



**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 24. Mai 2005

Gemeinsame Sprache in der Weinbeurteilung

Vergabe der HSW-Sensoriklizenz Wein an der Hochschule Wädenswil vom 23. Mai 2005

Am 23. Mai 2005 wurden 14 Sensoriklizenzen für Wein der Hochschule Wädenswil (HSW), Fachbereich Lebensmitteltechnologie verliehen. 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. Sensoriklizenzinhaber bewerten Weine mit Kriterien die beim Konsumenten nachvollziehbar sind. Sie ermöglichen damit eine Orientierung im Dschungel des Weinangebotes.

Die neuen Lizenzinhaber sind: Martin Altenburger, Daniel Basler, Adrian Baumgartner, Eduard Bloch, Anna Grob, Thomas Gromann, Beat Hedinger, Felix Indermaur, Gusti Lindauer, Fredy Marolf, Daniel Pulver, Pascale Sagne, Theodor Temperli, Rolf Zimmermann.

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 19 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 bis zu sensorischen Prüfverfahren und dem Qualitätsmanagement führen.

Drei Prüfungseinheiten werden zur Selbstkontrolle während des Kurses angeboten, bevor sich die Teilnehmerinnen der Schlussprüfung zur HSW-Sensoriklizenz Wein stellen können. Dabei liegt ein Schwerpunkt im Bereich der Unterschiedsprüfungen und Rangfolgetests anhand verschiedener

Weinmuster. 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. Der Kurs wird in Kooperation mit Annette Bongartz, Fachgebiet Sensorik, angeboten. Die HSW-Sensoriklizenz Wein hat eine Gültigkeit von vier Jahren. Danach müssen die Lizenzinhaber erneut zu einer Prüfung ihres Sensoriums antreten. Die nächsten Kurse beginnen im September.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.beverages.ch, Wissen transportieren, Kurse.

Foto: Die Sensoriklizenzinhaber 2005

((Ende des Textes; 2'746 Zeichen inkl. Leerschläge und Titel))

Medienrückfragen beantworten:

Prof. Tilo Hühn
Leiter Fachgebiet Getränketechnologie
E-Mail: t.huehn@hsw.ch
Telefon direkt: +41 (0)44 789 97 05

Corporate Communications
Birgit Camenisch
E-Mail: b.camenisch@hsw.ch
Telefon direkt: +41 (0)44 789 99 54