



RESOLUTION OIV-OENO 671A-2025

ÜBERARBEITUNG DER OIV-NORM FÜR INTERNATIONALE WETTBEWERBE FÜR WEIN UND SPIRITUOSEN WEINBAULICHEN URSPRUNGS

HINWEIS: Folgende Resolution wird durch die vorliegende Resolution ersetzt:

- OIV CONCOURS 332A/2009 OIV-Norm für internationale Wettbewerbe für Wein und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs

DIE GENERALVERSAMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 iv des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

IN DER ERWÄGUNG, dass einige Änderungen in bereits angenommenen Resolutionen vorgenommen wurden: OIV / ECO 287/2010, OIV-ECO 523-2016, OIV-ECO 647-2020,

GESTÜTZT auf die Arbeiten und Vorschläge der aus mehreren Delegationen und zwei Beobachtern bestehenden Arbeitsgruppe zur Norm für internationale Wettbewerbe für Wein und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs (Überarbeitung der Resolution OIV/Concours 332A/2009 und Überarbeitung der Resolution OIV/Concours 332B/2209),

GESTÜTZT auf die Resolution OIV-OENO 671B-2023 und ihren Artikel, in dem Veranstalter von Wettbewerben zur Einhaltung der Allgemeinen Datenschutzverordnung (GDPR) angehalten werden, und die Resolution OIV-OENO 671C-2024, durch die die Bronzemedaille aus dem in Artikel 14 beschriebenen System der Preisvergabe gestrichen wurde, da diese als weniger repräsentativ als die Silber- und Goldmedaille betrachtet wird und zudem im Rahmen des derzeitigen Systems nur selten verliehen wird,

IN ANBETRACHT des Vorschlags, die Bewertungsblätter in den Anhängen 3.1, 3.2 und 3.3 zu überprüfen,

EMPFIEHLT, neue Bewertungsformulare (Anhänge 3,1; 3,2; 3,3) vorzuschlagen, deren Vorteile sich wie folgt zusammenfassen lassen:

- Bessere Verständlichkeit für internationale Verkoster,
- Bessere Eignung für digitale Werkzeuge,
- Vereinfachung, um die Verlässlichkeit der Ergebnisse zu erhöhen, insbesondere bei Wettbewerben, bei denen eine große Anzahl von Proben verkostet wird.

IN ANBETRACHT des Vorschlags, den derzeitigen Anhang 3.4 an das neue Bewertungsblatt anzupassen und die Definitionen der einzelnen in den Bewertungsblättern aufgeführten Deskriptoren neu zu definieren,



BESCHLIESST, die OIV-Norm für internationale Wettbewerbe für Wein und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs OIV/CONCOURS 332A/2009 durch folgende Leitlinien zu ersetzen:

BESCHLIESST, dass diese Leitlinien spätestens ein Jahr nach ihrer Annahme gelten, wodurch eine Übergangszeit für die Anpassung der Wettbewerbsregeln eingeräumt wird.

LEITLINIEN DER OIV FÜR INTERNATIONALE WETTBEWERBE FÜR WEIN UND SPIRITUOSEN WEINBAULICHEN URSPRUNGS UND MISTELLEN

Artikel 1: DEFINITION UND ZIELE

Im Sinne vorliegender Leitlinien versteht man unter „Wettbewerb“ einen Wettbewerb für zuvor angemeldete 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 Leitlinien.

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 Spirituosenarten,
- Verbesserung des technischen und wissenschaftlichen Niveaus der Erzeuger,
- Beitrag zur Ausweitung der Produktion,

Artikel 2: ANWENDUNGSBEREICH

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 Etiketten und in der kommerziellen Aufmachung vorzustellen. Sollte ein Produkt speziell für den Wettbewerb verpackt worden sein, ist eine Erklärung beizufügen, die dies gerechtfertigt.



Artikel 3: ANMELDEVERFAHREN

Das Anmeldeformular für jede Probe muss folgende Angaben enthalten:

- Vollständige und genaue Angaben zur Identität des Teilnehmers, der berechtigt ist, das der Probe entsprechende Los zu vermarkten und zu vertreiben,
- 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 (EINSTUFUNG DER PROBEN IN UNTERSCHIEDLICHE KATEGORIEN); unter der Verantwortung des Veranstalters kann eine Unterteilung oder Zusammenfassung der Untergruppen vorgenommen werden,
- 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 Önologen¹ bescheinigt werden,
- Die Rebsorte(n) und ihr Anteil im Wein und, falls erforderlich, in Spirituosen weinbaulichen Ursprungs,
- Die der Probe entsprechende verfügbare Menge.

Artikel 4: PRÜFUNG UND LAGERUNG DER ERHALTENEN PROBEN

4.1. Der Veranstalter überprüft die erhaltenen Proben auf Übereinstimmung mit dem Anmeldeformular und den beigegeführten offiziellen Dokumenten. Er achtet auf die korrekte Verwendung der Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben. Muster, die nicht den Bestimmungen vorliegender Leitlinien entsprechen, werden abgelehnt.

4.2. Er lagert die Proben in einem sicheren Raum unter Temperatur- und Umgebungsbedingungen, die eine korrekte Aufbewahrung gewährleisten.

Artikel 5: KLASSIFIZIERUNG UND EINTEILUNG DER VORGESTELLTEN PROBEN

Nachdem anhand der Anmeldeformulare und des Analysebulletins die korrekte Anmeldung in der jeweiligen Kategorie überprüft wurde, werden der Jury die Proben jeder Kategorie in der

¹ Gemäß der Resolution OIV-ECO 492-2013



Reihenfolge der Jahrgänge vorgestellt, wobei der Zuckergehalt und eine eventuell vorhandene Holznote der Proben berücksichtigt werden.

Artikel 6: BENENNUNG DER JURY-MITGLIEDER

6.1. Der für den Wettbewerb verantwortliche Veranstalter benennt die Jury-Mitglieder. Er kann die OIV auffordern, Namen von Sachverständigen mit Erfahrung im Bereich der sensorischen Analyse aus verschiedenen Ländern vorzuschlagen.

6.2. 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.

6.3. Die Herkunft der Jurymitglieder sollte geographisch möglichst breit gestreut sein. Innerhalb einer Jury darf die absolute Mehrheit der Jurymitglieder nicht nur aus einem Land stammen. Es wird empfohlen, dass eines der Jurymitglieder ein Verbraucherland in Bezug auf die vorgestellten Proben vertritt.

6.4. Die Jurys müssen aus mindestens 5 Personen bestehen, empfohlen werden 7 Personen. Die nationalen Vertreter sollten auf jeden Fall nicht mehr als die Hälfte einer Jury stellen.

In jeder Jury muss mindestens ein Önologe² anwesend sein.

Für die Verkostung von Spirituosen wird dringend empfohlen, in jede Jury eine sachkundige Person wie z.B. einen Brenner oder Verkoster mit fundierten Kenntnissen und Erfahrungen auf dem Gebiet der Herstellung und Verkostung von Spirituosen aufzunehmen.

Die Jurymitglieder besitzen Kenntnisse der Verkostungstechniken und es wird empfohlen, überwiegend Önologen oder Personen mit einer entsprechenden Ausbildung im Bereich Wein oder Spirituosen weinbaulichen Ursprungs einzusetzen. Personen, die eine hohe Qualifikation bei der Verkostung von Weinen oder Spirituosen weinbaulichen Ursprungs bewiesen haben, können in die Jury aufgenommen werden. Der Veranstalter muss sicherstellen, dass er über relevante Angaben oder Informationen zu den Jurymitgliedern verfügt, um nachweisen zu können, dass seine Auswahl den oben genannten Verpflichtungen oder Empfehlungen entspricht (Ziffern 3 und 4).

6.5. Die Jurys üben ihre Aufgaben unter der Aufsicht eines Vorsitzenden aus.

Es wird empfohlen, dass der Önologe oder eine Person mit gleichwertiger Ausbildung den Vorsitz der Jury übernimmt. Es kann auch ein einziger Vorsitzender vorgesehen werden.

² entsprechend der Definition in der Resolution OIV-ECO 492-2013



Gemäß Artikel 10 sind der Vorsitzende und der Veranstalter für die allgemeine Funktionsweise der Jury zuständig.

6.6. Die Jurymitglieder werden *intuitu personae* ernannt. Sie können daher nur durch die Instanz ersetzt werden, die sie ernannt hat. 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 7: 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 für die ordnungsgemäße Vorbereitung, die Prüfung der Proben und Mitteilung der Ergebnisse sowie für die Bewertung der Proben durch die Jurymitglieder Sorge zu tragen:

- Überwachung und Sicherstellung der absoluten Anonymität der den Jurymitgliedern vorgestellten Proben; Geheimhaltung der Ergebnisse bis zur Schließung des Wettbewerbs;
- Vor der Tätigkeit der Juries überprüft der Veranstalter die Organisation der Verkostung, für die er verantwortlich ist. Er überprüft insbesondere alle in den Artikeln 9 bis 13 aufgeführten Aspekte und ist für diese verantwortlich.
- Der Veranstalter prüft, ob das mit der Ergebnisauswertung beauftragte Sekretariat reibungslos funktioniert: Austeilen und Einsammeln der Verkostungsblätter, Konformität der Probenkennzeichnung, Berechnungen, Veröffentlichung der Ergebnisse.
- Die Jurymitglieder sind zuvor über die korrekte Verwendung der Bewertungsblätter in digitaler oder in Papierform und ihrer Deskriptoren zu informieren, wobei ein oder zwei praktische Beispiele anzuführen sind.
- Es ist sicherzustellen, dass alle Kommentare zur Verkostung, die möglicherweise veröffentlicht oder angeführt werden, auf die Verkostung im Rahmen des Wettbewerbs zurückzuführen sind.
- Eine zweite Verkostung einer Probe muss insbesondere in folgenden Fällen ermöglicht werden:
 - Wenn dies von der Mehrheit der Jurymitglieder oder dem Vorsitzenden der Jury gefordert wird,
 - Wenn der Vorsitzende der Jury es für angebracht hält, die Probe ausnahmsweise von einer anderen Jury verkosten zu lassen.



Artikel 8: ALLGEMEINE ARBEITSWEISE DER JURYS

8.1. Disziplin

Die Wahrung der absoluten Anonymität ist grundlegendes Prinzip eines Wettbewerbs:

8.1.1. Die Jurymitglieder sind zur Verschwiegenheit verpflichtet und dürfen ihre Eindrücke während der Verkostung und Bewertung nicht durch Gesten oder Mimik zu erkennen geben.

8.1.2. 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 in digitaler oder in Papierform müssen bei ihrer Rückgabe mit Namen oder Kennzeichen des Jurymitgliedes versehen sein und in jedem Fall mit dessen Unterschrift. Bei computergestützten Wettbewerben wird dem Vorsitzenden der Jury jeden Tag eine Aufstellung der Proben mit den Durchschnittsnoten der Jury zur Prüfung und Unterschrift vorgelegt.

8.1.3. Der Vorsitzende unterzeichnet die Bewertungsblätter zur Authentifizierung und überprüft bei elektronischen Bewertungsblättern die korrekte Eingabe der Daten. Bei Verwendung von Bewertungsblättern in Papierform überprüft das Personal beim Einsammeln der Blätter, dass diese richtig ausgefüllt sind.

8.1.4. Den Jurymitgliedern wird kein Duplikat der Bewertungsblätter ausgehändigt.

8.1.5. 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.

8.2. Arbeitsweise der Juries

Nach Aufstellung der Juries treffen sich die Jurymitglieder zu einer Vorbesprechung und einer gemeinsamen Verkostung von ein oder zwei Proben. Die Ergebnisse werden von verschiedenen Jurymitgliedern verglichen. Besonderes Augenmerk ist auf die Anweisungen im Bewertungsblatt und die Bedeutung der Deskriptoren zu richten.

8.2.1. Der oder den Jury(s) muss ein ruhiger, isolierter Raum zugeteilt werden, der ausreichend belichtet, gut belüftet und geruchsneutral ist. Der Zutritt ist Personen, die für die Organisation der Verkostung nicht unbedingt erforderlich sind, grundsätzlich untersagt. Rauchen und Dampfen sind untersagt. Die Jurymitglieder müssen die Verwendung von Parfums vermeiden, durch die die Verkostungen beeinträchtigt werden könnte. Mobiltelefone müssen ausgeschaltet oder auf stumm geschaltet sein, wenn sie mit einer speziellen Anwendung für den Wettbewerb verwendet werden. Während der Verkostung dürfen keine Telefongespräche geführt oder angenommen werden.

Die Raumtemperatur muss möglichst zwischen 20 und 24 °C betragen.



8.2.2. 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.

Dieser Raum darf für die Jurymitglieder nicht zugänglich sein. Auch in diesem Raum ist Rauchen und Dampfen nicht gestattet. Es sind Disziplin und Ruhe zu wahren.

8.2.3. 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. Die Jurymitglieder dürfen zu keinem Zeitpunkt die Identität der vorgestellten Proben kennen. Die Nummer auf der Packung muss sich von der Registrierungsnummer unterscheiden. Der Gutachter und Experte der OIV prüft und validiert die Maßnahmen zur Gewährleistung der Anonymität der Probe.

Nach Prüfung der Nummer und mit Einverständnis des Juryvorsitzenden werden die Gläser vor jedem Jurymitglied im Verkostungsraum gefüllt.

8.2.4. Jedes Jurymitglied erhält eine feste Nummer und verfügt über einen Sitz sowie einen speziellen 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

8.2.5. Die Proben sind in angemessenen, sauberen Gläsern vorzustellen, die der Getränkekategorie oder zumindest der internationalen Norm ISO 3591:1977 entsprechen. Der Austausch der Gläser liegt bei der zu verkostenden Serie im Ermessen jeder Jury. Bei Bedarf müssen saubere Gläser zur Verfügung gestellt werden.

8.2.6. Die Verkostungen sollten vorzugsweise am Vormittag stattfinden. Die Jurymitglieder dürfen nicht mehr als 45 Proben pro Tag verkosten, wobei Weine für Schulungszwecke oder Kalibrierproben nicht mitgezählt werden und unbeschadet etwaiger Verkostungen, die vom Vorsitzenden der Jury angeordnet werden, wenn bei der ersten Flasche ein Mangel festgestellt wurde.

Mit Ausnahme der Kategorien der nicht gespriteten Süßweine mit Restzucker aus Trauben, Mistellen, Likörweine und Weine, die unter Florhefe-Schicht gereift wurden (NS-Mi-L-Y in Anhang I), werden diese 45 Proben in drei Durchgängen mit jeweils etwa 15 Proben verkostet. Werden diese Zahlen überschritten und liegt die Höchstmenge bei 50 Proben pro Tag, ist dies in der Wettbewerbsordnung ausdrücklich anzugeben.

Bei Verkostungen mit mehreren Weinkategorien gilt folgende Regel:



- Zwei Durchgänge mit ca. 15 Proben von Weinen verschiedener Kategorien (Anhang I), mit Ausnahme der Kategorien NS-Mi-L-Y, zu denen ein Durchgang mit etwa 10 Proben der Kategorien NS-Mi-L-Y hinzukommen kann, wobei die drei Durchgänge am Vormittag oder einer am Vormittag und zwei am Nachmittag stattfinden.

Bei der Vorstellung der Proben muss die Reihenfolge gemäß Artikel 10 eingehalten werden.

Werden diese Zahlen überschritten und liegt die Höchstmenge bei 45 Proben pro Tag, ist dies in der Wettbewerbsordnung ausdrücklich anzugeben.

Bei Wettbewerben, die sich auf Weine der Kategorien NS-Mi-L-Y konzentrieren:

- Drei Durchgänge mit jeweils ca. 12 Proben, wobei an einem Tag nicht mehr als 40 Proben verkostet werden dürfen. Dies ist in den Wettbewerbsregeln ausdrücklich anzugeben.

Bei Spirituosen weinbaulichen Ursprungs werden höchstens 30 Proben pro Tag in 5 Durchgängen von jeweils ca. 6 Proben bewertet. Werden diese Zahlen überschritten, ist dies in der Wettbewerbsordnung ausdrücklich anzugeben. Es dürfen jedoch nicht mehr als 35 Proben pro Tag verkostet werden.

Eine Ausnahme gilt für die aufeinanderfolgende Verkostung von Weinen und Spirituosen, wie in Artikel 10.3 dargelegt ist.

8.3. Vorstellung von Weinen und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs

Jedes Produkt wird einzeln und nicht im Vergleich verkostet.

8.4. Pausen

Zwischen den einzelnen Verkostungen muss in einem separaten Raum eine Pause von mindestens 15 Minuten eingehalten werden. Der Veranstalter sorgt dafür, dass den Jurymitgliedern in der Pause Getränke und Nahrungsmittel zur Verfügung stehen, die die weitere Bewertung nicht beeinträchtigen. Vor dem Wiederbetreten des Verkostungsraums müssen die Hände gewaschen werden.

Artikel 9: REIHENFOLGE DER PROBENVORSTELLUNG UND TEMPERATUR

9.1. Die Einteilung der Weine und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs erfolgt mit dem Ziel, homogene aufeinanderfolgende Probeserien vorzustellen, wobei folgende Kategorien und Kriterien zu beachten sind: geographische Herkunft, Rebsorten, Jahrgang, Zuckergehalt, Holznote. Die Serien sind in sinnvoller Reihenfolge zu verkosten.

9.1.1. Die Verkostung der Proben findet in folgender Reihenfolge statt:

1. Weiße Schaumweine
2. Stille Weißweine



3. Durch Mazeration gewonnene Weißweine³
4. Rosé-Schaumweine
5. Stille Roséweine
6. Rote Schaumweine
7. Stille Rotweine
8. Süßweine, deren Restzucker aus Trauben stammt - nicht angereichert (Eisweine, botrytisierte Weine, Strohweine)
9. Mistellen
10. Likörweine (verstärkt)
11. Unter Florhefe-Schicht gereifte Weine (nicht angereichert und angereichert)
12. Getränke aus teilweise entalkoholisiertem Wein, deren Alkoholgehalt zwischen 0,5 % vol. und dem geltenden Mindestalkoholgehalt des Weins oder Spezialweins betragen muss
13. Getränke aus teilweise entalkoholisiertem Wein, deren Alkoholgehalt weniger als 0,5 % vol. betragen muss

9.1.2 Spirituosen weinbaulichen Ursprungs werden im Prinzip in folgender Reihenfolge verkostet:

1. Branntwein aus Wein
2. Brandy/Weinbrand
3. Traubenbrand
4. Brand aus getrockneten Trauben
5. Tresterbrand
6. Weinhefebrand

9.2. Der Veranstalter verteilt die Proben auf die Jurys.

9.3. Da es sich bei Weinen und Spirituosen um unterschiedliche Produktarten mit unterschiedlichem Alkoholgehalt handelt, dürfen sie nicht in derselben Serie verkostet werden (siehe Artikel 8.2.6).

Sind in einer bestimmten Kategorie nur eine geringe Anzahl von Spirituosenproben vorhanden, so dass es nicht möglich ist, eine vollständige Serie zusammenzustellen, können diese Proben ausnahmsweise im Anschluss an eine kleine Verkostungsserie von Weinen platziert werden.

9.4. Den Jurymitgliedern ist vor Beginn einer jeden Erstverkostung ein Produkt zur geschmacklichen Einstellung vorzustellen. Diese Vorverkostung findet unter den gleichen

³ OIV-ECO 647-2020



Bedingungen wie die Verkostung statt. Das Produkt ist vorzugsweise von der gleichen Art wie die vorgesehene Serie. Über die Verkostung und die Benotung der Probe zur geschmacklichen Einstellung ist gemeinsam in der Jury zu diskutieren.

9.5. Auf die Einhaltung folgender Verkostungstemperaturen sollte unbedingt 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 gleicher Art innerhalb einer Serie gleich sein.

Artikel 10: BESCHREIBUNG DES VERKOSTUNGSBLATTES (siehe Anhänge 3.1, 3.2 und 3.3)

Für die Bewertung der Verkostung wird die Verwendung von digitalen Werkzeugen dringend empfohlen. Bewertungsblätter im Papierformat sollten nur im Falle einer Fehlfunktion der digitalen Ausrüstung verwendet werden oder wenn die OIV vor Beginn des Wettbewerbs davon in Kenntnis gesetzt wurde.

Jeder Experte kann durch Verwendung eines Smartphones oder Tablets über eine Applikation auf das digitale Verkostungsblatt, das der zu verkostenden Probe entspricht, und auf die verwendeten Definitionen und Deskriptoren zugreifen. Erfolgt keine digitale Anwendung oder sind die Definitionen der Deskriptoren nicht aufgeführt, müssen diese in einem separaten Dokument bereitgestellt werden, das möglicherweise in die verschiedenen Sprachen der OIV übersetzt wird.

Die Verkostungsblätter in digitaler oder in Papierform sind in Sprachen zu erstellen, die von den Jurymitgliedern verstanden werden.

Für jede sensorische Eigenschaft ist Platz für eventuelle Bemerkungen vorzusehen.

Auf dem Bewertungsblatt in digitaler oder in Papierform ist die Nummer der Jury anzugeben.

Den Jurymitgliedern sind die Anwendungshinweise des Bewertungsblattes mit genauer Beschreibung der sensorischen Eigenschaften zu übermitteln (Anhang 3.1 bis 3.3). Sie sollen gewährleisten, dass die verwendeten Begriffe von allen Jurymitgliedern in gleicher Weise verstanden werden.



10.1. Verkostungsblatt für Wein:

Für die Verkostung von stillen Weinen sollte das verwendete Verkostungsblatt dem Muster der OIV und der UIOE (Anhang 3.1) entsprechen.

Für die Verkostung von Schaumweinen und Perlweinen sollte das verwendete Verkostungsblatt dem Muster der OIV und der UIOE (Anhang 3.2) entsprechen.

10.2. Verkostungsblatt für Spirituosen:

Für die Verkostung von Spirituosen weinbaulichen Ursprungs sollte das verwendete Verkostungsblatt dem Muster der OIV und der UIOE (Anhang 3.3) entsprechen.

Artikel 11: ROLLE DER JURYMITGLIEDER

Die Jurymitglieder überprüfen und vervollständigen gegebenenfalls die Angaben über die Probe auf dem Bewertungsblatts in digitaler oder Papierform.

Die Jurymitglieder bewerten jede Probe anhand des OIV-Bewertungsblatts in digitaler oder Papierform, indem sie eine Bewertung für jeden Deskriptor abgeben. Zum Zeitpunkt der Verkostung und Bewertung der Proben sind ein Austausch und Gespräche zwischen den Jurymitgliedern nicht zulässig. Nach Abschluss der Verkostung bestätigen die Jurymitglieder die Bewertung über die digitale Applikation, sofern der Wettbewerb computergestützt ist oder durch Unterzeichnung eines Bewertungsblatts im Papierformat, wenn die digitale Applikation nicht verfügbar ist. Nach Bestätigung der Bewertung der Probe ist ein Austausch zwischen den Jurymitgliedern zulässig.

Artikel 12: ÜBERTRAGUNG UND BERECHNUNG DER ERGEBNISSE

Das Sekretariat prüft, ob das Blatt vollständig ausgefüllt wurde und nimmt die Gesamtbewertung vor oder kontrolliert die vom Jurymitglied vergebene Gesamtpunktzahl.

Sollte für einen Wein oder eine Spirituose weinbaulichen Ursprungs aufgrund eines schwerwiegenden Fehlers von mindestens zwei Jurymitgliedern eine zum Ausschluss führende Note 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 die Streichung von Zahlen empfohlen, die um mehr oder weniger als sieben Punkte von der Durchschnittsbewertung abweichen. Die Jurymitglieder müssen vorab über die Wahl der anzuwendenden 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 13: 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. Wird dieser Anteil überschritten, scheiden die Proben mit der niedrigsten Punktzahl aus.

Proben, die bei einer Verkostung eine bestimmte Punktzahl erreicht haben, werden in folgende Auszeichnungskategorien eingeteilt:

- Großes Gold - mindestens 93 Punkte
- Gold - mindestens 89 Punkte
- Silber - mindestens 85 Punkte

Sofern die Hersteller in den Wettbewerbsbestimmungen darüber unterrichtet wurden:

- Können die Auszeichnungen in Gruppen unterteilt werden, insbesondere für Wein, z.B. nach Zuckergehalt (z.B. höher als 45 g/l), CO₂-Gehalt, Farbe und Jahrgang. In diesem Fall darf die Summe der Auszeichnungen in jeder Gruppe 30 % der insgesamt in jeder Gruppe vorgestellten Proben nicht überschreiten.
- Kann die Zahl der Preisträger je Auszeichnungsebene auf einen Preisträger beschränkt werden. In diesem Fall werden die Preisträger nur entsprechend ihrer Auszeichnungsebene eingestuft. Bei einer Überschreitung von 30 % werden die Proben, die die niedrigste Punktzahl erhalten haben, nicht berücksichtigt.

Es steht dem Veranstalter offen, die Art der Auszeichnungen zu begrenzen und im Rahmen des Auszeichnungsanteils von 30 % weitere Arten von Auszeichnungen 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.

Artikel 14: DOKUMENTATION 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 Kennzeichnung nicht der Rechtsprechung des Ursprungslandes entspricht oder eine unbefugte Verwendung oder Manipulation vorliegt.

Die Abbildung der erhaltenen Auszeichnungen kann durch ein Label mit dem Preisabzeichen oder durch ein Rücken- oder Nackenetikett erfolgen. Diese müssen vom Veranstalter für eine festgelegte Menge zugelassen sein und die Identifizierung relevanter 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 Anmeldung der Weine und Spirituosen als verfügbar angegeben wurde.

Um die Rückverfolgbarkeit der Preisverleihungen zu gewährleisten, müssen die Veranstalter alle bei der Anmeldung der Proben beigefügten Belege, die Verkostungsblätter und 1 Exemplar der ausgezeichneten Proben mindestens ein Jahr lang aufbewahren.

Anhang I

EINTEILUNG DER PROBEN IN VERSCHIEDENE KATEGORIEN

	Beschreibung der Kategorien und Unterkategorien	Kategorie-Code
	STILLE WEINE	
	Stille Weissweine aus nicht aromatischen Traubensorten (Weine mit einem CO₂-Überdruck von weniger als 0,5 bar bei 20 °C)	W
	Weißweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L (trocken)	W-1
	Weißweine mit einem Zuckergehalt von 4,1 g/L bis 12 g/L (halbtrocken)	W-2
	Weißweine mit einem Zuckergehalt 12,1 g/L bis 45 g/L (halbsüß)	W-3
	Weißweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 45 g/L (süß)	W-4
	Stille Weissweine aus aromatischen Traubensorten (Weine mit einem CO₂-Überdruck von weniger als 0,5 bar bei 20 °C)	WAr
	Weißweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L (trocken)	WAr-1
	Weißweine mit einem Zuckergehalt von 4,1 g/L bis 12 g/L (halbtrocken)	WAr-2
	Weißweine mit einem Zuckergehalt 12,1 g/L bis 45 g/L (halbsüß)	WAr-3
	Weißweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 45 g/L (süß)	WAr-4
	DURCH MAZARATION GEWONNENE STILLE WEINE (ORANGE WINE) (Weine mit einem CO₂-Überdruck von weniger als 0,5 bar bei 20 °C)	O



	Durch Mazeration gewonnene Weißweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L (trocken)	O-1
	Durch Mazeration gewonnene Weißweine mit einem Zuckergehalt von 4,1 g/L bis 12 g/L (halbtrocken)	O-2
	Durch Mazeration gewonnene Weißweine mit einem Zuckergehalt 12,1 g/L bis 45 g/L (halbsüß)	O-3
	Durch Mazeration gewonnene Weißweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 45 g/L (süß)	O-4
	STILLE ROSEWEINE (Weine mit einem CO₂-Überdruck von weniger als 0,5 bar bei 20 °C)	Ro
	Roséweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L (trocken)	Ro-1
	Roséweine mit einem Zuckergehalt von 4,1 g/L bis 12 g/L (halbtrocken)	Ro-2
	Roséweine mit einem Zuckergehalt 12,1 g/L bis 45 g/L (halbsüß)	Ro-3
	Roséweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 45 g/L (süß)	Ro-4
	STILLE ROTWEINE (Weine mit einem CO₂-Überdruck von weniger als 0,5 bar bei 20 °C)	R
	Rotweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L (trocken)	R-1
	Rotweine mit einem Zuckergehalt von 4,1 g/L bis 12 g/L (halbtrocken)	R-2
	Rotweine mit einem Zuckergehalt 12,1 g/L bis 45 g/L (halbsüß)	R-3
	Rotweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 45 g/L (süß)	R-4

	SCHAUMWEINE	
	PERLWEINE (Weine mit einem CO₂-Überdruck von 0,5 bis 2,5 bar bei 20 °C, ausschließlich aus der Gärung) (z.B. frizzante, pétillant...)	
	WEISSWEINE UND BLANC DE NOIRS	sSW
	Weißer Perlweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	sSW-1
	Weißer Perlweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/L	sSW-2
	ROSEWEINE	sSRo



	Rosé Perlweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	sSRo-1
	Rose Perlweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/L	sSRo-2
	ROTWEINE	sSR
	Rote Perlweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	sSR-1
	Rote Perlweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/L	sSR-2
	SCHAUMWEINE (Weine mit einem CO ₂ -Überdruck von mehr als 2,5 bar ⁴ bei 20 °C, ausschließlich aus der Gärung)	
	WEISSE SCHAUMWEINE UND BLANC DE NOIRS	SW
	Weißer Schaumweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 12 g/L, Toleranz +3 g/L	SW-1
	<i>Traditionelle Methode</i>	SW-1tr
	<i>Tankmethode</i>	SW-1ta
	Weißer Schaumweine mit einem Zuckergehalt von 12,1 g/L bis 32 g/L, Toleranz +3 g/L	SW-2
	<i>Traditionelle Methode</i>	SW-2tr
	<i>Tankmethode</i>	SW-2ta
	Weißer Schaumweine mit einem Zuckergehalt von 32,1 g/L bis 50 g/L	SW-3
	<i>Traditionelle Methode</i>	SW-3tr
	<i>Tankmethode</i>	SW-3ta
	Weißer Schaumweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 50 g/L	SW-4
	<i>Traditionelle Methode</i>	SW-4tr
	<i>Tankmethode</i>	SW-4ta
	ROSE SCHAUMWEINE	SRo

⁴ Für Flaschen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 0,25 l muss der Überdruck mindestens 3 bar bei 20°C betragen.



	Rosé Schaumweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 12 g/L, Toleranz +3 g/L	SRO-1
	<i>Traditionelle Methode</i>	SRO-1tr
	<i>Tankmethode</i>	SRO-1ta
	Rosé Schaumweine mit einem Zuckergehalt von 12,1 g/L bis 32 g/L, Toleranz +3 g/L	SRO-2
	<i>Traditionelle Methode</i>	SRO-2tr
	<i>Tankmethode</i>	SRO-2ta
	Rose Schaumweine mit einem Zuckergehalt von 32,1 g/L bis 50 g/L	SRO-3
	<i>Traditionelle Methode</i>	SRO-3tr
	<i>Tankmethode</i>	SRO-3ta
	Rosé Schaumweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 50 g/L	SRO-4
	<i>Traditionelle Methode</i>	SRO-4tr
	<i>Tankmethode</i>	SRO-4ta
	ROTE SCHAUMWEINE	SR
	Rote Schaumweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 12 g/L, Toleranz +3 g/L	SR-1
	<i>Traditionelle Methode</i>	SR-1tr
	<i>Tankmethode</i>	SR-1ta
	Rote Schaumweine mit einem Zuckergehalt von 12,1 g/L bis 32 g/L, Toleranz +3 g/L	SR-2
	<i>Traditionelle Methode</i>	SR-2tr
	<i>Tankmethode</i>	SR-2ta
	Rote Schaumweine mit einem Zuckergehalt von 32,1 g/L bis 50 g/L	SR-3
	<i>Traditionelle Methode</i>	SR-3tr
	<i>Tankmethode</i>	SR-3ta
	Rote Schaumweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 50 g/L	SR-4
	<i>Traditionelle Methode</i>	SR-4tr
	<i>Tankmethode</i>	SR-4ta



		Perlweine oder karbonisierte Perlweine (Weine mit einem CO ₂ -Überdruck von 0,5 bis 2,5 bar bei 20 °C, teilweise oder vollständig exogen)	
		WEISSE PERLWEINE	PW
		Weißer Perlweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	PW-1
		Weißer Perlweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/L	PW-2
		ROSE PERLWEINE	PRo
		Rosé Perlweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	PRo-1
		Rosé Perlweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/L	PRo-2
		ROTE PERLWEINE	PR
		Rote Perlweine mit einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	PR-1
		Rote Perlweine mit einem Zuckergehalt von mehr als 4 g/L	PR-2

		ANDERE WEINE (besondere Technologien)	
		Nicht verstärkte Süßweine mit Restzucker, der aus Trauben stammt (z.B. Eiswein, botrytisierter Wein, Strohwein und ähnliche Weine)	NS
		Natürliche Süßweine aus nicht aromatischen Traubensorten	NS-1
		Natürliche Süßweine aus aromatischen Traubensorten	NS-2
		MISTELLEN (hergestellt aus Traubenmost, dem vor der Gärung Alkohol zugesetzt wird)	Mi
		LIKÖRWEINE (Weine mit oder ohne Zusatz von Alkohol)	L
		Likörweine mit einem Alkoholgehalt von 15 % bis 18 %	
		Likörweine mit einem Alkoholgehalt von weniger als 18 % und einem Zuckergehalt von höchstens 6 g/L	LL-1
		Likörweine mit einem Alkoholgehalt von weniger als 18 % und einem Zuckergehalt von 6,1 bis 40 g/L	LL-2



	Likörweine mit einem Alkoholgehalt von weniger als 18 % und einem Zuckergehalt 40,1 bis 80 g/L	LL-3
	Likörweine mit einem Alkoholgehalt von weniger als 18 % und einem Zuckergehalt von mehr als 80 g/L	LL-4
	Likörweine mit einem Alkoholgehalt von 18 % bis 22 %	
	Likörweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 18 % und einem Zuckergehalt von höchstens 6 g/L	LH-1
	Likörweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 18 % und einem Zuckergehalt von 6,1 bis 40 g/L	LH-2
	Likörweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 18 % und einem Zuckergehalt 40,1 bis 80 g/L	LH-3
	Likörweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 18 % und einem Zuckergehalt von mehr als 80 g/L	LH-4
	Weine, die unter einer Florhefedecke ausgebaut werden	Y
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von höchstens 15 %	
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % und einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	YL-1
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % und einem Zuckergehalt von 4,1 bis 20 g/L	YL-2
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % und einem Zuckergehalt von mehr als 20 g/L	YL-3
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 15 %	
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 15 % und einem Zuckergehalt von höchstens 4 g/L	YH-1
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 15 % und einem Zuckergehalt von 4,1 bis 20 g/L	YH-2
	Weine unter Florhefedecke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 15 % und einem Zuckergehalt von mehr als 20 g/L	YH-3
	WEINE MIT DURCH ENTALKOHOLISIERUNG VERÄNDERTEM ALKOHOLGEHALT	D
	Weine mit durch Entalkoholisierung verändertem Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol.	D-1



		SPIRITUOSEN WEINBAULICHEN URSPRUNGS	SB
		Branntwein aus Wein	SB-1
		Brandy/Weinbrand	SB-2
		Traubenbrand	SB-3
		Korinthenbrand	SB-4
		Tresterbrand	SB-5
		Hefebrand	SB-6

		GETRÄNKE aus teilweise ENTALKOHOLISIERTEm Wein Alkohol > 0,5 % vol.	BEV1
		Getränke mit durch Entalkoholisierung verändertem Alkoholgehalt von weniger als 8,5 % Alkohol	BEV1-8.5
		Getränke mit durch Entalkoholisierung verändertem Alkoholgehalt von weniger als 4,0 % Alkohol	BEV1-4.0
		GETRÄNKE aus Entalkoholisiertem Wein Alkohol < 0,5 % vol.	BEV2

Kategorien können auf Beschluss des Veranstalters des Weinwettbewerbs aufgrund der geringen Anzahl von Proben in einigen Kategorien zu einer größeren Kategorie zusammengelegt werden oder wenn die Strategie darin besteht, bestimmte Weinarten zu fördern und zu unterstützen, damit sie mehr Medaillen erhalten. Kategorien, für die 30 % der Medaillen vergeben werden, sind den Beobachtern des Weinwettbewerbs immer vor und nicht nach Beginn der Bewertung mitzuteilen. Werden bestimmte Kategorien nicht im Voraus bekannt gegeben, wird vorausgesetzt, dass die Kategorien in Anhang I unverändert eingehalten werden.

Für die einzelnen Kategorien sind entsprechende Bewertungsblätter zu verwenden.

- Für die Unterkategorien, die in der Kategorie der stillen Weine (W, WAr, O, Ro, R) aufgeführt sind, ist das Bewertungsblatt für stille Weine (Anhang 3.1) zu verwenden.
- Für die Unterkategorien, die in den Kategorien Perlweine, Schaumweine, Perlweine oder kohensäurehaltige Perlweine (sSW, sSRo, sSR, SW, SRo, SR, PW, PPro, PR) aufgeführt sind, ist das Bewertungsblatt für Schaumweine (Anhang 3.2) zu verwenden.
- Für die Unterkategorien, die in der Kategorie der sonstigen Weine (NS, Mi, L, Y, D) aufgeführt sind, ist das Bewertungsblatt für stille Weine (Anhang 3.1) zu verwenden.



- Für Proben, die unter Spirituosen weinbaulichen Ursprungs (SB) aufgeführt sind, ist das Bewertungsblatt für Spirituosen (Anhang 3.3) zu verwenden.
- Für teilweise entalkoholisierten Wein (BEV1) und entalkoholisierten Wein (BEV2) ist bei einem Kohlendioxid-Überdruck von weniger als 0,5 bar bei 20 °C das Bewertungsblatt für stille Weine (Anhang 3.1) und bei einem Kohlendioxid-Überdruck von mindestens 0,5 bar bei 20 °C das Bewertungsblatt für Schaumweine (Anhang 3.2) zu verwenden.

Anhang II

ANALYSEZERTIFIKAT FÜR WEINE

Den Proben muss ein Analysenzertifikat beigelegt sein, das von einem akkreditierten oder einem nach den Rechtsvorschriften des Landes zuständigen Labor bzw. von einem für die Kellerei zuständigen Önologen ausgestellt wurde und mindestens folgende Angaben enthält:

1. Alkoholgehalt bei 20 °C: % vol.
2. Zucker (Glucose + Fructose) :g/L
3. Gesamtsäuregehalt : meq/L
4. Flüchtige Säure : meq/L
5. Gesamtschwefeldioxid (SO₂) : mg/L
6. Freies Schwefeldioxid (SO₂): mg/L
7. Bei Schaumweinen und Perlweinen:

Druck in der Flasche: (bar) hPa

Die Analysemethoden sind in der Sammlung Internationaler Analysemethoden für Wein und Most aufgeführt.

Analysenzertifikate für Spirituosen weinbaulichen Ursprungs

Den Proben muss ein Analysenzertifikat beigelegt sein, das von einem akkreditierten oder einem nach den Rechtsvorschriften des Landes zuständigen Labor bzw. von einem für die Kellerei zuständigen Önologen ausgestellt wurde und mindestens folgende Angaben enthält:

1. Alkoholgehalt bei 20 °C: % vol.
2. Zucker : g/L
3. Gehalt an flüchtigen Bestandteilen : g/hl Alkohol 100 % vol.
4. Methanolgehalt: g/hl Alkohol 100 % vol.

Die Analysemethoden sind in der Sammlung von Analysemethoden für Spirituosen weinbaulichen Ursprungs aufgeführt.

Anhang 3.1



BEWERTUNGSBLATT	STILLE WEINE
-----------------	--------------



UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES

Jury	Nr.	Probe	Nr.	Kategorie	Nr.		
		BEWERTUNG		AUSGEZEICHNET → MANGELHAFT			
		DESKRIPTOR					
AUSSEHEN	Klarheit		5	3	1		
	Farbe & Nuancen		5	4	3	2	1
GERUCH	Reinheit		10	9	8	7	6
	Geruchsintensität		10	9	8	7	6
	Olfaktorische Komplexität		10	9	8	7	6
GESCHMACK	Reinheit		10	9	8	7	6
	Intensität der Aromen		10	9	8	7	6
	Struktur & Komplexität		10	9	8	7	6
	Persistenz		10	9	8	7	6
GESAMTEINDRUCK	Ausgewogenheit & Harmonie		10	9	8	7	6
	Allgemeine Bewertung		10	9	8	7	6
GESAMT:							
FEHLER:							

Unterschrift des Jurymitglieds

Unterschrift des Vorsitzenden der Jury



DEFINITION DER DESKRIPTOREN FÜR STILLE WEINE

Aussehen

Sensorische Eindrücke, die entstehen, wenn der Wein sichtbaren Lichtstrahlen ausgesetzt ist

- Klarheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Trübung eines Weins zu bewerten. Bei diesem Deskriptor entspricht das völlige Fehlen von Trübungen einer maximalen Bewertung.

- Farbe & Nuancen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Hauptfarbe des Produkts und ihre Nuancen (Sekundärfarben) zu bewerten.

Geruch

Vom Geruchsorgan wahrgenommene Empfindungen, wenn es durch bestimmte flüchtige Stoffe stimuliert wird

- Reinheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Sauberkeit eines Weins zu bewerten. Anhand dieses Deskriptors kann der Verkoster weinbaulich oder önologisch bedingte Lagerungs- oder Handhabungsfehler erfassen, die durch die Nase wahrgenommen werden. Das völlige Fehlen von Mängeln entspricht einer maximalen Bewertung.

- Geruchsintensität

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, das positive Spektrum der Eigenschaften und Merkmale eines Weins unter Berücksichtigung der wahrgenommenen Aromen und ihrer Intensität zu bewerten.

- Olfaktorische Komplexität

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Vielfalt und den Reichtum der Aromapalette zu bewerten, indem er die Kombination unterschiedlicher und wechselnder Aromen wahrnimmt, die mit der Entwicklung, Konzentration, Feinheit und Eleganz der Gerüche verbunden sind.

Geschmack

Volles Spektrum der Empfindungen, die im Mund durch den Geschmacks- und Geruchssinn wahrgenommen werden, wenn sie durch den Wein stimuliert werden

- Reinheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Sauberkeit eines Weins zu bewerten. Anhand dieses Deskriptors kann der Verkoster weinbauliche, önologische, Lagerungs- oder



Handhabungsfehler erfassen, die er geschmacklich wahrnimmt. Das völlige Fehlen von Mängeln entspricht einer maximalen Bewertung.

- Intensität der Aromen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, das positive Spektrum der Eigenschaften und Merkmale eines Weins unter Berücksichtigung der wahrgenommenen Aromen und ihrer Intensität zu bewerten, insbesondere ihre erste Wirkung am Gaumen.

- Struktur & Komplexität

Der Deskriptor „Struktur“ ermöglicht es dem Verkoster, die strukturellen Elemente eines Weins (Zucker, Säure, Alkohol, Tannine, Fruchtkonzentration, Holzeinfluss...) in Verbindung mit seiner Ausgewogenheit und seinem Qualitätspotential zu bewerten.

Der Deskriptor „Komplexität“ ermöglicht es dem Verkoster, die Vielfalt und den Reichtum der Aromapalette zu bewerten, indem er die Kombination unterschiedlicher und wechselnder Aromen wahrnimmt, die mit der Konzentration, Feinheit oder Eleganz der Aromen verbunden sind. In diesem Fall bewertet der Verkoster die Entwicklung des Weins am Gaumen.

- Persistenz

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Dauer eines positiven Restgeschmacks zu bewerten, der wahrgenommen wird, wenn der Wein den Mund verlassen hat.

Gesamteindruck

Ausgewogenheit und Harmonie der vorgestellten Weinprobe und allgemeine Bewertung

- Ausgewogenheit & Harmonie

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Gesamtempfindungen im Mund und in der Nase unter Berücksichtigung der Gerüche, Aromen und der Ausgewogenheit aller Elemente zu bewerten. In Bezug auf die Harmonie bewertet der Verkoster die Synergie zwischen den durch die Nase wahrgenommenen Gerüchen und den im Moment der Verkostung wahrgenommenen Aromen.

- Allgemeine Bewertung

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Gesamtqualität eines Weins zu beurteilen, indem er den empfundenen Genuss, die positiven Eigenschaften und die Authentizität oder Unterscheidungskraft des Produkts berücksichtigt.

Beglaubigte Ausführung Chişinău, 20. Juni 2025

Der Generaldirektor der OIV

Sekretär der Generalversammlung

John BARKER

Anhang 3.2



BEWERTUNGSBLATT

SCHAUMWEINE



UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES

Jury	Nr.	Probe	Nr.	Kategorie	Nr.
		BEWERTUNG		AUSGEZEICHNET → MANGELHAFT	
AUSSEHEN	DESKRIPTOR				
	Klarheit		5	3	1
	Farbe & Nuancen		5	4	3
GERUCH	Reinheit		10	9	8
	Geruchsintensität		10	9	8
	Olfaktorische Komplexität		10	9	8
GESCHMACK	Reinheit		10	9	8
	Intensität der Aromen		10	9	8
	Struktur & Komplexität		10	9	8
	Persistenz		10	9	8
GESAMTEINDRUCK	Ausgewogenheit & Harmonie		10	9	8
	Allgemeine Bewertung		10	9	8
GESAMT:					
FEHLER:					

Unterschrift des Jurymitglieds

Unterschrift des Vorsitzenden der Jury



DEFINITION DER DESKRIPTOREN FÜR SCHAUMWEINE

Aussehen

Sensorische Eindrücke, die entstehen, wenn der Schaumwein sichtbaren Lichtstrahlen ausgesetzt ist

- Klarheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, den Glanz und die Klarheit des Weins zu bewerten. Bei diesem Deskriptor entspricht das völlige Fehlen von Trübungen einer maximalen Bewertung.

- Farbe & Nuancen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Hauptfarbe des Produkts und ihre Nuancen (Sekundärfarben) zu bewerten.

- Schäumen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Feinheit (Größe) der Perlen und ihre Menge (Kronenbildung) zu bewerten.

Bei der visuellen Prüfung wird der Schaumkranz bewertet, d.h. der Schaum, der sich auf der Oberfläche des Weins bildet. Eine positive Bewertung wird für einen Schaumkranz abgegeben, der aus 3-4 Ebenen von Perlen besteht. Die Perlen müssen fein und klein sein und der Schaumkranz muss über längere Zeit beständig sein.

Geruch

Vom Geruchsorgan wahrgenommene Empfindungen, wenn es durch bestimmte flüchtige Stoffe stimuliert wird

- Reinheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Sauberkeit eines Weins zu bewerten. Anhand dieses Deskriptors kann der Verkoster weinbaulich oder önologisch bedingte Lagerungs- oder Handhabungsfehler erfassen, die durch die Nase wahrgenommen werden. Das völlige Fehlen von Mängeln entspricht einer maximalen Bewertung.

- Geruchsintensität

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, das positive Spektrum der Eigenschaften und Merkmale eines Weins unter Berücksichtigung der wahrgenommenen Aromen und ihrer Intensität zu bewerten.

- Olfaktorische Komplexität

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Vielfalt und den Reichtum der Aromapalette zu bewerten, indem er die Kombination unterschiedlicher und wechselnder Aromen wahrnimmt, die mit der Entwicklung, Konzentration, Feinheit und Eleganz der Gerüche verbunden sind.



Geschmack

Volles Spektrum der Empfindungen, die im Mund durch den Geschmacks- und Geruchssinn wahrgenommen werden, wenn sie durch den Schaumwein stimuliert werden

- Schäumen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Persistenz des Schaums zu bewerten (Dauer der Wahrnehmung der Perlen und vollständige Aufnahme des Kohlendioxids im Wein).

Feine, regelmäßige und beständige Perlen werden positiv bewertet.

Für große, aggressive, unregelmäßige und nicht sehr beständige Perlen wird hingegen eine negative Bewertung abgegeben.

- Reinheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Sauberkeit eines Weins zu bewerten. Anhand dieses Deskriptors kann der Verkoster weinbaulich oder önologisch bedingte Lagerungs- oder Handhabungsfehler erfassen, die er geschmacklich wahrnimmt. Das völlige Fehlen von Mängeln entspricht einer maximalen Bewertung

- Intensität der Aromen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, das positive Spektrum der Eigenschaften und Merkmale eines Weins unter Berücksichtigung der wahrgenommenen Aromen und ihrer Intensität zu bewerten, insbesondere ihre erste Wirkung am Gaumen.

- Komplexität & Persistenz

Der Deskriptor „Komplexität“ ermöglicht es dem Verkoster, die Vielfalt und den Reichtum der Aromapalette zu bewerten, indem er die Kombination unterschiedlicher und wechselnder Aromen wahrnimmt, die mit der Konzentration, Feinheit oder Eleganz der Aromen verbunden sind. In diesem Fall bewertet der Verkoster die Entwicklung des Weins am Gaumen.

Der Deskriptor „Persistenz“ ermöglicht es dem Verkoster, die Dauer eines positiven Restgeschmacks zu bewerten, der wahrgenommen wird, wenn der Wein den Mund verlassen hat.

Gesamteindruck

Ausgewogenheit und Harmonie der vorgestellten Schaumweinprobe und allgemeine Bewertung

- Ausgewogenheit & Harmonie

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Gesamtempfindungen im Mund und in der Nase unter Berücksichtigung der Gerüche, Aromen und der Ausgewogenheit aller Elemente zu bewerten. In Bezug auf die Harmonie bewertet der Verkoster die Synergie zwischen den durch die Nase wahrgenommenen Gerüchen und den im Moment der Verkostung wahrgenommenen Aromen.

- Allgemeine Bewertung

Beglaubigte Ausführung Chişinău, 20. Juni 2025

Der Generaldirektor der OIV

Sekretär der Generalversammlung

John BARKER



Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Gesamtqualität eines Weins zu beurteilen, indem er den empfundenen Genuss, die positive Individualität und die Authentizität oder Unterscheidungskraft des Produkts berücksichtigt.

Beglaubigte Ausführung Chişinău, 20. Juni 2025

Der Generaldirektor der OIV

Sekretär der Generalversammlung

John BARKER

Anhang 3.3



BEWERTUNGSBLATT	SPIRITUOSEN URSPRUNGS	WEINBAULICHEN
-----------------	--------------------------	---------------



Jury	Nr.	Probe	Nr.	Kategorie	Nr.		
		BEWERTUNG		AUSGEZEICHNET → MANGELHAFT			
		Deskriptor					
AUSSEHEN	Klarheit		5	3	1		
	Farbe & Viskosität		5	4	3	2	1
GERUCH	Reinheit		10	9	8	7	6
	Geruchsintensität		10	9	8	7	6
	Olfaktorische Komplexität		10	9	8	7	6
GESCHMACK	Reinheit		10	9	8	7	6
	Intensität der Aromen		10	9	8	7	6
	Struktur & Komplexität		10	9	8	7	6
	Persistenz		10	9	8	7	6
GESAMTEINDRUCK	Ausgewogenheit & Harmonie		10	9	8	7	6
	Allgemeine Bewertung		10	9	8	7	6
GESAMT:							
FEHLER:							

Unterschrift des Jurymitglieds

Unterschrift des Vorsitzenden der Jury



Aussehen

Sensorische Eindrücke, die entstehen, wenn die Spirituose sichtbaren Lichtstrahlen ausgesetzt ist

- Klarheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Trübung einer Spirituose zu bewerten. Bei diesem Deskriptor entspricht das völlige Fehlen von Trübungen einer maximalen Bewertung.

- Farbe & Nuancen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Hauptfarbe des Produkts zu bewerten sowie ihre Fähigkeit, am Glas zu haften. Bei weißen Spirituosen wird nur die Viskosität bewertet.

Geruch

Vom Geruchsorgan wahrgenommene Empfindungen, wenn es durch bestimmte flüchtige Stoffe stimuliert wird

- Reinheit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Sauberkeit einer Spirituose zu bewerten. Anhand dieses Deskriptors kann der Verkoster technisch bedingte Lagerungs- oder Handhabungsfehler erfassen, die durch die Nase wahrgenommen werden. Das völlige Fehlen von Mängeln entspricht einer maximalen Bewertung.

- Geruchsintensität

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, das positive Spektrum der Eigenschaften und Merkmale einer Spirituose unter Berücksichtigung der wahrgenommenen Aromen und ihrer Intensität sowie der Produktkategorie zu bewerten.

- Geruchliche Komplexität

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Vielfalt und den Reichtum der Aromapalette zu bewerten, indem er die Kombination unterschiedlicher und wechselnder Aromen wahrnimmt, die mit der Entwicklung, Konzentration, Feinheit und Eleganz der Gerüche verbunden sind.

Geschmack

Volles Spektrum der Empfindungen, die im Mund durch den Geschmacks- und Geruchssinn wahrgenommen werden, wenn sie durch die Spirituose stimuliert werden

- Reinheit / Sauberkeit

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Sauberkeit einer Spirituose zu bewerten. Anhand dieses Deskriptors kann der Verkoster technisch bedingte Mängel erfassen, die



geschmacklich wahrgenommen werden. Das völlige Fehlen von Mängeln entspricht einer maximalen Bewertung.

- Intensität der Aromen

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, das positive Spektrum der Eigenschaften und Merkmale einer Spirituose unter Berücksichtigung der wahrgenommenen Aromen und ihrer Intensität zu bewerten, insbesondere ihre erste Wirkung am Gaumen.

- Struktur & Komplexität

Der Deskriptor „Struktur“ ermöglicht es dem Verkoster, die Qualität des Alkohols zu bewerten, der zur Struktur der Spirituose beiträgt und nicht zu aggressiv oder beißend sein sollte. Bei holzgereiften Spirituosen bewertet der Verkoster auch die Qualität der holzbedingten Struktur.

Der Deskriptor „Komplexität“ ermöglicht es dem Verkoster, die Vielfalt und den Reichtum der Aromapalette zu bewerten, indem er die Kombination unterschiedlicher und wechselnder Aromen wahrnimmt, die mit der Konzentration, Feinheit und Eleganz der Aromen verbunden sind. In diesem Fall bewertet der Verkoster die Entwicklung der Spirituose am Gaumen.

- Persistenz

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Dauer eines positiven Restgeschmacks zu bewerten, der wahrgenommen wird, wenn die Spirituose den Mund verlassen hat.

Gesamteindruck

Ausgewogenheit und Harmonie der vorgestellten Probe und allgemeine Bewertung

- Ausgewogenheit & Harmonie

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Gesamtempfindungen im Mund und in der Nase unter Berücksichtigung der Gerüche, Aromen und der Ausgewogenheit aller Elemente zu bewerten. In Bezug auf die Harmonie bewertet der Verkoster die Synergie zwischen den durch die Nase wahrgenommenen Gerüchen und den im Moment der Verkostung wahrgenommenen Aromen.

- Allgemeine Bewertung

Dieser Deskriptor ermöglicht es dem Verkoster, die Gesamtqualität einer Spirituose zu beurteilen, indem er den empfundenen Genuss, die positive Individualität und die Authentizität oder Unterscheidungskraft des Produkts berücksichtigt.