

VERKOSTUNGSMODUS

Weinkostwettbewerbe sind in der Regel gekennzeichnet durch:

1. eine große Anzahl zu bewertender Weine,
2. eine begrenzte Anzahl Koster,
3. eine heterogene Zusammensetzung des Kosterpanels bezüglich Kostvermögen und Präferenz.

Daraus folgt:

1. nicht jeder Koster kann jeden Wein in der begrenzten Zeit bewerten, weswegen,
2. Kostkommissionen gebildet werden, welche,
3. in der Regel Serien von Weinen in einer für alle gleiche Reihenfolge bewerten.
4. Als Kostvermögen wird einzig die "Fähigkeit" bewertet, in Einklang mit den anderen Kommissionsmitgliedern die Weine zu kosten.

Die Nachteile, welche ein derartiger Ablauf mit sich bringt, sind:

1. Die Bewertung eines Weines ist stark abhängig von den Ansprüchen der Kommission, die ihn bewertet,
2. vom qualitativen Niveau der Serie, in der er gereicht wird,
3. von der Reihenfolge innerhalb der Serien.

Maßnahmen, diesen systematischen Fehlern entgegenzuwirken:

1. Das Zufallsprinzip so oft wie möglich anzuwenden, d.h. die Probenfolge zu randomisieren.
 2. Jeder Wein soll die Möglichkeit haben in jeder erdenklichen Kombination aus Koster, Serie und Reihenfolge an der Bewertung teilnehmen können.
 3. Mittels des Zufallsgenerators werden aus dem Pool der gesamten zu verkostenden Proben Koster für Koster die ihnen zustehende Anzahl von Weinen zufällig zugewiesen.
 4. So hat jeder Koster mit einer sehr großen Wahrscheinlichkeit eine Auswahl an Weinen und eine Reihenfolge, wie sie kein anderer Koster hat.
 5. Jeder Koster ist also seine eigene Kostkommission, wodurch die Anzahl der ermöglichten Kombinationen maximiert wird.
 6. Die Weine werden einzeln gereicht und bewertet.
- Auch geschulte und geübte Koster unterliegen einer Tagesform. Um zufällige Urteile in die Endauswertung nicht aufzunehmen, werden die Koster auf ihre Fähigkeit getestet, verschiedene Proben möglichst gut zu differenzieren und für gleiche Proben möglichst ähnliche Bewertungen zu vergeben.

Das Verhältnis zwischen der Auspunktungsbereitschaft und der Reproduzierbarkeit der Urteile ergibt den sogenannten F-Wert. Koster, deren F-Wert die untere Grenze des Konfidenzintervalls der Kostergruppe unterschreiten, werden bei der Endauswertung nicht berücksichtigt.

Dieselbe Vorgangsweise wie für die Bewertung durch einen Einzelkoster gilt auch für den Fall, dass kleine Unterkommissionen gebildet werden, die ein gemeinsames Urteil abgeben, das letztlich in ein Gesamturteil der gesamten Verkostungskommission einfließt.

Der Vorteil einer Bildung von kleinen Unterkommissionen, die ein gemeinsames Urteil abgeben, liegt darin, dass durch eine Diskussion eventuelle eigene Unsicherheiten in der Beurteilung eines Weines zunächst diskutiert werden, bevor man eine Einigung findet.

Der Nachteil in dieser Vorgangsweise ist die Möglichkeit, dass innerhalb der Unterkommission kein Konsens gefunden wird, der aber zwingend nötig ist. Es ist also eine hohe soziale Intelligenz von den Kommissionsmitgliedern gefordert.

Der Kostwettbewerb hinsichtlich ihrer Abläufe und der Versuch einer Verbesserung

Im Sprachgebrauch der analytischen Statistik werden diese Mängel als systematische Abweichungen bzw. systematische Fehler bezeichnet. Die Methode, sie zu vermeiden, oder zumindest zu minimieren, beruht darauf, das Zufallsprinzip so oft wie möglich anzuwenden. Man spricht von Randomisation: Jeder Wein sollte im Idealfall in jeder erdenklichen Kombination aus Koster oder Unterkommissionen, Serie und Reihenfolge an der Bewertung teilnehmen können. Je größer die Anzahl an möglichen Kombinationen ist, desto geringer ist die Wahrscheinlichkeit, dass ein Wein nur deshalb schlechter bzw. besser beurteilt wird, weil seine Kommission strenger bzw. milder ist, die Serie ein höheres bzw. ein tieferes Niveau aufweist und der Wein, der vorher gereicht wird, eine bessere bzw. schlechtere Qualität aufweist.

Um diesen Idealvorstellungen möglichst nahe zu kommen, wird bei den von der Sektion Kellerwirtschaft des Versuchszentrums Laimburg organisierten Kosten ein eigens entwickeltes System angewandt.

Mittels Zufallsgenerator werden aus dem Pool der gesamten zu verkostenden Proben Unterkommission für Unterkommission die ihnen zustehende Anzahl von Weinen zufällig zugewiesen. So hat jede Unterkommission mit einer sehr großen Wahrscheinlichkeit eine Auswahl an Weinen und eine Reihenfolge, wie sie keine Andere hat.

Die Weine werden in Serien zu je 5 Proben gereicht.

Um die Zuverlässigkeit der Kosturteile zu gewährleisten, werden die Unterkommissionen im Hinblick auf ihre Fähigkeit, Unterschiede wahrzunehmen und diese auch reproduzierbar wiederzugeben, geprüft. Die zu diesem Zwecke mehrfach gereichten Weine sind für alle Teilnehmer gleich und werden zufällig unter die anderen Proben gemischt. Koster mit guter Tagesform benoten ungleich empfundene Weine verschieden während sie ähnlichen Proben vergleichbare Punktezahlen zuweisen. Der Statistische Wert "F" quantifiziert das Verhältnis Auspunktungsbereitschaft zu Wiederholbarkeit. Urteile von Koster oder im Falle von Unterkommissionen, deren F-Wert den Konfidenzintervall des Panels unterschreiten, nehmen an der Endauswertung nicht teil.

Die Mediane der berücksichtigten Koster bilden das Endergebnis der Kost. Der Median ist eine stabilere Maßzahl als das arithmetische Mittel und ersetzt die umstrittenen Streichresultate.

Die ermittelte Punktezahl jedes Weines wird mit jener Genauigkeit ab- bzw. aufgerundet, welche auch dem Koster bei der Beurteilung der Proben zur Verfügung stand. Auf diese Weise wird vermieden, eine nicht erreichte Präzision vorzutäuschen.

Weiterführende Literatur:

Kobler A.: La valutazione sensoriale dei vini ed il controllo degli assaggiatori mediante l'uso di schede di analisi sensoriale non strutturate. Riv. viticoltura enologia 49, (4) 3-18, 1996.