



**Hochschule für  
Life Sciences  
und Facility Management**

Grüntal, Postfach 335  
CH-8820 Wädenswil  
Schweiz  
Telefon +41 (0)44 789 99 00  
Telefax +41 (0)44 789 99 50  
office@hsw.ch  
www.hsw.ch

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 22. August 2006

## **Weinbeurteilung – wieder auf dem Prüfstand** **Vergabe der Sensoriklizenz Wein an der Hochschule Wädenswil**

**Am 21. August 2006 wurden 14 Sensoriklizenzen für Wein an der Hochschule Wädenswil (HSW) verliehen. Die HSW-Sensoriklizenz Wein hat eine Gültigkeit von vier Jahren. Zum ersten Mal verlängerten daher auch 15 Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre Lizenzen erfolgreich.**

Sensorik, die wissenschaftliche Bewertung der Sinneswahrnehmungen, dient der Beurteilung der Weinqualität. Durch das Erkennen individueller Wahrnehmungsunterschiede und der Verwendung einer gemeinsamen Sprache kann der Austausch über Sinneseindrücke objektiviert und dadurch professionalisiert werden. Die Sensoriklizenz-Inhaber bewerten Weine mit Kriterien, die vom Konsumenten nachvollzogen werden können. Sie ermöglichen damit eine Orientierung im Dschungel des Weinangebotes.

Zu den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zählten Personen aus Produktion, Handel, Gastronomie und verwandten Bereichen. Gute Weinkenntnisse und die Absicht, die sensorische Leistungsfähigkeit auf professionellem Niveau zu verbessern und prüfen zu lassen, sind Voraussetzungen für die Kursteilnahme. Von 20 Personen, die zur Prüfung angetreten waren, haben 14 bestanden. Ziel der HSW-Sensoriklizenz Wein ist die Schulung und Prüfung der Sinneseindrücke im Bereich der visuellen, geruchlichen und geschmacklichen Wahrnehmung und Beurteilung von Wein nach dem Mehrphasenkonzept. Das Kursangebot ist in verschiedene Ausbildungseinheiten unterteilt, die von der sensorischen Wahrnehmung auf dem Gaumen und in der Nase über Weintypenerkennung und -beschreibung, der Weinbeurteilung am Beispiel verschiedener Bewertungsformulare zu sensorischen Prüfverfahren und dem Qualitätsmanagement führen. Drei Prüfungseinheiten werden zur Selbstkontrolle während des Kurses angeboten, bevor sich die Teilnehmenden der Schlussprüfung zur HSW-Sensoriklizenz Wein stellen können. Dabei liegt ein Schwerpunkt im Bereich der Unterschiedsprüfungen und Rangfolgetests anhand verschiedener Weilmuster.

Für die Kursleitung verantwortlich ist Hans Bättig, Weinkonzepte Luzern, der schon seit 1987 die Weinweiterbildungskurse in Wädenswil gestaltet. Gemeinsam mit Prof. Dr. Konrad Bernath, Dozent für Getränkeensorik, wurden Aromaparcours, Trainingseinheiten und das Mehrphasenkonzept zur Weinansprache entwickelt.

Die nächsten Kurse beginnen im September. Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.beverages.ch](http://www.beverages.ch), Wissen transportieren, Kurse

### **Medienrückfragen beantwortet:**

Prof. Dr. Tilo Hühn, Leiter Fachgebiet Getränketechnologie, Telefon +41 (0)44 789 97 05,  
E-Mail [t.huehn@hsw.ch](mailto:t.huehn@hsw.ch), [www.beverages.ch](http://www.beverages.ch)