

PRESSEMITTEILUNG

Spatium Pinot Blanc 2023:

Neue Impulse für Anbau und Essensbegleitung

Wie entwickelt sich der Weißburgunder? Welche Herausforderungen gibt es? Und wie kann dieser besondere Weißwein in die Speisenfolge eingebaut werden? Mit den zentralen Fragen von Anbau, Ausbau und Konsum einer der weltweit renommiertesten weißen Rebsorten und Weine hat sich die Veranstaltung „Spatium Pinot Blanc“ in Eppan auseinandergesetzt.

„Spatium Pinot Blanc“ hat heuer bereits zum vierten Mal stattgefunden und sich mittlerweile als eine der Leitveranstaltungen zum Thema Weißburgunder etabliert. Kein Wunder also, dass auch die Events im Rahmen der Veranstaltung hochkarätig besetzt waren: mit Forschern, Wissenschaftlern, Produzenten und nicht zuletzt einer Reihe von Masters of Wine und Sommeliers, die vor allem das Potential des Weißburgunders in der Gastronomie unter die Lupe zu nehmen hatten.

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse

Im ersten Teil der Tagung hatte die Wissenschaft das Wort. So konnten Florian Haas und Ulrich Pedri vom Versuchszentrum Laimburg neue Erkenntnisse zum Weißburgunder-Anbau vorstellen, die sie im Rahmen einer Studie zu Anbaulagen, Lesezeitpunkt und Maischestandzeiten gewonnen hatten. Eines der wichtigsten ist dabei: Durch den zu erwartenden Temperaturanstieg kann der Anbau von Weißburgunder zwar nach oben ausgedehnt werden, tiefere Lagen werden aber künftig ein hohes Qualitätspotential aufweisen.

Mit Christian Philipp von der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg konnten die Besucher des Symposiums im Rahmen der diesjährigen Ausgabe von „Spatium Pinot Blanc“ zudem einen Blick über den Tellerrand werfen. Er präsentierte die Ergebnisse einer Studie zu den Aromaprofilen des Weißburgunders in Österreich.

Der Weißburgunder als Essensbegleiter

Ein Hauptaugenmerk wurde bei der heurigen Ausgabe von „Spatium Pinot Blanc“ zudem auf den Weißburgunder als Essensbegleiter gelegt. Robin Kick, Master of Wine, nahm dabei Vielfalt und Chancen des Weißburgunders auf dem italienischen Markt unter die Lupe, während die Sommelière Melanie Wagner Erkenntnisse aus der deutschen Gastronomie vermittelt hat.

Wie gut der Weißburgunder letztlich als Speisenbegleiter passt, konnte man im Rahmen von „Spatium Pinot Blanc“ auch kosten: beim wein-kulinarischen Abend „Pinot Blanc in Symbiose mit Spargel“ mit Eppaner Winzern, die zu den Gerichten heimischer Jungköche verschiedene Weißburgundertypen präsentieren konnten. „Seine elegant zurückhaltende Art macht den Weißburgunder zum idealen Essensbegleiter“, hieß es bei der Veranstaltung, „nur sind diese Qualitäten des Pinot Blanc noch zu wenig bekannt“.

Auf der Überholspur

„Spatium Pinot Blanc“ dient demnach auch dazu, der Kombination von Weißburgunder und Gastronomie neue Impulse zu verleihen. Dies auch, weil der Pinot Blanc in den letzten Jahren oft im Schatten von Trendsorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc gestanden hatte. Zu Unrecht, wie Hans Terzer, einer der Initiatoren der Veranstaltung und Kellermeister der Kellerei St. Michael-Eppan überzeugt ist: „Wenn es gelingt, den Weißburgunder mit subtiler Frucht und zurückhaltender Würze in die Flasche zu bringen, trifft er wie nur wenige andere Sorten den Geschmack der Konsumenten.“

Für Medien-Rückfragen:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / 339 1895544