



Foto: Piero Pierra

# VERKOSTUNGSPROBLEME

DAS VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG: *Auf der Suche nach Verbesserungen... von Armin Kobler*

**EINE GROSSE ANZAHL** zu bewertender Weine, eine begrenzte Anzahl an Verkostern in der Jury oder Verkostungskommission sowie eine heterogene Zusammensetzung des Kosterpanels kennzeichnen normalerweise Weinkostwettbewerbe.

Daraus folgt, dass nicht jeder Verkoster jeden Wein in der begrenzten Zeit bewerten kann. Deshalb werden Kostkommissionen gebildet, welche in der Regel Serien von Weinen in einer für alle gleichen Reihenfolge bewerten. Als Kostvermögen wird einzig die „Fähigkeit“ bewertet, in Einklang mit den anderen Kommissionsmitgliedern die Weine zu kosten.

**DIE NACHTEILE DABEI SIND**, dass die Bewertung eines Weines erstens stark abhängig von den Ansprüchen der Kommission ist, die ihn bewertet, vom qualitativen Niveau der Serie, in der er gereicht wird, sowie von der Reihenfolge innerhalb der verkosteten Serien. Im Sprachgebrauch der analytischen Statistik werden diese Mängel als systematische Abweichungen beziehungsweise systematische Fehler bezeichnet.

**DIE METHODE**, diese Mängel zumindest zu minimieren, beruht darauf, das Zufallsprinzip so oft wie möglich anzuwenden. Man spricht dabei von Randomisation: Jeder

Wein sollte im Idealfall in jeder erdenklichen Kombination aus Verkoster, 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 oder besser beurteilt wird, weil seine Kommission strenger oder milder ist, die Serie ein höheres oder ein tieferes Niveau aufweist und der Wein, der vorher gereicht wird, eine bessere oder schlechtere Qualität hat.

**UM DIESEN IDEALVORSTELLUNGEN** möglichst nahe zu kommen, wird bei den von der Sektion Kellerwirtschaft am Versuchszentrum Laimburg organisierten Kosten ein eigenes entwickeltes System angewandt. Mittels Zufallsgenerator werden aus dem Pool der gesamten zu verkostenden Proben Koster für Koster die ihnen zustehende Anzahl von Weinen zufällig zugewiesen. So hat jeder Verkoster mit einer sehr großen Wahrscheinlichkeit eine Auswahl an Weinen und eine Reihenfolge, wie sie kein anderer Koster hat. Jeder Verkoster ist also seine eigene Kostkommission, wodurch die Anzahl der ermöglichten Kombinationen maximiert wird. Die Weine werden einzeln gereicht und bewertet.

Um die Zuverlässigkeit der Kosturteile zu gewährleisten, werden die Verkoster im Hin-

blick 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. Verkoster mit guter Tagesform benoten ungleich empfundene Weine verschieden, während sie ähnlichen Proben vergleichbare Punktezahlen zuweisen. Der Statistische Wert „F“ quantifiziert das Verhältnis Auspunktbereitschaft zu Wiederholbarkeit. Urteile von Kostern, 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 Punktzahl jedes Weines wird mit jener Genauigkeit ab bzw. aufgerundet, welche auch dem Verkoster bei der Beurteilung der Proben zur Verfügung stand. Auf diese Weise wird vermieden, eine nicht erreichte Präzision vorzutäuschen.

*Armin Kobler ist Leiter der Sektion Kellerwirtschaft des Versuchszentrums Laimburg*