

***) „Wein und Gesundheit“ (Teil 1) – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Seit der Veröffentlichung einer Studie * über Infarkt-tote bei Männern zwischen 55 und 64 Jahren ist die Forschung nach den gesundheitlichen Auswirkungen des Weinkonsums intensiviert worden. Die Ergebnisse zeigen, dass in Ländern mit hohem Weinkonsum wie Frankreich, Italien oder Österreich die Todesrate durch Herzinfarkt wesentlich niedriger liegt als in Ländern mit geringem Weinkonsum wie Finnland, USA und Irland.

Univ.-Prof. Dr. Ludwig Prokop schreibt in seinem Buch „Lebenselixier Wein“ über die zahlreichen positiven Auswirkungen des moderaten Weingenusses auf Atmung, Herzmuskeldurchblutung, Nierenfunktion, Verdauungssäfte und Hormonfunktion. Wein wirkt antibakteriell, steigert die Gehirndurchblutung und senkt das Risiko, an Arteriosklerose zu erkranken.

Seit bekannt geworden ist, dass vor allem Rotwein den Wirkstoff Resveratrol enthält, der als Antioxidantium den Alterungsprozess der Zellen verlangsamt, ist das biblische Getränk zum Jungbrunnen erhoben worden. Die Pharmaindustrie hat nun ein Präparat entwickelt, das Resveratrol in Tablettenform anbietet. Dazu Univ. Prof. Dr. Wolfgang Graninger: „Der Körper ist nicht in der Lage, dieses ‚künstliche‘ Resveratrol aufzunehmen. Wir müssen daher weiterhin Wein trinken, wenn uns dieser Wirkstoff helfen soll.“

Deshalb: Seit Paracelsus wissen wir, dass die Menge eines Stoffes die heilende Wirkung bestimmt. Auch ein Übermaß an Wein ist gesundheitsschädlich und verkürzt die Lebenserwartung nachhaltig. Der Umgang mit Wein ist eine Kunst, die ein Leben lang geübt werden muss. Dann ist Wein nicht „nur“ ein Genuss, sondern auch gesundheitsfördernd.

* Quelle: Leger, Cochrane, Moore: The Lancet 2, 1017-1020, 1979

***) Niederösterreich hat Sieger beim weltgrößten Weinwettbewerb!**

Fast 11.000 qualitativ hochwertige Weine aus fünf Kontinenten haben an der „austrian wine challenge vienna 2010“ (awc) - dem größten offiziellen Weinwettbewerb der Welt - teilgenommen. Am Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg wurden die nach Österreich geschickten Flaschen zwei Wochen lang von 300 Sommeliers und Weinexperten in Einzelkabinen verdeckt verkostet und nach einem Punktesystem bewertet. Die awc garantierte allen Teilnehmern – egal, ob heimischer Kleinbetrieb oder internationaler Großabfüller – völlige Chancengleichheit.

Niederösterreichs Winzer haben bei dieser Konkurrenz, die sogar Veranstaltungen wie die Londoner International Wine Challenge IWC oder die Mundus Vini in Deutschland in den Schatten stellt, hervorragend abgeschnitten. Beim Grünen Veltliner, der Leitsorte des Landes, gewannen zwei blau-gelbe Betriebe beide ausgeschriebenen Kategorien: das Weingut Heinzl aus Deinzendorf im Retzer Land siegte im Bewerb "Grüner Veltliner 2009 klassisch", der Weinhof Waldschütz aus Strass im Strassertale im Bewerb "Grüner Veltliner 2009 kräftig".

Die "Sortenvielfalt kräftig" ging mit einem Rotgipfler 2009 an das Weingut Krug aus Gumpoldskirchen. Unter den eingereichten Muskatellern des Jahrgangs 2009 schmeckte den Juroren die Probe des Weinguts Fleckl aus Waidendorf im östlichen Weinviertel am besten. Und dass Niederösterreichs Winzer auch sehr gute Rotweine zu produzieren verstehen, bewies Lukas Markowitsch vom Weingut Marko aus Göttlesbrunn mit seinem Sieg in der Kategorie "Ältere Rotweine", zu dem ihm ein Zweigelt 2006 verholfen hat. (www.awc.at)

***) Dr. Herbert Braunöck lädt herzlich zum 17. Wine After Work:**

„Ich freue mich mit Ihnen zum Thema *Wein & „ewige Jugend“* Herrn Univ.-Prof. Dr. Markus METKA, Universitäts-Frauenklinik Wien, Präsident der Anti-Aging Gesellschaft, begrüßen zu dürfen. Dazu präsentiert Ilse Maierm, Weingut Geyerhof (www.geyerhof.at), aus dem Weinbaugebiet Kremstal, Mitglied der Qualitätsgemeinschaft Österreichische Traditionsweingüter, ihre Weine aus biologischem Anbau.“ (www.actcom.at)

Mittwoch, 1.12. 2010, um 19 Uhr in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien; Genussbeitrag: 20 Euro
u. A. w. g.: 0676/783 55 66 bzw. h.braunoeck@actcom.at

***) 2010 wird Jahr der Herausforderung für Winzer: Experten erwarten heuer geringste Weinernte seit 13 Jahren**

Die heimische Weinernte wird heuer deutlich unter 2 Mio. hl liegen, eine derart kleine Menge gab es zuletzt 1997. "Ging man im August noch von einem um 14% unter dem Durchschnitt liegenden Ergebnis von 2,2 Mio. hl aus, so wurde mittlerweile diese Schätzung deutlich nach unten revidiert", berichtet Josef Pleil, Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes. Besonders hohe Einbußen verzeichnet heuer Niederösterreich, wobei vor allem das Weinviertel fast um 25% weniger erwartet. Auch im Gebiet Wagram sowie dem Kamptal und der Wachau wird mit deutlich geringerer Menge gerechnet.

Der Witterungsverlauf 2010 hat den österreichischen Winzern ihr gesamtes Know-how und Können abverlangt: Nach einem Winter, der mit Kälte und im Februar fast frühlinghaften Temperaturen spielte, begann auch der März mit eisigen Temperaturen und endete frühlinghaft. Der April hielt den Westen und Süden Österreichs trocken, in den Weinbaugebieten gab es starke Regenfälle, Hagelschauer und Überflutungen. Im Mai folgten teils viele Niederschläge, dafür wurde an Sonne gespart. Auch der Juni war eher ein holpriger Start in den Sommer. So sorgte Regen und Kälte während des Blütezeitpunktes für Befruchtungsprobleme und verbreitet schwachen Fruchtansatz. Während die Witterung bis Ende Juli relativ trocken war, prägten ab August viele Niederschläge das weitere Vegetationsjahr. Das führte zu hohem Infektionsdruck, was viel Arbeit zur Erhaltung der Traubenqualität bedeutete. Hagel spielte heuer keine so große Rolle. Die kühle und feuchte Witterung im September führte dazu, dass nicht auf eine höhere Gradation der Trauben gewartet wurde, sondern die Lese möglichst gesunder Trauben im Vordergrund stand. Auch Ende Oktober erschwerte die feuchte Witterung die Lesearbeit.

Die gute Nachricht: „Von schlank, fruchtig und säurebetont bis zu reifen, voll ausbalancierten Weinen wird mit dem Jahrgang 2010 in Österreich alles zu finden sein“, meint die Österreich Wein Marketing (ÖWM). „Der wegen der Traubengesundheit gewählte frühere Lesezeitpunkt ergibt moderate Alkoholgehalte, die den Trinkfluss unterstützen. Freuen kann man sich auf jeden Fall über gute fruchtige und duftige Weißweine, die mit einer pikanten Säure und vor allem einer ausgezeichneten Fruchtbrillanz ausgestattet sind. Auch bei Rotweinen wird es ein fruchtig-würziger Jahrgang.“

***) Österreichs Weinländer im Überblick**

+) Wien: Erntemenge etwas größer als im Vorjahr

Durch gewissenhafte Weingartenarbeit wurde in Wien eine etwas größere Erntemenge als im Vorjahr erreicht, doch die Folgeschäden des großen Hagels aus dem Jahr 2009 an den Rebstöcken drücken immer noch auf den Ernteschnitt. Regional unterschiedlich waren bezirksweise die Traubenqualität und der Fäulnisdruck, so gibt es beim Regen diesseits und jenseits der Donau Unterschiede bis zu 300 mm. Auch in Wien zeigt sich heuer, welcher Betrieb seine Weingartenarbeit gut im Griff hatte. Neben leichten Weinen werden auch gehaltvolle lagerfähige zu finden sein, die sich durch ein gutes Säurerückgrat und Fruchtigkeit auszeichnen.

+) Niederösterreich: Erntemenge weit unter dem Durchschnitt

Neben dem schlechten Blütewetter war heuer in Niederösterreich auch ein schwächerer Traubenansatz festzustellen, womit die Erntemenge weit unter dem Durchschnitt liegt. Wettermäßig war Mitte September bereits die eineinhalbfache Jahresniederschlagsmenge zu verzeichnen. Das stellte hohe Ansprüche an die Weingartenarbeit. Von Vorteil war dabei, dass das sehr feuchte Wetter durch die niedrigen Temperaturen im September die Fäulnis nicht weiter gefördert hat. Und so

waren Anfang Oktober die ersten Jungweine schon fertig gefüllt am Markt, die Lese für den Grünen Veltliner wurde aber erst richtig begonnen. Die gebietsweise unterschiedlichen Lesezeitpunkte lassen einen interessanten Jahrgang erwarten.

+) Burgenland: Fruchtbare, kernige Weine

Im Burgenland war die Lese im Seewinkel mit Anfang Oktober weitgehend abgeschlossen, nur noch Spezialitäten wurden am Stock belassen. Auch im Mittelburgenland war Zweigelt zu diesem Zeitpunkt weitgehend geerntet, bei Blaufränkisch wurde noch zugewartet, solange es die Traubengesundheit erlaubte. Im Süden begann die Hauptlese erst Mitte Oktober, hier freut man sich auch über mehr Ertrag und weitgehend gesunde Weingärten, da sie von der Witterung dieses Jahr begünstigt waren. Die zeitgerecht gelesenen Trauben lassen heuer einen sehr fruchtbaren, kernigen Jahrgang erwarten, der guten Sorten- und Gebietscharakter aufweist. Bei der Menge wird mit einem Minus von 40% gerechnet.

+) Steiermark: Starke Regenfälle führten zu früher Lese

In der Steiermark liegt die Erntemenge heuer etwas über dem Vorjahr, aber ebenfalls wetterbedingt unter dem Durchschnitt. Eine gute Blüte mit wenig Verrieselung sowie ein relativ trockener Sommer mit geringen Unwetterschäden ließen auf gute Menge und Qualität hoffen. Doch dann kam viel Regen: Über 400 Millimeter seit August zwangen teilweise zu schneller Ernte, um die bis dahin gute Traubengesundheit nicht zu verlieren und Einbußen durch den Fäulnisdruck in Kauf nehmen zu müssen. Somit war die Lese vielerorts bereits Mitte Oktober zu Ende. Laut Weinbaudirektor Werner Luttenberger wird man sich mit rund 170.00 hl zufriedengeben müssen. Wenn auch die Menge die Erwartungen nicht erfüllt hat - die Qualität des Jahrgangs wird durchaus positiv. Die Weine werden sich sehr frisch präsentieren, eine hervorragende Fruchtigkeit haben und ausreichend Alkohol besitzen. "Die Säure wird knackiger als in den vorigen Jahren sein", so Luttenberger.

***) Weinrieder's Reserven: Große Weine mit Charakter**

Di., 16. 11., 14 bis 20 Uhr: Zum Schwarzen Kameel in Wien (1. Stock), Bognergasse 5
Sa., 20. 11., und So., 21. 11., jeweils 14 bis 20 Uhr: Weingut Weinrieder in Poysdorf (2170 Kleinhadersdorf, Untere Ortsstraße 44)
Abseits aller Punkte und Designerweine ... alte Rebstöcke, späte Ernte ... weltweit serviert in den spannendsten Restaurants ... Grüner Veltliner Reserve ... Riesling Reserve ... Shootingstar Kugler „Lagenreserve“ ... großartige Eisweine und eine geniale Serie der „Sweet Selection“ ... (www.weinrieder.at)



***) Der erste Wein des neuen Jahrgangs bei Helene & Georg Nigl!**

11. 11., 11 Uhr 11 (L&T Präsentation)
2380 Perchtoldsdorf, Vierbatzstraße 5
(www.nigl.com)

***) „14 auf einen Streich“ - neue Winzer-Videos auf Weinreporters YouTube Channel**

- Toni Hartl über den Blaufränkisch Eisner: www.youtube.com/watch?v=HREh1Ym9AUg
- Kurt Angerer über Böden und Marken: www.youtube.com/watch?v=MGL0BbCd6o0

- Karl-Heinz Johner über den spezifischen Charakter neuseeländischer Pinot noirs: www.youtube.com/watch?v=XBk4iuFPZgY
- Illa Szemes über das Arachon-Projekt: www.youtube.com/watch?v=C7BQ6ckKsJY
- Hans Stiegelmar über Zweigelt und die Lage Ungerberg: www.youtube.com/watch?v=-ATBr1X9HRQ
- Margarete Triebaumer über den den Blaufränkisch Mariental
Teil 1: www.youtube.com/watch?v=5q_KoTHbR-A
Teil 2: www.youtube.com/watch?v=KdAIKQ138Ik
- Victor Diel über das nach ihm benannte Burgunder-Cuvée Victor: www.youtube.com/watch?v=KRIGAvizcrE
- Annegret Reh-Gartner über den Josephshöfer aus Graach, die Begriffe Monopol und feinherb: www.youtube.com/watch?v=LiqrySFjksg
- Arne Wennberg über seinen Wein Carisma aus dem Süden Frankreichs: www.youtube.com/watch?v=4I_9Gn1_yi8
- Anton Kollwentz über seinen "unwooded" Chardonnay vom Leithagebirge: www.youtube.com/watch?v=h37ojVQesIQ
- Jörg Thanisch über einen Mosel-Riesling, der "sur lie" ausgebaut wurde: www.youtube.com/watch?v=I036bqIZ-s8^
- Roman Pfaffl jr. über den Grünen Veltliner Hundsleiten, den Paradewein des Weingutes: www.youtube.com/watch?v=BKPTbeV4P30
- Frank Benincasa über den neuen Super Tuscan „Orchidea“ der Fattoria Casalbosco: www.youtube.com/watch?v=S7_b72TdrKA
- George Baillat über Clos de la Miro, einen modernen Rotwein aus der Appellation Corbières: www.youtube.com/watch?v=S4FXeFIXPso

***) Im Zeichen der Gans**

Am 11. November wird „Heiliger Martin“ gefeiert und an diesem Tag wird traditionellerweise ein Gansl gegessen. Diesem Umstand trägt die Weingärtnerei Anna und Josef Aichinger in Schönberg am Kamp Rechnung und serviert das köstliche Federvieh ab diesem Wochenende bis Ende November. Dazu: Gänseschmalzaufstrich, Gänselebermousse mit Marillen-Chutney, Ganslsuppe mit Bröselknöderl und Gebratene Waldland-Gans mit Blaukraut und Erdäpfelknödel ... Und auch für Vegetarier steht immer etwas auf der Karte, wie z. B. Rotkrautsalat mit Trockenfrüchten, Kürbis-Orangen-Cremesuppe oder Karfiol-Ingwer-Risotto mit Marillen. „Wenn Sie schon auf den ersten NEUEN warten, müssen Sie sich noch ein wenig gedulden“, ist die aktuelle Situation (siehe oben) auch an der Familie Aichinger nicht spurlos vorbeigegangen. „Es ist einfach alles später heuer und wir geben dem Wein die Zeit, die er braucht. Aber Staubige kann man schon verkosten!“ Die Top-Trauben für Rieslinge, Grüner Veltliner Urgestein und Alte Reben, Weißburgunder und Traminer hängen noch im Weingarten. „Schön langsam kommen auch die Säurewerte dorhin, wo wir sie gerne hätten – es bleibt spannend. Übrigens: Unser Gemischter Satz A1 hat die Gärung abgeschlossen und wird Anfang Dezember im Verkauf sein.“

Weingärtnerei Anna und Josef Aichinger, 3562 Schönberg/Kamp, Hauptstraße 15
Tel.: 0 27 33/82 37 oder 84 11, www.wein-aichinger.at, kamptal@wein-aichinger.at

***) Im Zeichen des Brotes**

Die Bäcker, Müller und Landwirte der Genussregion Weinviertler Getreide präsentierten am 8. 11. in der Windmühle Retz das „Weinviertel-Brot“, das zur Gänze aus Weinviertler Getreide hergestellt

wird. Das Brot ist die kulinarische Ergänzung zu einem anderen typischen Produkt des Weinviertels, dem Wein. Die Herkunft der Rohstoffe spielt für die Herstellung des 1,5-kg-Laibes die entscheidende Rolle. Quer über alle Wertschöpfungsbereiche hinweg kann der Ursprung der Rohstoffe rückverfolgt werden. Das Getreide stammt nachweislich aus dem Weinviertel. Zehn Bäcker, fünf Mühlen und zahlreiche Landwirte kooperieren im Rahmen dieses Leader-Projektes. Gerold Blei, Obmann der „Genussregion Weinviertler Getreide“, erklärt, warum sich die Initiative dafür entschieden hat, das Brot als 1,5-kg-Laib herzustellen: „Ein kleiner Laib trocknet schneller aus, ein großer hingegen kann sein Aroma gut entfalten und schmeckt besser. Deshalb werden ja beim Heurigen große Brote verwendet.“ Für die Gastronomie gibt es das Weinviertel-Brot auch als 3-kg-Laib. Für die Region stellt das Weinviertel-Brot eine Bereicherung dar, passt es doch ideal zum Vorzeigeprodukt des Weinviertels, dem Wein. Weinkomitee-Geschäftsführerin Uli Hager: „Neben dem Weinviertel DAC gibt es nun ein weiteres hervorragendes Produkt aus dem Weinviertel – das stärkt die Region. Zudem sind Brot und Wein eine wunderbare Ergänzung, welche die Menschen hier schon vor Jahrtausenden genossen haben.“

***) „Ausklang“ in eigener Sache:**

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, liebe Weinmacher!

Unser BBJ-Wein-Newsletter ist ausgesprochen „süffig“ gestartet und wir sind über die zahlreichen positiven verbalen Reaktionen ebenso höchst erfreut wie über den umfangreichen Adressatenschatz, den wir uns nach nur fünf BBJ-Wein-Newsletter-Ausgaben erarbeitet haben. Rechtzeitig für die Vorausplanung 2011 erlauben wir uns daher, folgende Kooperationspackages auszuloben:

a) Das *Must-Have-Jahrespackage* für alle: Um 360 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)

b) Das *Top-Jahrespackage* für Top-Partner: Um 720 Euro Jahresbeitrag 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), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)

c) Das *Premium Partner-Package* (auf maximal zehn limitiert - es gibt nur „Top Ten Premium Partner“): Für 1.300 Euro gibt's jährlich insgesamt max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 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 auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2011 erscheinen 26 Newsletters (beginnend mit 11. 1. 2011 zwei im Jänner, zwei im Februar, zwei im März, zwei im April, drei im Mai, zwei im Juni, zwei im Juli, zwei im August, zwei im September, zwei im Oktober, drei im November, zwei 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., 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.