

Auszug aus der Norm des Prüfsiegels

GFW QM

#1/2016

Bestimmungen für das Qualitätsmanagement

GfW - Gesellschaft für Weinbewertung mbH
Oderberger Straße 18
10435 Berlin

1) Definition

Die Gesellschaft für Weinbewertung (GFW) vergibt als unabhängige Prüfinstitution das Prüfsiegel GFW QM.

Gegenstand ist eine Qualitätsprüfung auf der Grundlage von chemisch-physikalischer Analyse und sensorischer Sinnenprüfung, die durch sachkundige Prüfer erfolgt.

Alle Produkte der Kategorien Still-, Perl- und Schaumwein müssen die in dieser Norm definierten Qualitätsanforderungen erfüllen und den jeweils geltenden weinrechtlichen Bestimmungen entsprechen.

2) Ziele

Die GFW beabsichtigt mit dem Prüfsiegel GFW QM die Sicherung der Weinqualität.

Das Prüfsiegel GFW QM schafft zudem eine Schnittstelle von Qualitätsmanagement zu Marketing, wodurch der Verbraucher eine höhere Transparenz bezüglich der Weinqualität erhält. Die Erhebung von Bewertungen nach dem internationalen 100-Punkte-Schema und die Erstellung von verbrauchergerechten Weinbeschreibungen bietet dem Kunden zusätzliche Orientierung.

Somit beinhalten die Ziele des Prüfsiegels GFW-QM übergeordnete Bestrebungen wie die ständige Verbesserung der Qualität des Weinsortiments und die Förderung von Weinabsatz, Kundenzufriedenheit und Wettbewerbsfähigkeit.

3) Prüfer und Verkostungsleitung

3.1 Prüfer

Als Prüfer werden von der GFW erfahrene Sachkundige der Wein- und Genussmittelbranche berufen. Jeder Prüfer muss die erforderlichen Verkostungstechniken und den Umgang mit dem Bewertungsschema beherrschen. Eine Prüfgruppe besteht aus 3 Personen und wird von einem Verkostungsleiter geführt.

3.2 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 hierzu verwendete Bewertungsschema für Stillwein oder Schaum-/Perlwein orientiert sich an der internationalen Norm für Weinwettbewerbe.

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 und Qualitätsanforderungen

5.1. Sensorische Qualitätsanforderungen:

- Qualitätsstufe Wein: mindestens 78 Punkte
- Qualitätsstufe Qualitätswein: mindestens 80 Punkte

Zur Orientierung:

- Ab 82 Punkten wird bei internationalen Weinwettbewerben eine Silbermedaille vergeben
- Ab 85 Punkten wird bei internationalen Weinwettbewerben eine Goldmedaille vergeben