

Entsprechen die traditionellen Wein-Bewertungssysteme noch dem heutigen Zeitgeist?

Punktevergabe 2.0 im Spannungsfeld von Nachhaltigkeit und Social Media

1. Motivation für die Arbeit

In unseren Kursen verwendeten wir zur qualitativen Bewertung von Weinen ausschliesslich die beschreibenden Degustationschecklisten nach SAT und WA. Diese sind rein narrative Systeme. Im Handel werden jedoch oft Weine mit Punkten von renommierten Weinkritiker:innen beworben. In dieser Arbeit will ich diese verschiedenen Punktesysteme analysieren und vergleichen. Zudem will ich klären, ob die Art dieser Systeme den heutigen Bedürfnissen von Weinkonsument:innen noch entspricht.

2. Fragestellung und Zielsetzung

Die Arbeit erfasst die gängigen Punktesysteme der relevanten Weinkritiker und hinterleuchtet deren Aussagekraft. Interviews und eine Konsumentenumfrage zeigen diejenigen Qualitätsaspekte auf, die in heutigen Weinbewertungssystemen nicht oder ungenügend reflektiert sind. Anhand eines Benchmarks wird aufgezeigt, wie andere Genussmittelindustrien ihre Produkte qualitativ beschreiben und dass die traditionelle Punktevergabe von Weinen wichtige Aspekte wie Nachhaltigkeit, Transparenz oder auch Design ausser Acht lässt. Die Arbeit gibt Anregungen, welche weiteren Qualitätsfaktoren zu berücksichtigen sind und wie konkret diese in eine Beurteilung, respektive Bewertung aufgenommen werden können.

3. Methodik

Die Grundlagen wurden anhand von Internetrecherche sowie durch das Studium von Fachzeitschriften und -literatur erarbeitet. Zahlreiche Interviews mit Weinkritiker:innen, Wissenschaftler:innen und Fachspezialist:innen aus der Wein-, Kaffee- und Schokoladeindustrie halfen, Einblick in die verschiedenen Wissensgebiete zu erlangen. Eine Onlineumfrage in der Schweiz, Deutschland und Österreich brachte Erkenntnisse darüber, wie Konsument:innen die Punktesysteme verwenden, wie Weinqualität verstanden wird und welche Informationen beim Kauf eines Weins als wichtig erachtet werden.

4. Inhalt

Nach einem Überblick der verschiedenen Wein-Scoringssysteme erfolgt eine Zusammenfassung der wesentlichen Erkenntnisse in Bezug auf deren Praktikabilität. Es folgt die Auswertung der wichtigsten Punkte aus der Onlineumfrage sowie der zentralen Erkenntnisse. Anhand eines Vergleichs mit der Kaffee- und Schokoladeindustrie wird gezeigt, welche Attribute dort für die Beschreibung von Qualität verwendet werden. Die Erkenntnisse werden dann in den Kontext von Wein gestellt und eine Definition für den Begriff Weinqualität getroffen. Danach werden Ansätze vorgestellt, wie Weine heute bewertet werden können sowie ein Implementierungsbeispiel anhand der WA Degucheckliste. Das abschliessende Kapitel beinhaltet die Schlussfolgerungen und Empfehlungen.

5. Fazit

Die Arbeit zeigt, dass die traditionellen Punktesysteme in ihrer Art intransparent, wenig vergleichbar und unvollständig sind, um Weinqualität gesamthaft zu beschreiben. Die Arbeit zeigt, dass heutzutage ein weiterer

gefasstes und moderneres Qualitätsverständnis vorliegt, welches von der Weinwelt aufgenommen werden muss. Weitere Qualitätsfaktoren sollten bewertet werden, um dem heutigen Zeitgeist zu entsprechen. Dazu kommen innovativere Wege der Kommunikation und Visualisierung, die in der Arbeit vorgestellt werden.

Folgende Punkte müssen dazu umgesetzt werden:

1. Berücksichtigung weiterer Qualitätsfaktoren

Um die Weinqualität umfassender und nach zeitgemässen Kriterien zu bewerten, sollten weitere Attribute (wie z.B. Nachhaltigkeit, Verwendung von Zusatzstoffen etc.) verwendet werden, um die heutigen Anforderungen von Konsument:innen zu treffen.

2. Vereinheitlichung der Degustationsmethodik

Bei der Kalibrierung der Aromasprache kann das Weinbusiness von der Kaffeeindustrie lernen. Das Q-Grader-Programm des Coffee Quality Institutes bietet die weltweit renommierteste Kaffee-Sensorik-Ausbildung an. Die Sprache der Verkoster ist einheitlich und es findet eine regelmässige Kalibrierung untereinander statt. Ein solches Prozedere muss für professionelle Weinverkoster:innen zur Diskussion gestellt werden. Können sich die renommiertesten Wein-Schulungsinstitutionen gemeinsam auf eine Vorgehensweise einigen, haben sie die Möglichkeit, auf internationaler Ebene neue Standards zur Beurteilung von Weinqualität zu fördern und zu beeinflussen.

3. Kalibrierung der Aromasprache

Bei fast keinem anderen Produkt ist die Diskrepanz zwischen dem Fachjargon von Experten und den Erfahrungen von Konsument:innen so gross wie bei Wein. Während der Laie hedonisch urteilt, ob etwas schmeckt oder nicht, verwenden Profis eine eigene Fachsprache, die sich ausschliesslich auf die sensorische Beschreibung eines Weins konzentriert, statt den Wein qualitativ ganzheitlich zu beschreiben. Die Verwendung eines standardisierten Aromarads oder sonstigen visuellen Hilfsmittels kann die Verständlichkeit für Konsument:innen wesentlich vereinfachen. Beispiele sowie eine mögliche Implementierung wird in der Arbeit gezeigt.

4. Einheitliche Deklarationsbeschreibung festlegen

Am 1.1.2023 wird in der EU die neue Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) in Kraft treten. Eine der Änderungen betrifft die Bestimmung, wonach alkoholische Getränke nicht mehr von der Kennzeichnung der Nährwerte sowie der Zusatzstoffe ausgenommen werden. So werden zum Beispiel tierische Eiweisse, die zur Klärung von Wein verwendet werden oder Additive zur geschmacklichen oder farblichen Optimierung deklarationspflichtig. Diese gesetzliche Änderung kann der Weinbranche als Chance dienen, um eine abgestimmte Definition und Kommunikation der relevanten Inhalts- und Zusatzstoffe zu erarbeiten.

Unterentfelden, 21.12.2022