

Sensorik, Serie Teil 1:

Der Mensch als Messinstrument

V. Schneider

Sensorik ist eine notwendige und oft harte Arbeit für jeden Erzeuger. Ihre Ergebnisse sind meist strittig, weil die Menschen unterschiedlich reagieren. Eine der Ursachen ist die psychische Befindlichkeit der Prüfer.

Qualität wird ausschließlich mit den Instrumenten der Sensorik gemessen. Sie begleitet uns überall, wo Wein gemacht und bewertet wird. Unglücklicherweise sind ihre Ergebnisse meist strittig, nur beschränkt vergleichbar und stets mit einem gewissen Grad an Subjektivität behaftet. Ursache dieser Unzulänglichkeiten sind die Schwächen des Menschen. Als Messinstrument eingesetzt, zeigt er eine ungleich geringere Präzision und Reproduzierbarkeit als die Instrumente der apparativen Analytik. Ganz zu schweigen von den unterschiedlichen Vorstellungen von Qualität. Deshalb implizieren Fragen zur Sensorik zwangsläufig auch eine Betrachtung der menschlichen Funktionsweise auf physischer und psychischer Ebene.

„Blindverkostungen schließen eine Beeinflussung aus“



Gekauft wird, was schmeckt

Der Kunde kauft einen Wein nur, wenn er seinen Genussanspruch befriedigt und seinen Geruchs- und Geschmackssinn erfreut. Analytische Zahlenwerte sind ihm zweitrangig. Sie dienen bestenfalls zur Absicherung der Sensorik, zur Überwachung der Authentizität und zur Beurteilung der potenziellen Haltbarkeit des Weins nach der Abfüllung. Damit will der Verbraucher aber kaum belastet werden. Weil die gängigen analytischen Daten nur sehr wenig über die tatsächliche Qualität des Weins mit all ihren Nuancen und Subtilitäten aussagen, ist das Probierglas eines der wichtigsten Arbeitsgeräte des Winzers.

Wer als Erzeuger überleben will, sei es in der globalen Welt des Weines oder in direkter Konkurrenz mit seinen nächsten Kollegen, muss die Instrumente der sensorischen Bewertung beherrschen. Andernfalls sind betriebliche Einbußen vorprogrammiert. Meist bestehen diese darin, dass der Wein billig verkauft werden muss, weil Qualitätsdefizite nicht erkannt werden. Doch oft kommt es schlimmer. In den wenigsten Fällen wird der Kunde seinem Lieferanten erklären, dass ihm sein Wein nicht schmeckt. Eher wird er sich stillschweigend einem anderen Lieferanten zuwenden.

Sensorik als harte Arbeit

Sensorische Fragen werden insbesondere in Verbindung mit Qualitätsweinprüfung, Wettbewerben und Prämierungsergebnissen diskutiert. Doch dies ist nur ein kleiner Aspekt der Sensorik, der auf die Bemessung einer wie immer auch definierten Qualität abzielt. Die eigentliche sensorische Herausforderung eines jeden Winzers spielt sich im Keller ab, wenn er die Entwicklung seiner

Weine begleiten und im geeigneten Moment die richtigen Entscheidungen treffen muss. Diese innerbetriebliche Sensorik ist in ihrem Wesen weit entfernt von der banalen Feststellung, dass der Wein gut ist. Der Erzeuger muss auch das gesamte Spektrum potenzieller Qualitätsdefizite und Weinfehler beherrschen vor dem Hintergrund der Frage, wie der Wein besser oder anders sein könnte und wie ihn andere bewerten mögen.

Trotzdem ist in vielen Betrieben die sensorische Qualitätskontrolle unterentwickelt. Die Gründe sind vielfältig und lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- ▶ ein Gefühl der Selbstzufriedenheit („*Mein Wein war schon immer gut.*“);
- ▶ ein Gefühl der Unsicherheit („*Ich rieche nichts.*“);
- ▶ Mangel an Konzentration und Geduld („*Ich habe keine Zeit.*“);
- ▶ Orientierung an makroanalytischen Zahlenwerten („*Der Wein ist gut, weil die Analyse stimmt.*“);
- ▶ Mangel an Sensibilität („*Diese Feinheiten kann niemand nachvollziehen.*“);
- ▶ das sprachliche Unvermögen, Sinesindrücke zu verbalisieren („*Der Wein riecht nach Wein.*“).

Daraus kann man erkennen, dass mangelhafte Schulung eine Rolle spielen mag, ein großer Teil der Ursachen aber die direkte Folge mentaler Barrieren ist. In der Tat spielt sich Sensorik überwiegend im Kopf ab. Auf jeden Fall ist sie erlernbar. Die notwendige Motivation stellt sich spätestens mit der Einsicht ein, dass die Fähigkeit zur professionellen Verkostung einen Wettbewerbsvorsprung als Erzeuger gewährleistet.

Der sensorischen Beurteilung haftet besonders in den traditionellen Weinbauländern noch eine Aura von Kunst, Erfahrungsschatz und autoritärem Gehabe an. Doch jeder Mensch riecht und schmeckt etwas, wenn er einen Wein verkostet. Was Ersteren oft fehlt, ist die Fähigkeit, seine Eindrücke sprachlich präzise umzusetzen und die Geduld, seine Sensibilität zu schulen. Obwohl Training und Erfahrung sicher unabdingbar zur Erlangung sensorischer Qualifikation sind,

genügen sie allein nicht. Erst die Kenntnisse der in der Sensorik involvierten physikalischen, chemischen, physiologischen und psychologischen Prozesse erlauben eine sachgerechte Interpretation der Sinneseindrücke.

Es gibt grundsätzlich zwei Wege, sich mit Weinsensorik auseinander zu setzen. Der erste ist kurz und führt zu schnellem Prestige. Er besteht darin, sich zum Weinpapst zu ernennen, eventuell einen der zahlreichen Weinführer herauszugeben und die subjektiv empfundene Qualität dogmatisch als die allein verbindliche festzulegen. Der zweite Weg ist beschwerlich, denn er erfordert eine sachliche Auseinandersetzung mit den naturwissenschaftlichen Grundlagen der Sensorik. Sein Vorteil liegt darin begründet, dass er zu konstruktiven Ergebnissen führt, mit der Möglichkeit, seine fachliche Qualifikation zu verbessern.

Entwicklung der Sensorik

Bis in die 70er oder gar 80er Jahre des 20. Jahrhunderts folgte die sensorische Weinbeurteilung relativ einfachen Mustern. Die relevanten Weinfehler waren bekannt und wurden angesprochen. Darüber hinaus wurden die Weine einer Qualitätsbewertung nach den trivialen Kriterien von „gut“ oder „schlecht“ unterworfen. Welche Weine dabei als gut oder schlecht angesehen wurden, war weitgehend eine Frage des persönlichen Ermessens und der Gewohnheit. Die einzelnen sensorischen Eigenschaften, die einen Wein eines gegebenen Qualitätsprofils charakterisieren, wurden bis dahin in kaum mehr als in Form vager, schlecht reproduzierbarer Begriffe angedeutet. Deshalb setzte die Definition von Qualität einen Mindestkonsens zwischen den Prüfern voraus über das, was gut ist. Ein solcher Konsens war gegeben, wenn die Prüfer aus einem eng umschriebenen Anbaugbiet einen ihnen vertrauten Weintyp interpretierten. Die gemeinsame Vorstellung über Qualität kommt jedoch rasch zum Schwinden, wenn zum Beispiel ein Winzer aus dem Weinviertel gemeinsam mit seinem Kollegen von der Mosel einen Riesling bewerten soll. Die Qualitätsvorstellungen sind zwangsläufig unterschiedlich, sodass Begriffe wie

„gut“ und „schlecht“ ihre absolute Aussagekraft verlieren und zur globalen Kommunikation unbrauchbar werden.

Objektivierung der Weinbeschreibung

Es ist ein Verdienst des amerikanischen Önologenverbands, in den 80er Jahren erstmalig die Initiative zu einer Objektivierung der Weinbeschreibung ergriffen zu haben. Damit wurden in der Weinindustrie präzise Verfahren der Sensorik eingeführt, die in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie schon länger bekannt waren. Das Ziel war, subjektive Qualitätsbegriffe durch kommunizierbare

*Wer gut Wein verkosten kann,
macht zwangsläufig den
besseren Wein.*

bzw. nachvollziehbare Termini zu ersetzen. Zu diesem Zweck werden pauschale, mehr oder weniger diffuse Sinneseindrücke in eine Reihe allgemein bekannter Geruchs- und Geschmacksempfindungen zerlegt und die Intensität dieser Empfindungen wird gemessen. Mit anderen Worten, der Wein wird so beschrieben, wie er ist. Im Zuge einer Demokratisierung der Sensorik bleibt dabei jedem Einzelnen selbst überlassen, was er als

*Zwangsläufig sind eigene
Entscheidungen nicht frei von
Subjektivität, ...*

gut oder schlecht empfindet. Dieses rationale Vorgehen setzt sich zunehmend in allen Weinbauländern der Welt durch und führte zur Profilanalyse. Eines der bekanntesten, auch dem Laien zugänglichen Ergebnisse ist das so genannte **Aromarad**. Auf der



amerikanischen Vorgehensweise aufbauend, wurde es inzwischen für zahlreiche nationale Weinstile, Sprachen und Fragestellungen weiterentwickelt.

Seit dem II. Weltkrieg hat sich die Sensorik zu einer seriösen Wissenschaft entwickelt, deren wissenschaftliches Niveau dem anderer Disziplinen nicht nachsteht. Die Zeiten, in denen ein

Wein nach simplifizierten Kriterien wie „gut“ oder „schlecht“ bewertet wurde, scheinen endgültig vorbei. Doch im Gegensatz zu anderen Sparten der Lebensmittelindustrie hat die rationale Sensorik erst mit einer gewissen zeitlichen Verzögerung in der Weinbranche ihren Einzug gehalten. Besonders in den Weinbauländern der „Alten Welt“ mit ihrer historisch gewachsenen Struktur handwerklich orientierter Klein- und Mittelbetriebe ist sie nicht immer frei von Oberflächlichkeit und Emotionen. Zwar wurden dort schon immer Weine verkostet und bewertet, doch ist die einfache Verkostung von einer rational umsetzbaren Sensorik oder gar sensorischen Analyse weit entfernt. Im Winzerbetrieb fehlt meist die Ausstattung hinsichtlich sensorisch geschulten Personals, Zeit und Auswertung der sensorischen Daten. Das Bewusstsein für die Notwendigkeit und Leistungsfähigkeit einer ver-

Qualität bringt Erfolg!

Der große österreichische Dünger

Nimm-ES
Flüssigdüngerkonzentrat
für den Weinbau, Obstbau, Gartenbau u. Landwirtschaft
Produkte der **WOLF-CHEMIE**
A-2521 Trumau, Triestingstraße 26
Tel.: 02253/66 270, Fax: 02235/66 27-40
E-Mail: gpw@wolfchemie.at • www.wolfchemie.at

Nimm-ES brau
Treibdünger für Grün- und Blattpflanzen
~ 15 N ~ 3 P₂O₅ ~ 10 K₂O

Nimm-ES grün
Für bessere Blütenbildung und Fruchtausreifung
~ 10 N ~ 17 P₂O₅ ~ 20 K₂O

tieften Sensorik ist nicht immer gegeben. Doch gerade auf dieser Produktionsebene hält die Sensorik noch ungeahnte Möglichkeiten des Qualitätsmanagements bereit.

Der Erzeuger befindet sich oft in der Situation eines Einzelkämpfers, wenn er aus seinen sensorischen Eindrücken kellertechnische Entscheidungen ableiten muss.

Zwangsläufig sind eigene Entscheidungen nicht frei von Subjektivität, denn Sinneseindrücke lassen sich nicht ohne weiteres von einer auf die andere Person übertragen. Der Mensch als Messinstrument fließt mit all seinen Stärken und Schwächen in das sensorische Urteil ein. Seine Reaktion auf einen Stimuli gegebener Stärke hängt von einer Vielzahl unterschiedlicher Faktoren ab, deren Kenntnis die Interpretation der Sinneseindrücke erleichtert oder erst ermöglicht. Psychologie, Adaption, kontextuale Einflüsse, Synergismen und Antagonismen sind nur einige davon.

Die Psyche in der Sensorik

Die menschlichen Sinne als Instrument zur Messung und Bewertung werden unvermeidbar durch psychische Faktoren konditioniert, welche die Gültigkeit des sensorischen Urteils relativieren. Sie werden meist unterschätzt, weil sie kaum ins Bewusstsein vordringen. Während sie beim Verbraucher naturgemäß vorgegeben und akzeptiert sind, können sie auf den professionellen Prüfer oder Erzeuger äußerst störend wirken. Er sollte sie jedoch kennen und so weit als möglich unter Kontrolle halten, um den Weg von der oberflächlichen Verkostung zur sensorischen Analyse zu finden. Dazu einige Beispiele.

Motivation: Sie ist die wichtigste Voraussetzung, an die Grenze der eigenen sensorischen Leistungsfähigkeit zu gehen und seine Sinneseindrücke verbal oder numerisch auszuformulieren. Verkostungen in Stresssituationen, unter Zeitdruck, bei Übermüdung oder als lästige Pflichtübung gehen auf Kosten der Konzentration; Sensibilität und Reproduzierbarkeit der Aussage nehmen zwangsläufig ab. Deshalb ist es wenig sinnvoll, Dritte unvorbereitet zu einer sensorischen Stellungnahme zu drängen. Man erhält zwar eine Aussage, aber ihr Wert ist diskutabel.

Wenn der Füllwein erst kurz vor dem Abfüllen verkostet wird, ist es meist zu spät für eventuelle Korrekturen. Die letzte Auseinandersetzung mit dem Wein vor seinem Weg in die Flasche findet sinnvollerweise mehrere Tage vorher in Ruhe, mit Wiederholung und unter Zuhilfenahme von Vergleichsproben statt. Wichtige sensorische Entscheidungen sollte man nur dann treffen, wenn man sich motiviert in Hochform befindet. Das muss nicht unbedingt zu festgeschriebenen Zeiten sein. Nicht alle Prüfer sind morgens am leistungsfähigsten. Jeder kann sein momentanes sensorisches Leistungsvermögen am besten selbst einschätzen, um den

*Das Wunschdenken
ist eine der häufigsten Ursachen
schlechter Weine.*

richtigen Zeitpunkt zu wählen.

Selbsteinschätzung: Jeder hat in der Sensorik bestimmte Stärken und Schwächen. Prüfer sprechen auf bestimmte Stimuli überdurchschnittlich stark an und auf andere überhaupt nicht. Persönliche Stärken sind teilweise genetisch vorgegeben mit der Folge, dass spezifische Sensibilitäten mehr oder weniger stark ausgebildet sind. Sensorische Universalisten existieren nicht. Auch dann nicht, wenn sie sich selbst zu solchen proklamieren. Die Möglichkeit der objektiven Selbstkontrolle mittels Wiederholungen, Blindproben und Reihen steigender Konzentration ist in jedem Erzeugerbetrieb mit wenig

*... allein die Verpackung
suggeriert eine höhere Qualität.*

Zeitaufwand möglich, wengleich sie zu wenig genutzt wird.

Manche Menschen haben ein erstaunliches sensorisches Differenzierungsvermögen, es fehlt ihnen aber an der Fähigkeit, ihre Sinneseindrücke stofflich zu interpretieren, zu verbalisieren und rhetorisch überzeugend vorzubringen. Andererseits sind die besten Sensoriker meistens die, welche sich ständig selbst in Frage stellen. Bescheidenheit ist eine nützliche Voraussetzung zum konstruktiven sensorischen Arbeiten.

Zu viel Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten führt zum Verlust des Be-

wusstseins für die persönlichen Grenzen. Eine leitende Funktion in Betrieb, Verwaltung oder Verbänden beweist noch keine herausragenden sensorischen Fähigkeiten. Leider führen Oberflächlichkeit und geistige Abhängigkeit vieler Menschen dazu, dass aus der Position in der beruflichen oder sozialen Hierarchie eine Aussage über die sensorische Qualifikation abgeleitet wird. Grundsätzlich können sensorische Kompetenzen weder geschätzt noch aus persönlichen oder politischen Beziehungen hergeleitet, sondern bestenfalls gemessen werden.

Unsicherheit: Sie kann im sensorischen Urteil sachlich gerechtfertigt sein, wenn die Zusammenhänge zwischen Sinneseindruck und zugrunde liegender Substanz nicht bekannt sind (mangelndes Fachwissen), mangels Vergleich der Maßstab abhanden gekommen ist (Betriebsblindheit) oder die persönliche Sensibilität auf bestimmte Stimuli unbekannt ist (mangelnde Bemessung der Prüferqualität). Unsicherheit kann jedoch auch einer persönlichen Grundeinstellung entspringen. In diesem Fall führt sie zu dem zwanghaften Versuch, mittels ständig wiederholter Verkostungen einen Weg zur Verbesserung ein und desselben Weines zu suchen. Es gibt in der Tat Weine, die nicht zu verbessern sind. Bestenfalls kann man sie verändern. Unsicherheit kann zu den gleichen Fehlschlüssen wie die Überschätzung der eigenen Fähigkeiten führen.

Kognitive Einflüsse: Dabei handelt es sich um solche Einflüsse in der Weinbeurteilung, die sich aus der persönlichen Erfahrung ergeben. Aufgrund solcher Erfahrungen ist der Prüfer geneigt, bei einem hochfarbigen Weißwein auf Oxidationsschäden in Geruch und Geschmack zu schließen, bei einer gegebenen Rebsorte auf ein bestimmtes Aromaprofil, bei einem als Spitzenwinzer bekannten Erzeuger auf einen hochwertigen Wein. In letzter Konsequenz handelt es sich dabei um nichts anderes als um Voreingenommenheit. Sie führt dazu, dass die Erwartungshaltung mit in die Bewertung einfließt. Wie stark Prüfer durch solche äußeren Vorgaben beeinflusst werden, ließ sich mehrfach demonstrieren, indem ein einfacher Landwein in einer hochwertigen Flasche vorgestellt

wurde. Er wird verblüffend besser bewertet, weil allein die Verpackung eine höhere Qualität suggeriert.

Deshalb ist es wichtig, dass die Weine verdeckt vorgestellt werden.

Eine bestimmte Erwartungshaltung ist auch dann gegeben, wenn man seine eigenen Weine bewerten soll. Man erwartet, dass sie gut sind. In der Praxis führt dies oft dazu, dass man Qualitätsdefizite im eigenen Wein zwar faktisch erkennt, aber nicht wahrhaben will.

Gruppeneinflüsse: Überbetriebliche Verkostungen im Kollegenkreis sind hervorragend geeignet, die eigene Position in der Weinqualität zu finden als auch sensorische Fähigkeiten zu erarbeiten. Dies funktioniert aber nur, wenn zwei Grundvoraussetzungen gegeben sind:

► Die Teilnehmer müssen ein annähernd vergleichbares fachliches Niveau aufweisen und ihre Beziehungen zueinander dürfen nicht gestört sein. Selbst ernannte Weinpächter, die sich im Größenwahn und Übermut als Halbgott verherrlichen, sind unbrauchbar.

► Die Probe darf nicht zerredet werden. Zuerst müssen die persönlichen Bewertungen festgeschrieben sein, ehe die Diskussion freigegeben wird. Andernfalls treten die aus der Psychologie bekannten Gruppeneinflüsse auf, zum Beispiel das Problem der Meinungsbildner.

Fazit

Geruchs- und Geschmacksempfindungen werden unter anderem durch die psychische und emotionale Verfassung der Prüfer beeinflusst. Derartige persönliche Faktoren wie Motivation, Selbsteinschätzung, Unsicherheit, kognitive Einflüsse und Gruppeneinflüsse werden traditionell unterschätzt, obwohl sie in das Prüferurteil eingehen. Ihre Kontrolle stellt eine der größten Herausforderungen in der Sensorik dar. Darin liegt einer der Unterschiede zwischen oberflächlicher Verkostung und systematischer sensorischer Arbeit.

Der Autor

Volker Schneider,
Schneider-Oenologie,
Am Entenbach 5, 55411 Bingen/Deutschland,
Tel.: +49(0)6721/18 27 64, Fax: 18 27 65,
www.Schneider-Oenologie.com



Leserreaktion

Zum Artikel „Hat der Naturkork ausgedient?“ (Ausgabe 04/2006) ist ein Leserbrief eingelangt. Kernaussage: Der Verfasser ist seit 14 Monaten zufriedener Glasverschluss-Abfüller. Eine Akzeptanz sei quer durch die Kundenschaft gegeben. Für den Verfasser besteht der Wunsch, eine Emotionalisierung des Verschluss-themas zu vermeiden, denn der Wein solle im Vordergrund stehen. Die Redaktion schließt sich dieser Meinung an.



GENIAL WEIL UNIVERSALIS!

NEU!

Bitte beachten Sie die Gebrauchsanleitung, Gefahrenhinweise, Sicherheitsrichtlinien und Pflichtenhefte!

UNIVERSALIS[®]

Das neue Universalwerkzeug. Einzigartig breit wirksam gegen

- Oidium
- Peronospora
- Phomopsis (Schwarzflecken)
- Botrytis (Zusatzwirkung)

Mit dem Vitalitätseffekt zum besonders günstigen Preis!

Syngenta Agro GmbH
 Anton Baumgartner Strasse 125/2/3/1
 A-1230 Wien
 Beratungshotline: 0800/20 71 81
 www.syngenta-agro.at