



PRESSEINFORMATION

Ausgezeichneter Genuss ohne Geschwurbel

Genuss-Award „Best of Bio“ prämiert Weine nach Alltagsgenuss-Kriterien

Nassereith / München, 24. November 2010. Eigentlich liegt es ja nahe, Weine von denen verkosten zu lassen, die sie in alltäglichen Situationen trinken: Gästen und Genießern, statt von Wein-Experten und Sommeliers. Die BIO-Hotels haben das bei ihrer Prämierung Best of Bio Wine 2010 gewagt und damit bestehende Regeln bei Weinprämierungen bewusst ignoriert. „Wir haben endlich eine Verkostungsform gefunden, die zu uns und unseren Gästen passt“, so Ludwig Gruber, Geschäftsführer der BIO-Hotels und Urheber des Best of Bio Awards. Das Ergebnis: 55 prämierte Weine, die zehn neutrale Tester unter 335 Bio-Weinen als herausragend bewertet haben. Der Weinpreis wurde im Rahmen des Genuss-Awards „Best of Bio“ vergeben, den die BIO-Hotels bereits seit 2004 veranstalten. Die besten Bio-Produkte werden seitdem jedes Jahr in unterschiedlichen Produktkategorien (Bio-Wein, -Bier, -Schokolade, -Saft und -Spirituosen) prämiert; im Zeichen des Weines stand der Award dieses Jahr bereits zum vierten Mal. Verkostungsleiter des diesjährigen Awards war der Wein-Profi und Diplom-Sommelier Jürgen Schmücking. Der BIO-Hotels Obmann Thomas Richter übergab die Weinpreise an die Preisträger am 13. November bei einem Gala-Abend im BIO-Hotel Eggenberger.

Wie es sich für die BIO-Hotels gehört, entsprachen alle zur Verkostung eingereichten Weine aus Deutschland, Österreich, Italien, Spanien, Frankreich, Griechenland, Chile, Argentinien und Südafrika der EU-Ökoverordnung oder den noch strengeren Richtlinien der Bio-Anbauverbände. Die Verkostung fand im Oktober im BIO-Hotel *La Clarière* statt, im Rahmen eines Genießerwochenendes, das die BIO-Hotels angeboten hatten, um Gäste in die Verkostung einzubinden. Die zehn Tester – unter ihnen auch Ludwig Gruber – verkosteten die Weine „blind“, d.h. ohne Kenntnis des Weingutes, der Herkunft, der Rebsorte oder des Jahrgangs. Im Gegensatz zu international üblichen Kriterien entschieden die Tester nicht nach dem für viele Wein-Genießer schwer nachvollziehbarem Vokabular wie „tränenreich“, „flaches Bukett“, „kräftige Mundfülle“ oder „samtiger

Abgang". Gefragt waren ausschließlich persönliche Präferenzen und das Potential der Weine als Speisebegleiter.

Ausgewählt wurden die prämierten Weine nach einem Turnier-Verfahren. Die Verkostergruppen wählten jeweils aus sechs Weinen einer Gruppe den „Best of Six“. Punkte wurden bei diesem Verfahren nicht vergeben. Die Gruppen waren nach dem Zufallsprinzip zusammengestellt, es wurde lediglich zwischen roten, weißen und Rosé-Weinen sowie Süß- und Schaumweinen unterteilt. „Unsere Gäste und Tester waren von dieser Vorgehensweise positiv überrascht, weil sie eine klassische Verkostung erwartet haben“, so Ludwig Gruber. „Wir haben uns bewusst dafür entschieden, alles ganz anders zu machen als bei den üblichen Verkostungen, weil das so der Realität beim Weingenuss am ehesten entspricht.“

Was den Verkostern geschmeckt hat

Die Idee, die hinter dieser Art der Verkostung steht, erläutert Jürgen Schmücking: „Bei anderen Gruppenzusammenstellungen hätten wir zwar andere Siegerweine erhalten, aber sicher die gleichen Weintypen.“ So macht der Award sichtbar, was bei Weingenießern gerade angesagt ist. Es zeichneten sich klare Trends ab: Die Weißweine sind frisch, feinfruchtig und mit hohem Trinkspaßfaktor. Die Rotweine haben Substanz und Tiefgang ohne übermäßige Opulenz und bei den Süßweinen hatten die Kuriositäten die Nase vorn: Weine aus Honig, Birnen oder pilzwiderstandsfähige Rebsorten die noch eher unbekannt sind, haben die Verkoster überzeugt. Hochklassig auch die Schaumweine, bei denen die Sieger aus aller Herren (und Damen) Länder kommen: Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich.

Die BIO-Hotels möchten die prämierten Weine als Empfehlungen für ihre Gäste verstanden wissen. Dass von den über 335 Weinen, die von 90 Winzern eingereicht wurden, gut ein Sechstel prämiert wurde, war durchaus gewollt. „Mehr Sieger bedeuten auch mehr Auswahl für die Hoteliers“, so Ludwig Gruber. „So findet auch ein Haus, das beispielsweise nur regionale Weine aus Österreich anbietet, garantiert einen passenden und von der Jury empfohlenen Siegerwein.“

Jubel-Weine für 10 Jahre BIO-Hotels

2011 ist ein Jubeljahr für die BIO-Hotels – anlässlich des 10jährigen Bestehens des Vereins. Zur Feier des Jubiläums gibt es in ausgewählten Häusern auch „Jubel-Weine“. Beim Best of Bio Award wurden vier Weine dafür ausgewählt:

- einen roten *Zweigelt wild life 2008* vom Weingut Sepp Moser,
- einen toskanischen *Morellino di Scansano DOCG 2008* von Tenute Loacker,
- einen Grünen Veltliner *Weinviertel DAC Schlossberg 2010* von Bio-Wein Weber
- und einen rheinhessischen Riesling *Bodenschatz 2009* vom Weingut St. Antony.

Sie alle werden in den BIO-Hotels mit besonderen Aufstellern beworben. Gäste, die diese während ihres Urlaubs bestellen, nehmen auf Wunsch an einem Gewinnspiel teil. Es winkt ein attraktiver Preis: Die volle Kostenerstattung für den gesamten Urlaub, in dessen Rahmen die Weinbestellung gemacht wurde.

Weitere Informationen:

Unter **www.bestofbio.info** gibt es eine Liste mit allen prämierten Weinen und Kurzportraits über die Siegerweine aus der Feder von Diplom-Sommelier Jürgen Schmücking.

Weiterführende Links:

www.biohotels.info

www.bestofbio.info

Bitte wenden Sie sich für Bildmaterial zum „Best of Bio Wine 2010“ und für weitere Informationen an:

Sylvia Raabe, BIO-Hotels Pressebetreuung

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 11

Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759

E-Mail: s.raabe@raabengruen.de