

Weine

Internationaler PIWI-Weinpreis 2014

Am Wochenende des 7./8. November 2014 degustierte eine 20-köpfige Jury aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien und der Schweiz im Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg (Südtirol I) 234 PIWI-Weine aus elf Herkunftsländern – darunter erstmals Schweden und Ungarn. Neben der deutlich gestiegenen Sortenvielfalt ortete Verkostungsleiter Martin Darting einen beachtlichen Qualitätszuwachs bei den Sorten Cabernet Cortis, Solaris und Johanniter. Bei der Prämierung sind die guten Qualitäten aus den nördlichen Weinländern aufgefallen. So waren die niederländischen Regionen Gelderland und Flevoland mehrfach mit Gold und Silber vertreten. Die Gewinnerweine des internationalen PIWI-Weinpreises werden am 5. Juli 2015 im Rahmen des OIV-Kongresses in Mainz präsentiert.

Grosses Gold erhielten ...

Insgesamt wurden sieben Weine mit dem Prädikat Grosses Gold (mind. 95 P.) ausgezeichnet, darunter in der Kategorie Rotwein der Gesamtsieger, 2012 Regent QbA trocken vom Weinbau Oliver Gottschalk in Franken mit 98 und der Gewinner der Kategorie Weisswein, 2013 Cabernet Blanc Kabinett feinherb von Schöller – Wein und Analytik in Rheinhessen mit 97 Punkten. Den besten Roséwein (96 P.) lieferte der ökologische Winzerhof Alexander und Hubert Leber in Baden mit seiner 2013 Cabernet Cortis Rosé Spätlese. Gleichauf mit 96 Punkten sind die

beiden Sieger der Kategorie Dessertwein, der edelsüsse 2011 Gute Ädel Solaris vom Weingut Gute Vingård AB in Schweden und unter den «Besonderheiten» eine Cuvée des Weinguts Vin du Jura aus der Schweiz. Ebenfalls mit Grosse Gold ausgezeichnet: Die 2014 Solaris Auslese halbtrocken vom Bio-weingut Gyukli im ungarischen Balatonfüred-Csopak (96 P.) und der 2013 Bronner Qualitätswein trocken vom ökologischen Weinhof A. Paradeiser im Wagram (96 P.).

56 PIWI-Weine wurden mit Gold (mindestens 90 P.) und weitere 98 mit Silber prämiert. Die Ergebnisse lagen im Schnitt leicht unter denen des internationalen PIWI-Weinpreises 2013, was aber laut Darting nicht an der Arbeit der Winzer liegt, sondern an den regional-klimatisch sehr unterschiedlichen, teils extremen Bedingungen verschiedener Terroirs.

Schweizer PIWI-Produzenten sind gut dabei

Aus der Schweiz wurden 35 Weine der Kategorien Rotwein, Weisswein, Roséwein, Schaumwein und «Besonderheiten» eingereicht, dabei wie erwähnt mit Grosse Gold unter den «Besonderheiten» die PIWI-Cuvée 2008 Cabernet Forte vom Weingut Vin du Jura. Herzliche Gratulation!

Ebenso in die Schweiz gingen fünf Goldmedaillen: vier für Rotweine (Bianchi: Cerus 2011-VB, Cabernet Noir-IPG-bio; Bio-Weinbau Geiger: Regent 2013-AOC.bio; Rälblus Weinbau: Blue Velvet 2013-Regent, Léon Millot, VB 91-26-04, Cabernet Jura-AOC und Bosshart+Grimm Bio-Weingärten Walensee: Südwind 2012-Cascade, Cabernet-Jura, Sortengarten-AOC-bio) sowie eine Goldene für den Schaumwein von Chalmberger Weinbau Rondo demi sec AOC. Weiter wurden

19 Silbermedaillen an Schweizer Weine vergeben. Unter anderen wurden drei Schweizer Weine als fehlerhaft eingestuft. Die meisten hatten Böckser oder waren oxidiert.

Alle Ergebnisse: www.piwi-international.de/de/weinpreis-list/weinpreis-2014-de/ergebnisse-2014.

JÜR G GAFNER, AGROSCOPE ■

Generalversammlung Provs

Provs produziert als grösste Schweizer Kellerei jede zehnte in der Schweiz konsumierte Flasche Schweizer Wein. Es ist auch ein führendes Unternehmen der Walliser Wirtschaft, indem die Ernte von 3400 Traubenproduzenten aus über 830 ha Walliser Reben gekeltert wird. Der Ausstoss entspricht zirka einem Fünftel der kantonalen Weinproduktion.

An der Generalversammlung vom 11. Dezember 2014 in Conthey (VS) nahmen mehrere Hundert Genossenschafter teil. Neben sehr guten Finanzzahlen wurden Massnahmen zur Leistungsverbesserung des Unternehmens bekannt gegeben. So wurde der Verwaltungsrat durch zwei erfahrene Persönlichkeiten verstärkt.

Geschäftsergebnis

Wie früher angekündigt, wird der Jahresabschluss in Abstimmung zum Rebjahr neu auf den 31. August erstellt. Um eine Vergleichbarkeit der Ergebnisse zu ermöglichen, wurde eine pro forma Rechnung für den Zeitraum vom 1. September 2013 bis Ende Au-



Jurymitglieder beim Verkosten von PIWI-Weinen. (FOTO: PIWI INTERNATIONAL)

Kilopreise deutlich erhöht

Provs hat bereits am 20. November über die Zahlungsmodalitäten für die Ernte 2014 informiert: 80% der Guthaben sollen vor dem 15. Dezember ausbezahlt werden. Der Kilopreis für die Basis-Rebsorten wurde dabei deutlich erhöht. Fendant, Pinot noir und Gamay werden mit Fr. 3.-/kg vergütet, was beim Fendant +25% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Es sind zudem bedeutende Qualitätsprämien für Winzer mit «Charte d'Excellence»-Verträgen vorgesehen. Diese bieten Gewähr für eine optimale Traubenqualität. Der zusätzliche Aufwand wird mit Fr. 3.27/kg für Pinot noir, Fr. 3.33/kg für Fendant und Fr. 3.36/kg für Gamay abgegolten. Auch bei den Spezialitäten besteht eine attraktive Preispolitik: Für Petite Arvine, Cornalin und Heida/Païen werden Fr. 5.10/kg geboten. Dieser Grundpreis kann mit Qualitätsverträgen bis Fr. 6.50/kg erreichen. Ebenfalls noch im Dezember 2014 sollen auch die zweite 20%-Tranche der Ernte 2013 und die Qualitätsprämien ausbezahlt werden.