

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit: „Wein im Flugzeug“

Motivation:

Ich wollte immer schon herausfinden, ob und wie Weine an Bord anders schmecken als am Boden. Diese Vergleichsmöglichkeit habe ich bei Flügen als Flugbegleiter nicht. Ich wollte glaubwürdige Daten haben, auf die ich mich in Gesprächen mit Passagieren oder in Kursen mit Kollegen berufen kann. Außerdem wollte ich der Frage nachgehen, in welcher Form sich das Klima der Flugzeugkabine auf die Sensorik beim Verkosten von Weinen auswirkt.

Fragestellung/Zielsetzung:

Die Fragestellung lautete: „Welche Kriterien muss ein Wein am Boden erfüllen, um auch an Bord gut zu schmecken?“

Das Ziel der „Diploma-Arbeit“ war es, einen Leitfaden für Fluglinien zu erstellen, der zeigt, welche Kriterien Weine bei Verkostungen am Boden erfüllen müssen, damit sie später an Bord von den Passagieren auch als qualitativ hochwertig wahrgenommen werden

Methodik:

Bei den Verkostungen sind zwei Personenkreise mit jeweiligen Setups wie folgt zu unterscheiden:

- 1) Weinexperten: Yvonne Ehlers/DO&CO, Mag. (FH) Roman Horvath/ MW, Prof. Dr. Walter Kutscher/Wr. Sommelierverein und Peter Moser/Falstaff verkosteten 8 Bordweine:
 - a. Am Boden: in der Plaza Lounge am Flughafen,
 - b. In der Luft: auf einem Flug nach Paris,
 - c. Nach 2 Monaten im Beladezyklus: 2 Monate später, nachdem die Weine 8 Wochen unterwegs gewesen waren.
- 2) Vielflieger / Laien verkosteten die Weine ebenfalls am Boden (Lounge) und dann in der Luft (den Vielfliegern standen vereinfachte Versionen der Verkostungsblätter der Experten zur Verfügung - auch in Englisch und Japanisch)

Die verkosteten Weine waren jeweils 8 Langstrecken Weine, die bei Austrian Airlines im September und Oktober 2020 beladen wurden.

Die Resultate dieser Verkostungen dienten als Basis für die Erstellung des Leitfadens.

Inhalt:

In der Arbeit wird zuerst das Auswahlverfahren für Bordweine bei Austrian erklärt und auch genauer auf die beiden Verkoster-Gruppen eingegangen. Dann werden die Weine und die angewandten Verkostungskriterien (WSET-Standard) kurz vorgestellt.

Die verschiedenen Verkostungs-Setups (am Boden, an Bord, nach 2 Monaten im Beladezyklus) werden unter die Lupe genommen und die genauen klimatischen Bedingungen angeführt und deren Auswirkung auf die Verkoster dargestellt. Die Reiserouten der Weine und der Beladezyklus wird erklärt und auch die verwendeten Gläser werden beschrieben.

Die Ergebnisse der Verkostungen der Experten und der Vielflieger werden detailliert dargestellt und auf einzelne Weine wird eingegangen. Die Weine mit den größten bemerkbaren Unterschieden werden extra beschrieben.

Aus diesen Ergebnissen leitete ich meine Folgerungen für den Leitfaden ab.

Fazit:

Die Weine werden an Bord anders wahrgenommen als am Boden. Dafür sind unterschiedliche Faktoren verantwortlich. Die sensorische „Betäubung“ in der Flugzeugkabine macht geschmacklich leichten, alkoholschwachen und wenig komplexen Weinen an Bord das Leben schwer – diese verlieren am meisten beim direkten Vergleich.

Komplexe, dichte und Geschmacksintensive Weine können an Bord sogar noch dazugewinnen.

Die 2 Monate dauernde Beladung der Weine und gleichzeitige ständige Manipulation haben auf die Weine eine „reifende“ Wirkung. In dieser Zeit entwickeln sich die Weine ungeheuer rasch wie bei einer längeren Lagerung. Dies ist auch nicht für alle Weine immer Vorteilhaft. Weine, die zu sofortigem Konsum gedacht sind, leiden darunter. Weine, die auch am Boden ein paar Jahre gelagert werden können, gewinnen in der kurzen Zeit und entwickeln sich zu ihrem Vorteil

Generell „harmonisiert“ das Milieu in der Flugzeugkabine die Weine, weil Ecken und Kanten abgeschwächt wahrgenommen werden.