

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 PIWI International ausgeschrieben, fand der renommierte Qualitätswettbewerb pandemiebedingt erneut im bewährten, virtuellen WINE SYSTEM Tasting Room<sup>7)</sup> statt, wo die zertifizierte PAR<sup>®</sup> 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 Bio-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.

### Internationale Vielfalt bei den Gesamtsiegern des Rankings

Mit beachtlichen fünf 98-Punkte-Wertungen fallen die Spitzenreiter des International PIWI Wine Award 2021 in die Kategorien Weiß- und Dessertwein: Aus der tschechischen Region Mähren stammen der vegane, in Stahltank und Holzfass spontanvergorene [2018er Rinot moravské zemské víno](#) und der nach gleicher Methode ausgebaute [2019er Rinot moravské zemské víno](#) von Vinselekt Michlovsky. Gleichauf rangiert ein stilistisch traditionell gemachter Naturwein: der [2020er Sauvignier gris Amphore](#) vom Bio-Weingut Frühwirth in Niederösterreich.

In der Kategorie Dessertwein beanspruchen die Spitzenplätze mit 98 Punkten: der [2020er THEIA](#), eine traditionell in Barrique ausgebaute PIWI-Cuvée aus Helios, Bronner und Solaris vom Bioweingut Nove Lune in der italienischen Lombardei, sowie der im Stahltank vergorene [2020er Heppenheimer Stemmler Sauvignier Gris Eiswein](#) von der Bergsträßer Winzer eG an Deutschlands Hessischer Bergstraße.



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

In der Kategorie Rotwein teilen sich das Siegereppchen mit je 97 Punkten der in Holzfass und Barrique vergorene [2018er Cabertin](#) vom Thüringer Weingut Bad Sulza in der deutschen Weinregion Saale-Unstrut und der [2019er Regent trocken](#) vom Wein- und Sektgut Schweigler – angebaut in Stahltank und Holzfass im badischen Markgräflerland.

Klassenbester bei den Schaumweinen ist, mit ebenfalls 97 Punkten, der [2018er DONS Cuvée Brut](#) von Skærsøgaard Vin im dänischen Jütland. Die Cuvée aus Orion mit Solaris, Cabernet Cortis und Zalas Pearl wurde reduktiv im Stahltank angebaut und in traditioneller Flaschengärung versetzt.

### **Weitere Top-Platzierungen**

Nach Polen gehen zwei weitere Großes-Gold-Wertungen – für den edelsüßen [2020er Solaris Late Harvest](#) aus reduktivem Stahltankausbau von Winnica Jantoni im polnischen Lodz, mit 97 Punkten, sowie den 2020er Perle der Winnica Turnau in Westpolen – ein reduktiv im Stahltank angebauter [Seyval Blanc](#) mit 96 Punkten.

Auch Bulgarien ist mit Großem Gold und 96 Punkten in der Kategorie Weißwein vertreten – mit dem reduktiv im Stahltank angebauten [2020er VINEYARD SELECTION Muscaris](#) von Haralambievi Family Vineyards and Winery in der bulgarischen Donauebene.

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

### **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 nun der Weg des technisch Machbaren zur Beibehaltung gewohnter Stile gewählt wird oder ob neue Weintypen zugelassen und handwerklich zur Vollendung gebracht werden, das 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.

Verkostungsleiter und 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.“ Verkostungsleiter und Vorstand Martin Darting weiter: „Wenn wir 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



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

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](http://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 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](mailto: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.



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

### **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](mailto: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](mailto:presse@winesystem.de)