

Nürnberg, 19. Oktober 2011

## **So wird das Weinjahr 2011 – Sommelier Peter G. Rock erwartet einen sehr guten Jahrgang**

**Die Weinlese ist abgeschlossen – und die Winzer beginnen mit dem Keltern des Jahrgangs 2011. Doch welche Qualität wird dieser Jahrgang bieten? Sommelier und Vineria-Chef Peter G. Rock hat sich bei den Winzern umgehört und verrät, welche Sorten besonders gute Ernten eingebracht haben und was von den 2011er-Tropfen zu erwarten ist.**

Jedes Jahr stellen sich im Herbst erneut spannende Fragen für Weinmacher und Weintrinker: Wie wird der kommende Jahrgang ausfallen? Lohnt es sich, schon Platz im Keller zu schaffen und ein zweites Weinregal zu kaufen? Oder sollte man lieber die Finger vom 2011er lassen? „Grundsätzlich kann man sagen, dass der 2011er ein guter Jahrgang war, was die Lese betrifft“, sagt Peter G. Rock, Sommelier und Chef der Vineria in Nürnberg. „Ich habe in den vergangenen Tagen mit Winzern aus der Toskana, dem Languedoc und dem Saar-Mosel-Gebiet gesprochen, die alle mit ihrem Lesegut sehr zufrieden sind. Jetzt kommt es natürlich auf die Kellerarbeit des Winzers an. Verläuft diese optimal, kann es sogar ein großer Jahrgang werden.“

Gründe für den Erfolg oder Misserfolg eines Jahrgangs gibt es fast so viele, wie es Traubensorten gibt. Einige davon, wie etwa Wetterkapriolen, sind nicht beeinflussbar, andere hingegen schon. Vieles hängt von der Erfahrung und dem Geschick des Winzers ab. „2011 hat die Witterung den Winzern ordentlich zugesetzt. Doch abgesehen von einigen Frostperioden und Hagel kann man sagen, dass das Frühjahr 2011 hervorragend war, speziell in einigen Teilen Deutschlands wie Franken, Rheingau oder Rheinhessen. Dazu kam die lange Wärmephase am Ende der Reife, also von Anfang August bis Mitte September. Es war sehr warm, daher hat die Lese dieses Jahr auch schon sehr früh begonnen“, erklärt Rock.

Die spezielle Klima-Entwicklung im Verlauf dieses Jahres erlaubt den Schluss auf einen richtig guten Jahrgang 2011. Vor allem von den Sorten Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling und Pinot Noir sind laut Rock einige tolle Tropfen im kommenden Trinkjahr zu erwarten. Peter G. Rock: „Der Winzer Dr. Jochen Siemens hat diese Einschätzung bestätigt. Er ist extrem zufrieden mit der Ernte, weil er die durch die heftige Regenzeit im Frühsommer bedingten faulenden Trauben vorgelesen hat. Die Ernte enthielt daher ausnehmend exzellentes Lesegut, das einen hervorragenden Most ergibt. Der Riesling zum Beispiel wurde mit Öchslezahlen von 87-95 Grad Öchsle gelesen, der Spätburgunder sogar mit 105 Grad Öchsle. Das lässt auf einen Traumjahrgang beim Pinot Noir schließen.“

Das sind gute Neuigkeiten für Peter G. Rock in seinen beiden Rollen als Restaurantchef und Sommelier. Auch befreundete Winzer aus Italien haben dieses erste Urteil bestätigt: Weingüter aus der Toskana, Lombardei, aus Veneto und Apulien haben Rock ebenfalls eine hervorragende Ernte signalisiert. „Ich freue mich schon auf die ersten Flaschen des Jahrgangs. In der Vineria werden wir etwa ab Februar den 2011er-Jahrgang im Ausschank haben, und zwar von den Sorten Auxerrois und Pinot Blanc. Natürlich nur, wenn die Trinkqualität die gute Ernte bestätigt.“ Nach den bisherigen Einschätzungen dürfte das aber mit großer Sicherheit der Fall sein.

## **Veranstaltungshinweise:**

Zwar noch nicht bestückt mit Weinen von 2011, aber dennoch zwei spannende sensorische Weinreisen: Die Vineria-Herbstseminare führen nach Spanien und Italien:

Am Freitag, den 21. Oktober 2011 stellt der Spitzen-Sommelier und Spanienkenner Christoph Schönege das Weinland Spanien vor. Neben der Verkostung der Weine erfahren die Gäste viele Hintergründe und Details über die jeweiligen Tropfen und die besten Anbaugebiete. Das Vineria-Küchenteam bereitet speziell zu diesem Anlass eine Auswahl feiner Tapas zu.

**Preis: 29 Euro pro Person** inklusive Weinprobe, Wasser und Vortrag durch Sommelier Christoph Schönege.

**Wann: 21. Oktober, ab 19 Uhr**

Am Donnerstag, den 3. November 2011 erläutert und erzählt der sizilianische Sommelier Giovanni Maiorana viele interessante Hintergründe und Details zu den verkosteten Weinen und den besten Anbaugebieten Italiens. Für diesen Abend bereitet das Vineria-Küchenteam um Maximilian Bork eine feine Auswahl an italienischen Köstlichkeiten zu. Diese können je nach Wunsch und Appetit von der speziellen Karte dazu bestellt werden.

**Preis: 29 Euro pro Person** inklusive Weinprobe, Wasser und Vortrag durch Sommelier Giovanni Maiorana.

**Wann: 3. November 2011, ab 19 Uhr**

Anmeldung und Details auf: [www.vineria.de](http://www.vineria.de)

## **Pressekontakt:**

**factum - Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH**

Alexander Otto - Schönstraße 110a - D-81543 München

fon: +49 (0)89 / 51 08 92 25 - mobil: +49 (0)175/ 24 55 101

E-Mail: [otto@factum-pr.com](mailto:otto@factum-pr.com) - [www.factum-pr.com](http://www.factum-pr.com)