

***) Weingut Kriegl lädt am 4. 9. zum Weinherbst nach Mannersdorf - Weinverkostung, Kutschenfahrt, Kasperltheater und Schmankerln aus der Region**

Am 5. 9. werden Oldtimer-Traktoren vorfahren, weiters wird eine Kistensau gebraten und natürlich kann man auch an diesem Tag die köstlichen Weine genießen. Die Region Südliches Weinviertel liegt inmitten einer sanfthügelligen, von Weingärten geprägten Landschaft. Mächtige Nussbäume und lange Kirschalleen sind weithin sichtbare Kennzeichen. Sylvia und Leopold Kriegl laden zum Weinherbst, Samstag und Sonntag ab 14 Uhr ein. Telefonische Voranmeldung erbeten, Tel. und Fax: 02283/2312 bzw. 0664/2705440
Weingut Kriegl, 2261 Mannersdorf, March 6

www.weingut-kriegl.at

urlaub@weingut-kriegl.at

***) "Weinrieder extrem - das Beste vom Wein"!**

Zum fünften Mal findet vom 4. bis zum 6. 9. jeweils von 14 bis 21 Uhr die schon legendäre Veranstaltung "Weinrieder extrem" in Kleinhadersdorf bei Poysdorf (Weinviertel/Brünner Straße) statt. Es warten 36 Spitzenweine des letzten Jahrzehnts: Grüner Veltliner Alte Reben, Grüner Veltliner Reserve, Riesling Grande Reserve sowie die besten Magnums. Des weiteren: Erstpräsentation "Kugler Lagerreserve 2008" (5 Gläser ÖGZ, 92 Punkte Falstaff) sowie eine ausgezeichnete Süßweinserie (94 Punkte Falstaff). Die Kollektion wurde heuer schon erfolgreich in London, New York, San Francisco sowie in Jerez (Spanien) präsentiert, wo Ulf Sjodin, MW, das Weingut Weinrieder vorstellte.

Anmeldung erforderlich! Tel.: 0 25 52/22 41, weinrieder@netway.at

) Steirerhof** Bad Waltersdorf wurde zum besten Wein Hotel Österreichs gekürt**

Leitbetreiber des steirischen Thermenlandes mit dem VINEUS Wine Culture Award ausgezeichnet
Die ersten VINEUS Wine Culture Awards sind vergeben; im Rahmen einer festlichen Gala im Wiener MAK wurden die Trophäen an die Preisträger überreicht. Als bestes Hotel wurde Der Steirerhof Bad Waltersdorf ausgezeichnet. "Der Steirerhof Bad Waltersdorf beweist, dass höchste Weinqualität auch von Hotelgästen geschätzt wird. Die Familie Unterweger ist Vorreiter mit Herz und Verve", fasst Co-Organisatorin Ruth Havel zusammen. "Ich freue mich besonders über den VINEUS, weil die Auszeichnung ausschließlich durch ein Publikums-Voting zustande kam. Es freut mich auch besonders, dass die authentische Mischung unserer Weine zwischen regionalen Produkten mit ausgezeichnetem Preis/Leistungs-Verhältnis und Spitzengewächsen gut ankommt. Die Gäste sollen Freude an den Weinen haben und es soll auch finanziell passen."

Der von C+C Pfeiffer, dem Weindepot Alpe Adria und der Agentur havel & petz ins Leben gerufene VINEUS Wine Culture Award zeichnet in insgesamt fünf Kategorien jährlich Betriebe und Menschen aus, die durch ihren Einsatz die österreichische Weinkultur nachhaltig beleben:

+ der/dem besten Sommelier(e)

+ dem Hotel mit dem größten Bemühen um Wein und seinen Absatz

+ dem Restaurant/Gasthaus mit dem größten Bemühen um Wein und seinen Absatz

+ die/der Newcomer-Winzer/in des Jahres

+ einer Weinpersönlichkeit für ihr Lebenswerk

***) Die besten Wiener Weine**

380 Weinproben wurden zur Wiener Landesweinbewertung 2010 in der Landwirtschaftskammer Wien eingereicht. Durch eine unabhängige Fachjury wurden diese dann in der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg bewertet und mit Bronze-, Silber- und Goldmedaillen ausgezeichnet. Die Landessieger 2010 wurden dann in einer weiteren Fachverkostung von bekannten Weinfachleuten wie Sommeliers, Gastwirten und Journalisten durch die Rangziffermethode ermittelt. Bürgermeister Michael Häupl kürte die besten Wiener Weine im Rahmen einer feierlichen Gala im Arkadenhof des Wiener Rathauses. Die Wiener Landessieger 2010 in den 13 Kategorien:

Grüner Veltliner 2009 klassisch: Weingut Peter Bernreiter, Grüner Veltliner 2009

Grüner Veltliner 2009 kräftig: Weingut Christ, Grüner Veltliner X 2009
 Gemischter Satz 2009: FM Mayer Vitikultur, Gemischter Satz 2009
 Weißburgunder 2009: Weingut Karl Lentner, Weißburgunder 2009
 Riesling klassisch 2009: Weingut Fuhrgassl-Huber, Riesling Neustift 2009
 Riesling kräftig 2009: Weingut Wieninger, Riesling Nussberg 2009
 Sauvignon blanc 2009: Weingut Mayer am Pfarrplatz, Sauvignon blanc 2009
 Chardonnay 2009: Weingut Karl Lentner, Chardonnay Classic 2009
 Chardonnay 2007/2008: Winzerhof Oberlaa - Fam. Wieselthaler, Chardonnay Riede Hochrain 2008
 Zweigelt: Weinbau H.P. Göbel, Zweigelt Alte Reben 2007
 Österreichische Rotweine: Weingut Fuchs-Steinklammer, St. Laurent 2007
 Internationale Rotweine: Weingut Hofer, Cabernet Sauvignon Reserve 2007
 Cuvée rot: Weingut Wieninger, Danubis Grand Select 2007
www.wienerweinpreis.at

***) Falkenstein positioniert sich als "Wein-Hot-Spot"**

Falkenstein im Weinviertel verknüpft die Themen Wein und Romantik und plant einen Themenweg, der Wein- und Genussliebhaber in die Region locken soll. Falkenstein wird als Naherholungsgebiet sehr geschützt. Als Ort mit einer typischen Weinviertler Kellergasse und der romantischen Burgruine als Wahrzeichen gilt die Region als beliebtes Ziel für Ausflugstouristen. Damit diese Region in Zukunft noch stärker vom Tourismus profitieren kann, ist ein neuer Themenweg geplant, der den Erlebnisraum Falkenstein noch stärker unter das Dachthema "Wein-Genuss" stellt. "Die Gemeinde Falkenstein positioniert sich schon jetzt als Romantik-Region. Mit der Verknüpfung von Wein als Tourismusmagnet, wird ein weiteres Erlebnisangebot geschaffen und die Aufenthaltsdauer der Gäste sowie die regionale Wertschöpfung erhöht", erklärt Wirtschaftslandesrätin Dr. Petra Bohuslav.

Auf ihre Initiative hin beschloss das Land Niederösterreich die Unterstützung dieses Projektes aus Mitteln der ecoplus Regionalförderung unter Einbindung von EU-Kofinanzierungsmitteln (LEADER). Die Projektträgerschaft übernimmt der Verein TIF - Tourismus und Innovation in Falkenstein. Im Rahmen der Konzepterstellung, die bis Ende Oktober abgeschlossen werden soll, ist die Bündelung der örtlichen Angebote geplant. So soll ein umfassender Themenweg unter dem Motto "Wein-Romantik-Falkenstein" entstehen. Kern des Projektinhaltes ist die Vergabe einer Studie an eine externe Beraterfirma, die den Themenweg unter Einbeziehung der ecoplus-Themenwegkriterien im Detail planen wird.

+ + +

Bernulf Bruckner jun. wird in Kürze zwei weitere Nachrichten mit Wein-News versenden. In den kommenden Monaten wird er die schon vor längerer Zeit begonnene Initiative mit Verkostungs-Abenden in Wien wieder aufnehmen und stellt gerade eine Liste mit Terminen und Themen für die "kleinen Runden" im Restaurant Cottage in Wien 18. zusammen. Ein paar Highlights schon im Voraus, um den Appetit anzuregen:

- F.X.-Pichler Unendlich: alle 9 (!) jemals produzierten von 1998 bis 2009 (8 x Riesling und 1 x GV)
- F.X.-Pichler M: lückenlos von 1997 bis 2009 - 15 Weine, weil 13 x GV und 2 x Riesling (!)
- Bordeaux 1986 (6 Weine)
- Italien 1995 (6 Weine)
- 1994: Ein Streifzug durch die "richtig guten" Roten aus Frankreich, Spanien und Italien (8 Weine) jeweils mit einer "Aufwärmrunde" u. v. a. m.

Da Bruckner jun. in den vergangenen drei Jahren außerdem eine ganze Menge an Weinen eingekauft hat - "unglaublich günstig, weil sich offenbar anlässlich der Finanz- und Wirtschaftskrise einige Händler von Restbeständen und angebrochenen Kisten getrennt haben" -, will er diese Gustostückerln nun gerne zum Weiterverkauf anbieten. Sehr stark vertreten ist sein Lieblings-Rotweingebiet, die Region Bordeaux, aber auch der ernst zu nehmende "Rest der Welt" (Rest Frankreich, Italien, Spanien, Australien). Manche Weine sind z. T. erheblich billiger als auf dem Markt - ja sogar teilweise billiger als zum Verkaufsstart oder gar in Subskription - zu erhalten. Details über Modalitäten, Preise und Infos zu den Weinen folgen ebenfalls in den nächsten Tagen!

***) Top-Info aus der Forschung 1: Beleuchtung verändert den Weingeschmack**

Studie: Bei blauem und rotem Licht darf die Flasche mehr kosten

Nicht nur die Farbe eines Lebensmittels, sondern auch die Hintergrundbeleuchtung des Raumes hat wesentlichen Einfluss darauf, wie Nahrungs- und Genussmittel schmecken. Zu diesem Schluss kommen Psychologen der Universität Mainz (www.psych.uni-mainz.de) im "Journal of Sensory Studies". Sie konnten in der Untersuchung von 500 Weinverkostern zeigen, dass derselbe Wein bei rotem und blauem Umgebungslicht besser ankommt und auch mehr kosten darf als bei weißem oder grünem Licht. "Die Anregung kam vom Besitzer eines Weinguts, der die Beleuchtung seines Weinladens überlegte", berichtet Studienleiter Daniel Oberfeld-Twistel. So wurden 500 Weintester unter verschiedenen Lichtverhältnissen befragt, wie ihnen ein bestimmter Riesling schmeckt und was sie dafür ausgeben würden. Die Ergebnisse waren besonders bei Rotlicht deutlich: Es ließ den Wein fruchtiger und 1,5 mal süßer schmecken als bei weißem oder grünem Licht, zudem erhöhte es die Einschätzung des Kaufpreises pro Flasche um einen Euro. Als Ursache vermuten die Forscher neurophysiologische Verknüpfungen im Gehirn zwischen der visuellen Wahrnehmung und dem Geruch. Solche Zusammenhänge waren bisher nur zwischen der eigenen Farbe eines Getränks oder Speise und dem Geschmack bekannt, nicht jedoch bei der Umgebung. "Um diesen Effekt zu verhindern, servierten wir den Wein in schwarzen Bechern. Die Tester konnten somit nicht einmal unterscheiden, ob es sich um Weiß- oder Rotwein handelte", so Oberfeld-Twistel. Aus den Ergebnissen sollte man nicht unbedingt ableiten, dass Weinbars von rot gefärbtem Licht profitieren würden. "Süßer Geschmack ist nicht in jedem Fall erwünscht, weshalb ernstzunehmende Weinverkostungen eher auf neutrales Licht setzen sollten." Allerdings zeige sich vor allem in Cocktail-Bars der Trend zu artifiziellen Lichtfarben. "Laut unseren Ergebnissen können diese den Geschmack erheblich beeinflussen. Es empfiehlt sich daher, eher weniger extreme Farben zu verwenden", so der Mainzer Psychologe.

Details zur Studie: www.staff.uni-mainz.de/oberfeld/wein2.html

***) Top-Info aus der Forschung 2: Leichtere Weine vermindern Krebsrisiko**

Geringerer Alkoholgehalt könnte hunderte Menschenleben retten

Tauscht man das tägliche Glas Wein gegen eines mit einem etwas leichteren Wein, könnte das ausreichen, um das Risiko einiger Krebserkrankungen zu senken. Zu diesem Ergebnis ist der World Cancer Research Fund (www.wcrf-uk.org) gekommen. Berechnungen legen nahe, dass Wein mit einem Alkoholgehalt von zehn statt 14 Prozent Vorteile bringen könnte. Die Wohltätigkeitsorganisation WCRF forderte mehr Wein- und Biersorten mit weniger Alkohol auf dem Markt. Zumindest in Großbritannien bestehe eine entsprechende Nachfrage. Die Berechnungen basieren auf Zahlen einer Studie, die den Zusammenhang zwischen Alkoholkonsum und Krebserkrankungen untersuchte. Darin wurde empfohlen, dass Männer pro Tag nicht mehr als zwei alkoholische Getränke, Frauen nicht mehr als eines konsumieren sollten. Das Zahlenmaterial, auf dem diese Schlussfolgerungen basierten, war detailliert genug, um das Risiko sichtbar zu machen, dass durch jede zusätzliche zehn Gramm regelmäßig konsumierten Alkohol entsteht. Zehn Gramm entsprechen etwas mehr als einem Drink. Davon ausgehend berechneten die Wissenschaftler, dass ein Mensch, der ein Glas mit 250 Millilitern Wein trinkt, ein um sieben Prozent geringeres Darmkrebs-Risiko hat, wenn es statt 14 nur zehn Prozent Alkohol enthält. Das bedeutet nur eine geringe Senkung des Risikos. Es gibt auch keine klaren Hinweise darauf, wie lange weniger starker Wein getrunken werden müsste, um diesen Effekt zu erreichen. World Cancer Research Fund geht jedoch davon aus, dass pro 100 Personen, die sich umstellten, ein Fall von Darmkrebs verhindert werden könnte. Die detaillierten Untersuchungen galten auch nur für Darmkrebs. Es bestehe jedoch kein Grund, warum das Risiko nicht auch bei anderen Krebsformen wie Hals-, Speiseröhren- oder Brustkrebs vergleichbar sinken sollte. Rachel Thompson, Wissenschaftskoordinatorin des WCRF, betonte, dass es für die Krebsprävention am besten wäre, überhaupt keinen Alkohol zu trinken. Man müsse jedoch realistisch sein. Viele Briten trinken gerne Alkohol und sehen ihn als Teil ihres sozialen Lebens an. Die durch leichteren Wein erreichten Veränderungen erschienen vielleicht gering. Trotzdem könnten jährlich dadurch hunderte Menschenleben gerettet werden.

***) Top-Info aus der Forschung 3: Proteine im Wein können Allergien auslösen**

Ein Glas Rotwein am Tag wirkt sich durchaus positiv auf die Gesundheit aus.

Doch Wein kann auch allergische Reaktionen auslösen. Schuld daran sind Weinproteine. "Bei der Weinveredelung wird versucht, die Proteine der Trauben zu entfernen. Damit möchte man Trübungen im Wein vorbeugen. Doch das gelingt nicht immer zu 100 Prozent", erklärt Arne Menzdorf, Fachbiologe von myAllergo. www.myallergo.de

Die Mainzer Institute für Molekulare Biophysik und für Immunologie haben deshalb gemeinsam verschiedene deutsche Weinsorten unter die Lupe genommen und auf ihren Proteingehalt untersucht.

Insbesondere einheimische Sorten wie Portugieser Rotwein und Dornfelder Rotwein werden intensiv ins Visier genommen. In beiden Weinsorten konnten mehrere der Proteine nachgewiesen werden, die im Verdacht stehen, eine Allergie auszulösen. "Es gibt Proteine im Wein, die in ihrer Struktur sehr ähnlich aufgebaut sind, wie bereits bekannte Allergene", erläutert Heinz Decker, Professor für Molekulare Biophysik an der Universität Mainz. "Deshalb untersuchen wir potenzielle Weinproteine biophysikalisch, chemisch als auch immunologisch."

Die Untersuchungen der Wissenschaftler sind noch nicht abgeschlossen. "Sicher ist, dass es die Weinallergie gibt. In der Literatur wird nur von einzelnen Personen berichtet, die allergische Symptome aufweisen. Der Genuss von Wein scheint daher insgesamt gesundheitlich unbedenklich zu sein. Wir versuchen nun herauszufinden wie ausgeprägt eine Weinallergie ist. Das Ausmaß wird zurzeit in einer Umfrageaktion erfasst", erklärt Decker. Die Forscher hoffen die Allergene im Wein genau zu identifizieren. "Proteine im Wein können entweder natürlicherweise aus den Trauben stammen oder beim Prozess der Bearbeitung mit eingebracht werden. Wenn wir die Allergene identifiziert haben, werden wir untersuchen, wie wir diese wiederum aus dem Wein rausziehen können", so Decker. Bis dahin sollten vor allem Nahrungsmittelallergiker vorsichtig sein und bei Anzeichen wie Rötungen, Atemschwierigkeiten und Kratzen eine Allergie in Betracht ziehen. "Wer nach der dritten Flasche jedoch über Kopfschmerzen klagt, kann sicher sein, das kommt vom Alkohol und ist keine Weinallergie", scherzt Decker.

+ + +

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun., 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 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.