

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_18

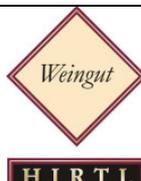
4. SEPTEMBER 2012

Die Themen:

- Der Wein – ein Erlebnis – Das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- Steirisches Stift Admont beliefert Lufthansa mit „himmlischem“ Wein 2
- Weinherbst Niederösterreich in 17. Saison gestartet:
Gewachsene Kultur rund um den Wein..... 2
- Wein im TV: „Eingeschenkt – Weinland Österreich“ zeigt ab 9. 9. die
Erfolgsgeschichte des österreichischen Weins 3
- Weingut Hirtl ist „Zertifizierter Weinviertler Leitbetrieb“ 5
- Erste Lagen 1^W Präsentation im Schloss Grafenegg..... 6
- „Wines that rock“ und der neue „Downhill 2011“ in Göttlesbrunn 7
- Weinbau in Luxemburg? – Teil 2..... 8
- Deutsches Weininstitut erwartet guten Jahrgang 2012..... 9
- Winzer in Treviso produziert Spumante für Muslime..... 9
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
EU-Liberalisierungswut bedroht Riesling, Portwein & Co..... 9
- Deutscher Sektkonsum 2011 bei über fünf Flaschen pro Kopf..... 10
- Termine – Termine – Termine..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012..... 12
- Die BBJ-Partner..... 13

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



WEINGUT
STEININGER



***) Der Wein – ein Erlebnis – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Die Kellertage stehen vor der Tür. Landauf und landab, überall lädt in den nächsten Wochen die offene Kellertür zur Einkehr ein. Es ist aber nicht (nur) die Weinverkostung, die alljährlich um diese Zeit angeboten wird. Erinnern wir uns noch, als das Probierglas – das 16tel „Stamperl“ – gereicht hatte, um den Wein aus dem Fass ohne Kleckern auf die Mundschleimhaut zu bekommen. Da standen wir zwischen den Fässern im Keller, die Herren lauschten den Ausführungen des Winzers während die Damen nach und nach erfroren.

Seither ist viel geschehen. Die einfache Weinpräsentation wurde von der Inszenierung abgelöst. Die Glaskultur, das Ambiente eines eigenen Kostraumes, die Brotbegleitung und die gnadenlose Eloquenz des Winzers in der Präsentation seiner Weine, schaffen eine Atmosphäre des Wohlfühlens.

So wurde aus einer einfachen Sache ein gesellschaftliches Ereignis mit allem was dazugehört, bei dem jeder sein passendes Wohlfühlformat finden kann. Von der offenen Kellertür, über eine Veranstaltung mit hunderten Weinen in den Prunkräumen der Wiener Hofburg, bis hin zur Präsentation sündteurer Kreszenzen in einer kleinen Gruppe von betuchten Weinliebhabern. Der Erfolg dieser Weinshows gibt allen Veranstaltern Recht. Es ist das beste Marketing, um den Wein zeitgemäß zu präsentieren und seinen Preis auch „erlebbar“ zu machen. (hb)

(www.actcom.at, www.urhani-ritter.at)



„Wein ist der befeuernde Geist aller Feste
und der König aller Getränke.“

(Theodor Heuss, deutscher Politiker,
in seiner Dissertation über den Wein
seiner schwäbischen Heimat)



***) Steirisches Stift Admont beliefert Lufthansa mit „himmlischem“ Wein**

Das obersteirische Benediktinerstift Admont, mit seinen Weingütern „Dveri Pax“ (Friedenstür) seit einigen Jahren ein namhafter Weinerzeuger, hat mit der deutschen Lufthansa einen Vertrag über die Lieferung eines eigenen Cuvees abgeschlossen. „Benedict Weiss“ wird ab Jänner 2013 auf Langstreckenflügen nach Amerika kredenzt werden. Die Cuvée aus Sapon (Furmint), Pinot Gris und Riesling wird allerdings nur den First Class-Fluggästen zum Essen gereicht. „Besonders vollmundig und lebendig“, lautete das Urteil der Sommeliers nach ersten Verkostungen.

Admont hat seine vormals verstaatlichten Ländereien in Slowenien in den 1990er Jahren zurückbekommen, inklusive der Güter Eisenthür bei Luttenberg (Ljutomer) und Jahringhof (Jarenina). Letzterer Standort, zwischen Spielfeld/Sentilj und Maribor gelegen und seit 1139 im Besitz der Benediktiner, wurde für die moderne Kellerwirtschaft adaptiert. Das dazugehörige kleine Schloss ist Veranstaltungsort und soll demnächst auch Restaurant und Beherbergungsbetrieb bieten. Insgesamt wurden an die 12 Mio. Euro investiert, zum Teil auch unterstützt durch EU-Mittel. Derzeit produziert Dveri Pax auf 70 ha Rebflächen rund 300.000 Flaschen per anno.

***) Weinherbst Niederösterreich in 17. Saison gestartet:**

Gewachsene Kultur rund um den Wein

Im Stift Herzogenburg wurde Anfang September über den diesjährigen Weinherbst Niederösterreich informiert, bei dem altes Brauchtum, sportive, kulturelle und genüssliche Events rund um den Wein auf dem Programm stehen, insgesamt sind heuer mehr als 800 Veranstaltungen in über 100 Weinstraßen-Gemeinden geplant. „Der Weinherbst Niederösterreich hat sich mittlerweile zu Euro-

pas größter Initiative für den Weintourismus entwickelt. Das Besondere am Weinherbst ist die gewachsene Kultur rund um den Wein und die Authentizität. Es wurden keine ‚künstlichen‘ Feste geschaffen, sondern alte Traditionen bewahrt, moderne Elemente eingeführt, auf regionaltypische Besonderheiten eingegangen und dies alles in einem abwechslungsreichen Programm übersichtlich zusammengefasst“, hielt Tourismus- und Wirtschafts-Landesrätin Dr. Petra *Bohuslav* fest.

Der Weinherbst Niederösterreich bietet allen Weinfreunden auch heuer einen bunten Veranstaltungsreigen im ganzen Land, wobei sowohl altbekannte Events stattfinden werden wie auch neue. Neben den ursprünglichen Festen und Bräuchen wie den Hiata-Angelobungen, den Weintaufen, den Erntedankfesten oder den Feierlichkeiten rund um den 15. November zu Ehren des Hl. Leopold sind auch Jungwein-Präsentationen, Straßenfeste in den Kellergassen, Weinkulinarien, Wanderungen und Radtouren durch Weingärten, Weinseminare, Lesungen, Kunstausstellungen etc. geplant. Erste Events fanden schon Ende August statt, Ende dieser Woche starten bereits weitere Veranstaltungen wie beispielsweise das Poysdorfer Winzerfest oder das Kellergassenfest Krems-Thallern. „Der Bogen ist weit gespannt, die Themen Weinkultur, Genuss und Landschaftserlebnis werden auf unterschiedlichste und genussvolle Weise miteinander verknüpft und lassen sich in immer neuen Variationen erleben“, so *Bohuslav*.

Erstmals beinhaltet der Weinherbst Niederösterreich heuer auch eine Qualitätsoffensive: 30 Veranstalterinnen und Veranstalter haben sich freiwillig bereit erklärt, anonym getestet und bewertet zu werden. Die Kriterien reichen dabei von guter Beschilderung und ausreichendem Parkplatzangebot in der Gemeinde über ansprechende, fehlerfreie Speisekarten, ein regionaltypisches und hochqualitatives Angebot an Speisen und Wein, das passende Rahmenprogramm für Kinder und Erwachsene sowie über eine professionelle Öffentlichkeitsarbeit bis hin zum Einsatz von Mehrweggeschirr und zeitgemäßen sanitären Anlagen. Damit wird die kontinuierliche Verbesserung und Weiterentwicklung der Weinherbst-Veranstaltungen verfolgt. Am Ende des Jahres wird für alle Teilabschnitte der Weinstraße Niederösterreich das Top-Weinherbst-Fest und das beste Weinherbst-Fest von ganz Niederösterreich gekürt.

Die Weinanbaufläche beläuft sich in Niederösterreich auf über 27.000 ha, rund 50 Prozent der Rebflächen Österreichs liegen in Niederösterreich. Zudem verfügt das Land über eine 830 Kilometer lange Weinstraße und eine vom Wein geprägte Kulturlandschaft. Der Wein ist ein touristisch wie wirtschaftlich wichtiges Exportgut des Bundeslandes. Der Weinherbst wird hierzulande auch als die „fünfte Jahreszeit“ bezeichnet. Diese für die Winzerinnen und Winzer sehr arbeitsintensive Zeit ist für die Gäste die schönste Zeit, um die in der Herbstsonne liegende Landschaft, die ersten Fassproben oder heimische Bräuche kennenzulernen. Erstmals ausgerufen wurde der Weinherbst Niederösterreich 1996, zur Weinherbst-Gemeinde 2012 wurde Falkenstein im Weinviertel gewählt.

(www.weinherbst.at)

***) Wein im TV: „Eingeschenkt – Weinland Österreich“ zeigt ab 9. 9. die Erfolgsgeschichte des österreichischen Weins**

Nur rund 30 Jahre hat es gedauert, bis sich Österreich, das für knapp ein Prozent der Weltweinproduktion verantwortlich ist, zu einem international anerkannten Player entwickelt hat. Wein ist gelebte Kultur, er ist aber auch Chemie, Physik, Biologie, Philosophie und nicht zuletzt auch ein beachtlicher Wirtschaftszweig. All das erzählt die zwölfteilige Serie „Eingeschenkt – Weinland Österreich“ mit dem Fokus auf Österreich ab 9. September, jeweils Sonntag um 15.45 Uhr in ORF 2.

Ausgangspunkt sind die 16 österreichischen Weinbaugebiete, die Niederösterreich, dem Burgenland, der Steiermark und Wien zugeordnet sind. Sie alle wurden in elf Serienfolgen „verpackt“. Ein zwölfter Teil widmet sich dem Bergland, eine Bezeichnung, unter der Weinbauaktivitäten in den fünf Bundesländern außerhalb der traditionellen Wein-Bundesländer zusammengefasst werden. Wein in den Bergen? Rebstöcke entlang des Alpenhauptkammes? Die Klimaerwärmung macht es möglich, dass in vormalig zu kühlen Alpentälern wieder Weinstöcke ausgpflanzt werden.

„Eingeschenkt“ befasst sich mit den Landschaften, mit den natürlichen Gegebenheiten, die einzelne Weinbaugebiete prägen, und die letztendlich dafür mitverantwortlich sind, wie ein Glas Kamptaler Veltliner, ein Glas Zierfandler aus Gumpoldskirchen oder ein Eisenberger Blaufränkisch schmecken. Weshalb findet Terrassenweinbau vor allem in der Wachau statt? Wie wirkt sich der Lössboden des Wagrams oder die prächtige Hügellandschaft der Südsteiermark auf den Wein aus? Als wie nützlich, aber auch zerstörerisch kann sich Wasser erweisen, das als See, Fluss oder Niederschlag daherkommt? Und wie ist es möglich, in einer Millionenstadt wie Wien ernstzunehmende Weinqualitäten herzustellen? Erzählt wird all das von jenen, die es wissen müssen, weil sie täglich damit arbeiten – den Winzerinnen und Winzern.

So zeigt „Eingeschenkt“ vor allem, welche Arbeit dahintersteckt, bis sich Weinfreunde ein gutes Glas Wein gönnen können. Das ist zwar in großem Maße von der Natur abhängig. Doch ohne die Entscheidungen und Eingriffe des Menschen, wären Qualitäten wie sie von Weinkonsumenten heute eingefordert werden, nicht möglich. Welche Auswirkungen haben bestimmte Boden- und Klimaverhältnisse auf die Rebsortenwahl? Wie wird in einem modernen Rotweinkeller gearbeitet? Die Serie befasst sich auch mit Unwägbarkeiten, mit denen Winzer im Laufe eines Vegetationsjahres konfrontiert werden. Was passiert, wenn ein Hagelsturm über einen Weingarten hinwegfegt? Oder was tun, wenn Schwärme von Staren die reifen Trauben in kürzester Zeit abfressen? Großes Augenmerk wird auf neueste Tendenzen im Weinbau gelegt. Die Bio-Bewegung, ein weltweit immer stärker werdender Trend im gesamten Lebensmittelbereich, hat im Weinland Österreich besonders stark gegriffen, unabhängig davon, welcher philosophischen Richtung die einzelnen Betriebe anhängen. Dem wird in „Eingeschenkt“ ebenso breiter Raum gegeben wie dem klassischen Weinbau.

- Sonntag, 9. September: „Wien – Weltstadt mit Wein“
- Sonntag, 16. September: „Wachau – Steile Lagen, große Weine“
- Sonntag, 23. September: „Neusiedler-See-Hügelland – Mineralität in Rot, Weiß und Süß“
- Sonntag, 30. September: „Bergland Österreich – Wein zwischen Alpen und Almen“
- Sonntag, 7. Oktober: „Wagram und Klosterneuburg – Hohe und andere Schulen des Weines“
- Sonntag, 21. Oktober: „Südsteiermark – Der Sonne entgegen“
- Sonntag, 28. Oktober: „Südost- und Weststeiermark – Kaltes Feuer, wilder Wein“
- Sonntag, 4. November: „Mittel und Südburgenland – Wege zur Weltklasse“
- Sonntag, 11. November: „Thermenregion Carnuntum – Neue Burgunder, junge Römer“
- Sonntag, 18. November: „Kremstal, Kamptal, Traisental – Täler des Weins“
- Sonntag, 25. November: „Neusiedler See – Vom Wasser zum Wein“
- Sonntag, 2. Dezember: „Weinviertel – Wo das ‚Pfefferl‘ wächst“

*) Weingut Hirtl ist „Zertifizierter Weinviertler Leitbetrieb“

Seit 30. August 2012 ist Österreichs größtes Weinbaugebiet um einen Spitzenbetrieb reicher. Das Weingut *Hirtl* reiht sich auf Anhieb in die renommierte Riege der bisher insgesamt elf Weinviertler Leitbetriebe ein.



Roman Pfaffl, Andrea und Martin Hirtl, Ulli Hager, Regionales Weinkomitee Weinviertel

Mit dem Qualitätsstandard WEINVIERTEL wurde im Jahr 2007 ein transparentes Beurteilungssystem im Sinne der Nachhaltigkeit geschaffen. Ziel ist es, die Wein- und Servicequalität im Weinviertel weiter zu heben und den Konsumenten eine qualifizierte Orientierung anzubieten. Wein-, Produktions-, Service- und Vertriebsqualität werden bewertet und nach erfolgreichem Audit als „Aufsteigerbetrieb“, „Vorzeigebetrieb“ und „Leitbetrieb“ zertifiziert. Dieses in Europa einzigartige Qualitätsprogramm wurde vom Weinkomitee Weinviertel mit der Universität für Bodenkultur entwickelt. „Weinviertel-Leitbetrieb“ ist die höchste Aus-

zeichnung in diesem Zertifizierungssystem.

In den letzten Jahren konnte das Weingut *Hirtl* neben zahlreichen Weinliebhabern auch immer mehr renommierte Weininstanzen auf sich aufmerksam machen. Wenn es nämlich um die Spitzenplatzierungen bei nationalen und internationalen Weinprämierungen ging, hatten Andrea und Martin in den letzten Jahren die Nase ganz klar vorn. Beim 25jährigen Jubiläum des SALON Österreich Wein ist dem Poysdorfer Familienbetrieb heuer ein neuerlicher Meilenstein in der bisherigen Erfolgsgeschichte gelungen. Neben der Aufnahme des Grünen Veltliner Weinviertel DAC Reserve 2011 in den SALON wurde das Weingut unter die zehn SALON Auserwählten gewählt.

Zu den Erfolgskriterien zählen neben dem persönlichen Einsatz und der kompromisslosen Qualitätslinie des Betriebes, auch die absolute Verbundenheit zu einer einzigartigen Weinregion, dessen facetten- und nuancenreiche Weine die Herzen der Weinliebhaber höher schlagen lassen.

„Die Ernennung zum Weinviertler Leitbetrieb erfüllt uns mit Stolz und ist für uns eine neuerliche Bestätigung unseres Qualitätskurses“, zeigt sich Andrea *Hirtl* bei der feierlichen Übergabe am 30. August im Restaurant Tutendörfel erfreut. Im Traditionsbetrieb in der Brunngasse blickt man auf eine beinahe 300-jährige Geschichte zurück. Den Begriff „Qualitätsdenken“ haben Andrea und Martin *Hirtl* seit ihrer Betriebsübernahme im Jahr 2001 neu definiert. Dementsprechend hoch wurde die Latte für die Vinifizierung der rot-weiß-roten Sortenpalette gelegt. „Unser Ziel liegt in der Produktion von Weinen mit Tiefe und Struktur, die sich authentisch und sortentypisch, stilsicher und elegant präsentieren“, erklärt Andrea *Hirtl* die Betriebsphilosophie. Die geologischen und klimatischen Besonderheiten des Weinviertels werden mit viel Erfahrung, Feingespür und Konsequenz kombiniert und so in die Flasche gebracht, dass der besondere Charakter der einzelnen Sorten optimal zu Geltung kommt. Das Credo: „Jede Traube ist durch ihren typischen Charakter geprägt, der in jedem Fall erhalten bleiben muss.“ (bbj)



Martin und Andrea Hirtl © Petr Blaha

*) Erste Lagen 1^{er} Präsentation im Schloss Grafenegg



Am Donnerstag, dem 30. August, präsentierten alle 23 Mitgliedsbetriebe der Traditionsweingüter Österreich gemeinsam mit neun Spitzenbetrieben aus dem Donauraum, die an der Klassifikation der besten Lagen der Region mitarbeiten, ihre Erste Lagen 1^{er}-Weine im Schloss Grafenegg. Insgesamt gelangten in den wunderschönen Räumlichkeiten des Schlosses 125 Weine des aktuellen Jahrgangs aus 62 Weinlagen zur Verkostung, die das Prädikat Erste Lage auf dem Etikett tragen dürfen.

Bei herrlichem Spätsommerwetter startete man um 15 Uhr mit der Verkostung, konnte sich ab ca. 18.30 Uhr bei einem wunderbaren Buffet im Schlosspark stärken, um dann rechtzeitig um 19.15 Uhr das Open-Air-Konzert des London Philharmonic Orchestra zu genießen, das im Rahmen des Musik-Festivals Grafenegg an diesem Tag stattfand. Im Anschluss daran wurde bis 22 Uhr weiter verkostet und besprochen.

Eine illustre Gästeschar aus hochkarätigen Experten und Weinfreunden aus Hotellerie, Gastronomie, Handel und Medien leistete der Einladung folge und mischte sich unter die anwesenden Top-Winzer aus vier Weinbaugebieten. Die Qualitäten der einzelnen Lagen sowie der unterschiedlichen Charaktere von Rieslingen und Grünen Veltlinern auf Löss-, Schotter-, Urgesteins- und Konglomeratböden wurden ebenso angeregt diskutiert wie die Vorbereitungen zur Lese für den neuen Jahrgang 2012. Die Präsentation der Top-Weine der Ersten Lagen 1^{er} kann bereits heute mit großer Spannung erwartet werden. Zum Nachverkosten gibt's bis dahin alle aktuell verfügbaren Weine bei den jeweiligen Winzern – inkl. Genuss-Garantie! (bbj)



Vier Winzer und ein Zuhörer (v.l.n.r.): Markus Huber (Traisental), Bernhard Ott (Wagram), Paul Jurtschitsch (Kamptal) und Josef Mantler (Kremstal)

Die 23 Traditionsweingüter:

Weingut Willi Bründlmayer | www.bruendlmayer.at
 Weingut Dolle | www.dolle.at
 Weingut Ludwig Ehn | www.ehnwein.at
 Weingut Karl Fritsch | www.fritsch.cc
 Weingut Hiedler | www.hiedler.at
 Weingut Hirsch | www.weingut-hirsch.at
 Weingut Markus Huber | www.weingut-huber.at
 Weingut Jurtschitsch-Sonnhof | www.jurtschitsch.com
 Bio-Weingut Geyerhof | www.geyerhof.at
 Weingut Fred Loimer | www.loimer.at
 Weingut Malat | www.malat.at
 Weingut Mantlerhof | www.mantlerhof.com
 Weingut Hermann Moser | www.moser-hermann.at
 Weingut Sepp Moser | www.sepp-moser.at
 Weingut Ludwig Neumayer | www.weinvomstein.at
 Weingut Nigl | www.weingutnigl.at
 Weingut Bernhard Ott | www.ott.at

Weingut Salomon-Undhof | www.salomonwines.com
 Weingut Schloss Gobelsburg | www.gobelsburg.at
 Weingut Stadt Krems | www.weingutstadtkrems.at
 Weingut Stift Göttweig | www.weingutstiftgoettweig.at
 Weingut Johann Topf | www.weingut-topf.at
 Weingut Dr. Unger | www.ungerwein.at

Und die 9 kooperierenden Weingüter:

Weingut Allram | www.allram.at
 Weingut Günther Brandl | www.weingut-brandl.at
 Weingut Buchegger | www.buchegger.at
 Weingut Birgit Eichinger | www.weingut-eichinger.at
 Weingut Leth | www.weingut-leth.at
 Weingut Franz Proidl | www.proidl.com
 Weingut Josef Schmid | www.j-schmid.at
 Weingut Summerer | www.summerer.at
 Weingut Franz Türk | www.weinguttuerk.at

***) „Wines that rock“ und der neue „Downhill 2011“ in Göttlesbrunn**

Die Bio Weingärtnerei *Artner* (www.bioartner.at) in Göttlesbrunn war am Samstag, dem 1. September, Schauplatz eines weltmeisterlichen Events. Hans und Maria *Artner* stellten dabei als Gastgeber nicht nur die Hälfte der verkosteten Weine, sondern auch noch ihre einladende Weingärtnerei samt Heurigenlokal, Küche und Innenhof zur Verfügung. Darüber hinaus zeichneten Sie für Erlebnisse der besonderen Art verantwortlich: Welche Wirkung hat das Hören von Musik auf den Genuss von Wein? Eine Auswahl von fünf Musikstücken unterschiedlichster Stilrichtungen wurde jeweils von einem Wein-Paar begleitet. Die anwesenden Weinfreunde hatten die Aufgabe, Ihre Stimme für den besser zur Musik passenden Wein abzugeben. Gerhard *Pimpel* vom gleichnamigen Weingut in Göttlesbrunn und seine Angelika – zugleich auch Tochter von Hans und Maria *Artner* – stellten dazu die andere Hälfte der Weine. (www.gerhardpimpel.at)

Dieses nachmittägliche „Vorspiel“ führte nahezu nahtlos in ein mehrgängiges, hochwertiges und äußerst abwechslungsreiches Degustationsmenü über (nochmals fünf Gänge mit jeweils einem Wein aus den beiden Weingütern). Allein diese kulinarischen Köstlichkeiten wären schon Grund genug gewesen, bei diesem Event dabei zu sein. Eine kurze und intensive Unterbrechung der fulminanten Folge sensorischer Hochgenüsse gab es jedoch, die war vielleicht sogar der weltmeisterliche Höhepunkt, aber alles der Reihe nach:

Gerhard *Pimpel* (Bild rechts) macht Wein. Seit Jahren schon. Im Jahr 2004 vereinheitlichte er das Flaschendesign, ließ neue Etiketten anfertigen und konnte damit die bereits in den Jahren davor gestiegenen Qualitäten seiner Weine kompetent unterstützen. Der Designer kannte einen gewissen Michael *Walchhofer*, kurz zuvor in St. Moritz bei der Ski-WM Weltmeister in der Abfahrt geworden, der dann auch noch den Abfahrts-Weltcup in der Saison 2004/05 für sich holen konnte. Man traf sich, fand sich gegenseitig sympathisch und beschloss, für diesen Weltcup-Erfolg einen eigenen Wein zu kreieren. Gerhard *Pimpel* fuhr nach Göttlesbrunn, widmete sich einige Zeit seinen Fässern mit den guten und sehr guten 2004er-Weinen und schuf seine erste Cuvée mit dem Namen „Downhill“. Bei den weiteren Jahrgängen – 2006, 2007 und 2009 – war jeweils Michael *Walchhofer* mit von der Partie, einmal sogar zur Unterstützung Adi *Niederhorn*, Ö3-Sportchef und über die Jahre auch persönlicher Freund von Michael *Walchhofer*. Dieser musste dann auch nicht lang überredet werden, die Veranstaltung rund um die Präsentation dieses speziellen Weines aus dem aktuellen Jahrgang 2011 zu moderieren. „Downhill 2011“ ist halbe-halbe Zweigelt und Merlot, 15 bis 16 Monate Barrique – daher zur Zeit nur als Fassprobe und erst im Dezember tatsächlich in



Beim Präsentieren und Verkosten des „Downhill 2011“ (v.r.): Michael *Walchhofer*, Adi *Niederhorn*, Gerhard *Pimpel* und Bernulf *Bruckner* jun.

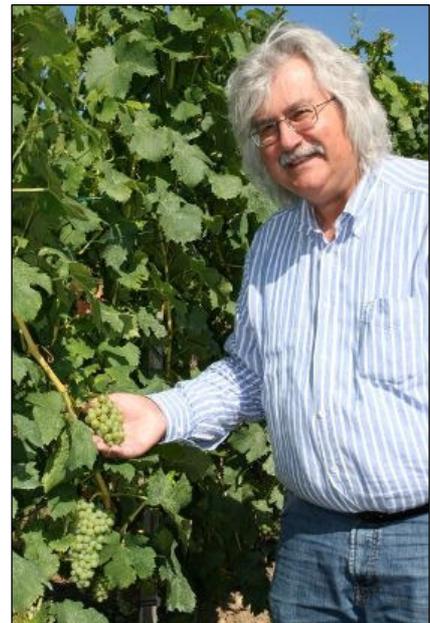
Flaschen gefüllt – und das alles aus wirklich hochwertigem Material aus einem großen Rotwein-Jahrgang. Das lässt sich jetzt schon richtig schön antrinken, kann aber auch noch viele Jahre reifen. Exklusiv für Michael *Walchhofer* gemacht und in dessen gastronomischen Einrichtungen in Zauchensee auch exklusiv zu trinken. Eine großartige Idee, die nunmehr wahrscheinlich sogar den qualitativen Höhepunkt erreicht hat. Chapeau!! (*bbj*)

*) Weinbau in Luxemburg? – Teil 2

„Im Bestreben, das ganze Potenzial ihrer besten Terroirs auszuschöpfen und echte Spitzenweine herzustellen, gaben sich die Luxemburger Privatwinzer Anfang 2006 eine Charta mit strengen Auflagen.“ schrieb Claude François in der Luxemburgischen Zeitschrift Télécraan Nr. 15/2011 auf S. 140 (www.privatwenzler.info/fileadmin/content/charta/2009/LIFE_Charta_tc15.pdf). Dazu kommen ein klares Bekenntnis zum naturnahen Weinbau mit Begrünung und rein organischer Düngung, ein maximaler Ertrag von 60 hl pro ha und die Erfüllung einiger hoher Anforderungen an die Lage wie Steigung, Alter der Reben, Bepflanzungsdichte, Klima usw. Darüber hinaus haben alle Charta-Weine auch eine Verkostungshürde zu überspringen, um die überdurchschnittlich hohe Qualität der Weine auch sensorisch bestätigt zu bekommen. Begonnen hat man mit sieben Winzern, im Jahr darauf waren es 16, mit dem Jahrgang 2009 hatten 13 Betriebe insgesamt 19 Weine gekeltert, die die Auszeichnung „charta.privatwenzler“ erhielten.

Mit zwei Weinen war das Weingut Domaine viticole Häremillen (www.haeremillen.lu) in Ehnen an der Mosel dabei vertreten, nämlich mit einem Pinot blanc 2009 Ehnen Kelterberg Barrique – leider schon ausverkauft, was bei einem Preis von 14,50 Euro pro Flasche auch keineswegs verwundert – und einem Riesling 2009 Ehnen Wousselt Vieilles Vignes. Der war – um 17,50 Euro – bei unserem Besuch Anfang August in Restbeständen noch verfügbar und fand in Form von ein paar Kostflaschen auch den Weg nach Österreich

Die „Domherrenmühle“ („Häremillen“) wurde Ende des 16. Jahrhunderts in Ehnen vom Trierer Domkapitel gegründet. 1988 erwarb die Familie *Mannes-Kieffer* das Anwesen und machte es zum heutigen Sitz ihres bereits Ende der 1970er Jahren von Max *Mannes* (Bild rechts) gegründeten Weingutes. Noch immer dreht sich das Mühlenrad – nun allerdings nicht mehr zum Mahlen des Mehls, sondern ganz modern zur ökologischen Stromerzeugung.



Das Weingut, entstanden aus einem ehemaligen Hobby, verfügt heute über eine Fläche von insgesamt knapp 15 ha. In Andreas *Krebs* fand man den Mann, um diesen Vollzeitjob in seiner Rolle als Kellermeister zu organisieren.



Die Kellerei (Bild links) befindet sich übrigens nicht in der Mühle, sondern in einem Neubau aus dem Jahr 1996, sehr modern mit Sichtbeton, direkt an die Weinberge grenzend. Unter dem alten Wohnhaus findet sich der Barriquefass-Keller, und es ist eine Kunst für sich, die alte Natursteintreppe heil hinunterzukommen. In der mit großem architektonischem Feingefühl renovierten Mühle wurde einer der schönsten Weinprobierräume der Mosel eingerichtet.

Neben dem großartigen Riesling wird am Weingut ein äußerst angenehmer Crémant Grande Cuvée Brut vom Riesling vinifiziert (ein nach der traditionellen Flaschengärmethode gemachter Winzersekt), der in manchen großen Jahren auch in einer Spezialversion als „Millésime“ auf den Markt kommt – zuletzt 2007 und auch bereits ausverkauft. Dazu bekamen wir auch drei Kostproben vom Auxerrois Ehnen Wousselt und vom Pinot Gris Mertert Herrenberg – beides 2011 – sowie vom Pinot Noir 2010 mit auf den Weg, um sie in Österreich nachzuverkosten. Das haben wir bereits getan und wurden nicht nur nicht enttäuscht, sondern vor allem bei den vergleichsweise hohen

Temperaturen im August angenehm überrascht von der Frische und der Frucht der Weine in Verbindung mit einer präsenten Struktur und einem sehr kräftigen Körper (selbst bei Alkoholgehalten von „nur“ 12 bis 13 %-vol.). (bbj)

***) Deutsches Weininstitut erwartet guten Jahrgang 2012**

Das Deutsche Weininstitut rechnet mit einem guten Jahrgang 2012. „Die Voraussetzungen sind gut, die Reifesituation ist gut, der Gesundheitszustand ist gut“, sagte Sprecher Ernst *Büscher* der Nachrichtenagentur dpa in Mainz. Der Ertrag werde voraussichtlich im Durchschnitt oder etwas darunter liegen. Im vergangenen Jahr waren es 9,3 Mio. hl Wein und Most bundesweit – laut DWI war das auch das Durchschnittsniveau der vergangenen zehn Jahre. Die Qualität war 2011 nach einem Bilderbuchherbst sehr gut.

Der Regen habe den Trauben gutgetan, sagte der DWI-Sprecher. Nun hofften die Winzer auf einen trockenen und milden Herbst. Allerdings sah es vor einigen Wochen wegen kalter Nächte noch nicht so gut aus. Deshalb halfen Hubschrauber in der Pfalz, Kaltluft in den Senken zu verwirbeln. Die Lese der frühen Sorten begann Mitte August, die Hauptweinlese startet Mitte September. Im vergangenen Jahr war die Lese der frühen Sorten bereits Anfang August losgegangen.

In Frankreich sieht die Prognose ganz anders aus: Dort wird die magerste Traubenernte seit mehr als zwei Jahrzehnten erwartet. Der Ertrag wird nach Angaben von Landwirtschaftsminister *Stéphane Le Foll* mit rund 42,5 Mio. hl so niedrig ausfallen wie seit 1991 nicht mehr. Der Grund: Frost und Hagel. Die Qualität soll aber gut sein.

***) Winzer in Treviso produziert Spumante für Muslime**

In Zeiten der Krise setzen italienische Winzer auf Kreativität. Ein Wein-Hersteller aus der Provinz Treviso hat begonnen, einen Spumante für die islamischen Märkte zu produzieren. Der biologische Weinsaft enthält keinen Alkohol und kann somit auch als Halal-Produkt, also als Getränk verkauft werden, das den islamischen Geboten entspricht.

Der Wein wird von dem Produzenten Astoria aus Refrontolo bei Treviso mit der Etikette „Zero-tondo“ verkauft werden, berichtete die Venediger Tageszeitung „Il Gazzettino“ am Dienstag. Die ersten 15.000 Flaschen werden bereits in den kommenden Wochen hergestellt. Ziel des Weinherstellers ist, die Produktion im ersten Jahr auf 100.000 Flaschen aufzustocken. (mit/trö)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

EU-Liberalisierungswut bedroht Riesling, Portwein & Co.

Die Portweine vom Nordufer des Douro-Flusses, die Rieslinge aus der Wachau und vom Mittelrhein oder die Gewürztraminer aus dem Elsass zählen zu den weltbesten Weinen, die in einigen der schönsten Naturlandschaften Europas reifen. Nicht zuletzt deshalb hat die UNESCO diese Weinbauregionen schon vor Jahren zum Weltkulturerbe erhoben. Jetzt aber droht den sensiblen Anbaugebieten Ungemach: Die EU-Kommission plant nämlich, die sogenannten „Pflanzrechte“ – Vorschriften, die die angemessene Nutzung der Weinbauflächen sicherstellen – bis 2016 zu liberalisieren und ab 2019 gänzlich abzuschaffen.

„Wenn das kommt, darf in Hinkunft jeder an jedem beliebigen Ort Wein anbauen“, warnt Josef *Pleil*, Präsident des Weinbauverbandes und Vizepräsident der NÖ Landwirtschaftskammer. Schwierig zu bewirtschaftende Lagen, wie in Österreich die Wachau oder die Südsteiermark, kämen mit dem Fall der Pflanzrechte unter Druck, weil dann einerseits die Abwanderung, andererseits die Ausweitung der Produktion drohe. „Preiseinbruch, Qualitätsverlust und negative Auswirkungen auf den Tourismus wären die Folge“, meint Pleil. Um dieses Schreckenszenario zu verhindern, haben alle 15 Wein erzeugenden Staaten in der Europäischen Union eine Achse geschmiedet und sprechen sich geschlossen für die Beibehaltung der Pflanzrechte aus. Nun muss aber auch noch die EU-Kommission davon überzeugt werden, beharrt sie doch nach wie vor auf der von ihr beabsichtigten

Liberalisierung. *Pleil*: „Wir werden alles unternehmen, damit Europas schönste Weinkulturlandschaften erhalten bleiben!“ (www.agrarnet.info, www.lk-noe.at, www.oesterreichwein.at)

***) Deutscher Sektkonsum 2011 bei über fünf Flaschen pro Kopf**

Die deutschen Verbraucher haben im vergangenen Jahr 335 Millionen Liter Sekt getrunken, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von fünfeinhalb Flaschen (4,1 Litern) pro Jahr entspricht, teilt das Deutsche Weininstitut (DWI) auf Basis der Daten des Statistischen Bundesamtes (DeStatis) mit.

Bei einem geschätzten globalen Schaumwein-Marktvolumen von gut 2 Mrd. Flaschen pro Jahr wird somit rund jede fünfte Flasche Sekt (22 %), die weltweit konsumiert wird, in Deutschland entkorkt. Damit dürften die Deutschen international an der Spitze liegen.

1.590 Betriebe haben im letzten Jahr laut DeStatis in Deutschland 420 Millionen Flaschen Schaumwein mit mindestens sechs Volumenprozent Alkohol hergestellt. Davon vermarkten jedoch 1.364 Betriebe weniger als 10.000 Liter pro Jahr. Unter ihnen befinden sich auch die zahlreichen Anbieter von Winzersekt, die allerdings mengenmäßig einen vergleichsweise sehr geringen Teil des Gesamtmarktes repräsentieren. Nur 0,8 % der in unserem Nachbarland vermarkteten Schaumweinmenge kamen 2011 von den Kleinbetrieben, 86 % dagegen von den sieben größten Herstellern mit einem Schaumweinabsatz von mehr als 5 Mio. Litern pro Betrieb und Jahr. Im Schnitt vermarktete 2011 ein Kleinbetrieb 2.500 Flaschen Schaumwein, bei den Großbetrieben waren es im Mittel 38 Millionen.

Von der deutschen Weinernte geht nur ein relativ kleiner Teil in die Schaumweinproduktion. Aus heimischen Grundweinen hergestellte Schaumweine sind als „Deutscher Sekt“ oder „Sekt b.A.“ (bestimmter Anbaugebiete) auf dem Etikett gekennzeichnet. Das Gros der in Deutschland produzierten Sekte stammt von ausländischen Grundweinen, die zunächst als Fassweine nach Deutschland importiert und dann hier versektet werden.

(Anmerkung *bbj*: Allein der Hinweis, dass in Deutschland erzeugter Sekt zum größten Teil nicht aus deutschem Wein gemacht wird, gibt einem Qualitäts- und Herkunftsfanatiker wie mir doch erheblich zu denken ... und hat beim Lesen dieses Textes dazu geführt, dass ich mir gleich eine Flasche Burgunder-Sekt vom Weingut Steininger in Langenlois geöffnet habe. Prost!)

***) Termine – Termine – Termine**

- Samstag, 8. Sept. 2012, 13 bis 18 Uhr: Salonweine aus dem Archiv im Zöbinger Rathauskeller
Im Zöbinger Rathauskeller lagern über 4000 Salonweine Österreichs bis in das Jahr 1988 zurück. Einmal im Jahr hat diese gigantische Vinothek am Fuße des Heiligensteins geöffnet. 100 ausgesuchte Spitzenweine Österreichs stehen zur Degustation für Sie bereit.
Eröffnet wird der Nachmittag um 14 Uhr durch Weinbaupräsident Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef *Pleil*. Anschließend stehen die ausgesuchten Salonraritäten zur Degustation bereit.
Info & Anmeldung zur Verkostung:
Ursin Haus Langenlois, Kampthalstraße 3. 3550 Langenlois, Tel: 02734-2000, www.ursinhaus.at
Preis p. P.: 15 Euro. Dieser Preis beinhaltet die Degustation im Rathauskeller, Brot & Wasser
- Freitag, 14. September 2012, ab 15 Uhr: Mystische Wachau – Wein.Rieden.Wanderung
Begeben Sie sich mit uns auf eine Wanderung durch die Wachauer Rieden und ihre Geschichte. Wir entziffern die Abdrücke der Zeit, Mythen der Wachau und schenken Ihnen reinen Wein ein.
Vinothek Domäne Wachau, Preis p. P.: 25 Euro. Anmeldung erforderlich! (www.domaene-wachau.at)

- Freitag, 21., bis Sonntag, 23. September 2012, jeweils 14 bis 20 Uhr:
Verkostung am Johanneshof Reinisch – Lagenweine 2010 & Holzspur 2011
Die Premium-Weine aus dem Jahrgang 2010 sind nun in den Flaschen. Das ist Anlass für ein Fest, und Familie Reinisch lädt herzlich zur Erstverkostung ein. Weiters stehen zur erstmaligen Verkostung Pinot Noir und St. Laurent Holzspur aus 2011 bereit (ab sofort zur Subskription freigegeben). Die neuen Weine werden auch zum Kauf angeboten. Als kulinarisches Begleitprogramm stehen Spezialitäten rund um den Kürbis und Besonderes vom Mangalitzaschwein bereit. Aus organisatorischen Gründen Anmeldung erforderlich: 02253/81423 bzw. office@j-r.at
- Samstag, 6. Oktober 2012, ab 13:30 Uhr: Weinherbst Schifffahrt – Donau.Rieden.Fahrt
Ein letztes Mal in diesem Jahr sticht die Mariandl in die Donau. Noch einmal gibt es die Rieden, noch einmal das Weltkulturerbe pur. Doch diesmal in den Farben des Herbstes. Wein, Musik und Wachauer Spezialitäten sorgen für den Rest.
Vinothek Domäne Wachau. Preis p. P.: 48 Euro. Anmeldung erforderlich! (www.domaene-wachau.at)
- Ein „Autochtona Award“ für die besten autochthonen Weine Italiens
Am 22. Oktober fällt der Startschuss für die nunmehr neunte Auflage der Autochtona, Forum für autochthone Weine der Messe Bozen. Mit Spannung erwartet wird auch in diesem Jahr der Wettbewerb „Autochthone Leidenschaft“, bei dem es darum geht unter den vorgestellten Etiketten autochthoner Weine die Besten zu ermitteln. Eine internationale Fachjury aus Sommeliers und Weinjournalisten wird die Weine der in den Hallen der Messe Bozen ausstellenden Betriebe und Kellereien sowie der Genossenschaften und Markenschutzgenossenschaften verkosten. Am Ende wird der „Autochtona Award“ in folgenden sechs Kategorien vergeben: „Bester Rotwein“, „Bester Weißwein“, „Bester Dessertwein“, „Bester Roséwein“, „Bester Schaumwein“ und „Bestes Anbaugebiet“. Zu diesen Kategorien kommt der „Besucherpreis“ hinzu, der aufgrund der Präferenz des Publikums am letzten Messetag vergeben wird.
Der „Autochtona Award“ ist zu einem festen Bestandteil dieses Forums geworden, das Qualität und Ursprünglichkeit der Weine in den Mittelpunkt stellt und sich als Schaufenster Jahrhunderte alter Winzertraditionen versteht. Die strengen Bedingungen für die Teilnahme an Autochtona schreiben vor, dass der Anteil an autochthonen Weinen 95 % betragen muss.
Autochtona 2012 vom 22. bis 23. Oktober ist das 9. Forum für autochthone Weine Italiens und wird von der Messe Bozen und dem Pressebüro Fruitecom in Zusammenarbeit mit AIS (Italienische Vereinigung der Sommeliers) organisiert. Es ist ein wichtiger Treffpunkt für Unternehmen, Genossenschaften und Fachbesucher und eine ausgezeichnete Möglichkeit autochthone italienische Weine hervorzuheben und Käufern, Chefs, Sommeliers sowie nationalen und internationalen Weinjournalisten vorzustellen (www.fierabolzano.it/autochtona/de/index.htm).

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012:**

a) Das *Basis-Halbjahrespackage* für alle: Um 180 Euro Jahresbeitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 299 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 499 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2012 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch mindestens neun Newsletters (zwei im September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun. (LRTC GmbH), Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoek@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010* zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



R A B L

WEINGUT RABL
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois
 Tel.: +43(0)2734/2303
office@weingut-rabl.at
www.weingut-rabl.at



WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 KREMS
 Tel.: +43(0)2732/85511-0
 Fax: +43(0)2732/85511-6
office@winzerkrams.at
www.winzerkrams.at



H I R T L

WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



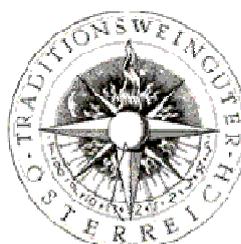
DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

WEINGUT STEININGER

WEINGUT STEININGER
 Walterstraße 2, 3550 Langenlois
 Tel: +43(0)2734/2372
office@weingut-steininger.at
www.weingut-steininger.at



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664 4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at