

Pressemitteilung: WINE SYSTEM – Trust your Senses

International PIWI Wine Award verkostet 443 Weine aus 16 Ländern

Internationale Vielfalt an der Spitze – starke Naturweine – Mut zu neuen Stilen

Frasdorf, November 2021 – Mit international einheitlichem Namen und neuem Markengewand ging vom 5. bis 7. November der International PIWI Wine Award über die Verkostungstische. Bereits zum 11. Mal von WINE SYSTEM und PIWI International ausgeschrieben, fand der renommierte Qualitätswettbewerb pandemiebedingt erneut im bewährten, virtuellen WINE SYSTEM Tasting Room¹⁾ statt, wo die zertifizierte PAR[®] Master Jury 443 PIWI-Weine aus 16 Ländern verkosten und qualitativ einschätzen durfte. So wurden insgesamt 37 Weine mit Großes Gold ausgezeichnet, 174 mit Gold und 177 mit Silber. 44 Weine erhielten eine Empfehlung.

Mit 170 eingereichten Weinen ist Deutschland das am stärksten vertretene Weinland der Herbstverkostung 2021, gefolgt von der Schweiz, Italien, Österreich und Dänemark. Gemessen an der Zahl der Großes-Gold-Medaillen setzen sich mit 15 von 37 vergebenen Top-Wertungen dann auch Deutschlands PIWI-ErzeugerInnen an die Spitze, gefolgt von der Schweiz mit 5 sowie Österreich und die Tschechische Republik mit jeweils 4 Großes-Gold-Medaillen. Ebenfalls ganz vorne dabei sind PIWIs aus Italien, Dänemark, Polen, Bulgarien und der Slowakei.

Schweizer PIWI-WinzerInnen erzielen 5-mal Großes Gold, 32-mal Gold, 18-mal Silber und 7 Empfehlungen

Die Bestplatzierten: Mit 97 Punkten führt in der Kategorie Weißwein die [2020er „Frau“](#) vom Luzerner Weingut DeinWein vom Römerweg das Schweizer Ranking 2021 an. Der vegane Solaris wurde mit Sauerstoffeintrag im Barriquefass ausgebaut und erzielte 97 Punkte. Dicht dahinter folgt, mit 96 Punkten der 2020er reduktiv im Stahltank ausgebauter [Souvignier Gris](#) von Weinbau Kaufmann Buus im Baselland.

In der Kategorie Rotwein teilen sich das Siegertreppchen mit je 96 Punkten: [DER ROTE](#) des Jahrgangs 2018 vom Zürcher Weingut Lienhard & Vögeli, eine in Stahltank und Holzfass vergorene PIWI-Cuvée aus Cabertin, Cabernet Noir, Caberneuf und Cabernet Jura sowie der in Holzfass und Barrique ausgebauter [2019er Divico VDP barrique](#) vom Agroscope - Forschungszentrum Pully in Waadt und der reduktiv im Stahltank ausgebauter [2020er Cabernet Jura - Divico Récolte](#) von der Domaine de Vy Granges am Genfer See.

Mit 95 Punkten und einer Goldmedaille stammt auch der beste Rosé des Rankings aus der Schweiz: der [2019er Divico Rosé](#) – von Florian Ramu am Genfer See stilistisch modern im Stahltank ausgebaut.

Klassenbeste bei den Schaumweinen sind, mit je 91 Punkten, der [2020er Roter Schaumwein "Feuerglut"](#) vom Zürcher Weingut Wylandblick, ein im Stahltank ausgebauter Regent, in traditioneller Flaschengärung versektet, und der [2020er Sitenrain Brut](#) vom Bio-Weingut Sitenrain. Die PIWI-Cuvée aus Solaris und Sauvignier gris wurde nach moderner Stilistik reduktiv im Stahltank vergoren und ebenfalls in Flaschengärung versektet.

Die PIWIs, das Handwerk und die neue Sparte ‚Naturwein‘

Wie es bei einer reinen PIWI-Qualitätsprüfung nahe liegt, war auch bei der diesjährigen Verkostung die Klimakrise, und die Frage, wie ihr in Weinberg und Keller zu begegnen ist, eines der Top-Themen. Denn während die PIWIs in nassen Jahren, wie 2021, mit weitaus weniger Pflanzenschutz auskommen als andere, weisen auch sie in heißen, trockenen Jahren, wie 2020, andere sensorische Eigenschaften auf, als das in der modernen Stilistik gemeinhin erwünscht ist. Ob hier der Weg des technisch Machbaren zur Beibehaltung gewohnter Stile gewählt wird oder ob neue Weintypen zugelassen und handwerklich zur Vollendung gebracht werden, ist eine Entscheidung, deren Ergebnisse von den JurorInnen immer wieder mit Spannung verfolgt werden.

Eine überaus interessante Rolle kommt in dieser Hinsicht auch den Naturweinen zu, die bei den WINE SYSTEM Verkostungen seit Kurzem eine eigene Sparte haben, nach der sich das [Online-Ranking](#) auch filtern lässt. Voraussetzungen für die Zugehörigkeit: die Trauben müssen mindestens EU-Bio-zertifiziert sein und es gilt der Grundsatz „nichts rein, nichts raus“ – was insbesondere bedeutet, dass keine SO₂ Gaben erlaubt sind.

WINE SYSTEM-Vorständin Brigitte Wüstinger zum Thema PIWI und Naturwein: „Gerade bei den PIWIs, die noch nicht so sehr auf ihre sortenspezifischen Geschmacksprofile festgelegt sind, wie etwa ein Riesling, stellen wir immer wieder fest, wie sehr es sich auszahlen kann, stilistisch offen zu sein und mit dem zu arbeiten, was die Natur im jeweiligen Jahr vorgibt. Bestes Beispiel sind die Naturweine des aktuellen Rankings. Von den 14 Positionen, die unsere Definition des Begriffs erfüllen, wurden beachtliche 4 mit Großes Gold ausgezeichnet, darunter einer der 98-Punkte-Gesamtsieger: der [2020er Sauvignier gris Amphore](#) vom Bio-Weingut Frühwirth in Niederösterreich.“ Verkostungsleiter und Vorstand Martin Darting weiter: „Wenn wir



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

als Jury nach elf Jahren ein Fazit formulieren müssten, würde es wohl in etwa so lauten: Mit Blick auf die klimatischen Veränderungen, die uns in den kommenden Jahrzehnten erwarten dürften, spricht im Grunde alles für die Kombination aus PIWI und ökologischem Weinbau – und wenig bis gar nichts dagegen. Denn dass sie, in Kombination mit gutem Handwerk, absolute Top-Weine hervorbringt, das hat die Verkostung 2021 wieder eindrücklich bewiesen.“

Ergänzende Informationen

*) Für die Verkostung zum International PIWI Wine Award 2021 ist ein kleiner Teil der Jury (unter Einhaltung aller Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen) in Präsenz und die Mehrzahl der VerkosterInnen virtuell zusammengekommen. Die eingereichten Weine wurden den PAR® Certified Masters nach klimatischen, stilistischen und analytischen Parametern thematisch zugeordnet, anonymisiert und nummeriert, bevor sie vor Ort entpackt und den JurorInnen in festgelegter Reihenfolge präsentiert wurden. Wie in der PAR®-Methodik vorgesehen, agierten die PrüferInnen auch online in Zweierteams, die jeden Wein zunächst separat verkosten, bevor das Ergebnis diskutiert und erst nach Erreichen eines Konsenses festgehalten wird.

Hintergrundinformation:

WINE SYSTEM - Trust your Senses ist mit ihren drei Tätigkeitsfeldern **Beratung, Ausbildung** und **PAR® Qualitätswettbewerbe** seit 1999 kompetenter Partner für WinzerInnen, Handel sowie Fachpublikum im Bereich Wein und Sensorik. Das Unternehmen befindet sich seit 2019 unter der Leitung der Vorstände Brigitte Wüstinger und Martin Darting und schreibt seit vielen Jahren namhafte Qualitätswettbewerbe für Wein aus – darunter der ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL, der WINE AWARD INTERNATIONAL, der PiGUNDY WINE AWARD INTERNATIONAL, der International PIWI Wine Award und viele kleinere Wettbewerbe. Die WINE SYSTEM Datenbank mit über 40.000 Weinen ist die Basis für das von Martin Darting entwickelte Bewertungssystem PAR®. Sie wird in der Fachwelt als umfassendes Informationsportal geschätzt und dient in vielen Bereichen als wichtiges Handwerkszeug.

www.winesystem.de

PIWI International fördert den Informationsaustausch zwischen Forschungsanstalten, ZüchterInnen, RebveredlerInnen, sowie den AnbauerInnen von PIWI-Reben. In den letzten Jahren haben zahlreiche pilzresistente Rebsorten Eingang in die Praxis gefunden, einige davon erst versuchsweise. Seitens der WinzerInnen besteht ein großer Informationsbedarf über diese



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

Rebsorten. Dazu gehören ausführliche Beschreibungen ihrer Eigenschaften, Anleitungen für die optimale Weinbereitung, Degustationen, Diskussion von Vermarktungsfragen und Information der VerbraucherInnen. Neben der Durchführung von Tagungen und regionalen Arbeitskreisen ist die Initiierung des jährlichen International PIWI Wine Awards wesentlicher Bestandteil der Maßnahmen von PIWI International. Präsident: Alexander Morandell. office@piwi-international.de.

Die Bewertung nach PAR®: Dank der Transparenz des international anerkannten sensorischen Prüfsystems PAR® erhält jeder eingereichte Biowein eine nachvollziehbare und objektive Dokumentation seiner sensorischen und önologischen Eigenschaften, die immer in Bezug auf die jeweilige Originalität, Herkunft und Machart bewertet wird. Das PAR® Training ermöglicht es der qualifizierten Jury aus PAR® Certified Master – meist Önologen, IHK geprüfte Sommeliers und entsprechend qualifizierte Weinfachleute – jeden Wein neutral zu bewerten und persönliche Präferenzen oder vorgefertigte Meinungen bezüglich des „guten Geschmacks“ von der Bewertung auszuschließen. Im Kontext moderner Önologie erfahren neue, internationale Weinstile ebenso ihre Würdigung und Akzeptanz, wie traditionell erzeugte Weine. Aufgrund der reproduzierbaren und differenzierten Methodik, die der Verkostung zugrunde liegt, geht der Mehrwert des Wettbewerbs für die Teilnehmer weit über den reinen Marketingnutzen hinaus. Vielmehr sind die detaillierten PAR®-Bewertungsbögen ein valides Werkzeug für die Qualitätssicherung der Weinbaubetriebe.

Kontakt

WINE SYSTEM AG
Brigitte Wüstinger und Martin Darting
Daxa 8
83112 Frasdorf
Tel. +49 8032-91633-20
Fax +49 8032-91633-49
buero@winesystem.de

Pressekontakt

WINE SYSTEM AG
Sonja Hartung
Daxa 8
83112 Frasdorf
Tel. +49 8032-91633-0
Fax +49 8032-91633-49
presse@winesystem.de