

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011_26

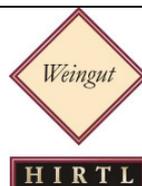
16. DEZEMBER 2011

Die Themen:

- Wein, Weihnachten, Zeit für Genuss – Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- Nachtrag zum WAW 222
- Wine Spectator's 2011 TOP 100-Weine3
- „WienWein“-Gründer Richard Zahel wirft das Handtuch4
- Österreich Rot 2012: Der aktuelle Weinguide von Walter Tucek punktet als praxisnahe Fibel für die Gastronomie.....5
- Neueröffnung Stary's Genusswelt: 180 Weine glasweise in der Weinlounge.....5
- Aus der Wirtschaftsredaktion
 - (1): Ein Wein-Blick in die Türkei.....6
 - (2): Lot18 übernimmt Internetversandhandel Vinobest in Paris6
- Österreichs erste Restaurant-Straßenbahn soll bald durch Wien kurven.....7
- Neueröffnung: Erste Vulcanothek in der Wiener Innenstadt.....8
- Rosé-Schaumweine.....8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 20129
- Die BBJ-Partner10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Wein, Weihnachten, Zeit für Genuss – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Jedes Jahr das Gleiche: Hektik, Zeitnot, Stress und dann auf einmal Weihnachten. Die Wirtschaft taktet uns Konsumenten durchs Jahr. Eine Periode löst die vorherige ab. Fasching, Bälle, Faschingsmontag/-dienstag/Aschermittwoch, Valentinstag, Muttertag, Vatertag, dazwischen Ostern, Fensterstage, Kurzurlaube, Sommerurlaub, Schulbeginn mit Schultüten, Halloween, Jungweintaufen zum 11. 11., Nikolo, Advent, Punsch, Weihnachten, dazwischen Einladungen, Geburtstage und sonstige Familienfeiern ... wie schnell doch so ein Jahr vergeht.

Immer und überall gibt es auch Wein. Wir haben und nehmen uns keine Zeit mehr, uns mit dem Genussmittel Wein zu beschäftigen. Ich empfehle Ihnen: nehmen Sie sich einmal zu den Feiertagen Zeit, um Ihren Wein bewusst zu erleben. Zuerst wählen Sie den richtigen aus. Überlegen Sie nicht nur, ob er zum Festmahl passt, sondern ob er auch Ihrer Stimmungslage und den Geschmacksbedürfnissen entspricht. Der teuerste Wein muss nicht der beste, geeignete sein. Dann öffnen Sie und verkosten ihn. Wenn er Ihren Erwartungen nicht entspricht, lassen Sie den Wein stehen. Und machen einen anderen auf. Zu den Feiertagen dürfen Sie das, das ist nicht dekadent oder verschwenderisch, Sie trinken die geöffnete Flasche zu einem späteren Zeitpunkt. Und jetzt nehmen Sie sich die Zeit, um den Wein bewusst zu trinken, mit allen Sinnesorganen zu erfassen und ihn zu genießen. Treten Sie in einen Dialog mit IHREM Wein. Sie werden ihn auf eine neue, bisher unbekannte Art erleben und ihn noch mehr schätzen als bisher.

Trinken Sie zu den Feiertagen Ihren besten Wein und heben Sie ihn nicht für einen anderen Anlass auf. Der beste Wein ist derjenige, den Sie an seinem Höhepunkt trinken. (hb) (www.actcom.at)



Herbert Braunöck, Bernulf Bruckner jun. und Paul Christian Jezek wünschen friedliche (vielleicht ein wenig „wein-selige“) Weihnachten und ein erfolgreiches, möglichst krisenloses Jahr 2012!

***) Nachtrag zum WAW 22**

Mit 2011 geht das mittlerweile fünfte Jahr zu Ende, in denen Herbert *Braunöck* seine sogenannten „Wine after Work“-Abende (kurz: WAW) veranstaltet. Als kundiger und prononcierter Weinliebhaber, Kommunikations-Profi sowie Mit-Herausgeber des BBJ-Wein-Newsletters ist er geradezu prädestiniert dafür, die unnachahmliche Kombination von „Wein und ...“ zu gestalten, immer wieder aufs Neue zu erfinden und damit neben Altbekanntem und Bewährtem auch immer wieder Innovatives einzubringen. Diese Abende stellen daher bereits auch einen Fixpunkt im Kalender vieler Weinfreunde dar. Einerseits bestehen sie aus einem fachlich kompetenten und unterhaltsam vorgebrachten Vortrag eines ausgewiesenen Experten zu einem weinnahen Themenkreis, andererseits präsentiert jeweils mindestens ein Winzer einen Querschnitt durch die aktuelle Weinpalette seines Hauses; in Einzelfällen sind es auch zwei oder mehr heimische Weinbaubetriebe. So geschehen beim letzten, dem 22. WAW am 23. November in den Räumlichkeiten der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller in Wien.

Der aufstrebende Winzer Markus *Altenburger* (www.markusaltenburger.com) aus Jois, auch Gründungsmitglied des legendären „Club Batonnage“ (www.batonnage.com) startete die Weinpräsentation mit einem erfrischend kirschtönen Rosé-Sekt aus Zweigelt und Blaufränkisch und ließ seinen kräftig-würzigen, gleichzeitig aber saftigen und cremigen Leithaberg 2010 folgen - reinsortig aus Neuburger (!). Die Staffelübergabe zu Rudolf *Rabl* (www.weingut-rabl.at) aus Langenlois erfolgte reibungslos. Der Kamptaler Winzer kann auf eine lange Tradition im Weinbau zurück blicken und entwickelt dennoch ständig weiter an neuen, spannenden Weintypen und -charakteren. Der Grüne Veltliner Spiegel Kamptal DAC 2010 zeigte sich zwar jahrgangsbedingt etwas schlank, dafür aber

spannungsgeladen, an grüne Pfirsiche erinnernd, frisch und mit herzhafter Säure ausgestattet; bei einem Preis von nicht einmal 6 Euro ab Hof geradezu ein Schnäppchen.

Der zweite Wein der Serie, der Grüne Veltliner Käferberg DAC Reserve 2010 widerlegte dagegen alle Vorurteile, der Jahrgang sei vor allem schwachbrüstig und säuredominiert; ganz im Gegenteil: Der Zweitplatzierte der heurigen À la Carte-Grand Cru-Verkostung Grüner Veltliner 2010 bewies dichte, engmaschige Textur mit Fülle, Kraft und elegantem Fruchtschmelz. Am Gaumen wirkte er sehr reich und saftig, schmeckte nach feinen Birnen und charmanter Pfefferwürze und hallte dann in einem langen und kraftvollen Abgang aus. Für gerade einmal 12,50 Euro ab Hof etwa ein Drittel des Preises des Siegerweines der À la Carte-Verkostung (GV Honivogl Smaragd 2010, Franz *Hirtzberger*, Wachau) und etwas über der Hälfte des Preises des ex aequo Zweitplatzierten (GV Pellingen Privat 2010, Martin *Nigl*, Kremstal). Wenn's etwas aus Österreich aus diesem Jahr in Weiß gibt, das sich um wenig Geld zum längeren Weglegen und „Reifen lassen“ eignet, dann dieser Veltliner von Rudolf *Rabl*.

Die beiden folgenden Weine, der kühle und mineralische, knackig-fruchtige Riesling Steinhaus Kamptal DAC 2010 und der stoffige, an reife Marillen erinnernde Riesling Schenkenbichl Kamptal DAC Reserve 2010, setzten den Eindruck klarer, fokussierter sowie sehr sauber und präzise vinifizierten Weine aus dem Hause *Rabl* fort. Die abschließenden beiden Weine, ein feinwürziger, nach Muskatnuss und Feuerstein-Mineralik riechender und schmeckender Sauvignon Blanc V.O. 2010 sowie ein klassisch ausgebauter, fruchtbetonter, gut balancierter und vollmundiger Chardonnay V.O. 2010, rundeten den durch und durch positiven Gesamteindruck aus diesem sehr hochwertigen 6er-Paket an verkosteten Weinen perfekt ab.

Mit vier seiner Rotweine setzte der Joiser Markus *Altenburger* die Verkostungsreihe fort. Der Blaufränkisch Ried Satz 2010 wirkte warm und zugänglich, offen und antrinkbar, ließ aber doch ein wenig Tiefgang vermissen. Da wirkte der nachfolgende Leithaberg rot 2009 - aus 100% Blaufränkisch - schon anspruchsvoller und zeigte in seiner mineralischen Straffheit, welche Substanz aus den Schieferböden am Leithaberg entstehen kann. Die Cuvée Joiser Reben rot 2009 (aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot) ist sehr modern und dunkelfruchtig vinifiziert, mit saftiger Frucht, viel Schokolade und Holz-/Röstnoten. Zum Abschluss kam mit dem Jois 2009 (aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot) der „Grand Vin“ des Hauses ins Glas. Zur Freude der Anwesenden handelte es sich dabei auch tatsächlich um einen wirklich hochwertigen Wein mit Tiefgang, Kraft und Fülle, der allerdings derzeit offenbar noch in den Kinderschuhen steckt, waren doch Tannine am Gaumen noch relativ deutlich präsent. Aber die Kurve zur Balance kratzt der Wein ganz sicher in den nächsten zwei bis drei Jahren und wird dann für einige Jahre viel Freude machen. (bbj)



„Die Kombination aus einem guten Getränk und einem kleinen Kunsterlebnis ist eine große Sache.“
(Christian Ludwig Attersee, der seit 25 Jahren das Etikett für einen Grünen Veltliner entwirft)

„Für mich ist die Alltagskultur der Ausgangspunkt für die Hochkultur.“ (Derselbe)



*) **Wine Spectator's 2011 TOP 100-Weine**

Wie jedes Jahr kurz vor Weihnachten stellt das US-amerikanische Fachmagazin Wine Spectator seine Liste der 100 Top-Weine aus den Verkostungen des ausklingenden Jahres zusammen. Darunter befinden sich heuer zwei österreichische Weine: Der Riesling Kögl 2009 vom Weingut

Undhof-Salomon in Krems konnte sich ebenso unter die „großen Weine der Welt“ mischen wie der Grüne Veltliner 2009 Smaragd von den Terrassen von der Domäne Wachau.

Dieses Kunststück ist den umtriebigen und innovativen Wachauern unter der Leitung von Roman *Horvath* MW und Heinz *Frischengruber* nun, nach 2008, bereits zum zweiten Mal gelungen. 2008 war es das Riesling Federspiel von den Terrassen 2007, dieses Mal eben ein toller grüner Veltliner, der die Juroren des amerikanischen Fachmagazins begeistern konnte und in die illustre Runde der besten 100 Weine des Jahres aufgenommen wurde. Die beiden Österreicher befinden sich damit in einer Reihe mit den großen Weingütern aus dem Piemont und Kalifornien, dem Burgund und der Rhône.

Roman *Horvath* mein dazu: „Wir waren schon immer von den Qualitäten - speziell der Veltliner - aus den letzten Jahren begeistert und sehen die Auszeichnung auch als finale Bestätigung unserer eigenen Überzeugung. Die gute Nachricht: Der Wein wird definitiv über die nächsten Jahre qualitativ noch zulegen. Viel Vergnügen also denjenigen, die noch ein paar Flaschen davon im Keller haben. Die schlechte Nachricht: Wir haben selbst nichts mehr davon und auch der 2010er ist schon ausverkauft und ausgetrunken. Bleibt also einzig die hohe Erwartung, die wir für den 2011er hegen und die Freude über eine der wichtigsten Auszeichnungen der Weinwelt.“

***) „WienWein“-Gründer Richard Zahel wirft das Handtuch**

Der Verein „WienWein“ verliert ihren Gründer: Der Liesinger Weinbauer und Heurigenwirt Richard *Zahel* scheidet aus der 2006 gegründeten Gruppe aus - wegen interner Differenzen, wie er im APA-Gespräch betonte. Die Vereinigung, so kritisierte er, habe sich zu einem „Verwaltungsverein“ entwickelt. Unter der Dachmarke „WienWein“ sind Qualitätswinzer aus der Bundeshauptstadt versammelt. Die Winzerfamilie *Zahel* werde 2012 neue Wege gehen. „Wien-Wein“ liege nicht mehr auf diesen, hieß es auch in einer Aussendung des Betriebs.

Der Zusammenschluss sei ein „genialer Schachzug“ gewesen, um dem Wiener Wein ein neues Image zu geben, zeigte sich *Zahel*, der das Projekt nach eigenen Angaben initiiert hat, nach wie vor überzeugt. Zuletzt, so beklagte er gegenüber der APA, habe es jedoch kaum mehr Aktionen gegeben. „Der Verein soll eigentlich was Lautes sein“, befand *Zahel*. Aufgrund der fehlenden Initiativen habe er sich schon vor zwei Jahren entschlossen, seine Mitgliedschaft ruhend zu stellen. Die Entscheidung zum Austritt sei nicht von heute auf morgen gefallen. Letztendlich habe es auch unterschiedliche Ansichten über die Zukunft des Wiener Weinbaus gegeben. Die bäuerlich geprägte Struktur werde derzeit verändert - durch Investoren, „die ihr Geld nicht mit dem Wein verdienen müssen“. Diese Unternehmer würden Weingärten ankaufen und alte Pachtverträge auflösen. Davon sei auch er als Pächter betroffen gewesen, berichtete *Zahel*. Dass mit dieser Entwicklung alte Strukturen zerstört werden, würden aber nicht alle Vereinsmitglieder so sehen.

Das Weingut *Zahel* werde sich nun stärker auf den Heurigen sowie die Marke „Wiener Gemischter Satz“ konzentrieren. Weiters stehe die Kultivierung und Wiederbepflanzung alter Weingärten in allen Weinbauzonen Wiens auf der „To Do-Liste“ der Familie. Und wie Richard *Zahel* verriet, steht auch eine neue Zusammenarbeit mit anderen Winzern, die jedoch nicht nur aus Wien kommen sollen, im Raum. Konkrete Details dazu gebe es aber noch nicht, betonte er.

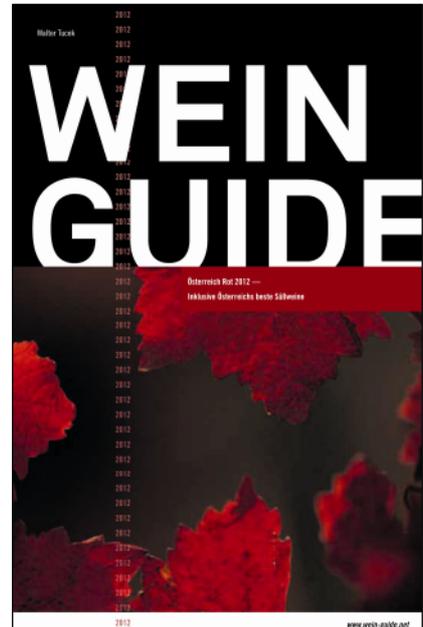
„WienWein“ wurde von den bekannten Winzern Rainer *Christ*, Michael *Edlmoser*, Fritz *Wieninger* und eben Richard *Zahel* ins Leben gerufen. Zuletzt wurden auch zwei größere „Player“ ins Boot geholt - das städtische Weingut Cobenzl und der „Mayer am Pfarrplatz“. Letzterer ist ein Traditionsbetrieb, der vor einigen Jahren vom Unternehmer Hans *Schmid* übernommen wurde.

Einen Ersatz für Richard *Zahel* will man bei WienWein derzeit allerdings nicht suchen. „Wir sind grundsätzlich immer offen, sehen aber derzeit niemanden, den wir aufnehmen könnten. Der Austritt verändert zwar unsere budgetäre Situation. Wir brauchen derzeit aber nicht dringend einen Zahler“, erklärt Fritz *Wieninger*. Kooperationen mit *Zahel* - etwa bei dem von ihm initiierten Weingarten im

Schloss Schönbrunn - kann er sich aber weiterhin vorstellen, wie er in einem Interview gegenüber der österreichischen Tageszeitung „Die Presse“ äußerte (Printausgabe vom 9.12.2011).

***) Österreich Rot 2012: Der aktuelle Weinguide von Walter Tucek punktet als praxisnahe Fibel für die Gastronomie**

Das riesige Angebot der österreichischen Rotweinszene macht jede Wahl auch ein wenig zur Herausforderung. Gerade die Akteure in der Gastronomie und im Weinhandel müssen besonders wählerisch sein, um Gästen und Kunden Besonderes zu bieten. Passt der Wein als Speisenbegleiter? Wie steht es um Struktur, Stilistik und Reife? Fragen über Fragen, für die Walter *Tucek* in seinem druckfrischen Weinguide Österreich Rot 2012 hilfreiche wie fachkundige Antworten gibt. Eine Fachpublikation mit klarem Business-to-Business-Konzept. Gemeinsam mit Experten aus der Branche ist *Tucek* mehr als 500 Rotweinen unter objektiven Bedingungen auf den komplexen Grund gegangen. Verständliche Piktogramme verdeutlichen auf den ersten Blick, wie es um Trinkspaß und Sortentypizität, Mineralität und Charakter bestellt ist. Praxistaugliche Beschreibungen auf Deutsch und Englisch liefern darüber hinaus eine Fülle an nützlichen Details. Präsentiert wurde der neue Gastronomie-Weinguide am 12. 12. im Restaurant Martinjak in der Wiener Innenstadt.



Walter *Tucek*, Autor und Herausgeber des Rotwein-guides, Germanos *Athanasiadis*, medianet Herausgeber, Co-Herausgeber Wolfgang *Schmid* (v. l.)

Tucek und sein internationales Verkostungs-Team haben in jeder Hinsicht profunde Arbeit geleistet. Qualitative Höchstklasse wird mit fünf Gläsern belohnt, Sorten, Süßweine und Cuvées sind übersichtlich gruppiert, Charakterstärke in Sachen Eleganz, Reife & Co gesondert bewertet. Zudem gibt es erstmals in einem Weinguide für die DAC klassifizierte Rotweine eine eigene Rubrik der Herkunftsweine. Für beste Übersichtlichkeit und einen blitzschnellen Informationszugang sorgen neben den Piktogrammen die auf jedem Smartphone abrufbaren QR-Codes. Österreich Rot 2012 ist auch in dieser Hinsicht der erste Weinguide, in dem alle

angeführten Weine mit dem informativen Code versehen sind. Technisch umgesetzt von unserwein.at, finden die Leser so ihren direkten Draht zu den einzelnen Winzern. Auf mehr als 200 Seiten bietet der Weinguide Österreich Rot 2012 Nützliches, Informatives und Branchenspezifisches für jeden Bedarf. Erschienen ist das Werk mit mehr als 200 Seiten zum Preis von 9,90 Euro (ISBN: 978-3-902843-26-5) im medianet Verlag, 11.000 Exemplare wurden direkt an heimische Gastronomen und Sommeliers versendet.

medianet Verlag, Tel.: 01/919 20-2115, www.medianet.at/guides

***) Neueröffnung Stary's Genusswelt: 180 Weine glasweise in der Weinlounge**

Der Name „Genusswelt“ ist für Adalbert *Starys* neues Lokal in Salzburg-Maxglan Programm. Am 2. 12. öffneten sich die Pforten zu seiner Kaffee-, Wein- und Zigarrenlounge „Stary's Genusswelt“ - ein vielseitiges Lokal, das es nach eigenen Aussagen verstehen wird, Feinschmecker und Genießer von früh bis spät zu verwöhnen und zu begeistern. Im Genuss-Café ist täglich von acht bis zwölf Uhr Frühstückszeit. Die Salzburger dürfen sich auf ein neues, von Tageslicht durchflutetes Café mit

kreativen Frühstücksvarianten, Kinderspielecke u. v. m. freuen. In der Weinlounge im gemütlichen Landhausstil erwartet Weinliebhaber und Genussmenschen ein Weinparadies: 180 verschiedene Weine aus Italien, Österreich, Frankreich, Spanien und Portugal werden angeboten - alle, auch die exquisitesten Weine, können bei Stary glasweise genossen werden. Enomatic, eine bis dato in Salzburg noch nirgends angewendete Technik, macht es möglich: Die Wahl des entsprechenden Weins erfolgt per Knopfdruck. Die patentierte Technologie verhindert die Oxidation des Weins nach der Öffnung der Flasche. Dadurch wird der Wein geschützt und die Eigenschaften der feinsten Tropfen bleiben erhalten. Öffnungszeiten: Tagescafé 8-22, Zigarrenlounge bis 1 Uhr



Stary's Genusswelt, 5020 Salzburg/Maxglan, Siezenheimer Straße 6a, www.starys-genusswelt.at

***) Aus der Wirtschaftsredaktion (1): Ein Wein-Blick in die Türkei**

Der Weinhandel in der Türkei entwickelt sich sprunghaft. Allein im letzten Jahr verzeichnete die Branche ein Produktionsplus von 52 %. Nach Angaben des türkischen Weinbauverbandes exportiert die Türkei heute 1,1 Millionen Hektoliter Wein in alle Welt, mit deutlichem Schwerpunkt auf das Qualitätssegment. Dabei ist die Gesamtkapazität auf der weltweit viertgrößten Anbaufläche noch längst nicht ausgeschöpft.

Die Türkei zählt zu den traditionsreichsten Weinregionen, in der sogar die erste Rebe (*Vitis vinifera*) ihre Urheimat hat. Mit großer Wahrscheinlichkeit wurde hier auch der erste Rebensaft der Geschichte gekeltert. Heute produziert eine junge Generation von türkischen Winzern mit viel Know-how und moderner Technik hervorragende Weine mit besonderem Augenmerk auf Qualität. Der Fokus für den Vertrieb liegt entsprechend auf der Ausfuhr von Premiumweinen in die Spitzen-gastronomie - vor allem in Europa. Weinbau, Produktion und Abfüllung werden akribisch kontrolliert und unterliegen strengsten Kriterien. Eine Vorgehensweise, die mit viel internationaler Anerkennung belohnt wird.

Vor dem Hintergrund dieser Philosophie schloss sich eine Reihe regionaler Erzeuger 2008 zum Verband „Wines of Turkey“ (www.winesofturkey.org) mit Sitz in Istanbul zusammen. Dabei bietet die Türkei ein breites Repertoire: Dazu zählen Rot- und Weißweine ebenso wie Rosés, Schaumweine und auch Süßweine. Auf einer beachtlichen Anbaufläche von 565.000 ha finden sich über 1.200 internationale wie auch europäische Rebsorten, die den türkischen Weinen ein ganz eigenes Gepräge geben.

Interessant für Reisende: Die Großkellereien bieten organisierte Touren zur Weinernte an. Ein Trip in die Türkei zur Herbstzeit lohnt sich also doppelt. Denn der Wein gedeiht an den schönsten Orten - vom landschaftlich spektakulären Kappadokien auf 1.000 Meter Höhe im Osten des Landes, über Zentralanatolien mit kontinentalem Klima bis in die fruchtbare Ägaisregion mit mediterranem Flair. Der einzigartige Geschmack und die hervorragende Qualität türkischer Weine überzeugen nicht nur Touristen, sondern haben großes Potenzial für den Weltmarkt.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion (2): Lot18 übernimmt Internetversandhandel Vinobest in Paris**

Für Lot18 ist diese Akquisition der erste internationale Schritt eines langfristigen, globalen Expansionsplans. Das Unternehmen in New York will „die Art und Weise verändern, wie Amerikaner Wein und Delikatessen einkaufen“. Vinobest wurde 2010 von Paul *Guillet* und Thierry *Rochas* gegründet; beide werden bei Lot18 verbleiben und sind daher auch weiterhin in der Lage, euro-

päische Weinliebhaber von ihrem Pariser Büro bedienen können. Vinobest verzeichnete in den ersten 10 Monaten des Bestehens einen hohen Verkaufszuwachs und besitzt ein hoch entwickeltes Verkaufssystem, das Wein an Kunden in allen Teilen Europas schnell und kostengünstig liefert.

„Durch die Verbindung unserer Weinerfahrung mit Technologie sind wir in der Lage, Kunden mithilfe des Internets über Wein zu informieren und zum Experimentieren und Probieren von Neuem anzuregen“, erklärt *Rochas*. „Für viele Europäer ist momentan der Besuch eines feinen Restaurants nicht erschwinglich. Stattdessen suchen sie von uns gelieferten, kostengünstigeren Wein von besserer Qualität, der daheim zusammen mit Freunden und Familie getrunken wird.“

Im Jahr seit der Gründung hat Lot18 45 Mio. US-Dollar an Venture-Finanzierung aufgebracht, die Belegschaft wuchs von sechs auf neunzig und die Firma hat mehr als 600.000 Mitglieder. Das Unternehmen registrierte 13 aufeinander folgende Monate mit steigendem Bruttowarenverkauf und ermöglichte den Verkauf von mehr als 700.000 Flaschen Wein an amerikanische Kunden. Lot18 vernetzt seine Mitglieder und gibt ihnen dadurch exklusive, zeitlich begrenzte Möglichkeiten, direkt bei Weingütern oder Delikatessenproduzenten und anderen Herstellern von Kunsthandwerksgegenständen einkaufen zu können. (www.lot18.com)

***) Österreichs erste Restaurant-Straßenbahn soll bald durch Wien kurven**

Private Betreiber wollen eine ausrangierte Bim-Garnitur der Wiener Linien in einen Speisewagen samt Mini-Küche, WC und Waschmöglichkeit umbauen lassen. Derzeit werden noch Investoren gesucht, um die Gastro-Idee endgültig auf Schiene zu bringen. Sollten sich in Bälde genügend finanzkräftige Interessenten finden, könnte das „Vienna Tram Restaurant“ schon ab Mitte 2012 über die Gleise der Bundeshauptstadt rollen, zeigte sich Projektmitbegründer Walter *Prigl* im APA-Gespräch zuversichtlich.

„Wir benötigen eine Investition von etwa 1,3 Millionen Euro, um die Kosten für die Straßenbahn-Renovierung und die Betriebskosten des ersten Jahres zu decken“, heißt es in den gut 40-seitigen Projektunterlagen. Längerfristig sollen bis zu drei Speise-Bims im Wiener Schienennetz unterwegs sein. Das Angebot richtet sich an Touristen ebenso wie an Geschäftsleute, Konferenzteilnehmer oder Einheimische, die in einem außergewöhnlichen Ambiente dinieren wollen. Neben eigenen Marketingaktivitäten wünschen sich die Betreiber auch Kooperationen etwa mit dem Wien-Tourismus.

Für das Abenteuer sind pro Person 80 Euro zuzüglich Umsatzsteuer vorgesehen. Im Preis enthalten ist eine rund zweistündige Fahrt sowie ein Vier-Gänge-Menü und eine Flasche Wein. Das Essen soll von Caterern kommen und in der kleinen Bordküche schließlich fertig gekocht werden. Damit die Leckereien nicht auf den Schößen der Passagiere landen, werden spezielle Stoßdämpfer in den Wagen eingebaut. Die Auswahl der Speisen muss von den Kunden bereits bei der Tischreservierung getroffen werden, „um Platz und Müll zu sparen“, heißt es im Projektpapier.

Die ersten Weichen in Richtung Realisierung wurden bereits gestellt. So habe man bereits eine alte Zuggarnitur aus den 1960er Jahren für rund 10.000 Euro zugesichert bekommen, sagte *Prigl*. Außerdem sei inzwischen eine Kooperation mit dem „Verein der Eisenbahnfreunde“ vereinbart worden. Dieser veranstaltet in Wien unter dem Motto „Rent a Bim“ regelmäßig Rundfahrten mit Oldtimer-Straßenbahnen, die zu speziellen Anlässen angemietet werden können.

Das „Vienna Tram Restaurant“, für dessen Außenseiten ein Branding in den Habsburger-Farben Schwarz und Gold geplant ist, soll dreimal täglich an 360 Tagen im Jahr durch die Bundeshauptstadt gondeln. Vorbild ist im Übrigen ein ähnliches Konzept in Melbourne. Dort verkehren den Wiener Unterlagen zufolge drei Restaurant-Straßenbahnen dreimal täglich und verzeichnen jährlich 1,5 Mio. Besucher.

*) **Neueröffnung: Erste Vulcanotheke in der Wiener Innenstadt**

Feinste Vulcano Rohschinken und elegante Räucherwaren in Kombination mit harmonisierenden Weinen vom Weingut Georgiberg zeichnen die erste Vulcanotheke in Wien aus. Zur Eröffnungsfeier wurde der größte gereifte Rohschinken der bisherigen Firmengeschichte präsentiert. Die Vulcano Fleischwarenmanufaktur, die im Herbst 2000 gegründet wurde, wird von bäuerlichen Familienbetrieben getragen und wurde seit 2001 bereits mehrfach ausgezeichnet. Neben den Vulcano-Spezialitäten werden auch erlesene Weine des Weingutes Georgiberg angeboten.

Geradezu einzigartig für die Steiermark ist der hohe Rotweinanteil am Weingut, das bereits mehrmals national und international ausgezeichnet wurde. „Vulcanotheken vereinen den kulinarischen Hochgenuss aus zwei Welten. Feinste Rohschinken harmonieren mit erlesenen Weinen. Neben der

fachlichen Beratung, welche Produkte sich besonders gut ergänzen, lädt die Vulcanotheke auch gleich vor Ort zum Verkosten und Genießen ein“, erklärt Nora *Trierenberg*, Weinbäuerin Georgiberg, das Prinzip der Vulcanotheke. Hervorragende Sekte, Pinto Blanc und Sauvignon Blanc sind unter anderem im Sortiment und genau abgestimmt auf das gesamte Produktportfolio. Letzterer ergänzt sich beispielsweise besonders gut mit dem außergewöhnlichen Trüffelilet, ein Schweinefilet mit schwarzem Trüffel gereift. (www.vulcanotheke.at)



*) **Rosé-Schaumweine**

In der aktuellen Ausgabe einer der führenden österreichischen Weinzeitschriften *Vinaria* findet sich ein umfangreicher Überblick samt detaillierten Verkostungsergebnissen und Notizen zu 40 Schaumweinen (darunter 10 Champagner) aus fünf Ländern. „Dass die Champagne unsere Verkostung dominieren würde, das war uns von Anfang an klar (*Anm. bbj: Sieben der ersten acht Plätze wurden von den Champagnern belegt.*). Dass es aber - genau wie vor drei Jahren (*Vinaria 8/2008*) - wieder Willi Bründlmayer sein würde, der die französische Phalanx mit demselben dritten Platz durchbrechen würde, das überraschte einerseits doch ein wenig, andererseits ist es die Bestätigung für die hohe Qualität der Bründlmayer'schen Sekte, ...“ Michael *Prónay*, Autor des Beitrags, war voll des Lobes und verwies auch gleich auf einen von David *Schildknecht*, Parker's Mann für Österreich, verfassten Beitrag im aktuellen „*Wine Advocate*“ (Nr. 197/2011, S. 114), in dem ebenfalls höchst positiv von dieser Qualität berichtet wird.

Jean Baptiste *Geoffroy*, der verantwortliche Winemacher im Familienbetrieb René *Geoffroy*, konnte mit seinem Brut Rosé Premier Cru (17 Punkte) knapp den Sieg vor dem Brut Rosé Grand Cru von Nicolas *Maillard* (16,9 Punkte) einfahren. Beide Siegerchampagner wurden zu 100% aus Pinot Noir gekeltert und liegen preislich knapp unter 40 Euro. Bründlmayer's Brut Rosé (16,6 Punkte) kostet knapp unter 20 Euro und verwies in dieser Verkostung so prominente Champagner wie Taittinger Prestige Rosé (50 Euro; 16,3 P.), Gosset Grand Rosé Brut (50 Euro; 16,1 P.) und Gobillard 2006 Cuvée Prestige Rosé (35 Euro; 16 P.) auf die weiteren Plätze. Wir gratulieren!

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 319 Euro Jahresbeitrag gibt's vier 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-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 539 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf 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 979 Euro gibt's jährlich 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 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 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.

Der Top-Tipp: HEUTE NOCH FÜR 2012 BUCHEN! Bernulf Bruckner jun. hat die AKTUELLEN TOP-ANGEBOTE - Tel. +43 / (0)664 / 421 00 28 oder bernulf.bruckner@gmx.at

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2011 erscheint nach dem heutigen zumindest noch ein Newsletter. 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.

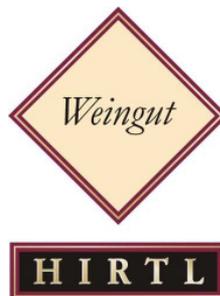
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



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
