



## Hinweise zum Degustationsteil



Die Degustationen zum Berliner Weinführer 2013 fanden in der Zeit vom 7.7. bis 12.11.2012 statt. Dafür wurden von Weinhändlern, Agenturen, Importeuren und Weingütern insgesamt 954 Weine eingebracht, die wir im Verlag in 26 Kategorien einteilten. Die Jury bestand aus drei bis fünf Sommeliers, Weinhändlern und Journalisten,

wobei die Zusammensetzung des Teams pro Tag wechselte. Für die unabhängigen Degustatoren zählte ausschließlich die Qualität des Weins. Mit verdeckten Proben haben wir jede Einflußmöglichkeit ausgeschaltet. Wir degustierten entweder aus dem Glas „One for all – Peter Steger“ oder aus dem Bordeaux-Verkostungsglas der Viña-Serie von Schott-Zwiesel. Zum Neutralisieren der Geschmacksnerven stand Mineralwasser von Staatl. Fachingen in den Varianten Goumet naturell, still und medium zur Verfügung. Dazu wurde Brot gereicht.

Weinurteile sind immer subjektiv. Dennoch gibt es Kriterien wie Aussehen, Bukett, Auftakt, Geschmack, Nachhall und Gesamteindruck, die zeigen, ob der Wein sauber und fehlerfrei ist, die Merkmale der Rebsorte und der Region widerspiegelt und über Entwicklungspotential verfügt. Wir bewerteten nach dem 20-Punkte-System. Um die getesteten Weine besser vergleichbar zu machen, hat der Verlag diese nach den Blindverkostungen und Bewertungen in fünf Preis- und vier Qualitätsklassen eingeteilt.

In dieser Ausgabe sind wir dem Wunsch zahlreicher Leser nachgekommen, Weine mit besonders gutem Preis-Genuss-Verhältnis hervorzuheben. Sie erkennen diese Weine an einem vorangestellten Eurozeichen. Da es weltweit keine gültige Formel dafür gibt, haben wir das durchschnittliche Preis- und Qualitätsniveau der jeweiligen Kategorie als Ausgangspunkt gewählt und die Kennzeichnung auf rund 15 – 20 % aller Weine pro Kategorie beschränkt. Nur in wenigen Ausnahmefällen sind wir davon abgewichen. In den Preisgruppen über 17 Euro haben wir gänzlich auf die Kennzeichnung eines besonders guten Preis-Genuss-Verhältnisses verzichtet, was nicht heißt, dass diese Weine ihren Preis nicht wert wären. Hier finden sich oft die Siegerweine der einzelnen Kategorien. Letztendlich bleibt, wie bei allen Urteilen, die nicht in Metern, Sekunden oder Kilogramm gemessen werden können, ein subjektiver Faktor. Am Ende sollte nur der persönliche Geschmack entscheiden. Wir würden uns freuen, ihnen ein paar Anregungen geben zu können und wünschen guten Appetit und zum Wohlsein.