



Gut lachen hatten die erfolgreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Sensorik-Workshop des Bezirks Unterfranken. Mit ihnen freuten sich die fränkische Weinkönigin Silena Werner, Bezirkstagspräsident Erwin Dotzel (rechts vorne), Weinbaupräsident Artur Steinmann (links vorne) und Weinfachberater Hermann Mengler (zweite Reihe, Zweiter von Links).

# Weintrinken kann ganz schön schwierig sein

## Bezirk Unterfranken verleiht Sensorik-Zertifikat der Fachberatung für Kellertechnik und Kellerwirtschaft

TEXT + FOTO: Markus Mauritz

Wer geglaubt hatte, Weintrinken sei ausschließlich Vergnügen, musste sich beim Sensorik-Seminar des Bezirks Unterfranken eines Besseren belehren lassen. Nur 23 der rund dreißig Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten am 25. April 2017 ihr druckfrisches Zertifikat aus der Hand von Bezirkstagspräsident Erwin Dotzel entgegennehmen.

Dass auch die Oenologie immer weiblicher wird, bewies dabei Sandra Breunig aus Eibelstadt, die als Prüfungsbeste ihre männlichen Kollegen auf die Plätze verwiesen hatte.

Der Sensorik-Lehrgang stelle hohe Hürden an die Absolventen, betonte Dotzel weiter. Unter ihnen befanden sich auch zehn Studierende der Technikerschule Veitshöchheim sowie etliche Teilnehmer aus der Ruhrgebiets-Metropole Essen. Zu den Aufgaben, die sie im Rahmen eines umfangreichen Wissens-Tests hatten lösen müssen, gehörte das Erkennen der Grundgeschmacksarten und von farblichen Intensitätsunterschieden, die Rangordnung von Geschmacksintensitäten, Dreieckstests von Geschmacksunterschieden und die Weinbewertung nach dem OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, dt.: Internationale Organisa-



tion für Rebe und Wein). Um das richtig auf die Reihe zu bekommen, braucht es sensorisches Talent „und viel, viel Übung“, wie Weinfachberater Hermann Mengler erläuterte.

## Sensorik als Grundlage für gutes Marketing

Die herausragende Bedeutung sensorischer Kompetenzen machte Weinbaupräsident Artur Steinmann anhand eines leicht abgewandelten Goethe-Zitats deutlich: „Sage mir, wieviel Du von Sensorik verstehst, so sage ich dir, wie gut du als Winzer bist.“ Dabei machte Steinmann kein Hehl daraus, dass wahre Sensorik-Meisterschaft voraussetze, „jahrelang Erfahrungen zu sammeln“. Man könne nur produzieren, was man aus dem Wein herausschmecke, sagte



der Weinbaupräsident weiter. Daher sei Sensorik die beste Grundlage für gutes Marketing. Die frisch gekürten Sensoriker bezeichnete Steinmann als „Leistungsträger des deutschen Weinbaus“, die ständig aktiv seien, die Weinqualität zu erhalten oder zu steigern!

Dotzel erinnerte in seiner Laudatio daran, dass die Weinfachberatung des Bezirks Unterfranken bereits seit 2004 Sensorik-Lehrgänge organisiere. In diesem Zeitraum hätten 217 Weinliebhaber das begehrte Zertifikat erhalten – das Zertifikat ist Voraussetzung für die Teilnahme als Prüfer bei der Amtlichen Weinprüfung, der fränkischen Weinprämierung oder der Bundesweinprämierung. In Anspielung an James Bond sprach Dotzel daher von einer „Lizenz zum Testen“ – auch wenn der Agent Ihrer Majestät statt Frankenwein zumeist Martini trinkt.

## DIE ERFOLGREICHEN ABSOLVENTEN

### des Sensorik-Workshops

Georg Götzenberger (Sommerhausen), Tobias Apfelbacher (Dettelbach), Tobias Hemberger (Rödelsee), Karin Schmitt (Würzburg), Volker Oswald (Marktheidenfeld), Uwe Einspanier (Würzburg), Claudia Schöpp (Sommerhausen), Sandra Breuning (Eibelsstadt), Yassine El Allaz (Essen), Christophe Piper (Essen), Frank Kempt (Essen), Paula Sidore (Essen), Mattias Krupp (Essen), sowie von der **Technikerschule in Veitshöchheim**: Konrad Buddrus, Tim Schuster, Yannick Schneider, Daniel Sigmund, Marcel Braun, Johannes Thürauf, Johannes Dumbsky, Georg Klüpfel, Tobias Nagel und Tobias Braun.