

Goldregen beim bioweinpreis 2012

(Bad Dürkheim, 14.6.2012) „Die Breite an der Spitze ist dichter geworden“, würde es wohl der gemeine Fußballprofi formulieren. „Ein guter Jahrgang“, nannten es die ausgebildeten PAR-Verkoster beim internationalen bioweinpreis 2012. Insgesamt 17 Mal vergaben sie jetzt die Bestnote „Großes Gold“. Mehr als jeder vierte Wein wurde zudem für Gold-würdig befunden. Im Vergleich zum Vorjahr lag die durchschnittliche Bewertung auf der 100-Punkteskala deutlich höher.

429 Medaillen oder Empfehlungen bei 505 angestellten Weinen – die Wahrscheinlichkeit, bei Bioweinen einen geschmacklichen Treffer zu landen, hat eindeutig nichts mit Lotto zu tun. Das stellte der internationale bioweinpreis 2012 eindrucksvoll unter Beweis. 21 erfahrene Verkoster, darunter Önologen, Sommeliers und Weinfachberater, beteiligten sich an der Verkostung Mitte Juni in Bad Dürkheim. Gewertet wird bei dem weithin beachteten Wettbewerb nach dem von Verkostungsleiter Martin Darting entwickelten Produkt-Analyse-Ranking, kurz: PAR.

Wie Profiler legen die PAR-Verkoster für jeden Wein ein umfassendes und aussagekräftiges Profil an, in dem die Inhaltsstoffe quantitativ und qualitativ beurteilt werden. Jede Probe durchläuft mindestens zwei Durchgänge in verschiedenen Testergruppen. Je drei Verkoster diskutieren und beurteilen dabei die Weine. „Das gefällt mir am besten am PAR-System: Man nimmt sich Zeit für die Bewertung. Schließlich steckt in den Weinen mindestens ein ganzes Jahr unserer Arbeit“, erklärt Bio-Winzer Georg Forster aus Rümmlsheim an der Nahe.

Dass der bioweinpreis trotz des diesjährigen Medaillenregens beileibe kein Schönwetter-Wettbewerb ist, zeigt sich auch daran, dass 51 Weine gar nicht erst in die Punktwertung kamen. „Die Punkte sind aber nicht das Wichtigste“, betont der Sensorik-Experte und Verkostungsleiter Martin Darting. Vielmehr gehe es darum, mit Hilfe des umfangreichen PAR-Fragebogens dem Charakter eines Weins auf die Spur zu kommen. Wurde das Produkt spontan vergoren und dann im großen Holzfass ausgebaut? Oder hatten die Reben womöglich Trockenstress, und der Wein zeigt das jetzt in einer untypischen Alterungsnote (UTA)? Wie stark ist der Alkoholeindruck am Gaumen – und steht das dem speziellen Wein vielleicht gerade gut?

Produzenten erhalten mit dem Weinprofil wichtige Hinweise für ihre künftige Arbeit in Weinberg und Keller. Verbraucher und Einkäufer im Handel bekommen eine ausführliche und nachvollziehbare Beschreibung, die ihnen bei der Auswahl des Weins wirklich hilft.

Gisela Wüstinger, Organisatorin des Wettbewerbs und Geschäftsführerin der WINE System AG, Frasdorf, freute sich über die große Resonanz bei den Winzern: „Erneut haben weit über 100 Erzeuger und Händler ihre Produkte eingesandt.“ Gleich drei Weine kamen diesmal auf 98 Punkte, die höchste Wertung im 2012er-Wettbewerb:

Der Brunello di Montalcino 2007 von Loacker Schwarhof aus der Toskana, der Dixit Chateau Vieux Pourret 2010 vom Chateau Vieux Pourret aus dem Bordeaux-St. Emilion und der Cabernet Mito 2008 vom Weingut Schäfer-Heinrich aus Württemberg.

Alle Ergebnisse und Profile können ab sofort auf der Homepage des Wettbewerbs www.bioweinpreis.de eingesehen werden.

Pressekontakt/Fotowünsche:

Gisela Wüstinger

WINE System AG

Nußbaumstr. 3

83112 Frasdorf

Tel. 0049 8052 909074

Fax 0049 8052 909075

wsgw@winesystem.de

www.winesystem.de

www.bioweinpreis.de - der internationale bioweinpreis

ca. 3.173 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Presstext frei zur kostenlosen Verwendung; Belegexemplar erbeten.