

Ziel und Ablauf einer Grossverkostung am Beispiel der Destillata-Prämierung

Peter Dürr, Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil

Grossverkostungen mit Weinen oder Bränden werden oft als wenig seriös und teuer kritisiert. Dass es Qualitätswettbewerbe mit Verkostungen unterschiedlicher Güte gibt, ist unbestritten. Alle Veranstalter bemühen sich um Seriosität, nur fehlt oft die Sachkenntnis, und der nötige Aufwand wird nicht betrieben. Am Beispiel der Destillata wird aufgezeigt, was hinter einer grossen und eingespielten Prämierungsverkostung steckt. Was im Januar 1992 mit grossem Unternehmertum, viel Improvisation, wenig Sachkenntnis und unerwarteten 400 Proben begann, hat sich nach sechs jährlichen Prämierungen zur wohl anerkannt besten, professionell geführten Grossverkostung von 1300 Bränden aus der ganzen Welt entwickelt. Dahinter steckt kontinuierliche Aufbauarbeit und ein grosses Engagement von vielen interessanten Persönlichkeiten aus verschiedenen Ländern.

Ziel und Angebot der Prämierung

Entstanden ist die Prämierung auf Anregung von einigen initiativen Obst- und Obstbrand-Produzenten, die für ihre sorgfältig hergestellten Brände eine Präsentationsmöglichkeit suchten, aber auch das Qualitätsdenken in ihrem Kreis fördern wollten. Wolfram Ortner hat die Idee aufgenommen und realisiert. Die beiden Ziele stehen noch immer ganz oben auf der Fahne der Destillata. Einreicher bekommen eine Punktierung und einen entsprechenden Beschrieb ihrer Proben. Mit genügend Punkten für den Brand bekommt der Brenner eine Auszeichnung. Aus jeder Produktgruppe wird ein «Edelbrand des Jahres» erkürt. Nach bestimmten Regeln wird rechnerisch aus den Daten der «Brenner des Jahres» ermittelt. Alle Brände des Jahres und die besten drei in der Wertung «Brenner des Jahres» werden im Destillata-Guide porträtiert. Alle prämierten Brände und ihre Brenner werden ebenfalls aufgelistet.

Zugelassene Produkte

Im Sinne der Qualitätsförderung wurden bisher nur Edelbrände, also 100%-Destillate, aus vergorener Maische gebrannt sowie ohne Zusatz von Zucker zugelassen. Akzeptiert sind auch holzfassgereifte Brände. Jede Probe wird vor der Verkostung auf zugesetzten Zucker geprüft. Dabei werden jedesmal eine ganze Reihe von Proben ausgeschieden. Für den Einreicher gilt dann der Satz: «Ausser Spesen nichts gewesen». Bei holzfassgereiften Bränden gibt es manchmal Abgrenzungsprobleme, je nachdem was vorher im Fass gelagert wurde.

Seitens des Rohmaterials gibt es keine Einschränkungen ausser der Verkehrsfähigkeit. Die eingereichten Brände werden nach dem Rohmaterial gruppiert: Kernobst, Steinobst, Trauben, Beeren, Wildfrüchte, Wurzeln, Getreide und Sonderarten.

Die Verkostergruppe

Für den dreieinhalbtägigen Einsatz werden mindestens 29 Prüfer gebraucht. Auf der Liste stehen heute 34 Namen aus fünf Ländern. Dazu kommen noch vier Namen von Kandidaten. Wie wird man Kandidat? Indem man sein Interesse bekundet, seinen Leistungsausweis betreffend besuchter Verkostertrainings, Mitwirken bei anderen Verkostungen und sonstigen einschlägigen Erfahrungen vorlegt und mindestens eine Woche Zeit pro Jahr einsetzen kann. Der Entscheid über eine Aufnahme wie über eine Entlassung liegt bei der zweiköpfigen Oberjury. Die Aufnahme richtet sich nach dem Leistungsausweis und dem Bedarf an neuen Prüfern, die allfällige Entlassung bisheriger Prüfer nach den Ergebnissen der Prüferkontrolle.

Die Prüfer müssen jährlich mindestens ein offizielles Destillata-Prüfertraining besuchen. Die Erfahrung zeigt, dass die meisten im Rahmen ihrer Möglichkeiten noch weitere Trainings besuchen. Diese werden von Mitgliedern der Gruppe zusammen mit der Oberjury in Deutschland, der Schweiz und in Österreich organisiert. Am Vortag der Prämierung wird die Gruppe zusammengezogen. Dabei werden noch offene Fragen diskutiert, die Beurteilungskriterien nochmals klargelegt und die Sinne auf die drei harten Tage ge-

trimmt. Nach getaner Arbeit erfolgt eine Manöverkritik, wo Gutgelungenes, Probleme und Verbesserungen diskutiert werden.

Der Verkosterpass

Bisher konnten zwanzig Prüfer mit dem Destillata Verkoster-Diplom für herausragende Leistungen ausgezeichnet werden. Als Anforderungen werden geprüft und müssen erfüllt sein:

- gute Leistungen und Zuverlässigkeit als Verkoster
- gute Sorten- und Fehlerkenntnisse
- Teilnahme an mindestens drei mehrtägigen Destillata Prämierungsverkostungen von Frucht-, Beeren-, Wurzel- und Getreidebränden
- jährliche Teilnahme an einem Destillata-Verkoster-Training.

Das Diplom ist der offizielle Destillata Verkosterpass und ist fünf Jahre gültig. In der Expertengruppe und in der Oberjury können nur Inhaber des Verkosterpasses Einsitz nehmen.

Das Verkostungsschema

Das Destillata-Verkostungsschema stammt von der Sensorik-Gruppe der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil. Es umfasst vier Kriterien und eine Skala von 5 bis 1. Wird ein Kriterium vom Brand erfüllt, steht zwangsläufig die Note 5. Wird das Kriterium nur teilweise oder nicht erfüllt, gibt es entsprechende Abzüge.

Das erste Kriterium betrifft nur die Sauberkeit, also Fehlerlosigkeit im Geruch. Der Brand soll keine rohmaterialbedingte, technische, mikrobielle oder chemische Fehltonen haben.

Das zweite Kriterium beinhaltet den produkttypischen Geruch des Brandes in seiner Intensität und Qualität.

Das dritte Kriterium ist das komplexeste. Es umfasst Sauberkeit im Geschmack, orale und retronasale Eindrücke (Rückgeruch) der Frucht und der Alkohole sowie die trigeminale Empfindung der Fuselalkohole im Abgang und der Nachhall nach dem Ausspucken der Probe.

Das vierte Kriterium, die Harmonie, ist strikte betrachtet unnötig, aber es gibt

dem Prüfer die Möglichkeit, sein Urteil ab- oder aufzurunden.

Werden andere Noten als die 5 verteilt, muss das schriftlich begründet werden. Die Prüfer müssen die Brände in Stichworten beschreiben. Das Beschreiben der Brände muss sorgfältig erfolgen, damit diese Informationen für den Einreicher verständlich sind. Es hat sich als notwendig erwiesen, die Beschreibungen journalistisch nachzubearbeiten.

Die Verkostung

Mit den Doppelproben sind jeweils um die 1350 Brände zu verkosten. Daran arbeiten 8 Prüfergruppen und eine Expertengruppe zu je drei Prüfern. Das gibt pro Gruppe rund 170 Proben, zu beurteilen in drei Tagen. Dazu kommen noch die sogenannten Goldentscheide, wo die höchstbenoteten Brände einer Gruppe nochmals zusammen auf den Tisch kommen und im Plenum entschieden wird, welcher Brand «Edelbrand des Jahres» wird.

In der Gruppe prüft jeder Prüfer für sich und legt sein Urteil und die Beschreibung schriftlich nieder. Dann diskutiert die Gruppe und erstellt ein Gruppenresultat für jeden Brand. Bei Unstimmigkeiten darf die Gruppe keine Kompromisse schliessen. Sie kann die fragliche Probe noch einmal frisch eingeschenkt verlangen. Kann sich die Gruppe dann immer noch nicht entscheiden, gehen die persönlichen Prüfblätter zu einer Expertengruppe, die über das weitere Vorgehen entscheidet. In der Regel prüfen die Experten den fraglichen Brand selber und erstellen ein Gruppenresultat. Die Expertengruppe unterbreitet dann ihr Gruppenresultat der Erstgruppe, die damit einverstanden sein

muss. Der letzte Entscheid und damit die Verantwortung hat die Erstgruppe.

Die Oberjury, bestehend aus einem Organisationstalent und einem Sensoriker, moderiert die Verkostung. Sie stellt die Prüfergruppen zusammen und kontrolliert die Arbeit der Prüfer wie die der Vorbereiter. Alle Daten gelangen zu einer ersten Kontrolle zur Oberjury. Die Oberjury unterstützt die Expertengruppe in deren Arbeit. Nach dem redaktionellen Bearbeiten der Daten werden die Prüfblätter von der Oberjury visiert und zur Eingabe in den Computer freigegeben. Soweit die Oberjury auf Anfrage der anderen Prüfergruppen ein sensorisches Urteil einbringt oder in Ausnahmefällen selber entscheiden muss, verkostet sie blind und in der gleichen Weise wie die Prüfer.

Die Verkostung wird mittels Doppelproben kontrolliert. Rund zehn Prozent der Proben werden zweimal beurteilt. Wo und welche Proben doppelt verkostet werden, entscheidet die Oberjury. Sie braucht dieses Instrument gezielt bei schwierig zu verkostenden Bränden, in den ersten Serien des Tages und nach den Leistungen einer Gruppe.

Arbeiten die Prüfer gut, so liegen die Werte mit einer Abweichung von max. plus/minus 1 Punkt auf der 20 Punkte Skala sehr nahe beieinander. Dies entspricht einer Abweichung von lediglich +/- 6%. Die Prüfer werden raschmöglichst über die Ergebnisse bei den Doppelproben orientiert.

Die Logistik

Damit die acht Prüfergruppen, die Expertengruppe und die Oberjury optimal

arbeiten können, braucht es an den drei Verkostungstagen:

- fünf Personen zum Auftischen und Abräumen der Proben, Einsammeln der Datenblätter, Nachschub von Wasser und Leeren der Spuckbecher;
- zwei Personen zum Codieren der Gläser und Einschenken der Proben;
- zwei Personen zum Zusammenstellen der Serien, Einflechten von Wiederholungen und Doppelproben, Schreiben der Glascodierungen, Vorbereiten der Prüfformulare, Kontrolle, dass alle Proben verkostet werden. Eine dieser Personen ist verantwortlich für die ganze Back-Office-Arbeit, ist also Chef der Logistik;
- zwei Personen zum Leeren, Waschen und Trocknen der Gläser;
- eine Person als Trouble Shooter;
- eine Journalistin oder ein Journalist zum Redigieren der Beschreibungen der Brände;
- eine Person zum Eintippen der Daten auf das EDV-System.

Somit sind 15 Personen beschäftigt, damit die 29 Prüfer immer beschäftigt werden können. Wichtig ist, dass jeder Mitarbeiter seine genau definierte Arbeit zuverlässig ausführt. Genaue Arbeitsteilung ist unumgänglich, weil erfahrungsgemäss bei der Probenvorbereitung Fehler passieren. Diese im nachhinein festzustellen, ist fast nur durch Zufall möglich. Zuviel Personal ist zu vermeiden.

Vor den eigentlichen Tagen der Verkostung müssen die eingehenden Proben codiert und aufgenommen werden. Dabei sind die Angaben auf der Flasche mit denjenigen auf dem Anmeldeformular abzustimmen, um dann eine klare Einteilung der Probe in Produktklassen vornehmen zu können. Der Verkoster prüft die Probe anhand der Sachbezeichnung. Ist diese falsch, ist zwangsläufig das Prüfurteil auch falsch.

Zuckerpositive Proben müssen aus der Wertung genommen werden. Das Aufstellen der 1300 Proben im Vorbereitungsraum muss sorgfältig erfolgen, damit im Stress die richtige Flasche am richtigen Platz gefunden und wieder hingestellt wird.

Nach der Verkostung obliegt es der Oberjury, alle Daten auf Vollständigkeit zu kontrollieren, und festzustellen, dass alle Proben verkostet wurden. Der Veranstalter erstellt aus dem Datensatz verschiedene Dokumente wie das Informations- und Resultatblatt für jede teilnehmende Brennerei, den Medaillenspiegel, die Liste der Edelbrände des Jahres, die Liste «Brenner des Jahres» und die Gesamtresultatliste. ■



Die Verkoster arbeiten in 3er Gruppen.