

# ***Zusammenfassung Diplomarbeit***

## ***von Ingrid Bachler***

### ***1) Thema:***

Der kleine Unterschied in der Nase und auf der Zunge (bei jungen Rotweinen)

### ***2) Motivation:***

Die Motivation meine Diplomarbeit diesem Thema zu widmen erhielt ich dadurch, dass ich selbst in der Gastronomie tätig bin. Da ich jeden Tag mit dem Thema Wein konfrontiert bin stellte sich mir schon sehr lange die Frage, welche Belüftungstechnik sich am besten für das Tischservice eignet. Vor allem in Bezug auf junge Rotweine mit unterschiedlicher Vinifizierung beschäftigte mich, wie es möglich ist durch diverse Belüftungssysteme den Genuss binnen kurzer Zeit zu erhöhen. Betrachtet man die Vielzahl an Literatur die es zu diesem Thema gibt so stellt sich heraus, dass selbst die Experten sich in puncto diesen Themas nicht einig sind. Dies veranlasste mich dazu eine groß angelegte Verkostungsstudie durchzuführen.

### ***3) Fragestellung:***

Gibt es einen Unterschied der Ergebnisse aufgrund der verschiedenen Belüftungsmethoden oder gibt es ihn nicht?

Weiters ist eine untergeordnete Fragestellung ob die Belüftungssysteme von Frauen und Männern unterschiedlich erfahren und bewertet werden.

### ***4) Zielsetzung:***

Ziel ist, anhand der vorgenommenen Verkostungsreihen und Bewertungen der Probanden herauszufinden welches Belüftungssystem sich für das „schnelle“ Service in der Gastronomie am besten eignet. Als Nebenziel kann das Herausfinden der unterschiedlichen Präferenzen von Männern und Frauen gesehen werden.

### ***5) Methodik:***

#### 5.1. Wahl der Weine:

Die Verkostungsstudie beschränkt sich auf drei Weine des Jahrgangs 2002 (1x) und 2003 (2x) mit unterschiedlicher Vinifizierung. Die gewählte Rebsorte war Blaufränkisch aus dem Weinland

Österreich aus dem Weinbaugebiet Mittelburgenland. Alle Weine kamen vom Weingut Heinrich aus Deutschkreutz. Die Temperatur der Weine beträgt 18°C.

#### 5.2. Verkostungsmodus:

Es wurden 10 Blindverkostungen durchgeführt.

#### 5.3. Zeitraum der Verkostung:

Die Verkostungen wurden im Zeitraum von Feber 2005 bis Juli 2005 durchgeführt.

#### 5.4. Probanden:

Jeweils sieben Frauen und sieben Männer wurden zu den einzelnen Blindverkostungen geladen. Das bedeutet die Stichprobe bezieht sich auf in Summe 140 Personen. Darunter befanden sich Weinakademiker, Dipl. Sommeliers, Jungsommeliers, Gastrohomen, Weinliebhaber, Vinothekare. Die Probanden waren unterschiedlichen Alters zwischen ca. 19-60 Jahren.

#### 5.5. Eingesetzte Belüftungssysteme:

- 1) Flasche öffnen (direkt aus der Flasche den Wein in das Glas gießen)
- 2) Vino2 – Swarovsky Stab
- 3) Dekantier- Belüftungskaraffe
- 4) Energieplatte mit Mineralenergie
- 5) Schnelldekanter

#### **5.6. Das Setting:**

Die Probanden wurden nach Geschlechtern getrennt, in verschieden, geruchsneutralen Räumen auf Einzelplätzen untergebracht. Neben einem Verkostungsformular befand sich eine Degustationscheckliste zur Information. Es gab eine genaue mündliche Einführung und Information über den Ablauf und das Ziel der Verkostung. Jeder Proband bekam 5 Rotweingläser, die in einem eigenen Raum exakt vorbereitet wurden. Es standen den Probanden 45 Minuten für die Blindverkostung zur Verfügung. Danach folgte eine Pause von 30 Minuten bevor mit der nächsten Serie weitergemacht wurde (Insgesamt 3 Serien). Die Probanden durften selbst wählen mit welchem Glas sie beginnen wollten und hatten immer (auch nach der offiziellen Verkostungszeit) die Möglichkeit alle Weine rückzuverkosten.

### **5.7. Auswertungsschema für die Verkostung:**

Die Kategorie Color wurde mit 0 Punkten vorgegeben, da diese für die zu bearbeitende Fragestellung nicht relevant ist. Odor konnte mit bis zu 5 Punkten bewertet werden und Sapor wurde mit bis zu 12 Punkten gewertet.

Die Probanden wurden dazu angehalten nicht nur die für sie zutreffenden Punkte am Verkostungsformular einzutragen, sondern auch ihre persönlichen Eindrücke aufzuschreiben.

### **5.8. Auswertung der gesamten Ergebnisse der Blindverkostungen:**

Es wird die Summe aller in den 10 Verkostungen erreichten Punkte gebildet für jedes einzelne Belüftungssystem und getrennt nach der Punktevergabe von Männern und Frauen. Die Ergebnisse werden in der Diplomarbeit genau angegeben und grafisch mittels Balkendiagramm dargestellt.

### **6) Fazit:**

Obwohl Odor und Sapor anders bewertet worden sind, wurden dennoch bei beiden Geschlechtern die drei verkosteten Weine identisch in der Rangordnung bewertet. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass das Anforderungsprofil von Männern und Frauen dasselbe ist. Man nimmt zwar unterschiedliche Wege, verfolgt aber meist dasselbe Ziel.

Sieger der Verkostungsreihe war der Schnelldekanter, gefolgt von der Energieplatte und auf Platz 3 befand sich Vino2. Überraschend war das schlechte Abschneiden der Karaffe auf Platz 5, also dem letzten Platz wohingegen sich das „Öffnen der Flasche“ also das direkte Einschenken ins Glas sich auf Platz 4 einpendelte.

Auf meine Fragestellung bezogen bedeutet dies, dass es den kleinen Unterschied in der Nase und auf der Zunge, unter Einsatz verschiedener Belüftungssysteme, um den Genuss junger Rotweine in kurzer Zeit zu erhöhen, gibt!