



Auszug aus der Norm des Gütezeichens

**GFW WEINTEST**

#1/2016

Richtlinien für die Verkostung und Bewertung  
von Stillwein, Perlwein, Schaumwein, Likörwein,  
aromatisierten weinhaltigen Getränken und  
aromatisierten weinhaltigen Cocktails

GfW - Gesellschaft für Weinbewertung mbH  
Oderberger Straße 18  
10435 Berlin

## **1) Definition und Ziele**

Die GfW - Gesellschaft für Weinbewertung vergibt unter dem Titel „GFW WEINTEST“ ein Gütezeichen, das den derzeit geltenden weinrechtlichen Bestimmungen entspricht.

Die Qualitätsbewertung erfolgt durch sachverständige Prüfer, denen die Bestimmungen der vorliegenden Norm als Grundlage dienen.

Ziel ist die Erhebung von Qualitätsbewertungen, die dem Verbraucher bei der Kaufentscheidung als relevante Informationen dienen sollen.

Hierzu werden durch sensorische Sinnenprüfungen unter Anwendung des internationalen 100-Punkte-Bewertungsschemas Qualitätsbewertungen erhoben, wobei insbesondere auf objektive Verkostungsbedingungen geachtet wird.

Für die Verleihung des Gütezeichens „GFW WEINTEST“ müssen vorgegebene Mindest-Punktezahlen erreicht werden.

## **2) Prüfer**

Als Prüfer werden erfahrene Sachverständige der Wein- und Genussmittelbranche berufen.

Jeder Prüfer bekommt zur Identifizierung eine Prüfer-Nummer.

Jeder Prüfer beherrscht die erforderlichen Verkostungstechniken und den Umgang mit dem Bewertungsschema.

Eine Prüfgruppe besteht aus mindestens 4 Personen und wird von einem Verkostungsleiter geführt.

## **3) Verkostungsleitung**

Der Verkostungsleiter ist für die ordnungsgemäße Durchführung der Verkostung verantwortlich.

Er gewährleistet die gleichzeitige Verkostung der identischen Probe und die korrekte Zuteilung des Punkte-Ergebnisses.

Er achtet darauf, dass kein Prüfer während der Weinbewertung spricht oder wertend gestikuliert.

Nach Abgabe der Punktebewertungen darf jeder Wein diskutiert werden. Der Verkostungsleiter moderiert diese Diskussionen.

## **4) Ablauf der Verkostung**

### **4.1 Umfang**

Jeder Prüfer verkostet maximal 50 Proben pro Tag.

Nach jeder Serie wird eine Pause eingelegt.

#### 4.2 Sensorische Sinnenprüfung

Die Proben werden anhand einer sensorischen Sinnenprüfung nach dem internationalen 100-Punkte-Bewertungsschema verdeckt bewertet.

Das Bewertungsschema enthält folgende Angaben: Serien-Nummer der Probe, Prüfer-Nummer, Weinart, ggf. Preis und Jahrgang.

Das hierzu verwendete Bewertungsschema für Stillwein oder Schaum-/Perlwein orientiert sich an der internationalen Norm für Weinwettbewerbe. Der Umgang mit dem Bewertungsschema wird vor jeder Verkostung vom Verkostungsleiter erklärt.

Nach Verkostung der Probe markiert jeder Prüfer im entsprechenden Bewertungsschema in jeder Zeile die für die Eigenschaft entsprechende Punktezahl, um ein Ergebnis zwischen 40 und 100 Punkten zu generieren.

Der Durchschnitt der einzelnen gewerteten Punkte-Ergebnisse wird auf ganze Zahlen gerundet (Rundung gemäß DIN 1333).

#### 5) Ergebnisse

Es gelten folgende Klassen des Gütezeichens:

GUT	mindestens 82 Punkte
SEHR GUT	mindestens 85 Punkte

Ab einem Ergebnis von 82 Punkten wird dem Einreicher für jeden ausgezeichneten Wein eine Urkunde ausgestellt. Diese identifiziert genau das Produkt und den Einreicher. Ebenfalls wird dem Produkt das entsprechend erhaltene Gütezeichen bescheinigt.

In dem Gütezeichen wird stets das Jahr der Qualitätsbewertung angegeben.

Um die Rückverfolgbarkeit der Ergebniserhebung zu gewährleisten, werden die Anmeldeunterlagen, Datenbankeingaben und mindestens ein Exemplar der Probe mindestens ein Jahr lang aufbewahrt.