



we face  
communications

## „Spatium Pinot Blanc 2018“: Zukunftswerkstatt des Weißburgunders

114 Produzenten, über 160 Weine, 400 Weinliebhaber und zahlreiche internationale Journalisten an einem Ort: Die dritte Ausgabe von „Spatium Pinot Blanc“, die am 3. und 4. Mai in Eppan über die Bühne ging, war eine Ausgabe der Rekorde. Die bereits etablierte Mischung aus Präsentationen, wissenschaftlichen Vorträgen und einem spannenden Verkostungsteil für Weinliebhaber und Weinprofis machten Europas einzige „reinsortige“ Weißburgunderveranstaltung erneut zu einem großen Erfolg. Einer der Referenten, Prof. Dr. Ulrich Fischer, Leiter des Instituts für Weinbau und Önologie am DLR Rheinpfalz, lobte dabei einmal mehr die „sensorische Vielfalt der Weißburgunder und die Winzer, die seit vielen Jahren hinter der Sorte stehen“.

„Spatium Pinot Blanc“ wird seit 2014 im Zwei-Jahres-Rhythmus ausgetragen. Das Programm wurde im Laufe der Ausgaben verfeinert, das Ziel dahinter blieb hingegen unverändert: „Wir wollten von Anfang an den Weißburgunder aus dem Schatten anderer, weißer Sorten holen und ihm eine eigene Bühne bieten. Aus dieser Idee heraus, ist ‘Spatium Pinot Blanc’ entstanden“, so Hans Terzer, Kellermeister der Kellerei St. Michael/Eppan. Dem Ruf der Weißburgunderhochburg Eppan sind diesmal so viele gefolgt wie nie zuvor: „114 Produzenten waren dabei, davon 39 aus Deutschland, 38 aus Südtirol, 16 aus Österreich, 10 aus dem Friaul, 5 aus Frankreich, 4 aus dem Trentino und 2 aus der Schweiz. Sie alle stellten mit ihren Weißburgundern die unvergleichliche Vielseitigkeit der Sorte unter Beweis, die sich seit einigen Jahren zunehmende Beliebtheit in Handel und Gastronomie erfreut.“ Die Winzer trafen auf rund 400 Besuchern sowie zahlreiche Journalisten aus dem In- und Ausland.

Das war „Spatium Pinot Blanc 2018“: Das zweitägige Programm begann am Donnerstagabend (3. Mai) mit dem bis auf den letzten Platz ausgebuchten Genusserevent „Pure Eleganz und Harmonie: Sanfte Aroma-Küche & der Pinot Blanc“ in der Kellerei Giralan unter der Regie von Sterneköchin Anna Matscher und mit Unterstützung von Haubenkoch Manuel Ebner. Serviert wurden dabei 6 Gerichte, ein Dessertbuffet und ausgewählte Käsespezialitäten der Feinkäserei Capriz begleitet von 15 herausragenden Weißburgunder-Weinen.

Tags darauf am Vormittag (4. Mai) kam das anwesende Fachpublikum voll auf seine Kosten: Namhafte internationale Referenten präsentierten aktuelle Erkenntnisse aus Wissenschaft, Forschung und Praxis und gehen auf neue Möglichkeiten der Positionierung und Vermarktung des Weißburgunders ein. Zu den Höhepunkten zählten die Vorträge von renommierten Weinfachleuten. David Schildknecht (Weinkritiker) etwa erklärte, dass am auffallendsten beim Pinot Blanc seine Dezentheit sei. „Diese erkennen wir vielfach erst heute, nach Jahrzehnten der stilistischen Übertreibung und Lautstärke.“ Mit Blick auf erfolgreiche Weißburgunder-Produzenten betonte er, dass viele eine Strategie der Diversifikation verfolgen würden: „Sie führen mehrere verschiedene Spielarten des Weißburgunders im Sortiment.“ Die Vielschichtigkeit der Sorte hob Prof. Dr. Ulrich Fischer, Leiter des Instituts für Weinbau und Önologie am DLR Rheinpfalz, hervor. „Der Weißburgunder ist sensorisch faszinierend, ebenso wie die vielen Winzer, die seit vielen Jahren mit ganzer Leidenschaft dahinter stehen.“ Master of Wine Madeleine Stenwreth gab in ihrem Vortrag einen Einblick in die nördlichen Märkte, deren Monopole und die Rolle des Weißburgunders heute. Die Frage, ob der Weißburgunder die bessere Burgundersorte sei, erörterte Britta Wiegmann, Chefredakteurin von Gault Millau Deutschland.

Die zentrale Bedeutung von Lage und Terroir für den Weißburgunder strichen die Teilnehmer an der anschließenden Podiumsdiskussion heraus. Diese Faktoren gelte es künftig verstärkt in den Fokus zu rücken und gezielter nach außen hin zu kommunizieren. Wer die Welt des Weißburgunders kennenlernen und alles über Wesen, Winzer und Weinbauregionen erfahren wollte, kam am Nachmittag bei den Masterclass-Verkostungen um 17 und 19 Uhr sowie bei der Publikumsverkostung von 16 bis 22.00 Uhr in der Kellerei St. Michael/Eppan voll und ganz auf seine Kosten. Dabei zeigte sich die ganze stilistische Vielfalt und das Reifepotenzial des Weißburgunders. Kulinarisch verwöhnt wurden die Teilnehmer am Freitagmittag und –abend von Sternekoch Herbert Hintner.

„Spatium Pinot Blanc“ wurde organisiert vom Verein Vineum Eppan in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Eppan und dem Versuchszentrum Laimburg.

**SPATIUM  
PINOT  
BLANC**

davisio pr agency  
Dominikanerplatz 35, 39100 Bozen  
Tel. +390471 050806  
mailbox@davisio.com



VINEUM



www.spatium-pinotblanc.it  
info@eppan.com | T +39 0471 662 206