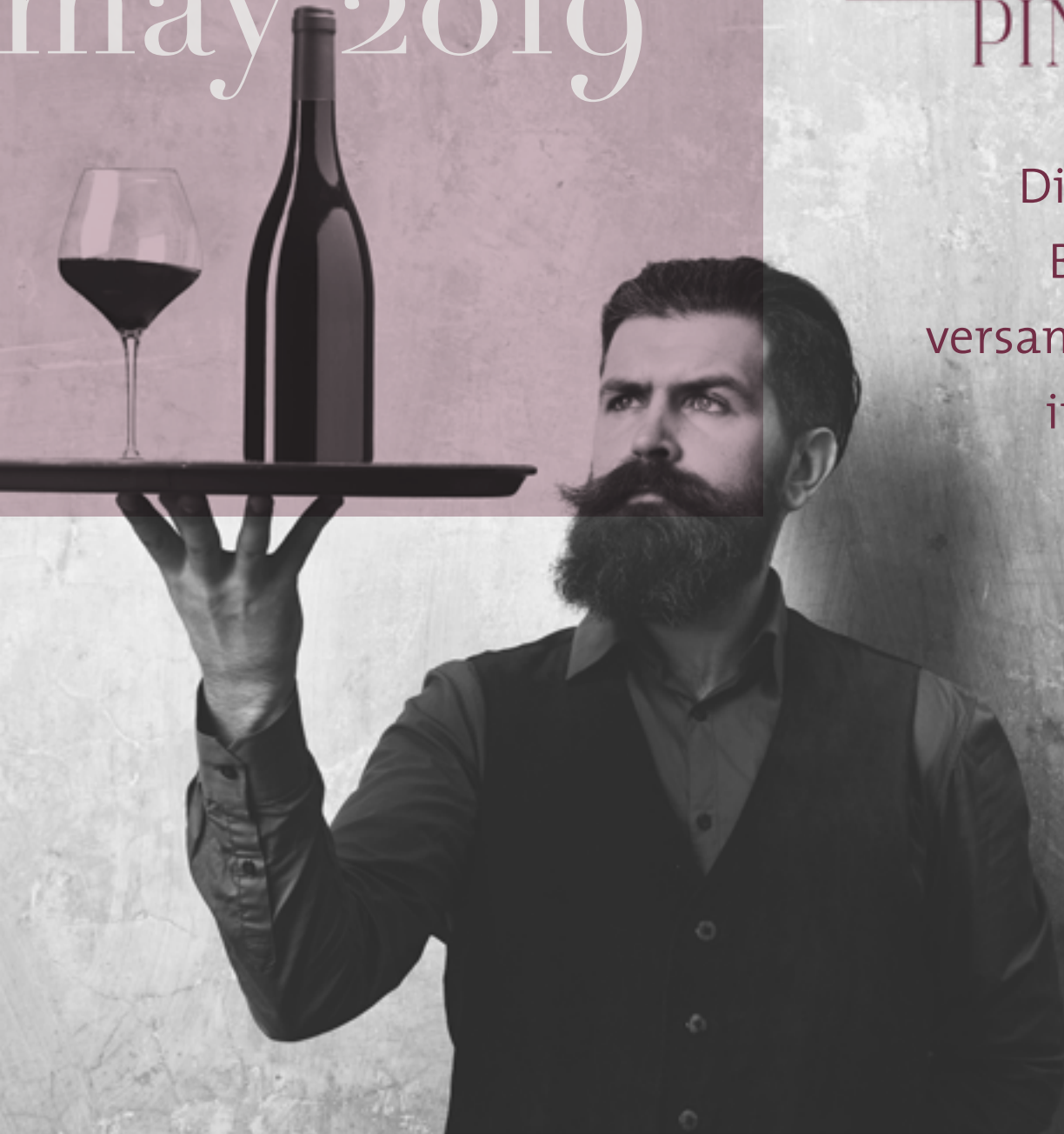


05/06
may 2019

HOTSPOT
PINOT 

Die Welt der
Burgunder
versammelt sich
in Freiburg



Pressemappe

05/06
may 2019

Inhaltsverzeichnis

1. HOTSPOT PINOT - Das Symposium der Burgunderrebsorten	2
2. Die deutsche Erfolgsgeschichte der Burgunderrebsorten in Zahlen	5
3. Burgunder Dinner	9
4. Fotolink	10
4. Lineup aller teilnehmenden Erzeuger	10

I. HOTSPOT PINOT - Das Symposium der Burgunderrebsorten

Griffig, anschaulich, diskutabel, geschmackvoll. Das ist Pinot. In all seinen Facetten. Ob weiß oder rot. Still oder sprudelnd. Am 5. und 6. Mai 2019 trifft sich die große Familie der Burgunder in Freiburg. Dort wird gemeinsam gestritten und jubelt. Probiert und kommentiert.

Gastgeber sind die Badischen Winzer, ihrer Einladung folgen Kollegen aus der ganzen Welt. An zwei Tagen versammeln sich Koryphäen aus Forschung und Lehre, Top-Erzeuger und Meinungsmacher der

Weinszene auf Schloss Reinach bei Freiburg.

Die weißen und roten Burgunderrebsorten sind in Deutschland seit Jahren auf der Überholspur. Statistische Zahlen belegen diesen Trend eindrucksvoll. Jetzt gilt es das große stilistische Spektrum der Pinots zu ergründen. Hierzu entwickelten die Kuratoren des HOTSPOT PINOT Symposiums sieben Masterclasses in Verbindung mit eindrucksvollen Degustationen.

Organisationsteam HOTSPOT PINOT

Pressekontakt:

Christina Hilker
Sommelier-Consult GmbH
Medienhaus
Adlerstraße 41
D-70199 Stuttgart
T: +49 711 22 07 346
M: +49 177 68 97 199
E: christina.hilker@sommelier-consult.de

Kuratoren:

Axel Biesler
Christina Hilker
Christian Frens

Eventkoordination:

Katja Gießler,
Christian Frens
Sommelier Consult GmbH
Lindenstraße 14
D-50674 Köln
T: +49 221 924 28 240
E: info@sommelier-consult.de

Guest Relations:

Alexia Putze
T: +49 177 332 21 00
E: alexia.putze@hotspot-pinot.de

Gastgeber:



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt

I.I HOTSPOT PINOT in Zahlen

1 Location | 2 Tage | 7 Fachvorträge | 6 Spitzenköche

160 Fachbesucher - aus 13 Ländern

86 Verkostungsmuster – ca. 850 Flaschen Wein

48 Deutschland – davon 31 Baden | 17 Frankreich | 6 USA | 5 Schweiz |
5 Österreich | 3 Italien | 3 Libanon | 2 Neuseeland | 1 Australien | 1 Südafrika

1.2

Und das erwartet die Teilnehmer

Masterclass 1 -

Klone versus Selection Massale

Während die einen auf die kleinen Beeren der sogenannten Dijon-Klone schwören, kritisieren die anderen ihre epidemische Ausbreitung. Mindestens ebenso kontrovers wird die Debatte über den Einfluss der zahlreichen Pinot-Varietäten auf den Geschmack der Weine geführt. Eines ist klar: Die Vielfalt innerhalb einer Sorte ist nirgendwo größer als beim Pinot Noir. Als weltweit gefragter Experte erörtert der Önologe und Rebenveredler Pierre-Marie Guillaume brennende Fragen zwischen Vielfalt, Anpassung und Monotonie im Weinberg. Nik Weis ist glühender Verfechter der Varianz und wird in der anschließenden Podiumsdiskussion als Winzer und Erhaltungszüchter Rede und Antwort stehen. Ebenso wie renommierte Winzer, deren Pinots in der Presse zuweilen als burgundisch gefeiert werden, obwohl ihr Ursprung so burgundisch gar nicht ist. Wann also ist der Burgunder im Glas?

Masterclass 2 -

Burgunder: eine monastische Spurensuche

Wenn heute weitestgehend Einigung darüber besteht, dass die Wiege des Pinot Noirs im Burgund zu finden ist, liegen dafür viele Indizien, aber keine Beweise vor. Ob Ordensgemeinschaften an der Verbreitung des Pinot Noirs beteiligt waren, muss ebenso Spekulation bleiben wie ihr häufig zitierter Fortschritts-

geist die europäische Weinkultur maßgeblich beeinflusst haben soll. Dass sich der Wein zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor entwickelte, belegt die Geschichte des Klosters Eberbach im Rheingau immerhin eindrucksvoll. Dr. Daniel Deckers geht der Geschichte des Weins nicht nur seit vielen Jahren akribisch auf den Grund, sondern versteht es auch, sie äußerst lebendig zu erzählen. Dass er einen Dokortitel der Theologie besitzt, dürfte ihm bei seinem Vortrag sehr entgegenkommen. Ob das Bild von den Mönchen als Bewahrer der Weinkultur nach seinem Vortrag in Schiefelage geraten ist?

Masterclass 3 -

Pyrotechnik oder Popcorn?

Bis vor kurzem galt es als ausgemachte Sache, dass es sich um einen wertvollen Chardonnay aus dem Burgund handeln muss, wenn sein Duft an ein Streichholz erinnert, das im gleichen Moment und bestenfalls an einem Feuerstein entzündet wurde. Doch das einst exklusive Aroma hat weltweit Karriere gemacht. Da stellt sich auch die Frage nach seiner Herkunft neu. Welche Hinweise geben bestimmte Aromen tatsächlich auf die Herkunft eines Weins? Ist eine balsamische Sherry-Note allein den Weinen des Jura vorbehalten, während Popcorn stets auf die sogenannte Neue Weinwelt verweist? Der Önologe und Weinfachberater Hermann Mengler stellt in einem Impulsvortrag griffige Thesen in den Raum,

bevor er in eine kontroverse Diskussion überleitet. Seine Gäste sind Winzer, die es wissen müssen – ihre Weine flüssige Zeugen.

Masterclass 4 -

VERTICAL 33 – Pinot Noir im Libanon

Eid Azar wanderte durch seine Heimat im Libanongebirge, als er auf rund 2000 Metern seinen Augen nicht mehr trauen wollte: Verwilderte Kulturreben. Bevor der Bürgerkrieg diese Gegenden verwaist zurückließ, wurde seit den Phöniziern selbst im Gebirge ununterbrochen Wein angebaut. Dass er sich jetzt in seinen Extremlagen langsam wieder erholt, ist auch Visionären wie Eid Azar zu verdanken. Zusammen mit seinen Freunden George Cortas und Joseph Gnossein erwarb er im Hochland der Bekaa-Ebene Land und die Expertise des renommierten Önologen Yves Confuron aus dem Burgund, der die drei Enthusiasten bis heute bei ihrem Projekt »Vertical 33« begleitet. Und das heißt auch Pinot Noir. 2014 pflanzten sie ihn auf verschiedenen Höhen. Die höchste Parzelle liegt auf 1600 Metern. Im letzten Jahr konnten sie ihren Jungfernjahrgang ernten. »Er zeigt Persönlichkeit«, sagt Azar. Ein Gespräch auf dem Podium und eine Weltpremiere im Glas.

1.2

Und das erwartet die Teilnehmer

Masterclass 5 - Genossenschaften im Wandel

Im letzten Jahr wurde ein Gewürztraminer aus Tramin mit 100 Parker-Punkten geadelt. Weil ein italienischer Weißwein noch nie mit dieser Höchstnote bedacht wurde, ist allein das bereits eine Sensation. Da hinter diesem Wein nicht nur Willi Stürz als Kellermeister, sondern auch eine Genossenschaft steckt, hat dieses Ergebnis hierzulande womöglich einen Hallo-Wach-Effekt erzeugt. Derweil hat bei den deutschen Genossen ein Umdenken eingesetzt, das sich im Glas nicht zu verstecken braucht. 2016 übernahm Dennis Kirstein die Geschäftsführung der Winzergenossenschaft Achkarren und lancierte mit der »Edition A« zwei Burgunder, die aufhorchen ließen. In Württemberg haben die Weine der Winzer aus Cleeborn seit langem einen guten Ruf. Über das genossenschaftliche Wesen in Österreich ist im Zusammenhang mit der Domäne Wachau selten die Rede. Warum alles so ist, wie es ist oder nicht, diskutiert der Weinjournalist Sascha Speicher mit den Protagonisten auf dem Podium.

Masterclass 6 - Biodynamie und Burgunder

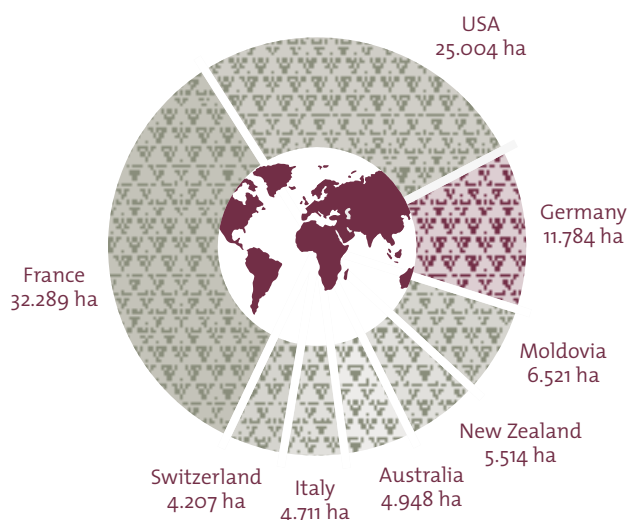
»Die Zukunft des Spitzweins liegt im Weinberg«, sagt Martin Kössler. Was sich nach der Binsenweisheit eines streitbaren Weinhändlers anhört, meint vielmehr auch, dass vor rund 30 Jahren Biowinzer bisweilen von jenen Kollegen belächelt wurden, die ihre Weinberge inzwischen sogar biodynamisch bewirtschaften. Umwelt- und Ressourcenprobleme haben das Thema der Nachhaltigkeit genauso ins Bewusstsein der Menschen gerückt, wie der Anspruch an einen individuellen Wein größer geworden ist. Und der entstehe nun einmal im Weinberg und nicht im Keller, davon ist Kössler überzeugt. Als Gäste begrüßt er Jasmine Hirscher (Hirsch Vineyards, Kalifornien) Olivier Humbrecht (Zind Humbrecht, Elsass), Jim Clendenen (Au Bon Climat, Kalifornien) und Klaus Vorgrimmeler (Weingut Vorgrimmeler, Baden). Das begleitende Tasting bringt den trockenen Stoff flüssig ins Glas.

Masterclass 7 - Die neue alte Welt

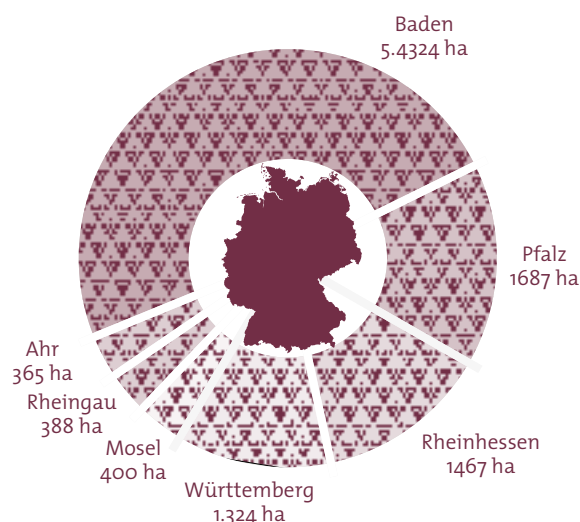
Es mutet paradox an, wenn selbst aus den vermeintlich heißen Weinbauregionen der Welt mittlerweile Burgunder kommen, die in ihrer Grandezza denen aus nördlichen Gefilden in Nichts nachstehen. Licht ins Dunkle bringen Caro Maurer (MW) und Frank Kämmer (MS). Im letzten Flight dieser hochkarätigen Pinot-Probe wird blind serviert. Ob man vorher klarer sieht, wird sich erst zeigen müssen. Eines darf bereits jetzt verraten werden: Die üblichen Muster, nachdem die Burgunder aus der Neuen und der Alten Welt zweifelsfrei zu unterscheiden waren, sind lange vorbei. Maurer und Kämmer werden das eindrucksvoll unter Beweis stellen.

2. Die deutsche Erfolgsgeschichte der Burgunderrebsorten in Zahlen

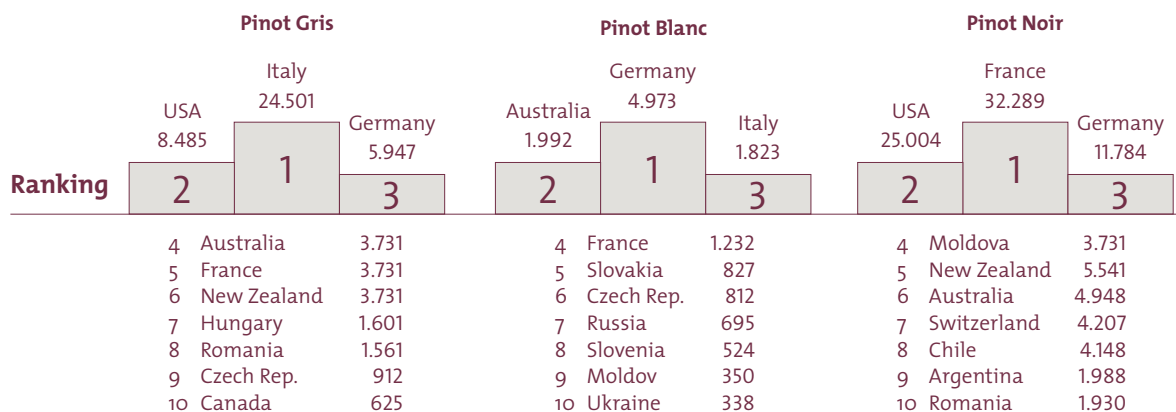
Pinot Noir Surface Worldwide



Pinot Noir Regionally 2017

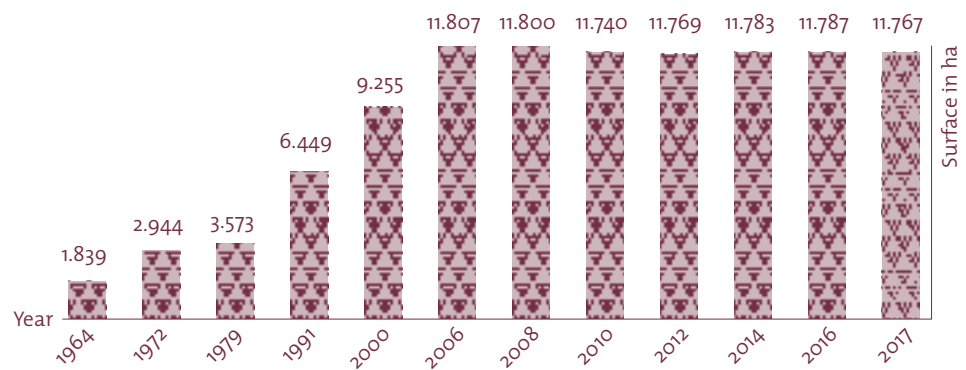


Major „German“ Grape Varieties (ha)

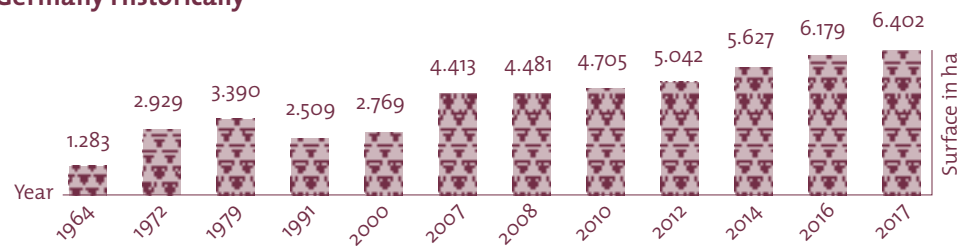


2.
 Die deutsche Erfolgsgeschichte der
 Burgunderrebsorten in Zahlen

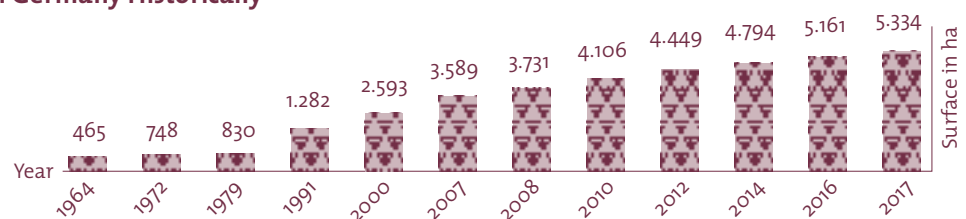
Pinot Noir Surface in Germany Historically



Pinot Gris Surface in Germany Historically

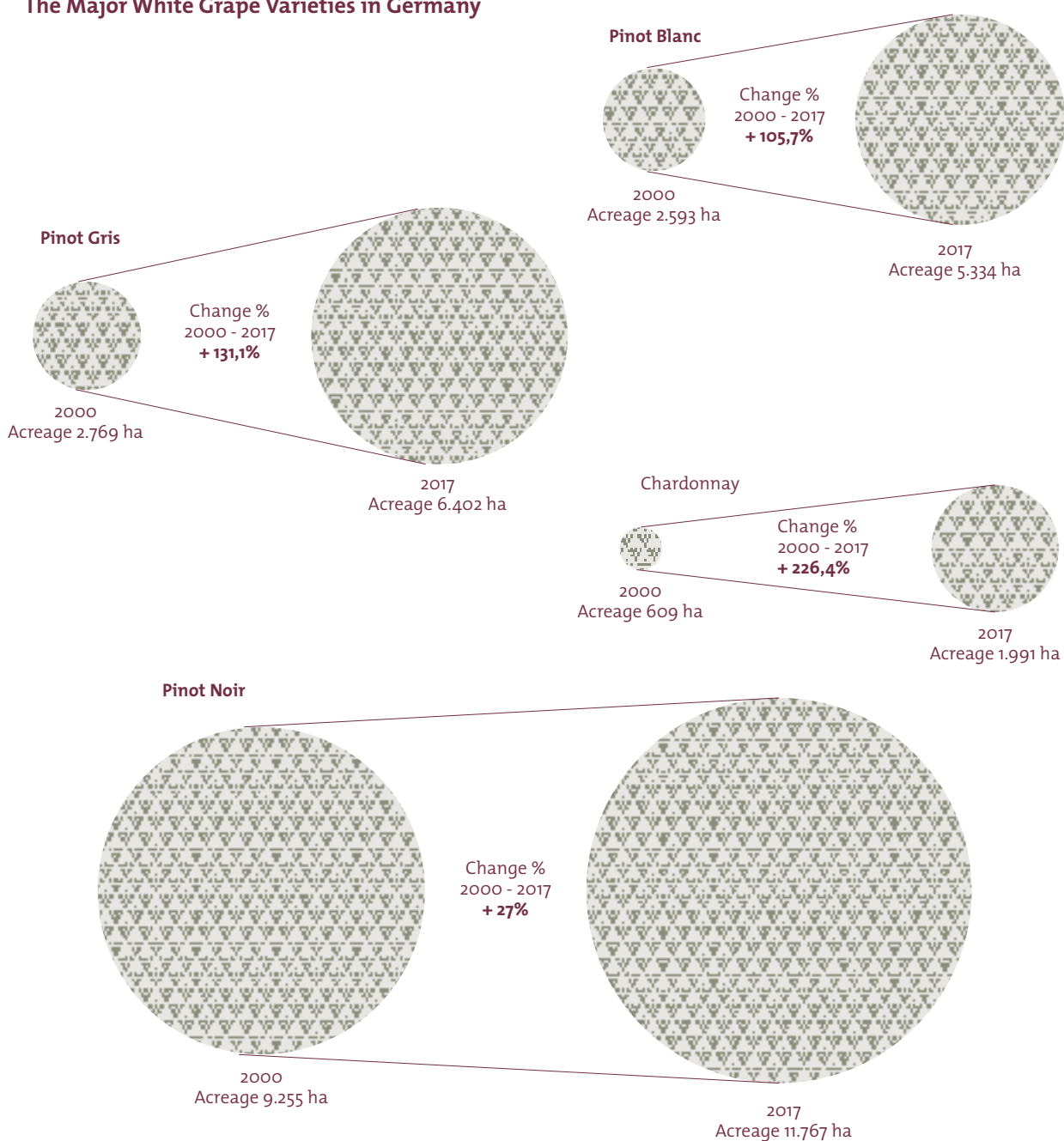


Pinot Blanc Surface in Germany Historically



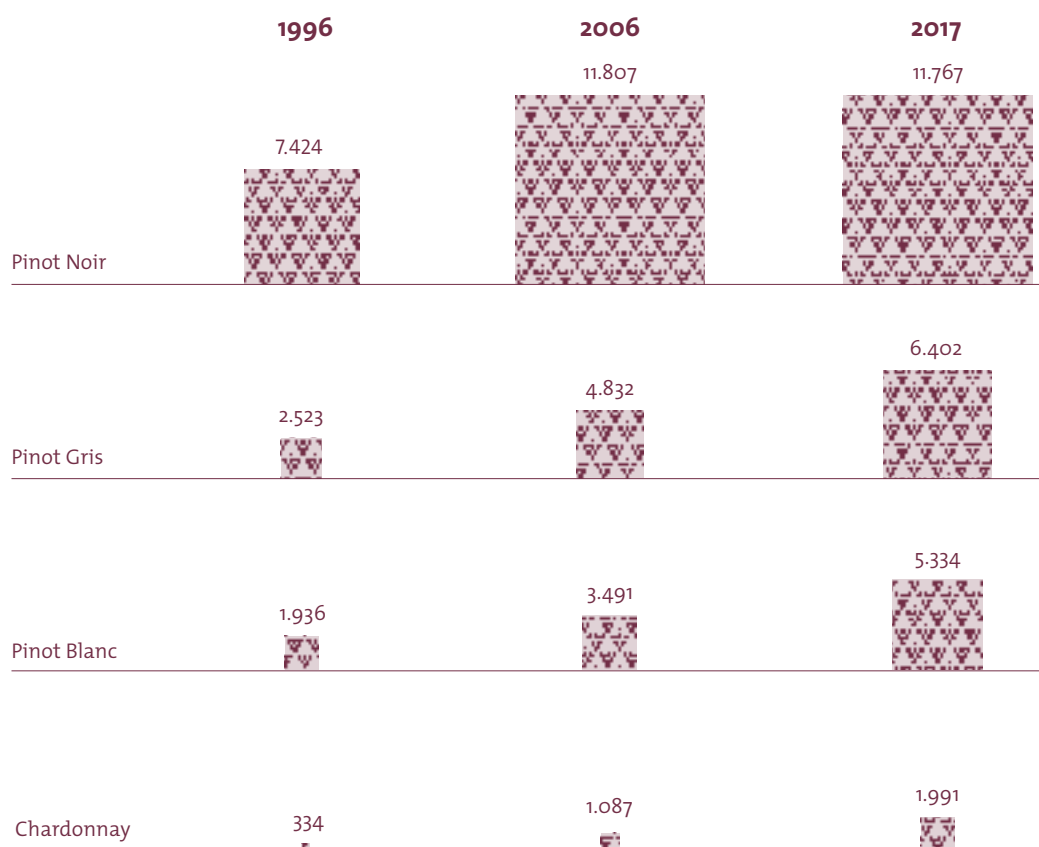
2. Die deutsche Erfolgsgeschichte der Burgunderrebsorten in Zahlen

The Major White Grape Varieties in Germany



2.
Die deutsche Erfolgsgeschichte
der Burgunderrebsorten in Zahlen

Pinot Paradise Germany. Surface in ha



3. Das Dinner



Otto Koch

Schnee-Ei, Champagner Sauce



Sven Elverfeld

Neubokler Spargel "Barbecue"
Eisbein, Sauerkraut, Bachkresseaioli



Otto Fehrenbacher

Bachsaibling,
Bärlauch-Kartoffelrisotto



Dieter Biesler

Entenleber, Rotwurst,
Sellerie, Morcheln



Oliver Rausch

Maibock, Fichtensprossen,
Schwarzwurst, Kirsche



Bernd Siefert

Nach August Escoffier:
Pfirsich Melba

Ihre Kochkünste sind zu Klassikern geworden. Aus dem legendären »deutschen Küchenwunder« ist eine noch nie dagewesene Kochkultur erwachsen – und erwachsen geworden. Deutschlands Hochküche darf sich zu den besten der Welt zählen. Sechs großartige Vertreter ihrer Kochkunst kreieren den Pinots dieser Welt ein Festmahl, das an die Gepflogenheiten längst vergangener Tage erinnert, bei dem alle Gänge gemeinsam und

nicht nacheinander aufgetragen wurden. Weil dieser Service damals darunter litt, dass längst nicht mehr alle Speisen heiß waren, wenn sie gegessen werden wollten, etablierte sich schließlich die bis heute gewohnte Art jede Speise separat aufzutragen. Anfangs wollte die nicht jedem schmecken. Als knausrige Appetithappen, die einen an den Rand des Verhungerns bringen würden, wurden auch Unmutsäußerun-

gen laut. Alle Speisen stets heiß zur gleichen Zeit aufzutafeln, stellt heute kein Problem mehr dar. Das Pinot-Dinner bedient sich dieser alten Tradition in modernen Zeiten. »Gänge« dürfen an diesem Abend durchaus wörtlich verstanden werden, denn die gilt es für jede Speise zurückzulegen. Dass sich die Mitglieder der Burgunder-Familie dabei entspannt über den Weg laufen, ist gewollt und ganz im Sinne eines Familientreffens.

4. Fotolinks

Lineup – hier finden Sie Informationen zu jedem teilnehmenden Winzer:

<https://hotspot-pinot.com/lineup>

Fotolink
Protagonisten:

<https://hotspot-pinot.com/impressionen>

” Immer nur Riesling zu trinken, ist wie immer nur Porsche zu fahren. Manchmal darf es auch eine Limousine sein – oder Burgundersorten im Glas: Vielleicht nicht ganz so schnittig, dafür aber ein anderes, ein behagliches Genussgefühl.,,

Zitat: Caro Maurer MW

” Vor Jahren haben wir und einige andere Winzerkollegen echte burgundische Pinot Klone und „selection massale“ gepflanzt, die heute ein Alter und eine Reife haben, um mit internationalen Burgundern mitzuhalten. Es hat eine Weile gedauert, um in Reben und Keller richtig mit ihnen umzugehen und wir lernen immer noch dazu. Aber da sich zeitgleich auch das Bewusstsein bei Winzern und Kunden für unüberzüchtete Burgundersorten, die klare, feine, elegante und mineralische Weine hervorbringen, verändert hat ist die Zeit (über) reif intensiver über Burgunder-Weine zu sprechen.

*Zitat: Fritz Keller
(Winzer in Vogtsburg-Oberbergen,
Baden)*

” Am richtigen Platz sind Spät-, Weißburgunder und Chardonnay geniale Interpreten unserer besten Terroirs. Sie sind großartige Speisbegleiter und setzen sowohl zarte als auch mächtige Speisen in Szene (Huhn/Butter/Morcheln). Eine Generation Deutscher Winzer hat gewaltig in Weinberge, Keller und Know How investiert und sich zielstrebig höchste Kompetenz erworben, so daß die besten Weine mit anderen noblen Herkünften auf einem Tisch stehen können.”

*Zitat: Paul Fürst
(Winzer in Bürgstadt, Franken)*