



Wein &
Wasser
PAIRING
2026

Pressemitteilung

Wein & Wasser neu gedacht

Januar 2026 | Nordheim am Main

Wie stark Wasser den Geschmack von Wein beeinflusst, ist bekannt – wie tiefgreifend diese Wechselwirkung tatsächlich ist, wurde in diesem Format und dieser Intensität jedoch kaum untersucht. Genau hier setzt der **Wein & Wasser Pairing Award 2026** an, der vom 23. bis 25. Januar in **Nordheim am Main** stattfand.

Welchen Erkenntnisgewinn kann das Pairing von Wein und Wasser leisten?

Beim **Wein & Wasser Pairing Award 2026** wurde systematisch untersucht, wie natürliche Mineralwässer aus unterschiedlichen Quellregionen einen einzelnen Wein sensorisch beeinflussen. Eine interdisziplinäre Jury aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Liechtenstein verkostete zehn Mineralwässer blind zum **Silvaner Grande trocken 2022, Bioland-Weingut Manfred Rothe, Franken**. Ziel war es, feinste Unterschiede in Aroma, Textur, Dynamik, Struktur und Körper zu erfassen und das Zusammenspiel von Wein und Wasser zu beschreiben.

Innerhalb einer Ess- und Trinkkultur sensibilisiert der deskriptive Verkostungsansatz für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln. Das bewusste Wahrnehmen sensorischer Phänomene regt an, nach dem Entstehungsprozess vom Ursprung bis ins Glas zu fragen, den sowohl der vom Terroir geprägte Wein als auch natürliche Mineralwässer durchlaufen.

Perspektivwechsel: Wasser und Wein werden nicht isoliert betrachtet, sondern als aufeinander abgestimmte Partner. „Sensorisch verlangt uns das Format einiges ab. Von den Warm-ups bis zum Jahresauftakt müssen wir präzise verkosten und sauber beschreiben. Das bringt mich fachlich weiter und wirkt sich auf meine Arbeit aus“, sagt **Anke Scherer, Wassersommelière und Dozentin bei GastroSuisse**.

Das Pairing von Wein und Wasser wird sinnlich erfahrbar, analytisch nachvollziehbar und zeigt klare Wirkung. Die Jury beobachtete, dass einzelne Mineralwässer den Wein öffnen, andere ihn straffer, kühler oder cremiger erscheinen lassen, fein differenziert und überraschend deutlich.

Weder ist die Rolle des Weines noch die des Wassers im Pairing zu unterschätzen: Der Silvaner Grande aus der **Pairing-Region 2026** verfügt über die substanzielle Qualität, die sich aus allen Faktoren seines Werdeprozesses ergeben. Mit jedem natürlichen Mineralwasser wurde eine für diese Wassergattung typische Eigenschaft sichtbar: ein dynamischer Verlauf, eine Bewegung mit wahrnehmbaren Gegensätzen, Harmonien, Kontrasten sowie Momenten von Reduktion und Verstärkung.

Ein Juror ergänzt: „Ein natürliches Mineralwasser kann im Pairing nur das hervorbringen, was im Wein tatsächlich vorhanden ist. Erst ab einer gewissen Qualität ist mit jenem Verlauf zu rechnen, der den Pairing-Moment dynamisch und differenziert erscheinen lässt. Fehlt die Qualität des Weines oder Wassers, bleibt der Pairing-Moment zurückhaltend.“

Manfred Rothe, Winzer und Gastgeber 2026, resümiert: „Euer Pairing ermöglicht mir neue und weitere Geschmackssaspekte auf die Bistrokarte zu bringen. Sie werden Besucher zum Pairing animieren um ihr Mineralwasser zum Wein finden.“

Damit rückt das Pairing von Wasser und Wein als qualitätsprägender Faktor zeitgemäßer Trinkkultur in den Fokus. „Dieses Format geht deutlich weiter als klassische Verkostungen. Hier wird deutlich, wie Wasser Struktur, Länge und Charakter eines Weins verändern kann und wie entscheidend die richtige Abstimmung für den Gast ist“, betont **Patrick Nitsche, Sommelier-Meister und Inhaber der Weinkulturbar Dresden**.

In der Schweiz findet der Award ebenfalls Beachtung. **Eugen Maurer, Wasser-Sommelier und Verkaufsleiter** der Mineralquellen Adelboden AG, betont: „Der Wein & Wasser Pairing Award bereitet den verschiedenen Mineralwässern endlich eine Bühne der sensorischen Vielfältigkeit und unterstreicht diese kostbaren natürlichen Ressourcen. Jede Wahrnehmung der Pairing-Momente ist nachvollziehbar und ermöglicht eine fundierte Beratung der Gäste und Kunden.“

Das Pairing ausgewählter natürlicher Mineralwässer mit Wein eröffnet neue Perspektiven für den privaten Rahmen wie auch für die Gastronomie. Das Erleben der sensorischen Unterschiede macht die Wirkung eines Mineralwassers nachvollziehbar und zeigt, wie Terroir und Zusammensetzung den Charakter des Weines prägen. Das neue Format bietet einen differenzierten Zugang zum Pairing und weckt neben der sensorischen Variation das Interesse, mehr über den Weg zu erfahren, den Wein und Wasser vom Ursprung bis ins Glas zurücklegen.

Begleitet wurde der Award von einer intensiven sensorischen Vorbereitung, moderierter Ergebnissicherung sowie einer Pressestunde vor Ort. Die Ergebnisse sind abrufbar unter: <https://www.pairing-award.de/mineralbrunnen>.

Beteiligte

Jury

René Blanco Müller (CH), Paul Breuss (A), Irene Dumoulin (CH), Johannes Hünich (D), Joachim Kuppert (D), Gerlinde Mock (A), Patrick Nitsche (D), Joachim Pahlke (LI), Anke Scherer (LI), André Uhlig (D); <https://www.pairing-award.de/juroren>

Mineralquellen

Rheinsberger Preussenquelle, Bad Brambacher Mineralquellen, Haaner Felsenquelle, BioKristall-Quelle, RhönSprudel-Quelle, VILSA-Quelle, Bad Pyrmonter Quellen, Lieler Schlossbrunnenquelle, St. Leonhardsquelle, FRANKEN BRUNNEN Hochstein-Quelle

Veranstaltungsorte

Weinbistro Weingut Manfred Rothe, Nordheim am Main
Gasthaus Zur Sonne, Nordheim am Main

Dokumentation

Frank Janowski, Paul Breuss (Fotografie), Eckart Reichl (Regiekamera)

Veranstalter

wasserpur | familienstift e.V., Dohnaer Str. 20, D-01219 Dresden

Pressekontakt

André Uhlig, kontakt@pairing-award.de, +49 152 24327300