEN		
Gruppe A – Stille Weine (*) Bei diesen Weinen kann der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C weniger als 0,5 bar betragen.		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	IV-A-26
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt zwischen 4,1 g/L und 12 g/L	IV-A-27
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt zwischen 12,1 g/L und 45 g/L	IV-A-28
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 45 g/L	IV-A-29
Gruppe B – Perlweine Bei diesen Weinen kann der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C zwischen 0,5 und 2,5 bar betragen.		
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	IV-B-30
	Untergruppe von Weinen mit einem Zuckergehalt von über 4 g/L	IV-B-31
Gruppe C – Schaumweine Bei diesen Weinen beträgt der Überdruck von Kohlendioxid bei 20°C mehr als 2,5 bar.		
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 12 g/L mit einer Toleranz von +3 g/L	IV-C-32
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von 12,1 g/L bis 32 g/L mit einer Toleranz von +3 g/L	IV-C-33
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von 40,1 g/L bis 50 g/L	IV-C-34
	Untergruppe von Schaumweinen mit einem Zuckergehalt von über 50 g/L	IV-C-35

Kategorie V – KAHMHEFESCHLEIERWEINE		
Gruppe A – Weine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L		
	Untergruppe von Weinen mit einem Alkoholgehalt von höchstens 15 %	V-A-36
	Untergruppe von Weinen mit einem Alkoholgehalt von über 15%	V-A-37
Gruppe B – Weine mit einem Zuckergehalt von 4,1 bis 20 g L		
	Untergruppe von Weinen mit einem Alkoholgehalt von höchstens 15 %	V-B-38
	Untergruppe von Weinen mit einem Alkoholgehalt von über 15%	V-B-39
Gruppe C – Weine mit einem Zuckergehalt von über 20%		
	Untergruppe von Weinen mit einem Alkoholgehalt von höchstens 15 %	V-C-40
	Untergruppe von Weinen mit einem Alkoholgehalt von über 15%	V-C-41

KATEGORIE VI – SÜSSWEIN, DESSEN RESTZUCKER AUS TRAUBEN STAMMT ⁸ (Z.B. Spätlesen, botrytisierte Weine, Eisweine...)		
Gruppe A – nicht aromatische Rebsorten		VI-A-42
Gruppe B – aromatische Rebsorten		VI-B-43

⁸ OIV/ECO 287/2010



KATEGORIE VII - LIKÖRWEINE		
	Gruppe A - Nichtaromatische Rebsorten (z.B.: Porto, Marsala, Madera, Mistellen, Tokay Aszu....)	
	Untergruppe von Likörweinen mit einem Zuckergehalt von höchstens 6 g/ L	VII-A-44
	Untergruppe von Likörweinen mit einem Zuckergehalt zwischen 6,1 und 40 g/ L	
	und mit einem Alkoholgehalt von höchstens 18%	VII-A-45
	und mit einem Alkoholgehalt von über 18%	VIIIA-46
	Untergruppe von Likörweinen mit einem Zuckergehalt zwischen 40,1 und 80 g/ L	
	und mit einem Alkoholgehalt von höchstens 18%	VII-A-47
	und mit einem Alkoholgehalt von über 18%	VII-A-48
	Untergruppe von Likörweinen mit einem Zuckergehalt von über 80 g/ L	
	und mit einem Alkoholgehalt von höchstens 18%	VII-A-49
	und mit einem Alkoholgehalt von über 18%	VII-A-50
	Gruppe B - Aromatische Rebsorten (z.B.: Muscat...)	VII-B-51
	Gruppe C - Kahlhefeschleierweine (Z.B. Jerez, Fino, Montilla-Morilles...)	VII-C-52

KATEGORIE VIII - MISTELLEN		
		VIII-A-53

KATEGORIE IX - SPIRITUOSEN WEINBAULICHEN URSPRUNGS		
	Gruppe A - Branntwein aus Wein	IX-A-54
	Gruppe B - Brandy/Weinbrand	IX-B-55
	Gruppe C - Traubenbranntwein	IX-C-56
	Gruppe D - Rosinenbranntwein	IX-D-57
	Gruppe E - Branntwein aus Traubentrester	IX-E-58
	Gruppe F - Weinhefe-Branntwein	IX-F-59

KATEGORIE X - WEIN MIT EINEM DURCH ENTALKOHOLISIERUNG VERÄNDERTEN ALKOHOLGEHALT ⁹		
		X-A-60

KATEGORIE XI - DURCH MAZARATION GEWONNENER WEISSWEIN ¹⁰		
		XI-A-61

HINWEIS: Wenn in einer Untergruppe nur wenige Proben vorhanden sind, können diese einer nahe liegenden Untergruppe zugeordnet werden.

⁹ OIV-ECO 523-2016

¹⁰ OIV-ECO 647-2020



ANHANG II

ANALYSEBULLETIN FÜR WEINE

Den Proben ist ein Analysebulletin beizufügen, das von einem zugelassenen oder zuständigen Labor nach gültigem Landesrecht durchgeführt oder von einem für den Weinkeller verantwortlichen Önologen bescheinigt wurde. Es muss zumindest folgende Angaben enthalten:

1. Alkoholgehalt bei 20° C. % vol.
2. Zucker (Glucose + Fructose) g/L
3. Gesamtsäure meq/L
4. Flüchtige Säuren meq/L
5. Gesamtschwefeldioxid (SO₂) mg/L
6. Freies Schwefeldioxid (SO₂) mg/L
7. Für Schaum- und Perlweine:
Überdruck in der Flasche (bar)
..... hPa

Es werden die in der Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most aufgeführten Analysemethoden angewandt.

ANALYSEBULLETIN FÜR SPIRITUOSEN WEINBAULICHEN URSPRUNGS

Den Proben ist ein Analysebulletin beizufügen, das von einem zugelassenen oder zuständigen Labor nach gültigem Landesrecht durchgeführt oder von einem für den Weinkeller verantwortlichen Önologen bescheinigt wurde. Es muss zumindest folgende Angaben enthalten:

1. Alkoholgehalt bei 20° C. % vol.
2. Zucker g/L
3. Gehalt an flüchtigen Substanzen g/HL Alkohol bei 100% vol.
4. Methanolgehalt g/HL Alkohol bei 100% vol.

Es werden die in der Sammlung internationaler Analysemethoden für Spirituosen weinbaulichen Ursprungs aufgeführten Analysemethoden angewandt.

ANHANG 3.1

VERKOSTUNGSBLATT	STILLE WEINE
-------------------------	---------------------



UNION INTERNATIONALE
DES OENOLOGUES

Jury	Nr.	Probe	Nr.	Kategorie	Nr.
------	-----	-------	-----	-----------	-----

		Ausgezeichnet + → Unzureichend -					Bemerkungen
Aussehen	Klarheit	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Andere Aspekte als Klarheit	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Geruch	Offenheit	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	positive Intensität	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Qualität	☐ (16)	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	
Geschmack	Offenheit	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Positive Intensität	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Harmonische Nachhaltigkeit	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Qualität	☐ (22)	☐ (19)	☐ (16)	☐ (13)	☐ (10)	
Harmonie – Gesamtbeurteilung		☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	☐ (7)	

Gesamt	+	+	+	+	=	
--------	---	---	---	---	---	--

Ausscheidung aufgrund eines schweren Fehlers						0
--	--	--	--	--	--	---

Unterschrift des Jurymitglieds

Unterschrift des Vorsitzenden der Jury

ANHANG 3.2

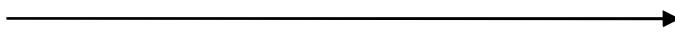


VERKOSTUNGSBLATT

SCHAUM- UND PERLWEINE

UNION INTERNATIONALE
DES OENOLOGUES

Jury	Nr.	Probe	Nr.	Kategorie	Nr.
------	-----	-------	-----	-----------	-----

		Ausgezeichnet +  Unzureichend -					Bemerkungen
Aussehen	Klarheit	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Andere Aspekte als Klarheit	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Perlen	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Geruch	Offenheit	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	positive Intensität	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Qualität	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	
Geschmack	Offenheit	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Positive Intensität	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Harmonische Nachhaltigkeit	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Qualität	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	
Harmonie – Gesamtbeurteilung		☐ (12)	☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	

Gesamt	+	+	+	+	=	
--------	---	---	---	---	---	--

Ausscheidung aufgrund eines schweren Fehlers						0
---	--	--	--	--	--	---

Unterschrift des Jurymitglieds

Unterschrift des Vorsitzenden der Jury

ANHANG 3.3**VERKOSTUNGSBLATT****SPIRITUOSEN WEINBAULICHEN URSPRUNGS**

Jury	Nr.	Probe	Nr.	Kategorie	Nr.
------	-----	-------	-----	-----------	-----

		Ausgezeichnet Unzureichend					Bemerkungen
		+	→	→	→	-	
Aussehen	Klarheit	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Farbe	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
Geruch	Typizität	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Qualität	☐ (15)	☐ (13)	☐ (11)	☐ (9)	☐ (7)	
	Positive Intensität	☐ (9)	☐ (7)	☐ (5)	☐ (3)	☐ (1)	
Geschmack	Typizität	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Qualität	☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)	
	Harmonische Nachhaltigkeit	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	
Harmonie - Gesamtbeurteilung		☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)	

Gesamt	+	+	+	+	=	
--------	---	---	---	---	---	--

Ausscheidung aufgrund eines schweren Fehlers						0
--	--	--	--	--	--	---

Unterschrift des Jurymitglieds

Unterschrift des Vorsitzenden der Jury

ANHANG 3.4

1. SEHEN / Auge

Wahrnehmung von Unterschieden in der Aussenwelt durch sensorische Eindrücke aufgrund sichtbarer Strahlungen

2. RIECHEN / NASE

Wahrnehmung durch das Geruchszentrum bei Stimulation durch gewisse flüchtige Substanzen

3. SCHMECKEN / Mund

Alle empfundenen Wahrnehmungen im Mund

Klarheit

Definition: Bewertung des Trübheitsgrades.

Durch diesen Deskriptor lässt sich die Trübungsintensität eines Erzeugnisses bestimmen.

KLARHEIT	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.*	Schaumw.*	Spirit.*
Ausgezeichnete Klarheit	5	5	5
Klar	4	4	4
Nicht eindeutig klar	3	3	3
Mäßige Trübung	2	2	2
Starke Trübung	1	1	1

Aussehen

Definition: Bewertung aller sichtbaren Eigenschaften eines Erzeugnisses.

Bewertet werden die Intensität, die Hauptfarbe des Erzeugnisses, ihre Nuancen (Nebenfarben), die Viskosität...; **die Klarheit wird hierbei nicht berücksichtigt.**

AUSSEHEN AUSSER KLARHEIT	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.	Schaumw.	Spirit.
Ausgezeichneter Eindruck	10	10	5
Sehr guter Eindruck	8	8	4
Guter Eindruck	6	6	3
Ziemlich guter Eindruck	4	4	2
Starke Trübung	2	2	1

Positive Intensität

Definition: Grad (Stärke) aller durch Riechen oder Schmecken wahrgenommenen **qualitativen** Gerüche.

Bewertung des Einflusses aller Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen, die an einer Bereicherung der qualitativen Geruchs- und Geschmacksempfindungen beteiligt sind.

POSITIVE INTENSITÄT	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.	Schaumw.	Spirit.
Sehr starke qualitative Intensität	8	7	9
Starke Intensität	7	6	7
Mittlere Intensität	6	5	5
Schwache Intensität	4	4	3
Sehr schwache Intensität	2	3	1

Offenheit

Definition: Bewertung der Wahrnehmungsstärke weinbaulicher, önologischer sowie produktfremder Fehler.

Beurteilung der Offenheit oder Sauberkeit des Weins. Wird die Offenheit sanktioniert, sollte der Verkoster durch Riechen oder Schmecken einen oder mehrere weinbauliche, önologische oder weinfremde Fehler identifizieren können.

Für die Rebsorte typische pflanzliche und tierische Noten (usw.) sowie die Intensität der Holznote sind in der Spalte „Qualität“ zu beurteilen.

Ursprung der Fehler:

- **Rohstoff:** verfaulte, verhagelte, beschädigte... Trauben
- **Kontaminationen:** flüchtige Lösungsmittel, flüchtige Phenole, Kunststoff, Papier, TCA, Schimmel, Staub, negative Einflüsse der Behälter (Betontanks, Stahl, Polyester, Holzfuder, Fässer)
- **Mikrobisch:** flüchtige Phenole (Pferdestall, Guache, Tinte), flüchtige Säure, Ester flüchtige Säure, Aceton
- **Oxydoreduktion:** SO₂, alle Thiole und Sulfide (Gummi, Kohl, verfaulte Eier, Knoblauch, Schweiß, Trub, Bier, Seife, Fäule), Mangel an Sauberkeit, Ethanal, Oxydation

OFFENHEIT	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.	Schaumw.	Spirit.
Ohne jegliche Fehler	6	7	
Sehr schwache Intensität der Fehler	5	6	
Schwache Intensität der Fehler	4	5	
Mittlere Intensität der Fehler	3	4	
Starke Intensität der Fehler	2	3	

Qualität

- **Definition:** alle Eigenschaften eines Weines, die ihm die Fähigkeit verleihen, den expliziten und impliziten Bedürfnissen über den Geruchs- und Geschmackssinn gerecht zu werden

Dieser Deskriptor ermöglicht eine olfaktorische und gustatorische Gesamtbeurteilung des Erzeugnisses, bei der der Verkoster seinen persönlichen Vorzügen und kulturellen Referenzen Ausdruck verleihen kann.

Beim **Riechen** wird in erster Linie die **Komplexität** berücksichtigt, die der Vielfältigkeit der Aromapalette entspricht, wobei mehrere unterschiedliche und wechselnde Gerüche wahrgenommen werden sowie deren **Feinheit**.

GERUCHSQUALITÄT	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.	Schaumw.	Spirit.
Ausgezeichneter Qualitätseindruck	16	14	15
Sehr guter Qualitätseindruck	14	12	13
Guter Qualitätseindruck	12	10	11
Ziemlich guter Qualitätseindruck	10	8	9
Schlechter Qualitätseindruck	8	6	7

Beim **Schmecken** wird in erste Linie die **Reichhaltigkeit** berücksichtigt, d.h. die Gesamtempfindung im Mund, die durch Aromen (Komplexität), die Struktur (Säure, Tannine, Alkohol) Überzugsstoffe (Fett), Restzucker und Bitterkeit hervorgebracht wird.

GESCHMACKSQUALITÄT	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.	Schaumw.	Spirit.
Ausgezeichneter Qualitätseindruck	22	14	20
Sehr guter Qualitätseindruck	19	12	18
Guter Qualitätseindruck	16	10	14
Ziemlich guter Qualitätseindruck	13	9	10
Schlechter Qualitätseindruck	10	8	6

Nachhaltigkeit

- **Definition:** anhaltende olfaktorische und gustatorische Empfindung, die der Empfindung entspricht, die wahrgenommen wurde, als sich das Erzeugnis im Mund befand und deren Dauer zeitlich messbar ist.

Dieser Deskriptor entspricht einer zeitlichen Messung. Die Berechnung erfolgt in Sekunden (Caudalie), sobald das Erzeugnis den Mund verlassen hat.

Beim Zählen wird gekaut, die Lippen werden leicht geöffnet, indem ein leichter Unterdruck im Mund geschaffen wird, um Luft hereinkommen zu lassen. Eine langsame Kaubewegung entspricht ungefähr einer Sekunde.

HARMONISCHE NACHHALTIGKEIT	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.	Schaumw.	Spirit.
Ausgezeichnete Nachhaltigkeit: > 6"	8	7	12
Sehr gute Nachhaltigkeit: 5" bis 6"	7	6	10
Gute Nachhaltigkeit: 3" à 4"	6	5	8
Ziemlich gute Nachhaltigkeit: 2"	5	4	6
Schlechte Nachhaltigkeit: 1"	4	3	4

Allgemeiner Eindruck oder Gesamtbeurteilung

- **Definition:** entspricht der Gesamtbewertung des Erzeugnisses

Der Verkoster beurteilt hier den Gesamteindruck, den das Erzeugnis bei ihm hinterlassen hat. Es ist ihm zudem die Möglichkeit gegeben, seine Benotung auf- oder abzurunden.



Je nach Art des Wettbewerbs und den Verkostern mitgeteilten Informationen ermöglicht dieser Deskriptor, die schwierige Frage der Typizität und das Reifepotential des Weins zu berücksichtigen.

ALLGEMEINER EINDRUCK	Note Verkostungsblatt		
	Tafelw.	Schaumw.	Spirit.
Ausgezeichneter Gesamteindruck	11	12	20
Sehr guter Gesamteindruck	10	11	18
Guter Gesamteindruck	9	10	14
Gesamteindruck ausreichend	8	9	10
Unzulänglicher Gesamteindruck	7	8	6

Schäumung

- **Definition:** Blasenbildung verursacht durch ein aus einer Flüssigkeit entweichendes Gas

Für die Bewertung der Schäumung hinsichtlich Aussehen und Geschmack sind für die Bläschen drei Deskriptoren zu berücksichtigen:

- Feinheit der Bläschen (= Abmessungen)
- Häufigkeit der Bläschen (= Menge)
- Nachhaltigkeit der Bläschen
(= Wahrnehmungsdauer)

Feine, nicht zu lebendige, regelmäßige und nachhaltige Bläschen werden positiv bewertet. Große, aggressive, unregelmäßige und wenig nachhaltige Bläschen werden hingegen negativ bewertet.

Für die visuelle Bewertung ist zusätzlich die Bewertung des Schaumkranzes vorzunehmen, d.h. des Schaums, der sich an der Oberfläche des Weins bildet. Ein Kranz, der sich aus 3-4 Bläschenebenen zusammensetzt, ist positiv zu bewerten. Es müssen feine, kleine Bläschen vorhanden sein und der Schaumkranz muss lange vorhalten.

SCHÄUMUNG	Note Verkostungsblatt		
		Schaumw.	
Ausgezeichnet		10	
Sehr gut		8	
Gut		6	
Ausreichend		4	
Unzureichend		2	

Typizität:

Anhand dieses Deskriptors wird beurteilt, ob das Erzeugnis den typischen Eigenschaften der Kategorie Spirituosen weinbaulichen Ursprungs entspricht.

TYPIZITÄT GERUCH	Note Verkostungsblatt		
			Spirit.
Ausgezeichnet			6
Sehr gut			5
Gut			4
Ausreichend			3
Unzureichend			2

TYPIZITÄT GESCHMACK	Note Verkostungsblatt		
			Spirit.
Ausgezeichnet			8
Sehr gut			7
Gut			6
Ausreichend			5
Unzureichend			4