Neunter *Best of Bio wine* Award

Frisch gekürt: Herausragende Bio-Weine

©Jürgen Schmücking

Nassereith/München, im August 2016. Das Feld war eng, die Entscheidungen knapp. Doch nun stehen sie fest: Die Gewinner des diesjährigen *Best of Bio wine* Awards. Unter 420 internationalen Bio-Weinen hat die Jury ihre Favoriten für 2016 herausgeschmeckt. Wie im letzten Jahr holten sich wieder 43 hochkarätige Weiß-, Rot-, Rosé-, Schaum- und Dessertweine sowie innovative Kreationen, alle in zertifizierter Bio-Qualität, die begehrte Auszeichnung *Best of Bio wine*, die bereits zum neunten Mal vergeben wurde. Alle Prämierungen gibt es unter www.bestof.bio.

Im BIO HOTEL Bayerischer Wirt in Augsburg, dem Austragungsort des diesjährigen *Best of Bio wine* Awards, wurde drei Tage lang geschwenkt, geschnuppert und probiert. Im Unterschied zu anderen renommierten Awards verkosteten auch in diesem Jahr nicht Fachexperten die eingereichten Weine, sondern eine Laienjury aus Weinliebhabern. Und anstatt festgelegter Bewertungsziffern kürten die Juroren ihre Favoriten einzig und allein nach ihrem persönlichen Geschmack. Dabei wurde die Sensorik der Verkoster wieder einmal herausgefordert: 120 Bio-Winzer aus sieben Ländern reichten insgesamt 420 Bio-Weine ein. 43 davon konnten die 25-köpfige Laienjury – eine bunte Mischung aus BIO HOTELIERS, Gästen, Händlern und Önologen – am Ende geschmacklich besonders überzeugen.

Immer wieder spannend

Bei den prämierten Weinen haben die Österreicher wieder die Nase vorn, aber auch viele deutsche Weine sind in diesem Jahr dabei, dicht gefolgt von den Italienern. Entschieden wurde, wie jedes Jahr, im Turnier-Verfahren und per Blindverkostung. Die nach Klassen geordneten Weine (Weiß-, Rot-, Rosé-, Schaum- und Dessertweine sowie Innovationen) wurden von den Juroren probiert und prämiert, ohne das Etikett oder den Namen des Weinguts

zu kennen. Für Diplom-Sommelier Jürgen Schmücking, *Best of Bio* Verkostungsleiter der ersten Stunde, ist die Prämierung durch eine Laienjury nach wie vor faszinierend: „Nicht nur für die Winzer, auch für mich als Verkostungsleiter ist nicht absehbar, welche Weine gewinnen. Damit ist der *Best of Bio wine* Award einer der spannendsten und auch härtesten Wettbewerbe, da es am Ende nur rund zehn Prozent der eingereichten Weine aufs Siegertreppchen schaffen."

©Jürgen Schmücking

Lorbeeren für die 2015er-Weißweine

Bei den prämierten Weißen gaben Spitzenweine aus dem Jahrhundertsommer 2015 den Ton an. Dabei kamen die Juroren vor allem bei den Rieslingen auffällig oft ins Schwärmen. Der junge Winzer Timo Dienhart vom ***Weingut zur Römerkelter*** an der Mosel erntete für seinen ***Beetle Riesling trocken 2015*** etwa ein „Bravo Timo, so macht Riesling Spaß". Der Weißwein begeisterte mit frischer eleganter Frucht, markanter Säure und verführerischem Zungenspiel. Applaus gab es auch für den österreichischen ***Riesling Smaragd Küss den Pfennig 2015***, der die Juroren durch seine Vielschichtigkeit aus Grapefruit und Lindenblüten, Steinobst und Mineralik überzeugte. Besonders erwähnenswert: Der Smaragd stammt vom ***Weingut Schmidl*** – eines der wenigen Güter in der Wachau, die dort Bio-Weine anbauen. Daneben gab es auch beim *Best of Bio* Award 2016 wieder prämierte „Wiederholungstäter". In der Kategorie Weißweine ist es das ***Weingut Janson Bernhard*** aus der Pfalz mit seinem Melonenduft versprühenden ***Weißburgunder trocken 2015***.

Rotweine: Geschmacksexplosionen und eine Premiere

„Fruchtfleischiger Kirschenhammer", „Cassis ohne Ende", „regenfeuchtes Unterholz": Den Verkostern offenbarten die Sieger-Rotweine eine Fülle von Aromen. Und das oftmals in einem Schluck, so wie beim ***Pinot noir RÉSERVE trocken 2014***, für den das rheinhessische ***Weingut Riffel*** ein kaum übertreffbares Kompliment bekam: „Am Gaumen eine Komplexität, die erst einmal sprachlos macht." Eine Ausnahmeerscheinung in Österreich und dazu noch eine richtig gute ist der ***Syrah 2012*** vom ***Weingut Kloster am Spitz*** am Neusiedlersee, für den die Jury dann doch wieder Worte fand: „Schwarze Oliven, als weilte man in mediterranen Gefilden, blaue Veilchen wie inmitten der Provence, überhaupt eine so kantige Würze, dass man die Ohren anlegt." Die größte Überraschung war jedoch der ***Little Fox, Cabernet Sauvignon, PGI Peloponnese 2013*** aus dem griechischen Corinth. Der erste griechische

Wein bei *Best of Bio* überhaupt hat auf Anhieb eine Prämierung eingeheimst für seinen Hang zu reifer Frucht und barocker Fülle. Angesichts der Duftnoten aus Hollerkoch, Cassis, reifer Zwetschke und hellenischen Bergkräutern tauchten die Verkoster gleich mehrmals ihre Nase ins Glas. Mit markanten Toskanern schafften es aber auch die Italiener in die Gunst der Jury und damit unter die Besten. Darunter etwa der ***Morellino di Scansano Riserva 2013***, der mit Rosen-, Marzipan- und Samtaromen zur guten Verkostungslaune beitrug.

Pures Glück! Dessert- und Schaumweine

©Daniela Senn

Eine kleine Sensation in der Kategorie Dessertweine war ein Bio-Manzanilla, der erste seiner Art, der es gleich auf die *Best of Bio* Siegerrampe schaffte. Der zur Gruppe der Sherrys gehörende Likörwein wird ausschließlich in Südwestspanien gekeltert. Der prämierte ***Manzanilla*** stammt aus den altehrwürdigen ***Bodegas Delgado Zuleta***, was sein hohes sensorisches Niveau erklärt. Aromen, die förmlich aus dem Glas springen und typisch salzige Noten am Gaumen beeindruckten nachhaltig. Verspielter Trinkspaß hingegen bot sich der Jury mit dem ***Ca'dell'Oro – Vino Spumante 2015*** aus Italien, einem von drei Sieger-Schaumweinen. Im Glas offenbarte er den Verkostern den Frühling in der Toskana, während sie beim ***Winzersekt GUSTAV Riesling Sekt trocken*** Anklänge aus der Champagne herausschmeckten.
Roséweine, die ewigen Komparsen auf der Bühne des *Best of Bio* Awards? Wie im letzten Jahr konnte auch dieses Mal nur einer die Jury überzeugen, und wieder ist es ein deutscher Tropfen: Der ***Rosé QbA trocken 2015***, der fruchtigen und unkomplizierten Genuss bietet.

Fruchtige Innovationen

Zum zweiten Mal hat die *Best of Bio wine* Jury auch nach gelungenen Innovationen gesucht und damit nach Weinen oder weinähnlichen Getränken, die sich nicht in traditionelle Kategorien einordnen lassen. Die Spanier scheinen ein Händchen fürs Besondere zu haben, landeten sie auch in dieser Kategorie einen Hit mit ***Tarongino***: einem tänzelnden, leichtfüßigen Fruchtwein, in dem Orangen, Mandarinen und Clementinen um die Wette leuchten. Auch der südsteierische ***Bioweinbauer Thünauer*** ist nie um eine Innovation verlegen. Statt Weintrauben bringt er mit ***Frizzante Beerengenuss*** puren Cassis-Geschmack ins Glas, der leicht über die neun Volumprozent hinwegtäuscht. Gänzlich alkoholfrei hingegen

hat der dritte Sieger im Bunde – ein ***Frucht-Secco Apfel-Quitte*** aus Reinhessen – die Jury erobert.

Wein ist Geschmackssache

Der *Best of Bio wine* Award wird seit 2004 in Kooperation mit den BIO HOTELS veranstaltet, die jedes Jahr einen Gastgeber aus ihren Reihen stellen. Unter dem Motto: „Wein und Salz" lud in diesem Jahr das BIO HOTEL Bayerischer Wirt in Augsburg zum Verkostungswochenende ein. Passend zum Wein kredenzten die Gastgeber Rick und Rica Friedl kulinarische Highlights vom Salzstein und verwöhnten die Juroren mit Wellness in der hoteleigenen Salzgrotte.
Unkonventionell, aber gut: Die Weinprämierung durch Laien auf Grundlage individueller Geschmacksvorlieben wurde mit Augenmerk auf Weingenießer konzipiert. Denn diesen soll es schmecken – auch in den BIO HOTELS. Schon jetzt sind 46 Prozent der Weine in den BIO HOTELS *Best of Bio* Weine. Mit den diesjährig neu prämierten bekommt die ein oder andere Weinkarte nun wieder neuen Zuwachs.

Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:

Sylvia Raabe / Anne Giesbert
BIO HOTELS Pressebetreuung
raabengrün – nachhaltig kommunizieren
E-Mail: s.raabe@raabengruen.de / a.giesbert@raabengruen.de
Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11

raabengrün – Sylvia Raabe
Goethestraße 25a
80336 München

Die BIO HOTELS – mit Sicherheit genießen

Rund 90 Hotels in vielen europäischen Ländern haben sich im Verein der BIO HOTELS zusammengeschlossen. Garantiert biologisches Essen und Getränke sind die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Auch im Nonfood-Bereich gelten nachhaltige Standards für die Mitglieder: Kontrollierte Naturkosmetik und ein nachhaltiges Ressourcenmanagement (garantiert durch das ehc-Label) sind verpflichtend für alle. Je nach Kernkompetenz sprechen die jeweiligen Hotels Urlauber, Familien, Tagungsgäste oder Geschäftsreisende an; weitere spezialisierte Häuser wenden sich an Gäste, die grün feiern oder den Urlaub aktiv für ihre Gesundheit nutzen wollen. Eine Vorstellung aller Häuser und viele Informationen zu den Pionieren des Öko-Tourismus in Europa gibt es unter **www.biohotels.info**