

Ja, ich möchte mich anmelden zu:

\_\_\_\_\_ am: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Plz: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Desidero prenotarmi per l'event:

\_\_\_\_\_ in data: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

CAP: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Tourismusverein Naturns  
z. H. Frau Stricker Susanne  
Rathausstr. 1 · 39025 NATURNS  
info@naturns.it oder  
Fax 0473 66 63 69

Associazione Turistica di Naturno  
c.att. Sig.ra Stricker Susanne  
Via Municipio 1 · 39025 Naturno  
info@naturns.it oppure  
fax 0476 66 63 69

Tourismusverein Naturns · Rathausstr. 1 · 39025 NATURNS · Italien  
info@naturns.it · Fax 0473 66 63 69

# 6. Riesling Tage Südtirol·Naturns

## Riesling & Gourmet



6° Edizione  
Giornate del  
Riesling  
Alto Adige  
Naturno

18.10. - 20.11.  
2010



Gourmetherbst - Autunno Gourmand

[www.rieslingtage.com](http://www.rieslingtage.com)

DIE VERKOSTER DES RIESLINGWETTBEWERB 2009  
I DEGUSTATORI DEL CONCORSO NAZIONALE DEL RIESLING NEL 2009



## Saluti



### Joachim Nischler

Präsident des Organisationskomitees  
*Presidente - Comitato Organizzatore  
Giornate del Riesling*

*Cari amici delle "giornate del Riesling" a Naturno,*

*già per la 6° volta, vi invitiamo alle giornate del Riesling di Naturno dal 18.10 al 20.11.2010. Sono lieto di comunicarvi che il programma è stato ulteriormente ampliato. In collaborazione con gli albergatori, la ristorazione, i commercianti e i masi del Montesoale di Naturno Vi offriamo ulteriori eventi gastronomici che ruotano attorno al Riesling e menu di degustazione di cuochi ospiti di varie regioni italiane. Visitate con noi i vigneti di uve Riesling della nostra terra, visitate i migliori produttori dell'Alto Adige e degustate i vini pregiati dei viticoltori italiani! Vi aspettiamo anche quest'anno all'insegna di Riesling & Gourmet e auguriamo a tutti gli intenditori di vino, agli appassionati e ai gourmet piacevolissime giornate a Naturno!*

*Il vostro presidente OK  
Joachim Nischler*

*Dr. Hans Berger  
Assessore Provinciale*



### Stricker Susanne

*Ihre Ansprechpartnerin und Begleitperson der verschiedenen Veranstaltungen  
Contatto per i singoli eventi*

*info@dolcevitalhotels.com oder/oppure  
info@naturno.it – Tel. +39 331 6246650*

## Der Verkostungsmodus



#### Weinkostwettbewerbe sind in der Regel gekennzeichnet durch:

1. eine große Anzahl zu bewertender Weine,
2. eine begrenzte Anzahl Verkoster,
3. eine heterogene Zusammensetzung des Verkosterpanels bezüglich Kostvermögen und Präferenzen.

#### Daraus folgt

1. nicht jeder Verkoster kann jeden Wein in der begrenzten Zeit bewerten, weswegen,
2. Kostkommissionen gebildet werden, welche,
3. in der Regel Serien von Weinen in einer für alle gleiche Reihenfolge bewerten.
4. Als Kostvermögen wird einzig die „Fähigkeit“ bewertet, in Einklang mit den anderen Kommissionsmitgliedern die Weine zu kosten.

#### Die Nachteile, welche ein derartiger Ablauf mit sich bringt, sind

1. Die Bewertung eines Weines ist stark abhängig von den Ansprüchen der Kommission, die ihn bewertet,
2. vom qualitativen Niveau der Serie, in der er gereicht wird,
3. von der Reihenfolge innerhalb der Serien.

#### Maßnahmen, diesen systematischen Fehlern entgegenzuwirken

1. Das Zufallsprinzip so oft wie möglich anzuwenden, d.h. die Probenfolge zu randomisieren.
2. Jeder Wein soll die Möglichkeit haben in jeder erdenklichen Kombination aus Verkoster, Serie und Reihenfolge an der Bewertung teilnehmen können.
3. Mittels dem Zufallsgenerator werden aus dem Pool der gesamten zu verkostenden Proben Verkoster für Verkoster die ihnen zustehende Anzahl von Weinen zufällig zugewiesen.
4. So hat jeder Verkoster mit einer sehr großen Wahrscheinlichkeit eine Auswahl an Weinen und eine Reihenfolge, wie sie kein anderer Verkoster hat.
5. Jeder Verkoster ist also seine eigene Kostkommission, wodurch die Anzahl der ermöglichten Kombinationen maximiert wird.
6. Die Weine werden einzeln gereicht und bewertet.

Auch geschulte und geübte Verkoster unterliegen einer Tagesform. Um zufällige Urteile in die Endauswertung nicht aufzunehmen, werden die Verkoster auf ihre Fähigkeit getestet, verschiedene Proben möglichst gut zu differenzieren und für gleiche Proben möglichst ähnliche Bewertungen zu vergeben.

Das Verhältnis zwischen der Auspunktbereitschaft und der Reproduzierbarkeit der Urteile ergibt den sogenannten F-Wert. Verkoster, deren F-Wert die untere Grenze des Konfidenzintervalls der Verkostergruppe unterschreiten, werden bei der Endauswertung nicht berücksichtigt. Die Problematik der Kostwettbewerbe hinsichtlich ihrer Abläufe und der Versuch einer Verbesserung. Im Sprachgebrauch der analytischen Statistik werden diese Mängel als systematische Abweichungen bzw. systematische Fehler bezeichnet. Die Methode, sie zu vermeiden, oder zumindest zu minimieren, beruht darauf, das Zufallsprinzip so oft wie möglich anzuwenden. Man spricht von Randomisation: Jeder Wein sollte im Idealfall in jeder erdenklichen Kombination aus Verkoster, Serie und Reihenfolge an der Bewertung teilnehmen können. Je größer die Anzahl an möglichen Kombinationen ist, desto geringer ist die Wahrscheinlichkeit, daß ein Wein nur deshalb schlechter bzw. besser beurteilt wird, weil seine Kommission strenger bzw. milder ist, die Serie ein höheres bzw. ein tieferes Niveau aufweist und der Wein, der vorher gereicht wird, eine bessere bzw. schlechtere Qualität aufweist.

Um diesen Idealvorstellungen möglichst nahe zu kommen, wird bei den von der Sektion Kellerwirtschaft organisierten Kosten ein eigens entwickeltes System angewandt. Mittels Zufallsgenerator werden aus dem Pool der gesamten zu verkostenden Proben Verkoster für Verkoster die ihnen zustehende Anzahl von Weinen zufällig zugewiesen. So hat jeder Verkoster mit einer sehr großen Wahrscheinlichkeit eine Auswahl an Weinen und eine Reihenfolge, wie sie kein anderer Verkoster hat. Jeder Verkoster ist also seine eigene Kostkommission, wodurch die Anzahl der ermöglichten Kombinationen maximiert wird. Die Weine werden einzeln gereicht und bewertet.

Um die Zuverlässigkeit der Kosturteile zu gewährleisten, werden die Verkoster im Hinblick auf ihre Fähigkeit, Unterschiede wahrzunehmen diese auch reproduzierbar wiederzugeben, geprüft. Die zu diesem Zwecke mehrfach gereichten Weine sind für alle Teilnehmer gleich und werden zufällig unter die anderen Proben gemischt. Verkoster mit guter Tagesform benoten ungleich empfundene Weine verschieden während sie ähnlichen Proben vergleichbare Punktezahlen zuweisen. Der Statistische Wert „F“ quantifiziert das Verhältnis Auspunktbereitschaft zu Wiederholbarkeit. Urteile von Verkostern, deren F-Wert den Konfidenzintervall des Panels unterschreiten, nehmen an der Endauswertung nicht teil. Die Mediane der berücksichtigten Verkoster bilden das Endergebnis der Kost. Der Median ist eine stabilere Maßzahl als das arithmetische Mittel und ersetzt die umstrittenen Streichresultate. Die ermittelte Punktezahl jedes Weines wird mit jener Genauigkeit ab- bzw. aufgerundet, welche auch dem Verkoster bei der Beurteilung der Proben zur Verfügung stand. Auf diese Weise wird vermieden, eine nicht erreichte Präzision vorzutäuschen.

## Die Verkoster I degustatori

### VERKOSTER/DEGUSTATORI

Angelo Peretti	Weinjournalist/ <i>Giornalista del vino</i>
Bambino Vincenzo	Önologe und Berater, Sizilien <i>Enologo e consulente, Sicilia</i>
Batya Roman	Weinjournalist Luxembourg <i>Giornalista del vino, Lussemburgo</i>
Baumgartner Peter	Sommelierversammlung Südtirol <i>Associazione Sommelier dell' Alto Adige</i>
Bocchio Carla	Sommelier/ <i>esperta dei vini</i>
Eder Dr. Reinhard	Institutsleiter Höhere Bundeslehranstalt, Bundesamt für Wein- und Obstbau Wien/ <i>Dirigente istituto „Bundesamt für Wein-und Obstbau“, Vienna</i>
Fink Thomas	Sommelierversammlung Südtirol <i>Associazione Sommelier dell' Alto Adige</i>
Gariglio Giancarlo	Verantwortlicher Vini Slow Food Italia <i>Responsabile Vini Slow Food Italia</i>
Kallfelz Anja	Redaktion Riesling.de Deutschland <i>Redazione Riesling.de Germania</i>
Kallfelz Jens	Redaktion Riesling.de Deutschland <i>Redazione Riesling.de Germania</i>
Kilchmann Martin	Freier Weinjournalist und Autor , Schweiz <i>Giornalista del vino ed autore, Svizzera</i>
Kircher Justin	Vorstand Genossenschaftskellerei Heilbronn <i>Direttivo Cantina Sociale Heilbronn</i>
Königsbauer Georg	Kellermeister Weingut Wien Cobenzl <i>Cantiniere Cantina Wien Cobenzl</i>
Lombardi Marco	Weinjournalist/ <i>Giornalista del vino</i>
Mayumi Nakagawara	Journalistin „Winart“ Japan <i>Giornalista „Winart“ Giappone</i>
Paolini Antonio	Journalist „Il Messaggero“ Rom <i>Giornalista „Il messaggero“ Roma</i>
Pavesio Luciano	Weinjournalist/ <i>Giornalista del vino</i>
Planeta Alessio	Weinproduzent Sizilien/ <i>Produttore vino, Sicilia</i>
Plunger Günter	Wein- und Rieslingexperte <i>Esperto vini e Riesling</i>
Reiterer Josef	Sekt Hersteller/ <i>Produttore Spumante</i>
Röll Steffen	Geschäftsführer Oenosolutions <i>Direttore Oenosolutions Darmstadt</i>
Rossi Valentino	Weinexperte und Händler/ <i>Esperto vino e commerciante</i>
Schindler Frank	Sommelier, Marktleiter Vinum - Deutschland <i>Sommelier, esperto vini - Germania</i>
Schrumpf Luzia	Weinakademikerin, Journalistin und Autorin <i>Accademica del vino, Giornalista</i>
Schumann Bettina	Önologin/ <i>Enologa</i>
Tscholl Christoph	Weinexperte/ <i>Esperto vini</i>
Turmes Lillian	Weinjournalist Luxembourg <i>Giornalista del vino, Lussemburgo</i>
Unterholzner Alois	Enothek Gourmetlade Burgstall/ <i>Enoteca Gourmetlade, Postal</i>

Die Namen der Verkoster 2010 finden Sie auf [www.rieslingtage.com](http://www.rieslingtage.com)  
Per i nomi dei degustatori 2010 si veda [www.rieslingtage.com](http://www.rieslingtage.com)