



## RESOLUTION OIV/CONCOURS 332A/2009

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

DIE GENERALVERSAMLUNG,

nach Kenntnisnahme der Arbeiten der Ad Hoc-Gruppe „Internationale Wettbewerbe für Wein und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs“

BESCHLIESST,

die 1994 verabschiedete Norm der OIV für internationale Weinwettbewerbe und die 1999 verabschiedete Norm für Spirituosen weinbaulichen Ursprungs durch folgende Norm zu ersetzen:

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

#### 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.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

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,

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

- 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 Önologen<sup>1</sup> 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.

#### Artikel 6: KLASSIFIZIERUNG UND EINTEILUNG DER VORGESTELLTEN PROBEN

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-MITGLIEDER

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.

---

<sup>1</sup> Internationale Definition des Titels und der Funktion des Önologen (Resolution 7/76)

##### A- Definition

Ein Önologe ist aufgrund seiner durch ein entsprechendes Diplom bestätigten, wissenschaftlichen und technischen Kenntnisse in der Lage, nachfolgend definierte Funktionen unter Beachtung guter und loyaler Praktiken auszuüben:

##### B- Funktionen des Önologen

Ein Önologe hat folgende Funktionen:

- a) Rationeller Einsatz der erhaltenen oder aus wissenschaftlichen und technischen Schriften gewonnenen Informationen und ggf. Durchführung technologischer Untersuchungen;
- b) Mitarbeit an der Entwicklung von technologischem Material und Material zur Kellerausstattung;
- c) Mitarbeit an der Anlage von Rebflächen und am Rebenanbau;
- d) Übernahme der vollen Verantwortung für den Ausbau von Traubensaft, Wein und von aus Trauben gewonnenen Erzeugnissen sowie Sicherstellung ihrer guten Aufbewahrung; ,
- e) Durchführung der Analysen (physikalische, chemische, mikrobiologische und sensorische) für oben aufgeführte Erzeugnisse und Auswertung der Ergebnisse;
- f) Beurteilung der Beziehungen, die zwischen Wirtschaft, Rechtsvorschriften im Weinbau und önologischer Technik bestehen; Organisation des Produktvertriebs

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

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 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 Juries 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.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

- 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.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Federico CASTELLUCCI*

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.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

## 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, Rebsorten<sup>2</sup>, 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. Natursüße Weine
9. Eisweine
10. Likörweine
11. 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 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.

---

<sup>2</sup> Die OIV wird eine Liste der aromatischen Rebsorten vorschlagen.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

## 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) \*<sup>3</sup>.

Für die Verkostung von Schaumweinen und Perlweinen wird von der OIV und der UIOE nachfolgendes Modell verwendet (Anhang 3.2) \*<sup>3</sup>.

### 2. Verkostungsblatt für Spirituosen:

Für die Verkostung von Spirituosen wird von der OIV und der UIOE nachfolgendes Modell verwendet (Anhang 3.3) \*<sup>3</sup>. 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.

---

\*<sup>3</sup>Die durch die Normen von 1994 (Weine) und 1999 (Spirituosen weinbaulichen Ursprungs) zugelassenen Blätter sind übergangsweise bis zum 31. Dezember 2010 zulässig.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

## 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), CO<sub>2</sub>-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.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

## 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.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

## 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
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 betragen.		
	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

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Federico CASTELLUCCI*

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 – NATURSÜSSE WEINE (Z.B. Spätlesen, botrytisierte Weine, Eisweine...)		
	Gruppe A - nicht aromatische Rebsorten	VI-A-42
	Gruppe B – aromatische Rebsorten	VI-B-43

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 – Kähmhefescheleierweine (Z.B. Jerez, Fino, Montilla-Morilles...)	VII-C-52

*Beglaubigte Ausführung*  
*Zagreb, den 3. Juli 2009*  
*Der Generaldirektor der OIV*  
*Sekretär der Generalversammlung*

*Federico CASTELLUCCI*

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

(\*) 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.

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

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

## 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 (SO<sub>2</sub>) ..... mg/L
6. Freies Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) ..... 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.

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*



Anhang 3.2



VERKOSTUNGSBLATT	SCHAUM- UND PERLWEINE
------------------	-----------------------



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

		Ausgezeichnet +				Unzureichend -	Bemerkungen
Aussehen	Klarheit	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Andere Aspekte als Klarheit	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Perlen	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Geruch	Offenheit	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	positive Intensität	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Qualität	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Geschmack	Offenheit	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	positive Intensität	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Harmonische Nachhaltigkeit	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Qualität	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Harmonie – Gesamtbeurteilung		<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (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 <span style="font-size: small;">+</span> <span style="font-size: x-small;">→</span> <span style="font-size: small;">-</span> Unzureichend					Bemerkungen
		+	+	+	+	-	
Aussehen	Klarheit	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Farbe	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
Geruch	Typizität	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Qualität	<input type="checkbox"/> (15)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	
	Positive Intensität	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (1)	
Geschmack	Typizität	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Qualität	<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	
	Harmonische Nachhaltigkeit	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	
Harmonie - Gesamtbeurteilung		<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (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 Trübungsgrades

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 (Beton tanks, Stahl, Polyester, Holzfuder, Fässer)

\* Tafelw = Stille Weine

Schaumw = Schaum- und Perlwine

Spirit = Spirituosen Weinbaulichen Ursprungs

**mikrobisch:** flüchtige Phenole (Pferdestall, Guache, Tinte), flüchtige Säure, Ester flüchtige Säure, Aceton

**Oxydoreduktion:** SO<sub>2</sub>, 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) Überzugstoffe (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

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Federico CASTELLUCCI*

**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 Bläsebenen zusammensetzt, ist positiv zu bewerten. Es müssen feine, kleine Bläschen vorhanden sein und der Schaumkranz muss lange vorhalten.

SCHAÜMUNG	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

*Beglaubigte Ausführung  
Zagreb, den 3. Juli 2009  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Federico CASTELLUCCI*