

## **Basic-Class of World-Spirits: Maßgeschneiderte Sensorik für Einsteiger**

In den Basic-Class-Kursen im Rahmen der World-Spirits Academy werden Neulinge in der Spirituosenwelt sensorisch auf die Master-Class und den „Master of World-Spirits“ vorbereitet. Wolfram Ortner hat für angehende Sensoriker ein ausgeklügeltes Ausbildungssystem entwickelt, das „Spuren“ hinterlässt. Beinahe spielerisch werden Geruchs- und Geschmackssinn geschärft. Die Kursteilnehmer lernen Früchte und ihre Aromen kennen, aber auch Fehler in Spirituosen. Durch Zuordnen von Referenzproben prägen sich die Übungslösungen nachhaltig ein.

Die Ausbildungsinhalte und -ziele der Academy sind auf folgende Zielgruppen abgestimmt:

- Destillateure (vom Edelbrand-Erzeuger bis zum Rum-Destillateur)
- Gastronomie, Hotellerie, Handel und private Spirituosenliebhaber
- Verkoster und Juroren
- Journalisten
- Neulinge im sensorischen Umgang mit Spirituosen
- angehende Teilnehmer für den „Master of World-Spirits“

Die WS-Academy bildet ein zusammenhängendes und thematisch aufbauendes Package, doch die einzelnen Blöcke bzw. Verkostertrainings (Tage) können auch separat gebucht werden. Tagesziel ist jeweils die positive Absolvierung eines schriftlichen Checks zum Tagesthema.

Die World-Spirits Academy wird von der Firma WOB „Handmade goods for finer living“ unterstützt bzw. gesponsert.

Bei allen Veranstaltungen werden die Gläser WOB-Edel und WS 18.5 als offizielles World-Spirits Glas verwendet.

### **Anmeldungen und Informationen**

World-Spirits . Wolfram Ortner . 9546 Bad Kleinkirchheim . Untertschner Weg 3  
Tel. 0043-4240-760 . Fax: 0043-4240-760-50

[www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com) . E-Mail: [office@world-spirits.com](mailto:office@world-spirits.com)

## **Sensorik für Einsteiger: Basic Class of World-Spirits**

Anmeldung 4 Wochen vor Beginn per Mail oder Fax

### **Ziel, Inhalt & Termine**

Sensorischer Umgang mit Destillaten für Einsteiger, Erkennen, Bewerten und Beschreiben der Sortenvielfalt, Erkennen von Fehlern, Zuordnen von Aromen und Fehlern, bewerten mit dem WOB-System, absolvieren eines Basic-Checks

#### **12. APRIL - Samstag: "Der Obstgarten - Früchte, Düfte & Aroma-Analyse"**

Definition der Typizität, Beschreibung, Aroma-Erkennung mit Referenzmuster-Zuordnung, Bewertung nach WOB-System

Trainer/Moderation: Wolfram Ortner

#### **13. APRIL - Sonntag: "Sensorische Fehlererkennung in Spirits"**

Produkterkennung, Fehler-Erkennung mit Referenzmuster- Zuordnung, Bewertung nach WOB-System, Basic-Check

Trainer/Moderation: Wolfram Ortner

Änderungen vorbehalten!

### **Voraussetzung**

Erfahrung und Wissen nicht Voraussetzung! Konzipiert für Einsteiger und Fortgeschrittene Spirituosen-Freunde

### **Persönlicher Nutzen**

Profunde Basis-Ausbildung – fachliches und sensorisches Fundament im Umgang mit Spirituosen. Sich in der Welt der Spirituosen auskennen lernen, Produkte professionell bewerten, die Qualität eines Produktes definieren, Fehler erkennen, Top-Qualitäten schätzen lernen

### **Zielgruppe**

Newcomer/Einsteiger, Fortgeschrittene Verkoster, Jurymitglieder, Sensoriker, Mitarbeiter in Hotellerie, Gastronomie und Handel, Destillateure, Journalisten, private Spirituosen-Liebhaber

### **Leitung**

Wolfram Ortner

### **Veranstaltungsort**

Bad Kleinkirchheim - Österreich- Harmony-Hotels Bad Kleinkirchheim

Hotel Kirchheimerhof, A-9546 Bad Kleinkirchheim,  
Tel. 0043-4240-8711, Fax 0043-4240-8722, E-Mail: [info@hbk.at](mailto:info@hbk.at)

Hotel Prägant, A-9546 Bad Kleinkirchheim,  
Tel. 0043-4240-8711, Fax 0043-4240-8722, E-Mail: [info@hbk.at](mailto:info@hbk.at)

### **Kurszeiten**

Täglich von 9.00 bis 13.00 Uhr und von 14.30 bis 17.30 Uhr  
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 17.30 Uhr

### **Kosten**

Kurspauschale (2 Verkoster-Trainings): Euro 560,- netto zuzügl. 20 % MWSt.

Bei Stornierung vor Kursbeginn werden 50 % des Gesamtbetrages einbehalten, bei Stornierung während des Kurses ist der gesamte Betrag zu bezahlen.  
Der gesamte Kursbeitrag ist bei der Buchung einzelner Verkoster-Trainings vorab zu bezahlen.

### **Leistung**

- Kurs mit schriftlichen Unterlagen und Dokumentation mit Koffer
- Spirituosen zum Verkosten im Kurs
- Diplom bei positiven Ergebnis
- Tägliche, schriftliche Auswertung der eigenen, sensorischen Leistung

### **Teilnehmerzahl**

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Posteinganges vorgenommen. Um einen optimalen Lernerfolg in entspannter Atmosphäre zu gewährleisten, sind die Kurse auf 14 Personen beschränkt.

### **Arbeitsmethoden**

Verkostungen, Produkt-Definitionen & Bewertungen, Referenzmuster-Zuordnung, Aroma-Analyse, Workshop, Erfahrungsaustausch



### **Diplome bzw. Abschluss: Basic-Class of World-Spirits Diplom**

„World-Spirits Diplome“: Nach erfolgreicher Absolvierung des schriftlichen Checks (mindestens 70 % ) zum Tagesthema

### **Anmeldung**

Anmeldeschluss jeweils vier Wochen vor Kursbeginn!

World-Spirits Academy, Barbara Ortner, A-9546 Bad Kleinkirchheim,

Tel. 04240-760, Fax 04240-760-50, E-Mail: [info@world-spirits.com](mailto:info@world-spirits.com)

---

FESTIVAL . AWARD . ACADEMY

## **WOB-System**

Die Bewertung erfolgt nach Wolfram Ortner's Spirituosen-System. Dies ist ein speziell auf Spirituosen zugeschnittenes 100-Punkte-System mit fünf Bewertungskriterien.

### **A. Kriterien**

#### **1. Duft – Typizität und Intensität**

Dabei wird die Intensität der Aromatik und auch der typische Sortengeruch bewertet. Was bei einer Frucht als positiv und negativ zu bewerten ist, wird in den Verkoster-Trainings erarbeitet. Beispielsweise kann eine Himbeere zitrusfruchtig, heutig, leicht marzipanig oder eben typisch fruchtig sein. Bei Spirituosen mit besonderen Kriterien bei der Herstellung (Grappa mit Zucker- und Aromazusatz etc.) ist ein anderes Produktverständnis notwendig. Darüber hinaus muss für eine möglichst objektive Bewertung die Erwartung des Konsumenten berücksichtigt werden.

Dem Verkoster bleibt es überlassen, ob er das Produkt als z. B. „ok“ (O) oder als „sehr gut“ (+) einstuft, während „ausgezeichnet“ (++) nur als Regulierung bei mehr als 95 Punkten gedacht ist. Jedes (+) pro Kategorie erhöht die Bewertung um einen Punkt. Realistisch ist die Anhebung bei Duft, Geschmack und Harmonie, bei den „Sauberkeits-Kriterien“ sollte nur erhöht werden, wenn es sich um ein ganz außergewöhnliches Produkt handelt und 99 oder gar 100 Punkte vergeben werden sollten.

#### **2. Duft – Sauberkeit, Fehler**

Hier schlagen sich Fehler im Geruch auf Grund mangelnder Sorgfalt in der Verarbeitung bzw. Destillation negativ nieder (Vorlauf, Nachlauf ...). Weist ein Produkt auch nur einen leichten Fehler auf, ist es mit (-) zu beurteilen. Ist das Produkt in Ordnung, dann ist es mit (+) zu bewerten.

#### **3. Geschmack – Typizität und Intensität**

Der intensive Geschmack und auch die Sortentypizität sowie die Dichte und Komplexität eines Produktes werden positiv bewertet. Negativ werden „schwachbrüstige“ oder nicht sortentypische Produkte bewertet.

#### **4. Geschmack – Sauberkeit, Fehler**

Hier schlagen sich geschmackliche Fehler zu Buche, ansonsten ist hier wie bei Punkt 2 vorzugehen und ausschließlich mit (+) oder (-) zu bewerten.

### **5. Harmonie**

Die allgemeine Harmonie aus Duft, Geschmack, Alkohol (sowie Holz oder Zucker) und die Dichte eines Produkts werden als letztes Kriterium zur Wertung herangezogen und runden das Ergebnis ab.

Wurde in einer der anderen Kategorien (-) vergeben, ist dies auch hier die logische Folge. Einziges „Steuerungselement“ ist die Aufwertung um einen Punkt auf (+), wenn ein Produkt nur in einer Sauberheitskategorie (-) aufweist, ansonsten aber perfekt ist.

### **B. Punktierung pro Kriterium**

(--)	fehlerhaft/sehr schwach	10 Punkte
(-)	schwach	13 Punkte
(O)	ok/gut	16 Punkte
(+)	sehr gut	19 Punkte
(++)	außergewöhnlich	20 Punkte

Anmeldeformular

**World-Spirits Academy  
"Basic-Class" Ausbildung  
12. und 13. April 2008 . Bad Kleinkirchheim/Kärnten**

Senden an:

World-Spirits Academy . Barbara Ortner . A-9546 Bad Kleinkirchheim . Untertschner Weg 3  
Fax 04240-760-50 . Tel: 04240-760 . E-Mail: [office@world-spirits.com](mailto:office@world-spirits.com), [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)

<b>Rechnungs-/Teilnehmer-Adresse</b>	
Genauere Firmenbezeichnung:	
Kontaktperson:	
Straße:	
PLZ/Ort:	
Telefon:	
Fax:	
Mobiltelefon:	
E-Mail:	
Website:	
UID-Nummer:	
Wir erkennen die AGBs ausschließlich und unwiderruflich an und sind damit vollinhaltlich einverstanden. Preise: zuzügl. 20 % MWSt. Gerichtsstand: Spittal/Drau	
Ort, Datum:	
Stampiglie/Rechtsverbindliche Unterschrift:	

**FESTIVAL . AWARD . ACADEMY**