

## Presse-Information vom 5. April 2017

**V.i.S.d.P.:** Ansgar Schmitz, Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a,  
54295 Trier, [as@weinland-mosel.de](mailto:as@weinland-mosel.de), Tel. 0651/710280

# Qualitätsdialog zwischen Winzern und Wirten ankurbeln

## Gastronomie-Weinwettbewerb „Der Beste Schoppen Mosel“ beginnt

**Der große Qualitätstest „Der Beste Schoppen Mosel“ startet im April in seine 19. Auflage. Alle Gastronomiebetriebe und konzessionierten Winzerwirtschaften dürfen ihre offenen Ausschankweine von Mosel, Saar und Ruwer zum Wettbewerb einreichen. Das Besondere am Wettbewerb: Gastgeber und Winzer bewerten gemeinsam mit Fachleuten die Qualität ihrer Schoppenweine und arbeiten so kontinuierlich daran, das Angebot für ihre Gäste zu verbessern.**

Seit dem Start des Wettbewerbs im Jahr 1999 wurden mehr als 18.300 Weine aus dem Anbaugebiet Mosel bewertet. In Etwa 550 Unternehmen der regionalen Gastronomie und Weinwirtschaft arbeiten Jahr für Jahr zusammen, sorgen für geprüfte Qualität und geben dem Gast Orientierungshilfe bei der Auswahl offener Weine. Der Wettbewerb ist ein Kooperationsprojekt von Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Industrie- und Handelskammern Trier und Koblenz, DLR Mosel, DEHOGA Rheinland-Pfalz und Moselwein e.V. (Weinwerbung). In einem Pressegespräch im Hotel Deutschherrenhof in Zeltingen-Rachtig, der „Neuentdeckung des Jahres“ im Vorjahreswettbewerb, gaben die Trägerorganisationen den Startschuss für das diesjährige Qualitätsprojekt.

Die Träger rechnen auch in diesem Jahr damit, dass etwa 1.400 bis 1.500 Weine zum Test eingereicht werden. Damit würde die Gesamtzahl der getesteten Weine nach dem diesjährigen Wettbewerb bei fast 20.000 liegen. Den Teilnehmern aus der regionalen und überregionalen Gastronomie und Hotellerie bietet der Wettbewerb attraktive Preise und Urkunden, sowohl für langjährige Teilnehmer als auch für neue Betriebe. Die Gesamtleistung der teilnehmenden Gastronomiebetriebe steht im Mittelpunkt und wirkt sich bei der Preisvergabe aus. Die besten Betriebe erhalten Geld- und Sachpreise.

Die besten Schoppen-Wirte werden in drei neuen Kategorien geehrt. Dem Sieger des Hauptpreises „Der Beste Schoppen“ winkt ein Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro, zur Verfügung gestellt von den Volksbanken Raiffeisenbanken der Region. Der Zweit- und der Drittplatzierte in der Hauptkategorie erhalten Sachpreise im Wert von 500 und 250 Euro, die vom DEHOGA Rheinland-Pfalz und dem Moselwein e.V. zur Verfügung gestellt werden.



Gekürt wird auch die „Neuentdeckung des Jahres“: Der Beste dieser Kategorie darf sich über einen Preis im Wert von 500 Euro des Gerolsteiner Brunnens freuen. In der Kategorie „Weingut mit Gastronomie“ erhält die Winzerwirtschaft mit dem besten Ergebnis hochwertige Weingläser im Wert von 500 Euro, zur Verfügung gestellt von Kristallglashersteller Spiegelau aus dem Bayerischen Wald.

Der Wettbewerb dokumentiert eine starke Qualitätsentwicklung bei den offenen Ausschankweinen. Das ursprüngliche Ziel des Projekts ist damit schon lange erreicht. Dennoch arbeiten die Träger permanent an der Weiterentwicklung des Wettbewerbs: Nachdem in den vergangenen Jahren das Bewertungssystem grundlegend reformiert, die Testkategorien erweitert sowie der Internetauftritt erneuert wurden, gibt es in diesem Jahr Neuerungen bei den Regionalproben. Diese finden wieder an drei Standorten entlang der Mosel statt: am 13. Juni in Trier, am 20. Juni Ediger-Eller und am 27. Juni Bernkastel-Kues. Während diese ersten Bewertungsdurchgänge in der Vergangenheit an bis zu drei Tagen je Standort stattfanden, werden die Verkostungen an einem Tag je Standort konzentriert, um den Zeit- und Personalaufwand für alle Beteiligten zu reduzieren. Neu sind in diesem Jahr die Weingläser, mit denen die Juroren die Weine verkosten werden. In Kooperation mit dem Kristallglashersteller Spiegelau wird der Weinkelch „Style“ eingesetzt. Dieses moderne Weinglas eignet sich nicht nur für Riesling, Müller-Thurgau und Elbling, es bietet auch beste Degustationsvoraussetzungen für Burgundersorten und Rotweine.

Getestet wird in elf Kategorien: Riesling trocken, Riesling halbtrocken, Riesling lieblich; Elbling trocken und halbtrocken, Rivaner trocken und halbtrocken, Weiße Burgundersorten trocken und halbtrocken, Rosé/Weißherbst/Blanc de noir sowie Rotwein trocken.

Alle in den Regionalproben positiv bewerteten Weine erhalten das Siegel „Ausgezeichnet – Der Beste Schoppen“. Die besten Weine aus den regionalen Bewertungen qualifizieren sich für die Finalprobe, in welcher die Siegerweine der Kategorien ermittelt werden. Diese erhalten wie gewohnt das Siegel „Der Beste Schoppen – Sieger“. Die Finalprobe wird am 6. Juli im Steillagenzentrum in Bernkastel-Kues sein.

Die Siegerweine werden bei der großen Finalveranstaltung am 18. Juli in Kröv präsentiert. Unter allen Teilnehmern, die einen Siegerwein stellen, werden anhand der Punkte für den Siegerwein und für alle vom Betrieb eingereichten Weine die Wettbewerbssieger in der Hauptkategorie ermittelt. Nur Gastgeber, die mindestens drei Weine zum Wettbewerb eingereicht haben, können eine der Betriebsauszeichnungen erhalten. Somit wird die Leistung von Lokalen honoriert, die ihren Gästen ein breites und besonders gutes Schoppenwein-Angebot von der Mosel bieten.

In der Kategorie „Weingut mit Gastronomie“ werden gastronomische Betriebe geehrt, die zu einem Weingut gehören. Alle Wettbewerbsteilnehmer, die erstmals die

Plakette „Haus der Besten Schoppen“ erhalten, qualifizieren sich für den Preis „Neuentdeckung des Jahres“. Diese Auszeichnung erhält das Unternehmen mit der besten Gesamtwertung für seine Weine aus drei Jahren Wettbewerbssteilnahme.

Siegel und Urkunden „Der Beste Schoppen“ gibt es weiterhin für einzelne Weine. Diese offiziellen Prüfsiegel der Landesweinprämierung dürfen auf Flasche und Weinkarte verwendet werden. Die erfolgreichen Teilnehmer profitieren durch höheren Weinumsatz und sichern sich einen Bonus für eine Zertifizierung als Qualitätsbetrieb im Rahmen der „Dachmarke Mosel“.



Volksbanken  
Raiffeisenbanken



Die Träger rufen alle Gastronomie- sowie Weinbaubetriebe mit konzessionierter Gastronomie dazu auf, ihre offenen Ausschankweine zum Schoppentest einzureichen. Alle Lokale, die Weine von Mosel, Saar und Ruwer im offenen Ausschank führen, können sich beteiligen. Die Einreichung von Weinen ist kostenlos. Erhält ein Wein eine Auszeichnung, fällt eine Erfolgsgebühr von zehn Euro an. Die detaillierten Ausschreibungsbedingungen gibt es auf den Internetseiten [www.derbesteschoppen.de](http://www.derbesteschoppen.de). Dort können alle Wettbewerbssteilnehmer einsehen, wann ihre Weine zur Verkostung kommen und wie Weine sowie Betriebe bewertet wurden.

Zu den sensorischen Prüfungen in Trier, Ediger-Eller und Bernkastel-Kues sind die teilnehmenden Gastronomen und ihre Weinlieferanten eingeladen. Die verdeckten Proben dienen nicht nur dazu, die Qualität der Schoppenweine zu bewerten, sie sind auch Schulungen für die Wettbewerbssteilnehmer. Gastronomen und Winzer können sich dabei ein Bild von der Weinqualität machen. Diese Proben kurbeln den Qualitätsdialog zwischen Wirten und Weinlieferanten an.