

DER JAHRGANG 2003 WURDE MIT VIEL VORSCHUSS-LORBEER  
BEDACHT, BESONDERS BEIM ROTWEIN. DIE BEGEISTERUNG  
ÜBER DIE SPÄTBURGUNDER DES JAHRHUNDERT-SOMMERS  
BRACHTE DEM VIERTEN PINOT NOIR CUP EINE REKORD-BETEILIGUNG:  
DIE VORRUNDEN- JURYS HATTEN DIE WAHL ZWISCHEN  
765 WEINEN AUS FÜNF LÄNDERN. DIE 73 BESTEN STANDEN SCHLIESSLICH  
IM GRAND HOTEL PETERSBERG ZUM DIREKTVERGLEICH AN

# PINOT NOIR CUP 2005

# PINOT NOIR CUP 2005

**E**ine erschöpfte PINOT NOIR CUP-Jury versammelte sich nach vollbrachtem Tagwerk im Restaurant des „Grand Hotel Petersberg“. Die fünf Stunden währende Blindprobe der 73 Halbfinal-Weine hatte Sommelière Christina Fischer und ihren vier männlichen Mit-Verkostern alles abverlangt. Auch für Profis ist der außergewöhnliche Jahrgang 2003 mit seinen massiven Rotweinen eine Erfahrung neuer Art: Die Alkohol-Wirkung belastet trotz des Ausspuckens, und auch solch fordernde Gerbstoffe findet man selten, zumal in Mitteleuropa.

In die Endausscheidung brachten es aus dieser Halbfinal-Verkostung 14 Weine – welche die Jurorin und ihre Mitstreiter nun erneut zu verkosten hatten. Und zwar gleich zweimal: einmal am Morgen, ein zweites Mal (in willkürlich veränderter Glasreihenfolge und natürlich ebenfalls blind) über Mittag.

Der Sinn dieser doppelten Probe: Erst der zweite Durchgang gibt Aufschluss über das Entwicklungs-Potenzial der Weine. Denn diese haben, wenn sie aus den geöffneten Flaschen ins Glas kommen, bereits rund vier Stunden lang Luft aufgenommen. Am Ende wurden die Resultate beider Probendurchgänge gemittelt: So wird dem Ist-Zustand Rechnung getragen und der jeweiligen Perspektive des Weins.

In der zweiten Runde hinterließen vor allem der Überraschungssieger Grand Cour aus dem Schweizer Kanton Genf sowie die Weine von Bernd Hummel (Platz 11) und Thomas Seeger (Platz 13) einen deutlich verbesserten

Eindruck. Möglicherweise ist dies ein Indiz für ein besonders gutes Reifepotenzial.

Langlebige Weine werden beim tendenziell eher überschätzten Jahrgang 2003 allerdings wohl die Ausnahme sein. Schon während der Vorproben im September 2005 fielen zahlreiche Weine durch vorzeitig gereifte Noten – bis hin zur Oxidation – auf. Überreife Trauben sind nämlich bei weitem schwerer zu verarbeiten als normal ausgereiftes Lesegut, und niedrige Säurewerte erleichtern nicht eben die Stabilisierung der Weine.

So ist es vielleicht kein Zufall, dass unter den besten PINOT NOIR CUP-Weinen des Jahrgangs 2003 einige aus Gebieten stammen, die als relativ kühl gelten und sonst nur selten als Rotwein-Hochburgen gehandelt werden: aus Tauberfranken, aus dem Glottertal oder von der Badischen Bergstraße. Auch die Weine von der Loire schnitten bemerkenswert gut ab.

Pinot noir aus Frankreich war bei der vierten Auflage des PINOT NOIR CUP erstmals im Wettbewerb vertreten – aufgerufen waren Weine aus allen Gebieten außerhalb Burgunds. Die übrigen vier Teilnehmer-Länder waren wie im Vorjahr: Österreich, Schweiz, Italien und Deutschland.

Der Tag nach der Final-Entscheidung stand wie in den vorangegangenen Jahren im Zeichen der Winzer-Tagung PINOT TALKS – 80 Teilnehmer trafen sich auf dem Petersberg gegenüber von Bonn,

um in Workshops Fragen der Praxis aus der Welt des Pinot noir zu diskutieren. Ein Erfahrungsaustausch, der die qualitative Arbeit an dieser delikaten Sorte weiter vorantreibt. – Die besten Weine des Wettbewerbs stellen wir auf den folgenden Seiten vor.

Die Final-Jury (v.l.n.r.) bestand aus Gianni Fabrizio, Slow Food Piemont (I); Prof. Konrad Bernath, Hochschule Wädenswil (CH); Christina Fischer, Fischer's, Köln; Hofrat Dipl. Ing. Robert Steidl, Höhere Bundeslehranstalt Klosterneuburg (A); WEIN GOURMET-Redakteur Dr. Ulrich Sautter. – Prof. Bernath und Winzer Hansjörg Rebholz beim Workshop „Pinot noir-Stile“

FOTOS: CARL BRUNN, GÖTZ WRAGE



**1** 2003 PEISSY AOC PINOT NOIR „P“  
Domaine Grand Cour, Satigny (Genf/Schweiz)  
Ausdrucksstarkes Bukett: Höchst intensive, doch nicht überbordende Frucht trifft auf Brettanomyces-Noten und einen balsamischen Holzton. Mächtige Tannine und ein aromatisches Finale belegen den Anspruch. Für das tatsächlich vorhandene Potenzial spricht, dass sich der Sieger vor allem in Runde zwei vom Feld absetzte, nach vier Stunden Belüftung „Schöner Duft, druckvoll am Gaumen“ (Steidl). „Raffiniert – keine Überreife-Aromen.“ (Fabrizio) ausverkauft, Telefon 0041-22-53 15 00, Fax 578 08 03, jp-pellegrin@bfwevin.ch



**2** 2003 SCHLOSS HALBTURN PINOT NOIR „H“  
Schloss Halbturn, Halbturn (Burgenland/Österreich)  
Im Glas zunächst buttrige und holzige Noten, dann entfalten sich Frucht und Würze: Erdbeere, Lorbeer, Petersilienwurzel, Teer. Ein authentisch wirkender, klar aufgebauter Wein: breite Anlage, Viskosität, körniges Tannin, Reintönigkeit. „Kein typischer power-Wein, aber voluminös, Auslese-Stilistik“ (Fischer). „Frische. Gute Säureunterstützung“ (Bernath). € 29,50; WeinArt, Winkler Str. 93, D-65366 Geisenheim, Tel. 06722-710 80, Fax 71 08 20, info@weinart.de, www.schlosshalbturn.at



**3** 2003 REICHOLZHEIMER FIRST SPÄTBURGUNDER AUSLESE „R“  
Weingut Schlör, Wertheim (Tauberfranken/Baden)  
Sattige, hintergründige Frucht zeichnet diese Entdeckung aus Tauberfranken aus. Kräftiger Holz-Einsatz hat Vanille-Noten und Geschmeidigkeit beigesteuert. Griffige Gerbstoffe, beginnende Reife. „Bester Vertreter des klassischen Typs“ (Steidl). „Etwas holzbetont, aber elegant“ (Fabrizio). ausverkauft, Telefon 09342-49 76, Fax 69 59, weingut.schloer@t-online.de, www.weingut-schloer.de

