

**Rebgesellschaft Bielersee
Fédération des vignerons
du lac de Biene**

Moos 3
2513 Twann

T 032 315 27 18
F 032 315 27 83
info@bielerseewein.ch
www.bielerseewein.ch

Berner Degustationsplattform RGB

Degustationsrichtlinien 2021

Gemäss Beschluss des Vorstandes der Rebgesellschaft Bielersee (RGB) vom 9.3.2021 legen die nachfolgend unterzeichneten Degustationsrichtlinien die Rahmenbedingungen für alle von der RGB durchgeführten Degustationsanlässe des Jahres 2021 fest.

Dienstleistungs- und Organisationsstruktur

Die Berner Degustationsplattform RGB ist eine Dienstleistung der Rebgesellschaft Bielersee (RGB), welche die Durchführung von Degustationsanlässen im Auftrag von Dritten umfasst.

Im Jahre 2021 werden folgende Degustationsanlässe im Rahmen dieses Angebots durchgeführt:

1. Prämierung des Berner Weins des Jahres (BWJ) gemäss Vorgaben des Reglements für den BWJ;
2. Degustation für die AOC-Kontrolle gemäss Vorgaben des KUB-Reglements (KUBR);
3. Vordegustation zur Qualitätskontrolle gemäss Vorgaben der RGB.

Für die Organisation und die Realisation der Berner Degustationsplattform RGB 2021 ist die Rebgesellschaft Bielersee (RGB) verantwortlich. Sie wickelt die Degustationsanlässe in Eigenregie und im Auftrag der durch die erwähnten Reglemente konstituierten Kommissionen ab.

Die RGB ernennt ein Organisationskomitee. Dieses setzt sich für das Jahr 2021 aus folgenden Vertretungen der Auftraggeber-Organisationen zusammen:

1. Präsident RGB und Mitglied AOC-Kommission: Michael Teutsch, Vorsitzender Organisationskomitee;
2. Vorstand RGB und Mitglied BWJ-Kommission: Anne-Claire Schott;
3. Vorstand RGB und Vorsitzender BWJ-Kommission: Beat Burkhardt;
4. Administrative Leitung RGB: Redegonda Magri Herceg.

Das Organisationskomitee hat folgende Aufgaben:

1. Kontrolle und Begleitung der Degustationsanlässe von der Weinannahme bis zur Resultatmitteilung unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Auftraggeber;
2. Ernennung der Degustationsleitung in Rücksprache mit den Auftraggebern;
3. Festlegung der Degustationsrichtlinien im Einvernehmen mit den Auftraggebern;
4. Erfassung, Prüfung und Mitteilung der Resultate an die Auftraggeber.

Das Organisationskomitee fällt die Beschlüsse einstimmig. Bei önologischen und degustationstechnischen Sachfragen konsultiert es die Degustationsleitung.

Die Degustationsrichtlinien respektieren das BWJ- und das KUB-Reglement. In Zweifelsfällen geben die jeweiligen Reglemente den Ausschlag.

1. Zulassungsbedingungen

1. Zur Berner Degustationsplattform sind grundsätzlich nur Berner AOC-Weine zugelassen.
2. Die Weine für die BWJ-Degustation müssen die BWJ-Bedingungen erfüllen.
3. Die zur Kontrolle bestimmten AOC-Weine werden von der AOC-Kommission ausgewählt und für die Degustation angemeldet.
4. Die Zulassungsbedingungen sind nur dann erfüllt, wenn das offizielle Anmeldeformular zum Anmeldezeitpunkt vollständig ausgefüllt ist und die Weine zum publizierten Termin am vereinbarten Ort abgeliefert werden.

2. Zugelassene Weinkategorien und Weine

1. Die Weinkategorien für die Zulassung zur BWJ-Prämierung sind im BWJ-Reglement festgelegt.
2. Die Weine der AOC-Degustation werden von der AOC-Kommission ausgewählt.
3. Für die Qualitätskontrolle der RGB sind die Weinkategorien des BWJ-Reglements zugelassen.

3. Einreichen und Verwendung der Weine

Die Weine sind verkaufsfertig und in Originalaufmachung einzureichen. Fassproben sind nicht zugelassen.

Je nach Anlass kann die Anzahl Flaschen für die einzureichenden Weine variieren. Für die Qualitätskontrolle der RGB sind drei Flaschen pro Wein erforderlich.

Die zur BWJ-Prämierung und für die Qualitätskontrolle der RGB eingereichten Weine, welche nach der Degustation übrigbleiben, werden im Haus des Bielerseeweins zu Werbezwecken eingesetzt. Die RGB garantiert den zweckgebundenen Umgang mit den nach der Degustation verbleibenden Weinen.

Die von der AOC-Kommission ausgewählten Weine gehen in deren Eigentum über und werden nach der Degustation von dieser verwaltet.

4. Teilnahmegebühren

Die Kosten für die Teilnahme richten sich grundsätzlich nach den in den Reglementen oder Beschlüssen der beteiligten Organisationen festgehaltenen Tarifen. Nach Massgabe des Organisations- und Durchführungsaufwands können die Gebühren in gegenseitiger Absprache mit den involvierten Organisationen vor der jeweiligen Ausschreibung des Anlasses angepasst werden.

5. Degustationsorganisation

Das Organisationskomitee der RGB führt die Degustation gemäss Auftrag der involvierten Organisationen durch. Sie bestimmt einen Degustationsleiter oder eine Degustationsleiterin, welcher/welche die Verantwortung für die Degustationsdurchführung trägt.

6. Jury

Die Jurymitglieder werden vom Organisationskomitee in Konsultation mit den Auftraggebern vorgeschlagen und in Absprache mit der Degustationsleitung ausgewählt. Die Jurymitglieder haben in ihrem Fachgebiet eine ausgewiesene Kompetenz aufzuweisen. Die Kompetenzen können önologischen, gastronomischen, journalistischen und/oder anderen Ursprungs sein. Grundlegend für die Auswahl ist die sensorische Erfahrung.

Jedes Degustationsteam besteht aus mindestens vier Mitgliedern, von denen eines in Absprache der Degustationsleitung mit dem Vorsitzenden des Organisationskomitees für die Leitung des Degustationsteams bestimmt wird. Die Teamleitung sollte nach Möglichkeit über önologische Fachkompetenz verfügen.

Die Jury arbeitet gemäss Anweisungen der Degustationsleitung. Die Instruktion der Vorsitzenden und der Jurymitglieder erfolgt vor Beginn der Degustation.

Jedes Jurymitglied erhält eine Entschädigung, die aus einer Tagespauschale zuzüglich Reisespesen besteht. Die Festlegung der Tagespauschale liegt im Ermessen der RGB und orientiert sich an den marktüblichen Gepflogenheiten.

7. Degustationsmodalitäten

1. Degustationsschema:

Alle Weine werden mit dem 100 Punkte-Schema (im Anhang zu diesen Degustationsrichtlinien) der Berner Degustationsplattform RGB degustiert. Die Kriterien sind nach den Bewertungsspalten A, B, C, D und E abgestuft.

2. Degustationsverfahren:

Jeder Wein wird grundsätzlich durch ein Degustationsteam von mindestens vier Mitgliedern degustiert. Der oder die Vorsitzende leitet das Degustationsteam.

Die Weine werden einzeln zur Blinddegustation gereicht. Der zu prüfende Wein muss aus einer frisch geöffneten Flasche stammen.

Die der Jury zur Verfügung gestellten Informationen umfassen in der Regel den Weintyp, den Jahrgang, die Rebsorte(n) und die Angaben zum Holzeinfluss und zum Restzuckergehalt.

Die Degustationsleitung ist für die Zusammenstellung der Degustationsserien verantwortlich. Sie kann in begründeten Fällen, namentlich wenn durch die Weinangaben der Wein identifiziert werden könnte, die Informationen zum Wein einschränken.

Jedes Degustationsteam degustiert nicht mehr als 45 Weine pro Tag.

Die Degustationsleitung kann Doppelproben in die Degustation einbauen. Die Doppelproben werden grundsätzlich vor Degustationsbeginn festgelegt. Sie betreffen in der Regel einen Anteil von 5 bis 10% der insgesamt im Wettbewerb zu degustierenden Weine. Im Falle sehr kontroverser Degustationsergebnisse kann die Degustationsleitung Doppelreichungen auch während der laufenden Degustation veranlassen.

3. Ermittlung des Degustationsergebnisse:

Die Endpunktzahl pro Wein errechnet sich aus dem Mittelwert der Totalpunktzahlen der Mitglieder des Degustationsteams. Bei Doppelproben wird das bessere der beiden Resultate gewertet.

Für AOC-Weine gilt gemäss KUB-Reglement (KUBR) zudem:

Weine, deren Endpunktzahl nicht 65 Punkte erreicht, sind nicht AOC-würdig. Die definitive Entscheidung über die AOC-Zulassung respektive die Deklassierung des Weins erfolgt in Anwendung des KUBR und des übergeordneten Rechts.

Für die Ermittlung der Auszeichnungen zum Berner Wein des Jahres ist das BWJ-Reglement massgebend. Im Falle von ex aequo-Klassierungen wird demjenigen Wein der Vorzug gegeben, welcher bei Berücksichtigung aller Juryresultate die kleinste Standardabweichung aufweist.

4. Degustationskontrolle

In gewissen Fällen kann das Organisationskomitee im Anschluss an die erste Degustation eine einmalige Kontrolldegustation anordnen. Eine solche Kontrolldegustation muss für Weine mit einem Total von weniger als 65 Punkten immer durchgeführt werden. Eine Kontrolldegustation kann auch für sehr kontrovers beurteilte Weine mit grossen Punktedifferenzen innerhalb des Degustationsteams angeordnet werden. Die Kontrolldegustation erfolgt unter denselben Degustationsmodalitäten wie die erste Degustation.

Das Degustationsteam für die Kontrolldegustation setzt sich aus mindestens vier sensorisch versierten Mitgliedern zusammen. Die AOC-Kommission und die RGB stellen mindestens ein

Mitglied. Eines der vier Mitglieder wird von der Degustationsleitung in Absprache mit dem Vorsitzenden des Organisationskomitees für die Leitung des Degustationsteams bestimmt.

Für die Kontrolldegustation muss eine zweite, frisch geöffnete Flasche des zu kontrollierenden Weins verwendet werden. Im Falle zweimaliger Nichtbeurteilung eines Weins (z.B. wegen eines Korktons) ist die Degustation einer dritten, frisch geöffneten Flasche obligatorisch.

Die Ergebnisse der Kontrolldegustation ersetzen diejenigen der ersten Degustation und sind massgebend für das Schlussergebnis des bewerteten Weins.

5. Deklaration des Restzuckergehaltes

Der von den Produzenten auf dem Anmeldeformular deklarierte Restzuckergehalt (Angabe in Gramm pro Liter) ist massgebend.

Im Falle von begründeten Zweifeln an der Richtigkeit des deklarierten Restzuckergehaltes informiert die Degustationsleitung die entsprechende Auftraggeber-Vertretung im Organisationskomitee der Berner Degustationsplattform RGB. Daraus abzuleitende Massnahmen sind grundsätzlich Sache der jeweiligen Auftraggeber (BWJ-Komitee, AOC-Kommission oder RGB-Qualitätskontrolle). Sie können die Durchführung einer Kontrollanalyse auf eigene Kosten veranlassen. Allfällige Folgen wie die Umteilung des fraglichen Weines in eine andere Weinkategorie oder dessen Ausschluss vom Wettbewerb werden den betroffenen Produzenten von den jeweiligen Auftraggebern mit Kopie an das Organisationskomitee mitgeteilt.

8. Erfassung, Prüfung, Verwaltung und Mitteilung der Resultate

1. Die von den Degustatoren ermittelten Degustationsresultate werden anlässlich der Degustation von der Degustationsleitung gesichtet. Alle Degustationsresultate werden von der administrativen Leitung der RGB in digitaler Form abgelegt.
2. Unmittelbar im Anschluss an die Degustation werden die Weine für die Kontrolldegustation bestimmt. Die Degustationsleitung überprüft nach Abschluss aller Degustationen die Degustationsresultate und verabschiedet sie in Absprache mit dem Vorsitzenden des Organisationskomitees.
3. Das Organisationskomitee stellt den Auftraggebern die Resultate des jeweiligen Degustationsanlasses in digitaler Form und innerhalb der in Absprache mit den Auftraggebern gesetzten Lieferfrist zur Verfügung. Die RGB, die Verantwortlichen des BWJ und die AOC-Kommission verarbeiten und archivieren die Degustationsergebnisse nach Massgabe ihrer jeweiligen Reglemente und Beschlüsse.
4. Die Resultate werden den Produzenten gemäss Vorgaben der im Vorspann genannten Degustationsanlässe mitgeteilt.
5. Die ausgefüllten Degustationsformulare sowie die für die Degustationsplattform der RGB verbindliche Gesamtliste der Degustationsergebnisse werden von der RGB in digitaler Form archiviert.
6. Die von den Degustatoren ermittelten Degustationsergebnisse können grundsätzlich weder von den Produzenten, noch von Dritten eingesehen werden. Ausgenommen sind die Degustationsergebnisse der AOC-Weine im Rahmen des rechtlichen Gehörs. Sie werden der AOC-Kommission zur Erfüllung ihrer Aufgaben in digitaler Form zur Verfügung gestellt, haben jedoch im Archiv zu verbleiben.
7. Die Degustationsleitung ist verpflichtet, sämtliche Degustationsergebnisse nach deren Prüfung und nach Abschluss der Resultatermittlung an die RGB auszuhändigen. In begründeten Fällen und im Falle von bewertungsbezogenen Rückfragen kann die Degustationsleitung mit dem Einverständnis des Organisationskomitees einzelne Ergebnisse auch nachträglich einsehen.
8. Die Degustationsleitung und das Organisationskomitee unterstehen der Schweigepflicht. Sie dürfen ohne ausdrückliche Autorisierung durch die in den vorliegenden Richtlinien genannten Instanzen von den Einzelergebnissen keinen Gebrauch machen.

9. Schlussbestimmungen

1. Die Degustationsrichtlinien der Berner Degustationsplattform RGB werden alljährlich auf den neusten Stand gebracht. Die Erneuerung erfolgt rechtzeitig vor der Ausschreibung der jeweiligen Degustationsanlässe. Sie findet unter der Federführung der RGB in Absprache mit den involvierten Auftraggebern statt.
2. Die Degustationsrichtlinien treten mit deren Unterzeichnung in Kraft und ersetzen die Degustationsrichtlinien des Vorjahres.

Twann, 9.3.2021

Für das Organisationskomitee:



Michael Teutsch
Vorsitzender des Organisationskomitees



Redegonda Magri Herceg
Administrative Leitung

Anhang:

Degustationsformulare in Deutsch und Französisch
gemäss Degustationsrichtlinien der Berner Degustationsplattform RGB

Berner Degustationsplattform RGB 2021

Berner Wein des Jahres / AOC-Degustation

Degustationsformular

Name: _____

Datum: _____

Nr.

1. Bewertungskriterien

	Bewertung						Kommentare	
Auge [14 Punkte]	A	B	C	D	E		Auge	
Klarheit	klar <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 trüb			
Farbe und andere Aspekte	treffend <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 3 unzureichend	<input style="width: 30px;" type="text"/> Punkte		
	14	12	10	8	4			
Nase [36 Punkte]	A	B	C	D	E		Nase	
Reintönigkeit ⁽¹⁾	reintönig <input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2 fehlerhaft			
Positive Intensität	hoch <input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6 niedrig			
Komplexität / Ausgewogenheit	hoch <input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 7 gering			
Allgemeiner Ausdruck	ausgezeichnet <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 schwach	<input style="width: 30px;" type="text"/> Punkte		
	36	32	28	24	16			
⁽¹⁾ Fehler (ankreuzen):	<input type="checkbox"/> Bockser <input type="checkbox"/> Muffigkeit / Korkton <input type="checkbox"/> Esterton / Stichigkeit <input type="checkbox"/> Oxidationston <input type="checkbox"/> Brettanomyces-Einfluss <input type="checkbox"/> UTA <input type="checkbox"/> Andere: _____							
Gaumen [50 Punkte]	A	B	C	D	E		Gaumen	
Reintönigkeit ⁽²⁾	reintönig <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 fehlerhaft			
Positive Intensität	hoch <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 3 niedrig			
Körper	gross <input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6 klein			
Komplexität / Dynamik ⁽³⁾	hoch <input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6 gering			
Aromat. Nachhaltigkeit	lang <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 3 kurz			
Allgemeiner Ausdruck	ausgezeichnet <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 schwach	<input style="width: 30px;" type="text"/> Punkte		
	50	44	38	32	20			
⁽²⁾ Fehler (ankreuzen):	<input type="checkbox"/> Grünlichkeit <input type="checkbox"/> Bitterkeit <input type="checkbox"/> Brandigkeit <input type="checkbox"/> Stichigkeit <input type="checkbox"/> Oxidationston <input type="checkbox"/> Brettanomyces-Einfluss <input type="checkbox"/> UTA <input type="checkbox"/> Andere: _____							
⁽³⁾ Dominanzen (ankreuzen):	<input type="checkbox"/> Süsse <input type="checkbox"/> Kohlensäure <input type="checkbox"/> Säure <input type="checkbox"/> Gerbstoff <input type="checkbox"/> Salzigkeit <input type="checkbox"/> Alkohol <input type="checkbox"/> Andere: _____							
Punkte pro Spalte	100	88	76	64	40	<input style="width: 30px;" type="text"/> Punktetotal	Unterschrift	

2. Bewertungsstufen

90 und mehr Punkte: sehr gut bis ausgezeichnet // 85 bis 89 Punkte: gut // 80 bis 84 Punkte: zufriedenstellend // 65 bis 79 Punkte: genügend

3. Erläuterungen zur Bewertung

1. Jeder Wein wird bewertet.
2. Abzüge in der Reintönigkeit in Nase und Gaumen müssen **immer** in der Fehlerzeile begründet werden.
3. Für Wertungen in der Spalte E ist für alle Kriterien ein Kommentar zwingend.
4. AOC-Weine müssen für die AOC-Berechtigung mindestens 65 Punkte erzielen.

1. Critères d'évaluation

		évaluation						
oeil [14 points]		A	B	C	D	E		commentaires
limpidité	limpide	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	trouble	oeil
couleur et autres aspects	correcte	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 3	insuffisante	 points
		14	12	10	8	4		
nez [36 points]		A	B	C	D	E		commentaires
franchise ⁽¹⁾	franc	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	altéré	nez
intensité positive	bonne	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	faible	 points
compléxité / équilibre	bonne	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 7	faible	
expression générale	excellent	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	faible	
		36	32	28	24	16		
⁽¹⁾ défaut (cocher):	<input type="checkbox"/> bock <input type="checkbox"/> moisi / bouchon <input type="checkbox"/> ester / piqure acétique <input type="checkbox"/> oxydation <input type="checkbox"/> Brettanomyces <input type="checkbox"/> vieillissement atypique <input type="checkbox"/> autres: _____							
palais [50 points]		A	B	C	D	E		commentaires
franchise ⁽²⁾	franc	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	altéré	palais
intensité positive	bonne	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 3	faible	 points
corps	puissant	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	faible	
compléxité / dynamique ⁽³⁾	bonne	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	faible	
persistance aromatique	longue	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 3	courte	durée: ____ sec. _____
expression générale	excellent	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	faible	
		50	44	38	32	20		
⁽²⁾ défaut (cocher):	<input type="checkbox"/> verdeur <input type="checkbox"/> amertume <input type="checkbox"/> brûlant <input type="checkbox"/> piqure acétique <input type="checkbox"/> oxydation <input type="checkbox"/> Brettanomyces <input type="checkbox"/> vieillissement atypique <input type="checkbox"/> autres: _____							
⁽³⁾ dominances (cocher):	<input type="checkbox"/> douceur <input type="checkbox"/> carbonique <input type="checkbox"/> acidité <input type="checkbox"/> tannin <input type="checkbox"/> salé <input type="checkbox"/> alcool <input type="checkbox"/> autres: _____							
points par colonne		100	88	76	64	40		 pointage signature

2. Echelle d'évaluation

90 points et plus: très bon à excellent // 85 à 89 points: bon // 80 à 84 points: satisfaisant // 65 à 79 points: suffisant

3. Explications relatives à l'évaluation

1. Chaque vin doit être évalué dans son ensemble.
2. Les déductions à la franchise au nez ou au palais doivent être justifiées dans la ligne des défauts.
3. Pour tous les critères une classification en colonne E doit impérativement être commentée.
4. Les vins qui sont dégustés pour l'obtention de l'AOC doivent atteindre au moins 65 points.