



Pressemitteilung

Die besten Bioweine ausgezeichnet

4. *internationaler bioweinpreis* prämiiert 420 herausragende Bioweine

(Bad Dürkheim/Frasdorf) – Beim *internationalen bioweinpreis* (08.–10. Juni 2103) wurden 420 Weine mit einer Medaille ausgezeichnet. Drei Tage lang verkosteten professionelle Juroren im Rahmen einer der größten internationalen Bioweinbewertung die stattliche Anzahl von 603 Weinen. 31 Weine wurden mit „Großes Gold“ (96–100 Punkte) und 180 Weine mit „Gold“ (90–95 Punkte) ausgezeichnet. Der *internationale bioweinpreis* wurde in diesem Jahr zum vierten Mal verliehen, und die Mehrheit der Profi-Verkoster ist sich einig: „Die Qualität der Bioweine wird immer besser!“ Verkostungsleiter und Sensorikexperte Martin Darting: „Qualität bei Bioweinen bedeutet Eigenständigkeit und charakterstarke Weine – dank maximalem Einsatz im Weinberg und Minimalismus im Keller.“

Die Verleihung des vierten *internationale bioweinpreises* fand vom 8.–10. Juni 2013 im pfälzischen Bad Dürkheim statt. Während dieser drei Tage verkosteten 26 geschulte Juroren, aufgeteilt in unterschiedliche Gruppen, stattliche 603 Weine. Insgesamt wurden 420 Medaillen verliehen. 31 Weine erhielten „Großes Gold“, 180 Weine bekamen „Gold“ und 209 Weine „Silber“. Die qualitativen Anforderungen bei diesem Wettbewerb sind streng: „Großes Gold“ wird ab 96 Punkten verliehen und „Gold“ erhält der Wein mit 90–95 Punkten von 100. Die drei besten Weine, bewertet mit 98 Punkten, stammen aus Italien und Spanien:

Nature Tinto – Cabernet Sauvignon, Merlot DO 2010 von Bodegas Pinord

Franciacorta Brut – Chardonnay Pinot Nero DOCG von Barone Pizzini Soc. Agr. p. A.

Vin Santo del Chianti DOC – Malvasia del Chianti, Trebbiano 2009 von Fattoria La Vialla

Im Vergleich zum Vorjahreswettbewerb ist die Anzahl der angestellten Weine von 505 auf 603 gestiegen, die dieses Mal aus 18 Ländern eingereicht worden waren. Mit 229 Weinen war Deutschland das stärkste Anbieterland, gefolgt von Österreich mit 73 Weinen. Der internationale Reigen wird durch eher exotische Anbieter wie dem Libanon, England, Tschechien oder Südafrika komplettiert. Der *internationale bioweinpreis*, durchgeführt von der WINE System AG unter der Leitung von Gisela Wüstinger und Sensorikexperte Martin Darting, ist damit einer der größten internationalen Bioweinbewertungen in Deutschland.



Bioweine werden immer besser

Die statistische Auswertung der Verkostungsergebnisse bestätigt: Bioweine werden immer besser. Die steigende Anzahl der eingereichten Weine und verliehenen Medaillen bei gleichzeitigem Rückgang der grob fehlerhaften Weine wertet die Organisatoren als großen Erfolg für die aufstrebende Bioweinszene. Der sensorische Verkostungsleiter Martin Darting resümiert: „Die Bandbreite von reduktivem bis oxidativem Ausbau bei den diesjährigen Anstellungen war wesentlich facettenreicher als in den Vorjahren. Damit steigt auch die stilistische Vielfalt im Bioweinsegment.“ Martin Darting, selbst Winzer, verweist darauf, dass es in den Anfangsjahren, wenn Reben von konventionellem Anbau auf biologische Bewirtschaftung umgestellt werden, viel Zeit und Sorgfalt im Weinberg braucht. „Erst durch eine strikte Ertragsreduktion und Begrünung der Weinbergsböden lassen sich die Extraktwerte, also der Gehalt eines Weines, wahrnehmbar steigern.“ Aus seiner 20-jährigen Zusammenarbeit mit Biowinzern weiß Martin Darting auch um die anfänglichen Schwierigkeiten im gekonnten Umgang mit Spontangärung (dem Ausbau der Weine ohne die Zugabe von Reinzuchtheften) und die Auswirkungen von minimalen Schwefelgaben auf den geschmacklichen Charakter des Weines. Martin Darting sieht insbesondere in der Individualität der Bioweine deren große Chance: „Dank dem Minimalismus im Keller finden sich bei den Bioweinen sehr ungewöhnliche Weine, die eigenwillig und unverkennbar, vor allem aber ungeachtet vom Mainstream-Geschmack ihre Herkunft spiegeln.“

Verkostung nach dem PAR-System: Glaubwürdige und nachvollziehbare Weinbewertung

Im Lauf der letzten vier Jahre ist die Anzahl der eingereichten Weine kontinuierlich von 400 Proben auf über 600 angestiegen. Gisela Wüstringer, Organisatorin und Geschäftsführerin der WINE System AG, freut sich und bewertet diesen wachsenden Zuspruch als Bestätigung für Seriosität und den Nutzen des Wettbewerbs für die Branche. Sie führt aus: „Die Bewertung der Weine folgt strengen sachlichen Kriterien. Der Fokus liegt dabei auf der sensorischen Prüfung von Regionalität, Sorten- und Ausbaustilistik eines Weines.“ Verkostet wird beim *internationalen bioweinpreis* auf der Basis des PAR-Systems (Produkt, Analyse und Ranking), entwickelt von Martin Darting im Rahmen seiner längjährigen Berufstätigkeit. Während der PAR-Verkostung wird für jeden Wein ein quantitatives und qualitatives Profil erstellt und das sensorische Geschmacksbild eines Weines in einem PAR-Bewertungsbogen nachvollziehbar erfasst. Damit wird verhindert, dass die Punkte aufgrund von persönlichen Vorlieben vergeben



werden. Ein wesentlicher Nutzen der Bewertung nach PAR, so der Entwickler Martin Darting, ist, dass der Winzer aus dieser Beurteilung wichtige Rückschlüsse für seine Weinbereitung ableiten kann. Auch der Weinändler kann anhand dieses Weinprofils seine Kunden gemäß ihrer geschmacklichen Vorlieben umfassend beraten.

„Qualität ist bei Lebensmitteln und insbesondere beim Wein Vertrauenssache. Der Verbraucher sieht einem Produkt beim Kauf sein Qualitätsprofil nicht an. Deshalb sucht er beim Einkauf nach verlässlicher Hilfestellung“, erläutert Gisela Wüstinger. Mit etwas Übung kann er sich schon im Vorfeld ein Bild davon machen, was ihn beim Genuss dieses Weines erwartet. Für die Zukunft planen die beiden Verantwortlichen ein solides Wachstum bei gleichzeitiger Internationalisierung des *internationalen bioweinpreises* sowie die Durchführung von weiteren Länderweinpreisen.

Pressekontakt/Fotowünsche:

Gisela Wüstinger

WINE System AG

Nußbaumstr. 3

83112 Frasdorf

Tel.: +49 8052 909074

Fax: +49 8052 909075

E-Mail: wsgw@winesystem.de

Home: www.winesystem.de

Der internationale bioweinpreis

Home: www.bioweinpreis.de

6046 Zeichen – Belegexemplare erwünscht