

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_19

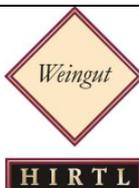
20. SEPTEMBER 2012

Die Themen:

- Wein – die Singlebörse – Das Top-Thema von Herbert Braunöck..... 2
- 4. Private Wine Tasting im Loisium zum Thema: „Grüner Veltliner DAC Reserve“ 2
- Aktuelle Studie nimmt heimische Weinkonsumenten unter die Lupe 3
- Biosphärenpark Wienerwald – Naturschutz mit Genuss verbinden 3
- Salonwein-Keller gibt Schätze preis..... 4
- Special Edition Wachau: „Terroir total“ 5
- Wiener Wein wird heuer top 5
- 6. Wiener Weinwandertag 6
- Top-Buchtipps aus dem Stocker-Verlag: „Mein eigener Weinkeller“ 6
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Alkoholfreier Rotwein senkt Blutdruck effektiver 7
- Aus der Recht-Redaktion: Wein darf nicht „bekömmlich“ sein 7
- Aus der Wirtschaftsredaktion:
VDP-Herbstversteigerungen bringen deutsche Spitzenweine unter den Hammer 8
- Termine – Termine – Termine..... 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012..... 11
- Die BBJ-Partner..... 12

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



WEINGUT
STEININGER



*) Wein – die Singlebörse – Das Top-Thema von Herbert Braunöck

Ich weiß schon, dass Sie Singlebörsen wie parship.at, love.at, elitepartners.at nur aus der Werbung oder vom Hörensagen kennen. Dort suchen neugierige, einsame und auch traurige Menschen zumindest Kontakt und im besten Fall den Partner fürs Leben.

Wie war das früher, als es diese Singlebörsen noch nicht gab? Eine Reihe von Events hatten den wichtigen Nebeneffekt des Kennenlernens: Geburtstagsparty, Hochzeitsfest, Gruppenreisen, Betriebsausflug. Dort trafen kontaktwillige Singles aufeinander und hofften den Menschen kennenzulernen, den man schon lange gesucht hatte.

Dabei spielt der Wein eine wichtige Rolle. Er löst die Spannung, reduziert die Nervosität, gibt Mut zum Kontakt und ... beflügelt die Kommunikation. Er liefert auch gleich ein erstes Thema: „Was sagen Sie zu diesem Grünen Veltliner, wie schmeckt er Ihnen? Waren Sie schon in Dürnstein? Dann kennen Sie vielleicht den Alten Klosterkeller? Dort ist einer der besten Plätze, um die Sonnwendfeier mit ihrem Schiffskorso auf der Donau zu beobachten ...“ So oder so ähnlich könnte es sein. Der Wein ist nicht nur ein Elixier das beflügelt, sondern ein nahezu unerschöpfliches Thema. Er gibt Ihnen auch die Möglichkeit eine persönliche Erfahrung, eine Anekdote einzustreuen. Sie haben die Kommunikation in der Hand und können beim Anstoßen einen tiefen Blick in die Augen Ihres Gegenübers tun. Ich meine, dass diese Art des Kennenlernens doch etwas romantischer ist, als die diversen Internetplattformen. Oder haben Sie schon einmal dem Bildschirm Ihres Laptops zugestrotzt? (hb) (www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.“

(Friedrich Hebbel)



*) 4. Private Wine Tasting im Loisium zum Thema: „Grüner Veltliner DAC Reserve“

Am 24. August 2012 fand die diesjährige gedeckte Blindverkostung von 60 verschiedenen Grünen Veltliner DAC Reserve 2011 in der LOISIUM Weinerlebniswelt statt. Im historischen Ambiente des 10er Hauses wurden Grüne Veltliner Reserven aus allen DAC Weinbaugebieten Niederösterreichs blind verkostet.

Mehr als 30 Teilnehmer bewerteten bei dieser professionellen Weinverkostung die edlen Tropfen. Darunter Journalisten, Sommeliers, Winzer und Kunden der LOISIUM Vinothek. Dieser einzigartige Mix aus „Testern“ ist mit Sicherheit eines der Geheimnisse dieser beliebten Verkostungen.

Die Gewinner des 4. Private Wine Tasting werden in der LOISIUM-Vinothek gelistet, wo sie, so wie die auch alle anderen Weine des Sortiments, zu „Ab-Hof-Preisen“ angeboten werden. 2012 haben gewonnen:



So sehen Sieger aus (v.l.): Karl Steining, Paul Jurtschitsch, Hans Setzer

In der Kategorie Gold: GV Grand Grü, *Steining*, Kamptal
GV Lamm, *Jurtschitsch*, Kamptal
GV 8000, *Setzer*, Weinviertel

In der Kategorie Silber: GV Alte Setzen, *Huber*, Traisental
 GV Kittmannsberg, *Steininger*, Traisental
 GV Käferberg, *Bründlmayer*, Kamptal
 GV Strasser Gaisberg, *Arndorfer*, Kamptal

In der Kategorie Bronze: GV Privatfüllung Gudrun Ried Leithen, *Dockner*, Kremstal
 GV Neuberg, *Hromatka*, Kremstal
 GV Renner, Schloss Gobelsburg, Kamptal

Die LOSIUM Vinothek ist ganzjährig sowie jeden Sonn- und Feiertag von 10.00 – 19.00 Uhr geöffnet und bietet neben einer erstklassigen Weinauswahl auch noch „Österreichs erste Sektothek“. Mehr als 50 Weine und ca. 6 Sekte sind täglich zur Verkostung geöffnet. „Big bottles“, Themenschwerpunkte und „Meet the Winzer“-Terminale, wo der Gast die Möglichkeit findet, mit dem Winzer ins Gespräch zu kommen und dessen Weine zu verkosten sowie Verkostungen im mystischen Kellerlabyrinth – tief unter der Erde – runden das Angebot ab. Ebenso locken vielzählige Weinseminare sowohl den „Weinkenner“ als auch den „Newcomer“ an.

*) Aktuelle Studie nimmt heimische Weinkonsumenten unter die Lupe

37 % der Österreicher kaufen Wein zumindest gelegentlich ein. Der durchschnittliche österreichische Weinkäufer bleibt lieber beim Wein, der ihm schmeckt (36 %), als Neues auszuprobieren (22 %). Wert legt er vor allem auf ein gutes Preis-Leistungsverhältnis (70 %), auf Vertrauen in die Qualität (63 %), auf freundliches Personal (55 %) und auf attraktive Sonderangebote (54 %). Und der heimische Weintrinker ist ein Patriot, ein großes Sortiment an österreichischen Weinen ist ihm eindeutig wichtiger als Weine aus dem Ausland. So einige Highlights einer repräsentativen Befragung von IMAS International im Auftrag von WEIN & CO.

*) Biosphärenpark Wienerwald – Naturschutz mit Genuss verbinden

Zum 7. Mal wurden am Donnerstag, dem 13. September, die besten Weine aus dem Biosphärenpark Wienerwald ausgezeichnet. Niederösterreichs Umweltlandesrat Dr. Stephan *Pernkopf*, der Wiener Gemeinderat Erich *Valentin* – in Vertretung von Wiens Umweltstadträtin Mag.^a Ulli *Sima* – und Biosphärenparkdirektorin Mag.^a Hermine *Hackl* überreichten die Auszeichnung „Biosphärenpark – Der Wein“ für die besonders edlen, nachhaltig produzierten Tropfen aus der Region.

Der Wienerwald ist nicht nur das größte Laubwaldgebiet Mitteleuropas, sondern besitzt auch eine hervorragende Weinbauregion. Von



Niederösterreichs Umweltlandesrat Dr. Stephan *Pernkopf* (3.v.r.) und Wiens Gemeinderat Erich *Valentin* (r.) zeichnen die TOP-Winzer aus dem Biosphärenpark Wienerwald aus. Landtagsabgeordneter Bürgermeister Josef *Balber* (2. Reihe l.), Landtagsabgeordneter Bürgermeister Hans Stefan *Hintner* (l.) und Bundesrat und Bürgermeister Christoph *Kainz* (2. Reihe r.) gratulierten den WinzerInnen zur Auszeichnung. © BPWW / N. Novak

Norden nach Süden erstreckt sich in Klosterneuburg, Wien und an der Thermenlinie Niederösterreichs eine ausgedehnte, außergewöhnlich vielfältige Weinbau-Landschaft. Die dort ansässigen Winzerinnen und Winzer standen an diesem Abend im Mittelpunkt des Geschehens.

Ziel der Prämierung ist es, regions- und sortentypische Weine auszuzeichnen, die entweder biologisch oder nach Regeln der kontrollierten integrierten Produktion erzeugt werden. Von mehr als 40 Betrieben aus den Weinbauregionen des Biosphärenpark Wienerwald wurden insgesamt 118 regionstypische Qualitätsweine eingereicht und durch eine hochkarätige Fachjury in einer zweistufigen Blindverkostung bewertet.

„Die Unterstützung regionaler, nachhaltig erzeugter Produkte ist eine besonders wichtige Aufgabe. Mit beispielhaften Aktionen wie der Weinprämierung tragen wir dazu bei, sowohl die Kulturlandschaft im Wienerwald zu erhalten als auch Arbeitsplätze in der Region zu sichern“, sind sich Gemeinderat Erich *Valentin* und Umweltlandesrat Dr. Stephan *Pernkopf* sicher.

Dass Bio nicht nur im Trend liegt, sondern vor allem mit hervorragender Qualität punkten kann, bewiesen heuer zwei der sechs Categoriesieger: Gleich zwei Bio-Weine sind unter den Prämiierten. „Im Biosphärenpark Wienerwald setzen wir auf Nachhaltigkeit, Regionalität und umweltfreundliche Produktionsweisen. Dies spiegelt sich auch im Weinbau wieder, die Winzerinnen und Winzer sind gute Partner in aktiven Umwelt- und Naturschutz und ich gratuliere allen Siegerinnen und Siegern herzlich“, so Gemeinderat Erich *Valentin* in Vertretung von Wiens Umweltstadträtin Mag.^a Ulli *Sima*.

Biosphärenpark-Direktorin Mag.^a Hermine *Hackl*: „Mit dem Kauf der edlen Tropfen aus dem Wienerwald kann jede/r KonsumentIn genussvoll zur Erhaltung der artenreichen Kulturlandschaft mit ihrer Vielfalt an Pflanzen und Tieren beitragen und damit Naturschutz und Genuss miteinander verbinden. Die ausgezeichneten Betriebe sind durch ihre nachhaltige Wirtschaftsweise Modellbetriebe im Biosphärenpark Wienerwald.“

Die Betriebe, die die sechs Siegerweine stellten sind die folgenden: FM *Mayer* Vitikultur (Wien), Weingut *Ubl-Doschek*, Kritzendorf (Klosterneuburg), Weingut *Piriwe* aus Traiskirchen, Weingut *Weinfried* aus Bad Vöslau sowie die Weingüter *Spätrot-Gebeshuber* und *Freigut Thallen* aus Gumpoldskirchen (alle Thermenregion). Weitere Infos zu den Siegerweinen, den Top-Weingütern aus dem Biosphärenpark Wienerwald und die Sieger der Bio-Trophy unter www.bpww.at. (*bbj*)

*) **Salonwein-Keller gibt Schätze preis**

Nicht alle Jahre wieder, sondern nur alle zwei Jahre werden im Rathauskeller des Weinortes Zöbing am Fuße des Heiligensteines wahre Schätze gehoben. Hier befindet sich nämlich das bedeutendste Weinarchiv Europas. Nirgendwo sonst gibt es eine derart komplexe Weinsammlung, die alle Gebiete, alle Lesarten und alle Sorten aufweist. Das ist in Zöbing europa-, wenn nicht sogar weltweit einzigartig.

Der Weinbauverein Zöbing lud daher am 8. September 2012 wieder gemeinsam mit der Österreich Wein Marketing ein, 100 Topweine dieser gigantischen Vinothek zu verkosten, in der mehr ca. 30.000 Flaschen seit Bestehen des Weinsalons dort lagen. Und diese Institution feiert heuer das 25-Jahr-Jubiläum. Aus über 5.000 Weinen wurden 100 Topweine angeboten. Ein Auszug gefällig? Nun denn, ein paar Schmankerl als Gusto fürs nächste Mal im Jahr 2014: Riesling Achleiten Smaragd 2009 von der Domäne Wachau, Grüner Veltliner Käferberg 2009 vom Weingut Willi *Bründlmayer*, Riesling Steinhaus 2008 von Rudi *Rabl* (beide Langenlois), St. Laurent Altenberg 2005 vom Weingut *Glatzer* (Göttlesbrunn), Grüner Veltliner Grub 2002 vom Weingut Schloss Gobelsburg, Grüner



Weinfachleute unter sich (v.l.): Vizebürgermeister Ing. Leopold *Groiß*, Weinbaupräsident Dipl.Ing. Josef *Pleil*, Josef *Dienst* vom ÖWI, Karl-Axel *Svenson* und Winzer und Weinbauvereinsobmann Günther *Brandl*.

Der Weinbauverein Zöbing lud daher am 8. September 2012 wieder gemeinsam mit der Österreich Wein Marketing ein, 100 Topweine dieser gigantischen Vinothek zu verkosten, in der mehr ca. 30.000 Flaschen seit Bestehen des Weinsalons dort lagen. Und diese Institution feiert heuer das 25-Jahr-Jubiläum. Aus über 5.000 Weinen wurden 100 Topweine angeboten. Ein Auszug gefällig? Nun denn, ein paar Schmankerl als Gusto fürs nächste Mal im Jahr 2014: Riesling Achleiten Smaragd 2009 von der Domäne Wachau, Grüner Veltliner Käferberg 2009 vom Weingut Willi *Bründlmayer*, Riesling Steinhaus 2008 von Rudi *Rabl* (beide Langenlois), St. Laurent Altenberg 2005 vom Weingut *Glatzer* (Göttlesbrunn), Grüner Veltliner Grub 2002 vom Weingut Schloss Gobelsburg, Grüner

Veltliner Pichl Point Smaragd 1998 vom Weingut *Schmelz* (Joching), Grüner Veltliner Fass 4 1993 von Bernhard *Ott* (Feuersbrunn) oder auch zum Abschluss Ruländer Weißburgunder Trockenbeerenauslese 1993 vom Elfenhof in Rust. Klingt doch vielversprechend, oder nicht?

Ca. 150 Gäste konnten die Zöbinger Winzer zur diesjährigen Salonraritätenverkostung begrüßen. Offiziell eröffnet wurde die Veranstaltung von Weinbaupräsident Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef *Pleil*, ÖWI Geschäftsleiter Josef *Dienst*, sowie dem Obmann des Weinbauvereins Zöbing, Günther *Brandl*. Neben Prominenten und zahlreichen Weinliebhabern freute man sich besonders über den Besuch von Karl-Axel *Svensson*, der eigens für diese Veranstaltung angereist ist. Er ist Verkoster für das schwedische Wein-Monopol, Wein-Reisen-Organisator und der renommierteste schwedische Weinjournalist.

*) **Special Edition Wachau: „Terroir total“**

So lautet die die Devise der Kollektion an Lagenweinen der Domäne Wachau. Eine Selektion, die quer durch die Besonderheiten der Wachauer Rieden führt.

Wein lebt auch vom Vergleich, vom Erkennen der Spezifika, vom Eruiieren feinsten Nuancen, von der Reflektion des Terroirs und des Jahrgangs. Die Kiste mit neun der besten Lagenweine ist der Versuch, diesem Anspruch gerecht zu werden. Wer schon 2010 zu-



gegriffen hat, wird schnell feststellen, wie unterschiedlich sich die Weine 2011 entwickeln und doch auch bei diversen Lagen erkennen, dass hier Parallelen trotz völlig unterschiedlicher Wetterbedingungen wahrgenommen werden können. Kurz: hier wird vieles offenkundig, was man ansonsten nur durch jahrelanges Verkosten versteht.

Vier große Veltlinersmaragde (Axpoint, Pichlpoint, Achleiten, Kellerberg) und vier Rieslinge (Singerriedel, Achleiten, Kellerberg, Loibenberg) der Sonderklasse bilden das Fundament, dazu gesellt sich noch der Traminer Reserve vom Setzberg. In einer speziellen Holzkiste abgepackt und durch eine detaillierte Karte der Wachauer Rieden ergänzt, ist die 3. Auflage dieser Terroirkollektion ein Muss für alle, die schon immer den Geheimnissen der großen Wachauer Weine auf die Spur kommen wollten. (www.domaene-wachau.at)

*) **Wiener Wein wird heuer top**

Der Jahrgang 2012 wird laut Experten ausgezeichnet schmecken. Dazu ist die Ernte größer als im vergangenen Jahr, als der Hagel kräftige Einbußen bescherte. Heuer gibt es nur Schäden durch den Morgenfrost an manchen Tagen – vor allem nördlich der Donau auf dem Bisamberg haben die Winzer bis in den Mai hinein damit gekämpft. Weinliebhaber dürfen sich laut Herbert *Schilling*, Winzer in Wien-Strebersdorf und zugleich Chef des Wiener Landesweinbauverbandes, jedenfalls auf einen prächtigen Jahrgang freuen. „Schon der Most verkostet sich sehr gut.“ Es werde ein toller Jahrgang, wenngleich der heurige Wein nicht zu den leichtesten gehören werde.

In Wien werden rund 700 ha Rebflächen von 230 Weinbauern bewirtschaftet. Rund 86 Prozent aller Weingärten finden sich in Grinzing, Neustift, Stammersdorf und Strebersdorf. Auch in Liesing, Favoriten, Hernals und Ottakring wird Wein angebaut. Mit einem Anteil von 80 Prozent nehmen die Weißweine einen Großteil der Rebfläche in Wien ein. Seit einigen Jahren stellen die Wiener Winzer auch vermehrt Rotweine her. Der Wiener Wein hat mittlerweile eine Imagekorrektur hinter sich und gehört oftmals zu den Topweinen, die sich auch über zahlreiche Auszeichnungen freuen

dürfen. Vor allem der „Gemischte Satz“ legte in den vergangenen Jahren eine Erfolgsgeschichte hin. Vor zehn Jahren war er noch fast ein Schimpfwort unter Weinliebhabern, mittlerweile steht er wieder auf den Verkostungslisten und wird in 18 Staaten der Welt exportiert. In New York wird dieser Tropfen mittlerweile in mehr als 40 Restaurants und Bars angeboten. Ausschlaggebend für die vielen hochklassigen Weine sei vor allem die Arbeit, die viele Winzer über einen langen Zeitraum hinweg erbracht haben, so *Schilling*. Das Ergebnis seien sehr harmonische, vollmundige und kräftige Weißweine mit angenehm milder Säure und reifer Frucht. (www.wienerwein.at)

*) 6. Wiener Weinwandertag

Wie bereits Tradition, lädt die Stadt Wien auch heuer zur Entdeckungsreise durch die Wiener Weingärten. Am 29. und 30. September (10 bis 18 Uhr) findet bereits zum sechsten Mal der beliebte Wiener Weinwandertag statt. Im Vorjahr waren 30.000 Wandernde mit dabei – ein Besucherrekord! Neben der „klassischen“ 10,8 km langen Wanderung von Neustift bis Nussdorf im 19. Bezirk gibt es eine 11,7 km lange Route von Strebersdorf bis Stammersdorf im 21. Bezirk. Alternativ zu den beiden Hauptrouten besteht auch die Möglichkeit, auf kleineren Teilstrecken zu wandern. Beim heurigen Weinwandertag präsentieren insgesamt 29 Wiener Weinbaubetriebe und drei Weinbauvereine ihr feines, kulinarisches Angebot. Von den Weingärten aus eröffnet sich den Besuchern von verschiedenen Stellen eine beeindruckende Aussicht über die Stadt. Auch die Strecke im 21. Bezirk bietet vom Bisamberg herrliche Fernblicke.

Alle Ein- und Ausstiegspunkte sind öffentlich und damit umweltfreundlich gut erreichbar. Auf den Strecken Weingut Cobenzl-Grinzing-Nussdorf bzw. Strebersdorf-Stammersdorf und retour gibt es darüber hinaus die Möglichkeit, gratis auf den Heurigenexpress, eine traditionelle Bimmelbahn, umzusteigen, um anschließend wieder gestärkt weiterzuwandern. Entlang der Strecken laden Winzer und Heurige mit Jausenstationen, köstlichem Wiener Wein und Traubensaft zur Rast. Darüber hinaus gibt es bei einer Pause am Cobenzl DJ-Musik, kulinarische Schmankerl und vieles mehr. Ein Tipp für Familien: Am Magdalenenhof am Bisamberg laden ein Streichelzoo sowie ein Kinderspielplatz zur erholsamen Wanderpause.

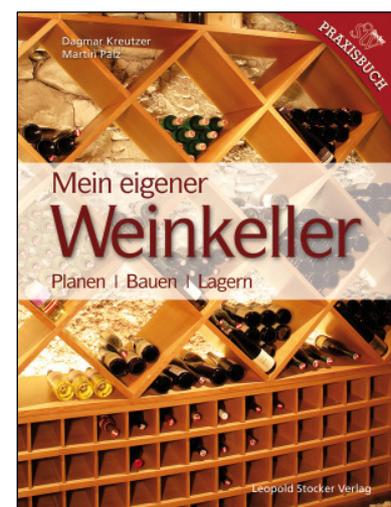
Eine Karte mit den Wanderstrecken gibt es direkt bei den Ein- und Ausstiegstellen und vorab zum Download auf www.natuerlich.wien.at bzw. unter der Nummer 01/4000-81349.

*) Top-Buchtipps aus dem Stocker-Verlag: „Mein eigener Weinkeller“

Wer seinen eigenen Weinkeller anlegen möchte, findet in diesem Buch alle wichtigen Informationen zum Thema Weinlagerung. Neben dem Basiswissen über die Lagerfähigkeit des Weins erfährt der interessierte Weinliebhaber auch Wissenswertes über die richtige Lagerung, die verschiedenen Flaschenformate und deren Stapelmöglichkeiten. Bei den Stapelregalen bieten sich diverse Materialien wie Ziegelsteine, Holz, Metall, Beton, Kunststoff und sogar Karton an. Die Autoren führen eine Vielzahl an Varianten auf, handelsübliche und solche, die selbst gebaut werden können. Es wird auch erläutert, wo sich ein Weinkeller sinnvollerweise befinden sollte. Schlussendlich gibt es einen triftigen Grund, Wein zu lagern, nämlich ihn dann trinken zu können, wenn er am besten schmeckt!

Die Autoren: Dipl.-Ing. Dagmar *Kreutzer* ist als Beraterin für Kellerbau und -einrichtung tätig und hat selbst Weinstapelsysteme entworfen. Ing. Martin *Palz* ist Weinbauberater und Oenologe einer Landwirtschaftskammer.

ISBN 978-3-7020-1175-8, 19,90 Euro, 2. Auflage, 164 Seiten, zahlreiche Farabbildungen und Zeichnungen, 16,5 x 22 cm, Hardcover



***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Alkoholfreier Rotwein senkt Blutdruck effektiver**

Ein Glas Rotwein am Tag gilt durchaus als gesund. Besser als Rotwein könnte sich allerdings Rotwein ohne Alkohol eignen, um die Herzkreislauf-Gesundheit zu fördern: Das alkoholfreie Getränk senkt den Blutdruck effektiver, haben spanische Mediziner in einer kleinen Studie mit Männern mit einem hohen Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen beobachtet. Vermutlich ist der Botenstoff Stickstoffmonoxid (NO) entscheidend am zugrundeliegenden Mechanismus beteiligt, berichten die Forscher. Denn der verringerte Blutdruck ging mit erhöhten NO-Werten im Blut einher. Stickstoffmonoxid hat im Körper eine gefäßerweiternde und damit eine blutdrucksenkende Wirkung. Bereits seit längerem schreibt man Rotwein einen blutdrucksenkenden Effekt zu, was auf im Wein enthaltene bestimmte Pflanzenstoffe, sogenannte Polyphenole, zurückgeführt wird. Die neue Studie legt nun nahe, dass Alkohol diese Eigenschaft allerdings bremst.

„Der tägliche Genuss von alkoholfreiem Rotwein könnte nützlich sein, um geringem bis moderatem Bluthochdruck vorzubeugen“, fasst Gemma Chiva-Blanch von der Universität Barcelona zusammen. Die Mediziner hatten Blutdruck und Blutwerte von insgesamt 67 Männern untersucht, die bereits an Diabetes litten oder mindestens drei bekannte Risikofaktoren für Herzkreislaufkrankungen hatten. Nachdem die Probanden zwei Wochen lang alkoholabstinent geblieben waren, nahmen sie zusätzlich zu ihrer gewöhnlichen Ernährung je vier Wochen lang täglich eines der folgenden Getränke zu sich: entweder rund 270 Milliliter Rotwein, rund 270 Milliliter alkoholfreien Rotwein oder 100 Milliliter Gin. Diese Mengen an Rotwein und Gin entsprechen einer Alkoholaufnahme von jeweils 30 Gramm am Tag. Alle Teilnehmer bekamen dabei nacheinander jedes der drei Getränke.

Zu Beginn der Studie sowie jeweils nach vier Wochen untersuchten die Mediziner Blutdruck und bestimmte Blutwerte der Männer. Dabei stellte sich heraus: Nach vierwöchigem Genuss alkoholfreien Rotweins sank der Blutdruck leicht, aber merklich. Der systolische Blutdruck – der höhere der beiden Werte, der entsteht, wenn sich das Herz zusammenzieht und das Blut in die Gefäße presst – sank um 6 mmHg (Millimeter Quecksilbersäule), der diastolische um 2 mmHg. Schon eine Blutdrucksenkung von diesem geringen Ausmaß wird mit einem um 14 Prozent verringerten Risiko für Herzkrankheiten und einem um 20 % reduzierten Schlaganfallrisiko in Verbindung gebracht. Bei Rotwein dagegen waren zwar ähnliche Veränderungen festzustellen, aber bei weitem nicht so deutlich. Nach Gin-Genuss stellte sich gar kein Effekt ein, weshalb die Mediziner davon ausgehen, dass die beobachtete Wirkung nicht dem Alkohol, sondern den Polyphenolen im Wein zuzuschreiben ist und der Alkohol den Effekt sogar dämpft.

Quelle: „Dealcoholized Red Wine Decreases Systolic and Diastolic Blood Pressure and Increases Plasma Nitric Oxide“, Gemma Chiva-Blanch et al.; Circulation Research, DOI:10.1161/CIRCRESAHA.112.275636

***) Aus der Recht-Redaktion: Wein darf nicht „bekömmlich“ sein**

Pfälzer Winzer müssen PR-Kampagne bis auf Weiteres auf Eis legen

Die Winzer aus der Pfalz mussten vor einigen Tagen vor dem Europäischen Gerichtshof in Luxemburg eine Schlappe verkraften und dürfen ihren Wein ab sofort nicht mehr als „bekömmlich“ anpreisen. Als Grund für ihr Urteil verweisen die EU-Richter darauf, dass die Hersteller mit dem Prädikat unzulässigerweise suggerieren, dass alkoholische Produkte als gesundheitsfördernd gelten. Denn derartige gesundheitsbezogene Angaben seien bei alkoholischen Getränken in der EU verboten. Damit bekam die klagende zuständige Behörde aus Rheinland-Pfalz Recht. Eine endgültige Entscheidung muss nun das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig treffen.

„Wir sehen das heute getroffene Urteil des EuGH kritisch. Denn schließlich bezieht sich der Zusatz ‚bekömmlich‘ nicht auf Alkohol im Kontext mit einem positiven Gesundheitsbezug, sondern vielmehr auf den geringen Säureanteil im Wein“, kritisiert Andrea Adams, Sprecherin des Bauern- und Winzerverbands Rheinland-Pfalz Süd e.V. Zudem könne man die Sichtweise der Richter mit Blick auf aktuelle Studien nicht nachvollziehen, wonach Weinkonsum in Maßen eine gesundheitsför-

dernde Wirkung habe. Das Ziel der Behörde war es, die Etikettierung der Weine zu stoppen, mit denen die Winzer ihre Rebsorten Dornfelder und Burgunder anpreisen wollten. Vor allem die Genossenschaft Deutsches Weintor läuft gegen das Urteil Sturm. Laut den Richtern ist es in der Europäischen Union unzulässig, Rebsorten mit dem Hinweis auf eine vorübergehend vorteilhafte Wirkung für den Magen zu bewerben. Denn trotz des potenziell schädlichen Konsums werde „die Erhaltung eines guten Gesundheitszustandes suggeriert“. (<http://bwv-rlp.de>, <http://weintor.de>)

***) Aus der Wirtschaftsredaktion:**

VDP-Herbstversteigerungen bringen deutsche Spitzenweine unter den Hammer

Vom 21. bis 23. September finden in drei deutschen Anbaugebieten die traditionellen Herbstversteigerungen des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter statt. Neben den besten Weinpartien des Jahrgangs 2011 werden dort ausgesuchte Raritäten der VDP-Betriebe versteigert. Dabei können die durch einen Aufkleber als „Versteigerungsweine“ gekennzeichneten Gewächse erstmals und ausschließlich auf den Auktionen erworben werden. Sie sind nicht im freien Handel erhältlich und wandern nach den Versteigerungen in die Schatzkammern der VDP-Mitglieder, um dann nur zu besonderen Gelegenheiten präsentiert zu werden. Die vorgestellten Raritäten lagerten ununterbrochen in den Erzeugerkellern, was laut Verband die Authentizität und Qualität der Weine garantiert. Mit Ausnahme der Raritäten können die Gäste bei den Auktionen alle Weine probieren.

Die Versteigerungen finden am 21. September in der Europahalle in Trier (VDP Mosel-Saar-Ruwer), am 22. September im Kloster Eberbach in Eltville (VDP Rheingau) und am 23. September in der Römerhalle in Bad Kreuznach (VDP Nahe-Ahr) statt. Genauere Informationen sind unter www.vdp.de zu finden. Da sich 2012 die Weinversteigerung an der Nahe zum 100. Mal jährt, kommen dort diesmal zusätzlich Unikate aus den Jahren 1962 und 1912 unter den Hammer.

***) Termine – Termine – Termine**

- 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 Mangalitzschwein bereit. Aus organisatorischen Gründen Anmeldung erforderlich: 02253/81423 bzw. office@j-r.at
- Montag, 1. Oktober 2012, ab 17 Uhr: WIFI Wien-Weinherbst – Netzwerken bei feinstem Genuss
An diesem Abend findet im WIFI Wien erneut der Weinherbst statt, bei dem sich die Wirtschaft trifft und die Absolventen der Sommelier-Ausbildungen ihr Können vorführen. Eröffnet wird der Abend von WIFI Wien Kurator KR Dr. Anton Gerald *Ofner*, dem Obmann der Sparte Tourismus der Wirtschaftskammer Wien, KR Ing. Josef *Bitzinger* und dem Vizepräsidenten des Wiener Sommeliervereins, Prof. Dr. Walter *Kutscher*.
Den Mittelpunkt der Veranstaltung bilden die Weininseln von Winzervereinigungen wie Cercle Ruster Ausbruch, Neusiedlersee DAC, NÖ Landesweingüter Hollabrunn-Krems-Mistelbach-Retz, Orchideen-Winzer Wien, Burgundermacher und Ursprung/Großriedenthal. Die Weininseln laden zum Degustieren und Philosophieren über Österreichs Weine ein. Den Abschluss findet der Abend mit einer Weinversteigerung, durchgeführt vom Wiener Dorotheum, bei der die Teilnehmer die eine oder andere Kreszenz günstig ersteigern können. „Im letzten Jahr gut angekommen und daher heuer nochmals auf dem Programm steht die Verkostungsmöglichkeit von Österreichs Sturmvielfalt“, freut sich Prof. Dr. *Kutscher*. Weiters am Programm steht ein Weinaromatest mit vielen Preisen von Albert Mihalits ([i_taste](#)). Für das leibliche Wohl der Gäste

sorgen die Schlumberger-Sektbar, ein Käse-Buffer von Schärtinger, Radatz mit Wurstschman-kerln, Würsteln und anderen Snacks sowie ein Brot-Buffer der Ideenbäckerei Geier und die Römerquelle-Wasserbar.

WIFI Wien am wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien (Eröffnung ca. 18 Uhr)

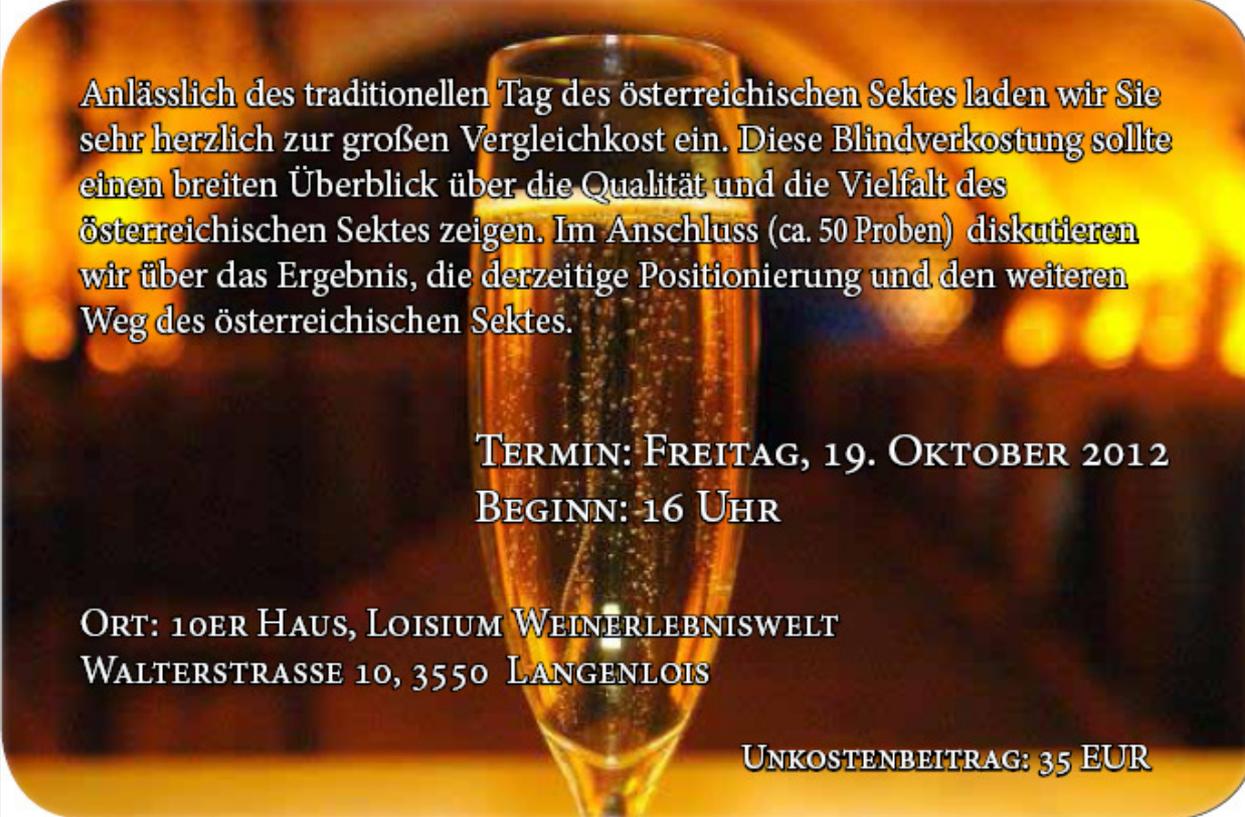
Um verbindliche Anmeldung unter weinherbst@wifwien.at oder telefonisch bei Frau Sigrid Schrammel unter 01 476 77-5523 wird gebeten. Eintritt: 15 Euro p.P. (bar vor Ort zu entrichten)

- 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)
- Freitag, 19. Oktober 2012: Prickelndes Wochenende im Weingut *Steininger*



Einladung zur prickelnden Sektverkostung

Große Vergleichsprobe österreichischer Qualitätssekte im LOISIUM



Anlässlich des traditionellen Tag des österreichischen Sektes laden wir Sie sehr herzlich zur großen Vergleichkost ein. Diese Blindverkostung sollte einen breiten Überblick über die Qualität und die Vielfalt des österreichischen Sektes zeigen. Im Anschluss (ca. 50 Proben) diskutieren wir über das Ergebnis, die derzeitige Positionierung und den weiteren Weg des österreichischen Sektes.

TERMIN: FREITAG, 19. OKTOBER 2012
BEGINN: 16 UHR

ORT: 10ER HAUS, LOISIUM WEINERLEBNISWELT
WALTERSTRASSE 10, 3550 LANGENLOIS

UNKOSTENBEITRAG: 35 EUR

LOISIUM Weinerlebnisswelt | Loisiumallee 1, 3500 Langenlois | T. 02734 / 322 40-0
E. info-weinwelt@loisium.at | www.loisium-weinwelt.at

WEINGUT STEININGER

- 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).

- Samstag, 17. Nov. 2012, ab 11.30 Uhr: 8. STK-Lagenweinverkostung auf Schloss Kapfenstein
Die Steirischen Terroir- und Klassik-Winzer laden wieder zur Vertikalverkostung ihrer Lagenweine ein. Gastwinzer sind dieses Jahr die Thermenwinzer *Alphart, Aumann, Biegler, Gebeshuber, Loimer, Reinisch, Stadlmann* und *Fischer* aus der Thermenregion.
Von 11.30 bis 16.30 Uhr findet die Verkostung von – zum Teil nicht mehr erhältlichen Weinen – im „Langen Keller“ vom Weingut Winkler-Hermaden statt. Jeder Winzer präsentiert 2 - 3 Weine aus seinen Top-Lagen in Vertikalen von mehreren Jahrgängen.
Anschließend beginnt ab 17 Uhr die „STK-Party“ im Schloss Kapfenstein mit junger steirischer Musik, vielen kalten und warmen Köstlichkeiten aus der Schlossküche und den Lagenweinen der anwesenden Winzer solange der Vorrat reicht ... ein Tag unter dem Motto: Verkosten und feiern mit den Winzern! Anmeldung unbedingt notwendig unter: Tel. 03157 300 30-0 oder per Mail hotel@schloss-kapfenstein.at. Preise: Lagenweinverkostung im Langen Keller 22 Euro, Eintritt STK-Party inklusive Buffet 50 Euro, Kombination Verkostung und Fest 67 Euro (jeweils p.P.)



***) 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 sieben Newsletters (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.braunoeck@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



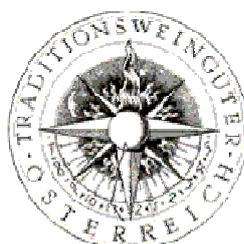
DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

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