

## Pressemitteilung internationaler bioweinpreis 2015

### **6. internationaler bioweinpreis steigert erneut die Teilnehmerzahl: 923 gemeldete Weine aus 20 Ländern**

#### **Top-Themen 2015: Qualitätsbewusstsein, Vielfalt und Mut zur Extravaganz**

Frasdorf, Juni 2015 – Eine Jury aus 26 unabhängigen PAR®-Prüfern hat vom 12. bis 15. Juni 2015 die Verkostung zum erfolgreichsten internationalen bioweinpreis seit seiner Gründung im Jahr 2009 durchgeführt. Unter der Leitung des Sensorik-Experten Martin Darting und Gisela Wüstinger, Geschäftsführerin der WINE System AG, hat das Team Bioweine von 220 Winzern aus 20 Ländern verkostet – darunter erstmals auch Bulgarien. Insgesamt 59 der eingereichten Bioweine wurden mit Großes Gold (96 bis 100 Punkte) ausgezeichnet, 394 mit Gold (90 bis 95 Punkte) und 362 mit Silber (83 bis 89 Punkte). Das komplette Ranking inklusive PAR-Bögen und detaillierten Auswertungen ist ab sofort unter [www.bioweinpreis.de](http://www.bioweinpreis.de) abrufbar.

#### **Nie dagewesene Vielfalt – auch an der internationalen Spitze**

Schon die absoluten Spitzenreiter mit 99 PAR-Punkten spiegeln die Vielfalt der qualitativ herausragenden Weine beim diesjährigen internationalen bioweinpreis wieder. So führen das portugiesische Weingut Quinta do Romeu aus der Region Duoro mit dem [2011er Duoro Reserva](#) sowie die Bodegas Langa aus Aragón, Spanien mit dem [2014er Senorio de Ayud](#) das Rotwein Ranking an. In der Kategorie Weißwein schaffte es das deutsche Weingut Forster an der Nahe mit seinem [Riesling vom Kies 2014](#) an die Spitze und die Fattoria La Vialla in der Toskana, Italien lieferte mit ihrem [2011er Vin Santo del Chianti DOC](#) einen Süßwein, der in der PAR-Bewertung 99 von 100 Punkten erreichte.

Unter den insgesamt 59 Bioweinen, die in den Kategorien Rotwein, Weißwein, Rosé- und Dessertwein mit Großes Gold ausgezeichnet wurden, waren auch Erzeugnisse aus Österreich und der Schweiz sowie Australien, Argentinien, Frankreich, Griechenland und Tschechien vertreten. Die Bandbreite internationaler Stile, Rebsorten und Ausbauarten war somit enorm – eine Herausforderung für die Verkoster-Teams, die dank der analytischen Vorgehensweise des sensorischen Prüfsystems PAR in der Lage waren, jeden Wein individuell zu analysieren und objektiv zu bewerten.

Ein spannender Aspekt für die Jury waren die beiden stilistischen Hauptströmungen, die sich international abzeichnen. „Sowohl die modern ausgebauten, eher fruchtbetonten und reduktiven Stile waren im Spitzensegment vertreten, als auch die traditionell ausgebauten Weine, die besonders durch Komplexität und Originalität punkten konnten“, so Verkostungsleiter Martin Darting. „Viele junge Biowinzer wollen mit ihrer Produktion „back to the roots“ – der Fokus liegt auf der Weinbergs-Pflege; die Eingriffe im Keller werden auf ein Minimum beschränkt. Das birgt natürlich Risiken, aber die Ergebnisse sind oftmals beeindruckend!“

### **Weiterer Zuwachs bei den PIWIS und wachsendes Vertrauen in PAR®**

Bemerkenswert ist auch die jährlich wachsende Zahl der eingereichten PIWI-Weine. Gisela Wüstinger sieht darin einen Vertrauensbeweis der Winzer in die PAR-Verkostung: „Viele Erzeuger, die ihre Weine zum internationalen PIWI Weinpreis einreichen, melden diese zusätzlich zum internationalen bioweinpreis an. Das zeigt uns, dass es ihnen nicht nur um die Medaille und deren Marketingpotential geht, sondern auch um die qualitative Analyse, die die PAR-Bewertung darstellt. Die Winzer möchten sehen, wie ihre Weine im internationalen Vergleich abschneiden und setzen die detaillierte Bewertung vermehrt im Qualitätsmanagement ein.“

Um fast 100 Prozent konnte die WINE System AG die Zahl der gelisteten Bioweine im Vergleich zum Gründungsjahr 2009 erhöhen – ein Zeichen für das wachsende Vertrauen in das sensorische Prüfsystem PAR® und ein Indiz für das hohe Qualitätsbewusstsein der internationalen Biowein-Szene. Neben den bekannten Weinbaugebieten der alten und neuen Welt waren auch dieses Jahr wieder nördliche Länder wie England und Niederlande mit bemerkenswerten Qualitäten vertreten. Auch in Deutschland eher unbekannte Weinbaunationen wie Rumänien, Bulgarien und der traditionsreiche Libanon waren unter den erfolgreichen Teilnehmern.

Der internationale bioweinpreis ist einer der größten Bioweinprämierung weltweit. Das vollständige Ranking sowie weitere Informationen gibt es unter [www.bioweinpreis.de](http://www.bioweinpreis.de).

### Hintergrundinformation:

**Die Bewertung nach der PAR®-Methodik:** Ziel der Prämierung ist es, die Vielfalt und Differenzierung der internationalen Weine in objektiven Degustationsergebnissen darzustellen. Im analytischen Teil des PAR richtet sich die Dokumentation der Weine nach Herkunft, Sorte und Ausbau beziehungsweise Stilistik. Im qualitativen Teil der Verkostung werden die analytisch gefundenen Ausprägungen, wie zum Beispiel Aroma, Süße und Säure, in Bezug auf den Wein eingeschätzt. Die subjektiven Vorlieben der Verkoster haben keinen Einfluss auf die Wertung. Beim Qualitätsverständnis findet zum einen Beachtung, für welchen Zweck der Wein verwendet werden soll, zum anderen die Erfüllung der Erwartung, wie original und ursprünglich der Wein ist. Das international anerkannte sensorische Prüfsystem [PAR®](#) ermöglicht der Jury aus Sommeliers, Weinfachberatern und Önologen eine besonders objektive und transparente Beurteilung: Am Ende steht eine Bewertung, die detailliert darstellt, wie einzelne Kriterien zum Ergebnis und den abschließend vergebenen Qualitätspunkten beigetragen haben.

**Die WINE System AG** in Frasdorf unter der Leitung von Dipl.-Kfm. Gisela Wüstinger steht seit 1999 Winzern und Weinfachhändlern beratend zur Seite und bietet umfassende Dienstleitungen zur Erstellung und Optimierung hochwertiger Internetauftritte. Zudem hat die WINE System AG eine zentrale Datenbank aufgebaut, die in Fachkreisen als umfassendes Informationssystem geschätzt wird. Als verkaufsförderndes Mittel für den Handel vertreibt WINE System die eigens entwickelte, informative Flaschenhalskarte. WINE System ist Mitentwickler des internationalen Bewertungssystem PAR® für Wein, Brot, Käse und Olivenöl und organisiert die jährlich stattfindenden Verkostungen zum internationalen PAR bioweinpreis, dem internationalen PIWI Weinpreis, dem PAR Weinpreis Südafrika und dem PAR Weinpreis Griechenland. [www.winesystem.de](http://www.winesystem.de)

### **Kontakt**

WINE System AG  
Gisela Wüstinger,  
Nußbaumstr. 3, 83112 Frasdorf  
Tel. +49(0)8052-909074  
Fax +49(0)8052-909075  
[info@winesystem.de](mailto:info@winesystem.de)

### **Pressekontakt**

WINE System AG  
Sonja Hartung  
Adalbertstraße 74, 80799 München  
Tel. +49(0)151 651 441 01  
[hartung@winesystem.de](mailto:hartung@winesystem.de)