

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_06

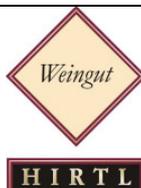
21. MÄRZ 2012

Die Themen:

- Wein: lebensbestimmend und faszinierend –
Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- World Cookbook Award für bestes Weinbuch geht nach Wien.....2
- Weinviertel DAC als Botschafter der Landesausstellung 2013:
Grüner Veltliner als Visitenkarte2
- Top-Know-how aus der Wirtschaftsredaktion: Weinbau und Steuern3
- Aus der Wein-Politik-Redaktion: 15 Staaten gegen Auslaufen der
Anpflanzungsrechte 20153
- Wein verbindet: Kroatiens Winzer nehmen Kurs auf die Wiener Hofburg4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Der Alkoholgehalt des Weins erhöht sich
durch den Klimawandel4
- Aus der Gesundheitsredaktion: Das „Französische Paradoxon“ *NEU* –
Wein kann die Gesundheit positiv beeinflussen5
- Weingut Winkler-Hermaden: Die Höhepunkte des Frühlings5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): In Deutschland liegen trockene Weine weiter im Trend.....6
(2): Vintaly 2012 wird kürzer, größer und grüner6
- Die VINEUS-Gewinner 20127
- Termine – Termine – Termine8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 20129
- Die BBJ-Partner10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



*) **Wein: lebensbestimmend und faszinierend – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Mein letztes Wine After Work am 7. März war geprägt durch den tollen Beitrag des Kabarettisten Werner *Brix* und den Thermenwinzer Leo *Aumann*, den mir mein Freund Paul *Sturm* empfohlen hatte. Paul hatte sich für Mittwoch angemeldet, er war der eifrigste Besucher bisher, und war dann doch nicht gekommen. Am Montag davor starb er – man könnte fast sagen in Erfüllung seiner Pflicht – auf der ProWein in Düsseldorf.

Ein Weinkenner von einer uneitlen Größe und Bescheidenheit, wie ich sie noch nie erlebt habe. Dazu eine kleine Anekdote. Paul *Sturm* hatte mich bei einem Projekt erfolgreich unterstützt und ich wollte ihm eine kleine Freude bereiten. Eine Weinrarität, die auch ihn überraschen würde, sollte dieses Dankeschön sein. So fragte ich meinen Freund Walter – DS Dr. Walter *Kutscher* – um seinen Rat. Er gab mir den Namen und die Telefonnummer eines Experten für Weinraritäten. Bei einem Anruf erklärte ich ihm mein Anliegen und nach einigen Vorschlägen einigten wir uns auf einen Wein aus dem Libanon, Jahrgang 1982, denn der 69er war nicht so zu empfehlen. Ich erhielt diese kostbare Flasche, packte sie ein und besuchte Paul, den Weinkenner. „Ich habe Dir einen Wein mitgebracht, von dem ich sicher bin, dass Du ihn noch nicht in Deiner Sammlung hast.“ Paul entfernte das Papier und lächelte: „Ein 82er xxx aus dem Libanon! Herzlichen Dank, gut, dass es ein 82er ist, denn den 69er xxx habe ich im Keller.“

Vielleicht hatte er auch den 82er in seiner Sammlung und wollte mir nur die Freude nicht verderben. Aber so war Paul *Sturm* eben. Sein Lebensmotto „Wein ist Kultur“ hat ihn geprägt, und er selbst wurde zum menschlichen Teil dieser Kultur. (hb, www.actcom.at)

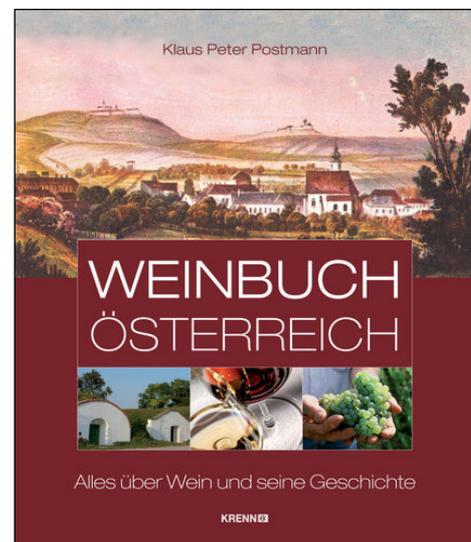
*) **World Cookbook Award für bestes Weinbuch geht nach Wien**

Der Wiener Hubert Krenn Verlag, der sich auf Gesundheit und Kulinarik spezialisiert hat, wurde im März mit dem World Cookbook Award für das Weltbeste Buch über europäischen Wein 2011 in Paris geehrt. Der Verlag wurde ausgezeichnet in der Kategorie „Bücher über europäischen Wein“ für sein Buch „Weinbuch Österreich“. Das Buch entstand in Zusammenarbeit mit dem Autor, Journalisten und Weinhistoriker Klaus Peter *Postmann*.

Das „Weinbuch Österreich“ ist eine spannende Reise durch die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der österreichischen Weinwirtschaft. Das 2010 erschienene, großformatige Buch besticht durch gut recherchierte, detaillierte Informationen und ist mit vielen Bildern, Landkarten und alten Werbesujets aufgelockert.

Die renommierten „Gourmand World Cookbook Awards“ zeichnen hervorragende Leistungen im Bereich der Kulinarik aus. Mehr als 8000 Bücher aus 168 Ländern wurden eingereicht. Die Preisverleihung fand im Rahmen der Pariser Kochbuchmesse statt.

Klaus Peter Postmann, „Weinbuch Österreich - Alles über Wein“ ISBN 978-3-99005-078-1, Hubert Krenn Verlag (www.hubertkrenn.at)



*) **Weinviertel DAC als Botschafter der Landesausstellung 2013: Grüner Veltliner als Visitenkarte**

Im Rahmen der Niederösterreichischen Landesausstellung 2013 werden im Weinviertel mit "Brot und Wein" Jahrtausende spannender Kulturgeschichte lebendig. Vom 27. April bis zum 3. November 2013 wird dabei das Urgeschichtemuseum Niederösterreich in Asparn an der Zaya zu einem „Mahl durch die Jahrtausende“ laden, im Freigelände können die Besucher auch originalgetreu rekonstruierte urgeschichtliche Gebäude erleben. In der „Weinhauptstadt“ Poysdorf wieder-

rum wird unter dem Motto „Ausg'steckt is“ quer durch Ausstellungsräume, Weinberghütten, Schauweingärten und die charakteristischen Kellergassen mit ihren Weinkellern und alten Scheunen der faszinierenden Geschichte des Rebensaftes nachgespürt.

Vor diesem Hintergrund wurde der Weinviertel DAC kürzlich anlässlich einer Präsentation in Wien zum ersten Botschafter für die Landesausstellung 2013 gekürt. „Der Weinviertel DAC mit seinem würzig-pfeffrigen Geschmack ist die Visitenkarte der Region“, erklärte dabei Landesrat Mag. Karl Wilfing: „Er steht für die genussvolle Gelassenheit des Weinviertels und ist somit der ideale Botschafter für die Landesausstellung. Mit ihm werden auch die 600 Weinviertel DAC-Winzer zum Teil dieser Bewegung, die in der Region nachhaltige kulturelle, wirtschaftliche und touristische Impulse setzen wird.“

„Der Corps Diplomatique Niederösterreichs bekommt ungewöhnlichen Zuwachs“, ergänzte Landesausstellungs-Geschäftsführer Kurt Farasin. „3,8 Millionen Flaschen Qualitätswein mit einem eigenen Etikett werden Weingenießer ab sofort sprichwörtlich auf den Geschmack der Landesschau bringen. Wie es sich für Botschafter gehört, steht auch eine rege Reisetätigkeit an: So wird der Grüne Veltliner in Linz, München, Götzis, Salzburg und Berlin sowie auf der 'ProWein' in Düsseldorf zu Gast sein und dabei für die NÖ Landesausstellung 2013 werben.“



„Der Wein wirkt stärkend auf den Geisteszustand, den er vorfindet: er macht die Dummen dümmer, die Klugen klüger!“

(Jean Paul)



*) **Top-Know-how aus der Wirtschaftsredaktion: Weinbau und Steuern**

Besteuerung von Weinbaubetrieben" versteht sich als steuerlicher Ratgeber für Weinbauern sowie ihre steuerlichen Vertreter und gibt einen aktuellen Einblick in die Besteuerung von Weinbaubetrieben. Dem Leser werden allgemeine Fachausdrücke, Aufzeichnungspflichten über die Möglichkeiten der Gewinnermittlung bis hin zur Mengerechnung und Kalkulation vermittelt. Es werden auch Spezialfragen dargestellt, wie z. B. die steuerliche Abgrenzung von Buschenschankbetrieben als Landwirtschaft oder als Gewerbebetrieb, die steuerliche Behandlung innergemeinschaftlicher Weinlieferungen oder die Beschäftigung von ausländischen Saisonarbeitern etc. Darüber hinaus wurden die Pauschalierungsverordnung 2011, die darauf bezugnehmenden Randzahlen der Einkommenssteuerrichtlinien laut Wartungserlass vom 14. 12. 2011 und die Bestimmungen der Weingesetz Novelle 2009 berücksichtigt und eingearbeitet.

Autor Mag. Hans Larnhof ist als Fachexperte im bundesweiten Fachbereich Einkommensteuer/Körperschaftssteuer/Umgründungssteuer/Vereinsrecht tätig, einer Organisationseinheit der Steuer- und Zollkoordination des Bundesministeriums für Finanzen.

Hans Larnhof, „Besteuerung von Weinbaubetrieben“, Linde Verlag, 2., aktualisierte Auflage, 2012, 128 Seiten, ISBN 978-3-7073-2073-2, 38 Euro (www.lindeverlag.at)



***) Aus der Wein-Politik-Redaktion: 15 Staaten gegen Auslaufen der Anpflanzungsrechte 2015**

Landwirtschaftsminister Niki *Berlakovich* sieht in der EU eine wachsende Allianz von Ländern, die sich für eine Verlängerung der 2015 auslaufenden Wein-Anpflanzungsrechte stark macht. Mittlerweile seien 15 Staaten, darunter Österreich, und das Europaparlament für ein Bestehenbleiben der Anpflanzrechte, anfangs seien neun Länder dafür eingetreten. Eine völlige Freigabe der Anpflanzrechte „wäre fatal für die europäische Weinwirtschaft“, sagt *Berlakovich*. Den Plan der EU-Kommission würden nur mehr Großbritannien, Schweden, Dänemark, die Niederlande und die baltischen Staaten unterstützen, nicht jedoch die großen Wein-Produzentenländer. *Berlakovich* betonte, erst vor zwei Jahren seien europäische Rebflächen mit Unterstützung von einer Milliarde Euro gerodet worden. Die Freigabe der Rechte würde auch die Qualität des österreichischen und des europäischen Weins gefährden und im Sektor zu starken Preisschwankungen führen.

***) Wein verbindet: Kroatiens Winzer nehmen Kurs auf die Wiener Hofburg**

Was für Österreich der Grüne Veltliner, ist für Kroatien der Grasevina. Namhafte Winzer aus dem südlichen Nachbarland repräsentieren Kroatien von 2. bis 4. Juni als Gastland der VieVinum. Sie gewähren Einblick in jenes Weinland, das derzeit als spannendster Newcomer Europas gehandelt wird.

Mit Sonne, Strand und Meer ist Kroatien in den vergangenen Jahren zur gewinnenden Tourismusdestination geworden. Parallel dazu hat sich auch der Weinbau zu einem tragenden Wirtschaftszweig entwickelt. Insgesamt sind es 12 Weinregionen, in die Kroatien eingeteilt wird. Sieben davon bilden den kontinentalen Teil, fünf die Küstenregion. Die sehr unterschiedlichen geographischen und geologischen Gegebenheiten des Landes mit elf Naturparks und acht Nationalparks bedingen diese filigrane Struktur.

Auf ihre Tradition aufbauend, haben sich die kroatischen Winzer in den vergangenen Jahren als eigenständige Weinnation positioniert. Rebsorten wie Grasevina (Welschriesling), Malvazija (Malvasier) oder die autochthone Rotweinsorte Crljenak sind in Expertenkreisen wohlbekannt und geschätzt. Bemerkenswert ist, dass die Winzer Kroatiens konsequent an ihre heimischen Varietäten glaubten und daran festhielten. So haben internationale Sorten wie Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon in der kroatischen Rebenlandschaft zwar ihren Platz, nehmen aber insgesamt nicht mehr als etwas über 2000 ha ein. Damit liegen sie deutlich hinter Grasevina (ca. 5600 ha), Plavac Mali (ca. 2020 ha) und Malvazija Istarska (ca. 1860 ha). Sie alle sind würdige Botschafter ihres Herkunftslands und bieten Weinliebhabern Abwechslung zum bereits Vertrauten.

Vie Vinum, Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz

Samstag, 2. Juni bis Montag, 4. Juni, Sa & So 12-18, Mo 11-18, Fachbesucher & Presse: Sa & So 10-12 Uhr (www.vievinum.at)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Der Alkoholgehalt des Weins erhöht sich durch den Klimawandel**

Dieses Phänomen ist seit einiger Zeit auf der ganzen Welt zu beobachten: Die Trauben reifen immer früher heran. Laut einer in der Fachzeitschrift *Nature Climate Change* veröffentlichten Studie setzt die Traubenreife in Südaustralien und in der Region von Colmar in Frankreich alle 10 Jahre etwa acht Tage früher ein und in Geisenheim in Deutschland etwa 4 Tage. Diese frühere Fruchtreife hat mehrere Nachteile: So muss die Beerenlese beispielsweise bei großer Hitze erfolgen. Im Languedoc-Roussillon werden die Früchte nun im August statt im September geerntet, was sich nachteilig auf die Qualität des Weines auswirkt. Bessere Ergebnisse werden mit einer Lese bei niedrigeren Temperaturen erzielt. Bei Weißwein steigert Wärme noch zusätzlich die Oxidation.

Der größte Nachteil ist jedoch der Anstieg des Alkoholgehalts im Wein. Bei Qualitätsweinen liegt er bei etwa 13 - 15 Vol%. Seit den 1980er Jahren nimmt der Alkoholgehalt des Weins aus dem Languedoc alle zehn Jahre um fast 1 % zu und stieg somit durchschnittlich von 11 auf 13 Vol%.

Die Herausforderungen für die französische Weinindustrie sind gross. Vor diesem Hintergrund hat das französische Institut für Agrarforschung (INRA) im Rahmen der von der französischen Forschungsförderagentur (ANR) finanzierten Programme ein Projekt mit dem Titel „Qualitätswein mit niedrigem Alkoholgehalt“ (VDQA) gestartet, bei dem insgesamt 12 öffentliche und private Partner zusammenarbeiten. Das kurzfristige Ziel der Forscher war die Entwicklung einer neuen Technologie zur „Entalkoholisierung“ von Wein, die heute bereits perfekt funktioniert. Ein Teil des Wassers und des Alkohols wird aus dem Wein extrahiert, der Alkohol wird teilweise entfernt und das so gewonnene pflanzliche Wasser anschließend wieder dem Wein zugeführt. Die organoleptischen Eigenschaften und die Wahrnehmung der Aromen bleiben durch diese Technik unverändert. Nach dem Gesetz darf der Alkoholgehalt des Weins um maximal 2 % gesenkt werden und darf nicht unter 9 % fallen, da das Getränk sonst nicht mehr als Wein bezeichnet werden darf.

Der nächste Schritt für die Wissenschaftler besteht darin, neue Traubensorten mit einem geringeren Zuckergehalt zu züchten, die somit weniger Alkohol produzieren.

***) Aus der Gesundheitsredaktion: Das „Französische Paradoxon“ *NEU* – Wein kann die Gesundheit positiv beeinflussen**

In den neunziger Jahren stellten Wissenschaftler fest, dass die Bevölkerung in Frankreich – im Unterschied zu anderen Ländern – eine signifikant geringere Rate an Herz-Kreislaufkrankungen aufweist. Die Lebenserwartung der Franzosen sei zum Beispiel um zweieinhalb Jahre höher (76,5 Jahre gegenüber 74 Jahren) als die der Amerikaner.

Die Franzosen sind nicht für eine spartanische Lebensweise bekannt. Gänseleber, üppige Saucen und viel Käse sind nicht gerade gesundheitsfördernd. Und dazu trinken sie gerne Rotwein. Da soll der Grund liegen, so die Wissenschaftler, weshalb sie beim höheren Genuss sogar die bessere Lebenserwartung hätten als andere. Denn im Wein, besonders im Rotwein sind Stoffe enthalten, die die Sterblichkeitsrate niedriger erscheinen lassen als etwa in den USA.

Welche Stoffe im Wein sind es, die sich auf unsere Gesundheit positiv auswirken?

Wein besteht zu 80 bis 85 % aus Wasser, aus Alkohol, Zucker, Säure, Mikronährstoffen und Aromastoffen. Eine sehr wichtige Rolle für die gesundheitliche Wirkung von Wein spielen die Polyphenole – Stoffe, die vor allem in der Haut der blauen Trauben vorkommen. Für die gesundheitliche Wirkung des Weins ist die Symbiose von Phenolen und Alkohol verantwortlich. Zudem wirkt sich Alkohol, in kleineren Mengen, positiv auf den Cholesterinspiegel im Blut aus. Das heißt, Alkohol hebt das gute protektive HDL (high density lipoprotein) und senkt das schlechte LDL (low density lipoprotein). Außerdem ist er entscheidend wichtig für die Aufnahmefähigkeit der Polyphenole.

Die positiven Wirkungen von Wein gelten jedoch nur bei moderatem Konsum. Auch für Wein gilt der Paracelsus'sche Grundsatz: „Die Dosis macht das Gift“. Für den gesunden Erwachsenen lässt sich aus der Vielzahl der Studien eine Dosis ableiten, bei der gesundheitliche Vorteile, aber noch keine Nachteile zu erwarten sind:

Für die Frau: 20 - 30 g Alkohol/Tag = 0,2 - 0,3 l Wein/Tag

Für den Mann: 30 - 40 g Alkohol/Tag = 0,4 l Wein/Tag

***) Weingut Winkler-Hermaden: Die Höhepunkte des Frühlings**

Nach kurzer Winterpause haben sich die Tore von Schloss Kapfenstein wieder geöffnet. Für Hotelgäste im Schloss gibt es im März und April das spezielle Angebot „Frühlingserwachen“. Die ersten Weine des Jahrgangs 2011 sind bereits gefüllt und ab März verfügbar. Sie sind sehr schön strukturiert, mit feiner Fruchtigkeit und Würze. Zum Probieren bietet das Weingut Winkler-Hermaden auch heuer ein Kennenlernpaket an. Die 2010er Lagenweine kommen zum Großteil erst im September in den Verkauf. Da die Kapfensteiner Weingärten im Juli 2010 von schwerem Hagel getroffen wurden, gibt es aus diesem Jahr nur sehr kleine Mengen, beziehungsweise von Kirchleiten Traminer und Rosenleiten Morillon keinen 2010er Jahrgang.

Die Kapfensteiner Paradedwinzer vom Weingut Winkler-Hermaden bemühen sich seit vielen Jahren, andere Wege in der Bewirtschaftung des Betriebes zu gehen. „Nachhaltigkeit ist ein Begriff, der gut zu unserer Einstellung passt. Seit nunmehr 30 Jahren heizen wir unsere Gebäude mit Biomasse (Hackschnitzel aus dem eigenen Wald), seit zwei Monaten erzeugen wir auch einen Teil unseres Strombedarfs mit einer 100 Quadratmeter großen Photovoltaikanlage“, berichtet Junior Christof *Winkler-Hermaden*.

Ein konsequenter Schritt ist auch die Umstellung der Weingärten, Obstanlagen und der übrigen Landwirtschaft auf biologische Wirtschaftsweise. Ein Zitat von Albert Schweitzer (1875-1965) hat die Familie Winkler-Hermaden in diesem Zusammenhang sehr fasziniert und nicht mehr losgelassen: „Ich bin das Leben, das leben will, inmitten von Leben, das Leben will.“ (www.winkler-hermaden.at)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion**

(1): In Deutschland liegen trockene Weine weiter im Trend

Deutsche Verbraucher bevorzugen zunehmend trockene Weine. Seit dem Jahr 2000 ist der Anteil der trockenen Qualitäts- und Prädikatsweine von 34 auf 41 % gestiegen. Der Anteil der halbtrockenen Weine nahm im gleichen Zeitraum leicht von 21 auf 23 % zu. Diese Zahlen teilte das Deutsche Weininstitut (DWI) nach Angaben der Qualitätsweinprüfstellen aus den 13 deutschen Anbaugebieten mit. Trockene Weine dürfen einen Restzuckergehalt von bis zu neun Gramm pro Liter haben, halbtrockene Weine bis zu 18 Gramm pro Liter, wobei zusätzlich der Gesamtsäuregehalt maßgeblich ist.

Insgesamt wurden im vergangenen Jahr in Deutschland 133.000 verschiedene Weine mit einem Gesamtvolumen von 7,5 Mio. hl qualitätsgeprüft. Sie unterteilen sich in 89 % Qualitätswein und 11 % Prädikatswein. Der Anteil der Weißweine belief sich 2011 auf 59 %, die Rotweine machten 31 % der Qualitäts- und Prädikatsweinproduktion aus. Die verbleibenden 11 % kamen als Roséwein auf den Markt. Im Vergleich zum Vorjahr ging die qualitätsgeprüfte Weinmenge um 0,5 Mio. hl zurück, was auf die mit 7 Mio. hl stark unterdurchschnittliche Erntemenge des Weinjahrgangs 2010 zurückzuführen ist.

Im langjährigen Schnitt durchlaufen jährlich 8,1 Mio. hl die Qualitätsweinprüfung, was 84 % der jährlichen Weinerzeugung entspricht. Die restlichen 16 % der durchschnittlichen Weinproduktion eines Jahres werden nicht qualitätsgeprüft, sondern beispielsweise als Landwein vermarktet oder für die Sektherstellung verwendet. Die Bezeichnung als Qualitäts- oder Prädikatswein ist abhängig vom Mostgewicht. Der Vermarktung dieser Weine ist in Deutschland eine sensorische, analytische und bezeichnungsrechtliche Prüfung vorgeschaltet. Erst wenn alle erforderlichen Bedingungen erfüllt sind, erhält ein Wein die amtliche Prüfnummer und darf offiziell als Qualitätswein oder Prädikatswein in Verkehr gebracht werden

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion**

(2): Vinitaly 2012 wird kürzer, größer und grüner

Vom 25. bis zum 28. März findet in Verona die 46. Internationale Wein- und Spirituosenmesse Vinitaly statt. Der Veranstalter VeronaFiere erwartet Besucher aus über 100 Ländern sowie mehr als 4.200 Aussteller, darunter erstmals auch Anbieter aus Usbekistan, Moldawien, Aserbaidschan und Armenien. „Die Messe ist in diesem Jahr einen Tag kürzer und geht von Sonntag bis Mittwoch statt von Donnerstag bis Montag, um die Kontakte zu intensivieren“, erklärt Ettore *Riello*, Präsident von VeronaFiere. Mit Blick auf die neue EU-Richtlinie für Biowein wird ökologisch und biodynamisch erzeugten Weinen unter dem Titel „ViViT“ (Weine, Winzer und Terroirs) eine eigene Ausstellungsfläche gewidmet. Ein stärkerer Fokus soll auch auf der Zielgruppe Hotellerie, Gastronomie und Sommeliers liegen. Rund um die Vinitaly wurden Verkostungen, Fachkonferenzen und Seminare sowie mehrere Abendveranstaltungen organisiert.

Der italienische Weinsektor erwirtschaftete 2011 einen Umsatz von mehr als 10 Mrd. Euro, davon über 4 Mrd. im Export, was gegenüber dem Vorjahr eine Steigerung von 13 % bedeutet.

(www.vinitaly.com)

*) Die VINEUS-Gewinner 2012

Am Montag, dem 19. März 2012, wurden zum dritten Mal die VINEUS Wine Culture Awards (www.vineus.at) vergeben. Mehr als 300 Gäste feierten mit den Siegerinnen und Siegern ein rauschendes Fest. Das sind die strahlenden Preisträgerinnen und Preisträger des VINEUS Wine Culture Award 2012. Wir gratulieren!



VINEUS-Lebenswerk: Anton *Kollwentz*, Weingut Kollwentz - Römerhof

Wenn Anton *Kollwentz* über sein Leben mit und für den Wein zu erzählen beginnt, ist er nicht mehr zu bremsen. Wenn man Anton *Kollwentz* dabei zuhört, bekommt man nicht genug. Eine schöne Kombination.

Bereits mit 18 Jahren durfte Anton *Kollwentz* die Arbeit im Keller von seinem Vater übernehmen und dabei laut eigenen Aussagen „tun was er wollte“. Damals führte die Familie, die seit 1775 nachweislich Weingärten in und um Großhöflein besitzt, noch eine für jene Zeit so typische gemischte Landwirtschaft. Dem jungen Mann war bald klar: „Es kann nur der Wein sein. Und sonst gar nichts.“



Trophäen-Künstler Florian *Schaumberger*, Preisträger Anton *Kollwentz*, ÖWM-Chef und Preispatre Willi *Klinger* (v.l.n.r.)

Er begann Mitte der 1960er-Jahre mit 2,5 Hektar Weingärten, anfänglich

dominierten die Süßweine das Sortiment. Der Verkauf erfolgte in dieser Zeit ausschließlich ab Hof. Dann kam der Jahrgang 1969. Aufgrund der Witterung und des großartigen Traubenmaterials lagerten schlussendlich 7.000 Liter Beeren- und Trockenbeerenauslese im Keller des Weinguts bei inzwischen acht Hektar Gesamtfläche. Anton *Kollwentz* wusste, dass diese unerwartet große Menge an Süßweinen nach neuen Vertriebswegen verlangte.

Damals verbrachte der europäische Hochadel bereits seine Urlaube am Arlberg, was hinlänglich bekannt war. So kam dem jungen Winzer auf die Idee, seine Weine der gehobenen Gastronomie und Hotellerie im Westen des Landes anzubieten. Eine Idee, die den Grundstein für den heutigen Erfolg und Status des Weinguts legte.

Gemeinsam mit seiner Frau Margarete und einem Kofferraum voller Wein machte Anton *Kollwentz* sich also im November 1969 auf gen Westen. Ohne fixes Ziel, ohne Empfehlungen, ohne Referenzen. Und baute sich Jahr um Jahr, Schritt für Schritt seinen Stock an wichtigen Stammkunden auf, die er selbstverständlich persönlich belieferte. Der Winzer aus Großhöflein war der erste Burgenländer, der den Markt in Westösterreich aufat und die verwöhnte Kundschaft fragte bald schon trockene Weine nach. Anton *Kollwentz* witterte die damit verbundenen Chancen und stürzte sich mit Verve und konsequentem Qualitätsdenken auf diese für das Burgenland neue Stilistik. Er war damit der Wegbereiter für trockene Weine aus seiner Region. Sein Chardonnay Tatschler oder die Rotwein-Cuvée Steinzeiler zählen mittlerweile seit vielen Jahren zu den legendären Weinen des Landes.

1989 kehrte Sohn Andi, der 1988 an der Weinbauschule Klosterneuburg maturierte, nach Praktika in Frankreich heim ins Weingut, 1993 übernahm er die alleinige Verantwortung für das Weingut. Seit dem Jahr 2000 ist Anton *Kollwentz* ganz offiziell in Pension. Und steht dem Weingut wie eh

und je mit seiner Erfahrung, seinem Wissen und seiner Arbeitskraft zur Verfügung. Ein Leben für den Wein.

Die anderen VINEUS-Preisträger 2012:

VINEUS-Sommelier: Alexander *Koblinger* MS, Restaurant Obauer, Werfenweng

VINEUS-Weinrestaurant: Max *Stiegl*, Gut Purbach

VINEUS-Weinhotel: Conrad *Schröpel*, Hotel Rathaus Wein & Design, Wien

VINEUS-Newcomer-Winzerin: Nicole *Bannert*, Weingut Bannert, Obermarkersdorf (Weinviertel)

***) Termine – Termine – Termine**

- Dienstag, 27. März 2012, 15:30 – 20:00 Uhr: Linz, Design Center: Weinviertel DAC-Präsentation – Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC
Eintritt: 14 Euro (mit Ermäßigung: 12 Euro, bei www.weinvierteldac.at/index.php?id=706)
- Donnerstag, 12. April, bis Montag, 23. April 2012: Wachau Gourmet Festival: 12 Genuss-Tage von Weltformat in und um die Wachau (www.wachau-gourmet-festival.at)
Die 5. Auflage des erfolgreichen, von VINARIA präsentierten „wachau GOURMETfestival“, wirft seine kulinarischen Schatten voraus: Von 12. bis 23. April 2012 geht der hochkarätige Eventreigen in der Tourismusregion Wachau in Szene. Die Programme sind bereits fix, für fast alle Events sind Reservierungen ab sofort in den jeweiligen Betrieben möglich.
- Freitag, 13. April, und Samstag, 14. April 2012, 14:00 – 20:00 Uhr: Wein.Genuss.Krems: Beste Winzer – Beste Weine in der Minoritenkirche Krems – Eine Veranstaltung von VINARIA
Eintritt: 28 Euro (mit Ermäßigung: 25 Euro, bei www.weingenusskrets.at)
- Samstag, 14. April 2012, ab 17:00 Uhr: Joachim Gradwohl im Kellerschlüssel
5 Sterne oder 3 Hauben. Joachim Gradwohl hat sie alle. Anlässlich des Gourmet Festivals verlässt er den Wiener Kochhimmel und steigt ins Kellerschlüssel hinab. Ein großes Menü mit großen Weinen wartet auf Sie. Preis pro Person: 210,-- Euro (Anmeldung erforderlich: www.domaene-wachau.at)
- Samstag, 14. April, und Sonntag, 15. April 2012, 14:00 – 19:00 Uhr: Weintour Weinviertel
Im Weinviertel wird der Frühling willkommen geheißen. Mehr als 200 Weinstraßen-Winzer öffnen ihre Pforten und laden Wein-, Genuss- und Naturliebhaber ein, das Weinviertel zu erkunden. Lustvolle Ausflugsziele, aktuelle Weine, Speisen aus besten Weinviertler Grundprodukten und romantische Zimmer zum Übernachten sorgen für ein genussvolles Frühlingswochenende. Den Auftakt dieser kulinarischen Reise bildet das Wein.Tour.Opening am Freitag, 13. April. Spitzen-Winzer und Top-Gastronomen aus dem Weinviertel verwandeln dabei das Schloss Bismberg in eine genussreiche Weinlounge (Anmeldung erforderlich. www.weintour.at)
- Mittwoch, 18. April 2012, 15:00 – 21:00 Uhr: Berlin, Ellington Hotel: Weinviertel DAC und Mittelburgendland DAC: Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC, und die Winzer der DAC Mittelburgenland präsentieren die neuen Blaufränkischen.
Eintritt: 14 Euro (mit Ermäßigung: 12 Euro, bei www.weinvierteldac.at/index.php?id=706)
- Freitag, 20. April 2012, ab 14:00 Uhr: Smaragd vs. Großes Gewächs in der Domäne Wachau Österreich gegen Deutschland – der ewige Klassiker, doch mehr im Stil des freundschaftlichen Vergleichs ausgetragen. Große Smaragde treten gegen große Gewächse an. Ein Duell der Superlative auf Augenhöhe. Preis pro Person: 155,-- Euro (Anmeldung erforderlich: www.domaene-wachau.at)
- Freitag, 27. April, bis Sonntag, 29. April 2012: Vinobile in Feldkirch (www.feldkirch.at)
- Samstag, 28. April, und Sonntag, 29. April 2012, 13:00 – 18:00 Uhr:
Vinovative Weintage (www.vinovative.at) und Kamptaler Weinfrühling

***) 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.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch 20 Newsletters (zwei im April, drei im Mai, je zwei im Juni, Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.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.

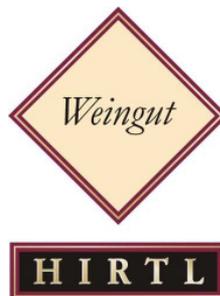
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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@winzerkrams.at
www.winzerkrams.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



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