

# **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012\_09**

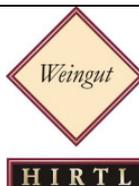
## **1. MAI 2012**

### **Die Themen:**

- Wein und die Wiener: Eine aktuelle Umfrage zum Konsumverhalten der Wiener – Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- „Schaf-Aktie“ soll Weinberge retten .....2
- Langenloiser Weinchampions 2012: Die besten Weine aus Österreichs größter Weinstadt.....3
- Die Weine des Stifts Admont auf der VieVinum 2012 .....4
- Die besten DAC-Weine im Profil-Test.....4
- Sima: „Die Jahrgangsweine sind auch heuer wieder top“ .....5
- Pitztaler Firnwein 2012 stammt von Toni Hartl .....5
- Top-Buchtipp: A Gulasch und no a Bier .....5
- Broschüre zum Weinland Niederösterreich .....6
- Mit Climate Austria CO2-neutral genießen.....6
- Internationale Bioweinmesse .....7
- Aus der Statistikredaktion:  
Österreichs Landwirtschaft kann Inlandsbedarf nur teilweise decken .....7
- Aus der Auslandsredaktion  
(1): Trend zum Qualitätskonsum beim Wein in Deutschland .....7  
(2): „Natürlich Kork.“ .....7
- Termine – Termine – Termine.....8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012.....10
- Die BBJ-Partner .....11

Herausgegeben von:

*Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK*



**\*) Wein und die Wiener: Eine aktuelle Umfrage zum Konsumverhalten der Wiener –  
Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Das Weingut Hajszan Neumann will die Wiener von der Qualität der Weine aus der Bundeshauptstadt überzeugen.\*

Eine im März vom Gallup Institut durchgeführte repräsentative Umfrage bringt einige neue, unerwartete Erkenntnisse: 75 % aller Wienerinnen und Wiener trinken mehr oder weniger regelmäßig Wein. Obwohl 94 % der Umfrageteilnehmer wissen, dass in Wien Wein hergestellt wird, bestellen nur 9 % regelmäßig Wein aus ihrer Heimatstadt. Noch überraschender ist das Ergebnis zum Thema „Gemischter Satz“: der am meisten getrunkene Weißwein ist der Grüne Veltliner mit 64% der Nennungen. Der Gemischte Satz hingegen wird nur von 7 % der Weinkonsumenten getrunken.

Ich vermute, dass der Gemischte Satz noch oft als Heuriger bestellt wird. Der Gemischte Satz ist keine Rebsorte wie zum Beispiel der Riesling, Grüne Veltliner oder Zweigelt, sondern ein Wein aus mehreren Sorten nach „Art des Hauses“ und von Winzer zu Winzer in seinem Geschmack unterschiedlich.

Der Wiener Wein ist als Qualitäts- oder Herkunftsbezeichnung weitgehend unbekannt. Die Wiener kennen oft ihre Winzer und Heurigenbetriebe, sie bestellen aber nicht einen Wein aus Wien, wenn sie einen Grünen Veltliner beim Weingut Hajszan Neumann trinken wollen.

Es ist also an der Zeit, für den Wiener Wein und den Gemischten Satz die Werbetrommel zu rühren. Dazu wird aber ein Siegel als Herkunftsbezeichnung und ein Markenname für den Wiener Gemischten Satz zu entwickeln sein. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))

\* Die Wiener und ihr Wein, März 2012. Eine Studie für das Weingut Hajszan Neumann, durchgeführt vom Österreichischen Gallup Institut.



„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.“

Friedrich Hebbel



**\*) „Schaf-Aktie“ soll Weinberge retten**

Die Pinktaler Weinstraße zählt zu den Perlen im burgenländischen Naturpark Weinidylle. Doch hinter so manchem kleinen Kellerstöckl ist der Weingarten längst verschwunden. Wo früher die Rebstöcke standen, wuchert heute Gestrüpp. Früher habe jeder seinen eigenen Wein produziert, das sei heute aber nicht mehr so modern und außerdem hätten viele auch gar nicht mehr die Möglichkeiten, die Fläche zu bewirtschaften, sagt Landschaftsökologin Brigitte Geger. Mit Hilfe eines EU-Leader Projektes und dem Verein BERTA werden die verwilderten Flächen nun gerodet und in Grün- und Weideland umgewandelt. Die Beweidung soll mit Schafen erfolgen.

Um größere Schafherden aufzubauen, bedient man sich eines ungewöhnlichen Finanzierungsmodells: nämlich Anteilsscheinen



zum Preis von je 50 Euro. Das Geld erhalte man in Form von Weidefleisch aus der Region – und zwar mit einer 20-prozentigen Verzinsung – zurück, sagt Projektleiterin Brigitte Geger. Um 50 Euro bekomme man sechs Kilo Weidefleisch oder fünf Kilo zertifiziertes Bio-Weide-

© ORF

lamm. Derzeit stehen sechs Hektar Weidefläche zur Verfügung. Die Fläche ist allerdings auf mehr als 30 Feldstücke aufgesplittet, was die Beweidung sehr schwierig gestaltet, sagte der Schafhalter Alexander *Elpons*. Man müsse viele Menschen an einen Tisch bringen, damit man Flächen zustande bringe, die man sinnvoll beweidet könne. Anteilscheine für das Beweidungsprojekt können im Büro des Vereins BERTA in Güssing erworben werden.

### \*) Langenloiser Weinchampions 2012: Die besten Weine aus Österreichs größter Weinstadt



Dass in Langenlois auf gutem Boden nur Bestes gedeiht, dafür sprechen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bei Weinverkostungen. Österreichs größte Weinstadt hat aber

auch ihren eigenen Weinwettbewerb: Vor dem Saisonauftakt – dem Kamptaler Weinfrühling Ende April – werden die Langenloiser Weinchampions gekürt! Knapp 300 eingereichte Tropfen aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen in einem viertägigen Vorverkostungsmarathon im Ursin Haus, organisiert vom Weinbauverein Langenlois, auf dem Prüfstand. Die besten Weine jeder Kategorie aus der Vorkost kamen in die Hauptkost – jetzt stehen die Sieger in den zehn Kategorien fest. Ermittelt von einer hochkarätigen Jury konnten sowohl Newcomer als auch erfolgsverwöhnte Weingüter Siege für sich verbuchen.

Als Top-Betrieb stellte sich das Weingut *Reithmaier* aus Gobelsburg mit zwei Champions heraus. Mit insgesamt fünf Weinen im Finale (zweimal Erster, zweimal Zweiter und einmal Dritter) darf er sich ab sofort „Weingut des Jahres 2012“ nennen. Mit einem Champion, zwei zweiten Plätzen und einem dritten Platz belegte das



Die Siegerweine der zehn Kategorien zum Langenlois Champion.

Weingut Karl *Steininger* aus Langenlois den zweiten Platz in der Gesamtwertung.

Bei den kräftigen Grünen Veltlinern siegte das Weingut Karl *Steininger* mit seinem Grand Grü Kamptal DAC Reserve 2011. Auf dem dritten Platz in dieser Kategorie findet sich der Grüne Veltliner Lamm Kamptal DAC Reserve 2011 vom Weingut *Bründlmayer*, ebenfalls Langenlois.

Bei den reifen Grünen Veltlinern (2010 und älter) konnte der *Steininger'sche* Grand Grü Kamptal DAC Reserve 2010 – also der Vorgängerwein – den zweiten Platz für sich erobern, dicht gefolgt vom Grünen Veltliner Kamptal DAC Reserve 2010 vom Weingut Thomas *Leithner*, Langenlois. Der Sieg ging hier an den Gesamtsieger 2011, an das Weingut *Reithmaier*, Gobelsburg.

Der zweite Platz in der Gruppe der kräftigen Rieslinge 2011 für die Novemberlese Kamptal DAC Reserve von Weingut Karl *Steininger* wurde nur noch vom Riesling Kogelberg Erste Lage Kamptal DAC Reserve vom Weingut Familie *Brandl*, Zöbing, überboten. Auf Rang drei folgte mit dem Riesling Schenkenbichl Kamptal DAC Reserve 2011 vom Weingut Rudolf *Rabl*, Langenlois, ein weiterer Top-Wein.

Mit dem Weißburgunder Novemberlese 2011 belegte das Weingut Karl *Steininger* den dritten Platz in der Burgunder-Gruppe (hinter zwei Chardonnays) und komplettierte damit den großartigen Erfolg. Einen ebenfalls großartigen dritten Platz erreichte das Weingut Rudolf *Rabl* mit seinem Syrah Vinum Optimum 2007 in der Kategorie Rotweine (2010 und älter). Der Cabernet Franc 2009 vom Weingut *Bründlmayer* war hier unschlagbar.

Bei den reifen Rieslingen (2010 und älter) gewann das Weingut Schloss Gobelsburg mit seinem Riesling Zöbinger Heiligenstein Kamptal DAC Reserve 2010 vor dem Riesling Kogelberg Privat Kamptal DAC Reserve 2010 vom Weingut *Brandl*, Zöbing, und dem Riesling Heiligenstein Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2010 vom Weingut Sonnhof *Jurtschitsch*.

„Die Verkostung verlief heuer auf einem sehr hohen Niveau, die Bewertungen der Jury deuten auf einen exzellenten Jahrgang“, so Wolfgang *Schwarz*, Geschäftsführer der Vinothek Ursin Haus in Langenlois, wo die Siegerweine ab sofort zu Ab-Hof-Preisen erhältlich sind.

Wir gratulieren allen Preisträgern und Gewinnern ganz herzlich und allen Weinliebhabern, die sich mit diesen großartigen Weinen bereits eingedeckt haben oder das zu tun beabsichtigen. (bbj)

#### **\*) Die Weine des Stifts Admont auf der VieVinum 2012**

Erstmalig bietet das Weingut Dveri-Pax auf der VieVinum die Möglichkeit, in einer kommentierten Verkostung mit namhaften Weinexperten die Top-Weine des Hauses zu verkosten. Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbands Annemarie *Foidl* wird mit Mag. Bernhard *Degen* (Falstaff), Sabine *Flieser-Just* (Präsidentin des Steirischen Sommeliervereins) und 3-Haubenkoch Erich *Pucher* (Lerchers Panorama) über die Wein-Identität von Dveri-Pax diskutieren.

In den besten Lagen der slowenischen Regionen Maribor, Ljutomer-Ormoz und Radgona-Kapella entstehen die herausragenden und vielprämierten Weine des Weinguts Dveri-Pax. Hier werden die Weinbau-Traditionen der Benediktiner vom Stift Admont in der Steiermark fortgeführt und mit ökologischen Bewirtschaftungsmethoden vereint. Im Mittelpunkt dabei stehen die Sorten Furmint, Riesling (Renski Rizling) sowie Burgundersorten und Blaufränkisch, die sich in Weinen mit ausgeprägter Terroir- und Sortencharakteristik entfalten.

Samstag, 2. Juni, 15.30 Uhr, VieVinum - Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz

Anmeldung erbeten: [a.jauschneg@dveri-pax.com](mailto:a.jauschneg@dveri-pax.com), [www.dveri-pax.com](http://www.dveri-pax.com)

#### **\*) Die besten DAC-Weine im Profil-Test**

Ewald Gruber triumphiert mit seiner Einzellage Reipersberg mit der Höchstpunktbewertung. Weinexperten verkosteten rund 200 DAC des Landes, um die Finalisten der Profil DAC Verkostung zu nominieren. Aus 100 Weinen im Finale wurde der Weinviertel DAC Grüner Veltliner aus der bekannt mineralischen Einzellage Reipersberg von Weingut Ewald *Gruber* zu den Besten gekürt.

Wenn man die Ortstafel Röschitz sieht, denkt der Weinkenner nicht, dass er hier inmitten der größten Weinbauorte im Weinviertel ist. Die großen Lagen wie Reipersberg, Hundspoint und Mühlberg ragen erst bei Durchquerung des idyllischen, teilweise märchenhaften Ortes Röschitz hervor. Viele Topwinzer sind hier ansässig, u. a. Ewald *Gruber*. Dessen Weingut zählt seit eh und je zu den Pionieren des Weinviertels. Für das Weingut war es immer wichtig, die Qualität bereits im Weingarten selbst bestimmen zu können und hier die unterschiedlichen Bodenvorkommnisse, wie Löss, Lehm und Granit, gezielt in den Vordergrund zu stellen. So gelang es ihm, mit dem Weinviertel DAC Terrasse Reipersberg die Höchstpunktbewertung von 17,09 Punkten bei der Profil DAC Verkostung zu erzielen. Er führte den Parade Grünen Veltliner an die Spitze: ein idealtypischer Grüner Veltliner mit herrlich reifer Apfelfrucht, pfeffrigen Anklängen, kräftigem Körper und guter Länge. Ein milder, trinkfreudiger Weinviertel DAC und ein toller Speisenbegleiter spiegelt sich im Glas wieder.

„Als Geschwistertrio nehmen wir den frischen Wind im Weinviertel auf und planen mit den Weinen 2012 einen völligen neuen Markenauftritt. Dadurch möchten wir unser nachhaltiges Denken, die besonderen Bodenverkommnisse in unserer Region aber auch den Spaß am Weintrinken widerspiegeln“, sagt Ewald *Gruber*. Um die Geschwister Gruber, die Toplagen und das Weinörtchen Röschitz kennen zu lernen, gibt's die alljährliche „Krimiwanderung“ heuer am 23. Juni.

([www.gruberwein.at](http://www.gruberwein.at))

**\*) Sima: „Die Jahrgangsweine sind auch heuer wieder top“**

Es ist wieder soweit! Edle, frische Tropfen des neuen Jahrgangs stehen am Weingut Cobenzl zur Verkostung bereit. Dort findet am 11. Mai von 11 bis 21 Uhr der „Tag der offenen Kellertür“ statt. Weinliebhaber haben allen Grund zur Vorfreude: die Weine entwickelten ausgezeichnete Qualitäten, und das bei einer zufriedenstellenden Erntemenge, die deutlich über der des Vorjahres liegt. „Die Winzer haben die guten Wetterbedingungen optimal genutzt“, so Umweltstadträtin Ulli *Sima*. „Wien ist weltweit die einzige Millionenstadt mit wirtschaftlich bedeutendem Weinbau. Es ist ein weiteres Zeichen für die Vielfalt, die in unserer Stadt herrscht. Das städtische Weingut Cobenzl ist dabei Flaggschiff, erhält immer wieder nationale und internationale Preise.“

Aufgrund der frühen Blüte und des warmen Sommers konnte in Wien im Vorjahr bereits in den ersten Septembertagen mit der Lese begonnen werden. „Der lange und intensive Altweibersommer hat die Trauben perfekt reifen lassen“, so Cobenzl-Leiter Thomas *Podsednik*. Hohe Temperaturen tagsüber trugen dazu bei, dass die Zuckergrade der Trauben vor der Ernte stark anstiegen. Das Ergebnis: kräftige, körperreiche Tropfen. Gleichzeitig sorgten die kühlen Nächte dafür, dass die Weine nun Aroma enthalten. Doch auch Fans des Gelben Muskatellers haben Grund zur Freude. Nach dem wetterbedingten Ausfall des Vorjahres konnte am Cobenzl wieder eine kleine Menge geerntet werden. „Auf keinen Fall entgehen lassen sollte man sich auch die Neukreation Rosé vom Zweigelt 2011, die einen besonders erfrischenden, fruchtigen Genuss verspricht“, verrät *Podsednik*. Am 11. Mai haben Weinliebhaber die Möglichkeit, die Weine des neuen Jahrgangs zu genießen. Zur Verkostung werden Käsevariationen sowie Fisch- und Wildbretspezialitäten der Forstverwaltung Nasswald aufgetischt. Interessierte können darüber hinaus an Führungen durch den Weinkeller und das Presshaus teilnehmen. Für Familien bietet sich ein Abstecher zum angrenzenden Kinderbauernhof, dem Landgut Cobenzl, an.

„Tag der offenen Kellertür“ am 11. 5. von 11 bis 21 Uhr

Eintritt frei; Verkostungsbons (10 Weinproben) um 10 Euro

Weingut Cobenzl, Am Cobenzl 96, 1190 Wien, Tel.: 01/320 58 05, [www.weingutcobenzl.at](http://www.weingutcobenzl.at)

**\*) Pitztaler Firnwein 2012 stammt von Toni Hartl**

Die beiden Siegerweine der diesjährigen Firnwein-Wahl im Rahmen des Pitztaler Weinevents „Firn, Wein & Genuss“ stammen aus den Reben des Weinguts Toni *Hartl* in Reisenberg. Bei den Rotweinen setzte sich *Hartls* Syrah 2009 durch. Sein Chardonnay Leithaberg 2010 ging bei den Weißweinen als Sieger hervor. Präsentiert wurden die neuen Pitztaler Firnweine am 20. April bei der höchsten Weinverkostung Österreichs am Pitztaler Gletscher und auf der anschließenden Gastro-Party im Tal. Dort luden vierzehn renommierte Österreichische Winzer und die Pitztaler Küchenchefs gemeinsam mit Haubenkoch Martin *Sieberer* zu kulinarischen Gaumenfreuden.

Das Ergebnis der Pitztaler Firnwein-Wahl 2012 im Detail:

Rotweine:

Platz 1: Syrah 2009, Weingut Toni Hartl, Reisenberg

Platz 2: Merlot 2009, Weingut Josef Salzl Seewinkelhof, Illmitz

Platz 3: Blaufränkisch Vitikult 2009, Weingut Horst Gager, Deutschkreutz

Weißweine:

Platz 1: Leithaberg DAC Chardonnay 2010, Weingut Toni Hartl, Reisenberg

Platz 2: Sauvignon Blanc Rosengarten 2011, Weingut Wurzinger, Taden

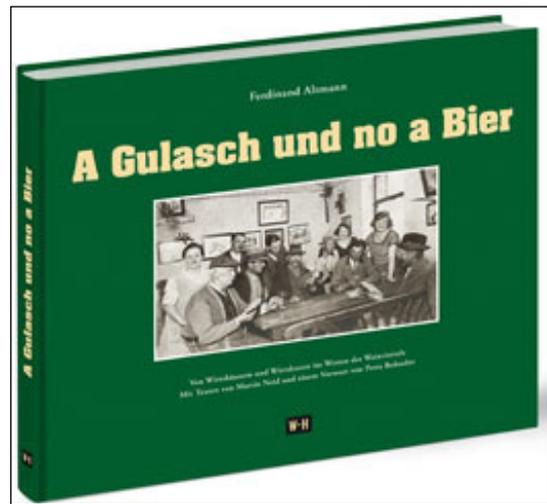
Platz 3: Chardonnay 2011, Weingut Josef Salzl Seewinkelhof, Illmitz

**\*) Top-Buchtip: A Gulasch und no a Bier**

Von Wirtshäusern und Wirtsleuten im Westen des Weinviertels

Der Titel täuscht ein wenig, denn natürlich ist hier (auch) vom Wein die Rede bzw. Schreibe. Ferdinand *Altmann* hat sich wieder auf Spurensuche nach den alten Wirtshäusern des Weinviertels

begeben. Literarisch unterstützt wird er dabei abermals von *Martin Neid*. Der vorliegende Band ist eine Fortsetzung des Buches *A Gulasch und a Bier*, das sich den Wirtshäusern und Wirtsleuten im östlichen Weinviertel widmete. Der Autor schildert in fünf Kapiteln die Geschichte der Wirtshäuser und Wirtsleute von Stockerau den Wagram entlang bis Hadersdorf am Kamp, hinauf nach Hollabrunn und bis zum Manhartsberg. Von der Donaumaut bei Grafenwörth führten gleich mehrere der wohl ältesten Fernverkehrswege am Fuß des Manhartsberges in den Norden, und der Plechuntirwech den Wagram (den Wogenrand der Urdonau) entlang in den Osten.



Über die Kaiserstraße ist man durch das Weinviertel von Wien nach Prag gereist und die Franz-Josephs-Bahn brachte seit mehr als 100 Jahren Reisende aus Böhmen in die Reichshaupt- und Residenzstadt Wien, aber auch solche aus dem Westen des Weinviertels bis nach Krems. Schließlich ist auch die alte Kulturlandschaft entlang des Waschberges und des Michelberges Thema des Buches, und die Wirtshäuser in der Region - auch wenn in vielen von ihnen schon seit langem und unwiderruflich Sperrstunde angesagt ist. Zahlreiche literarische Texte aus der Region, u. a. von *Brigitte Andre*, *Adolf Jagenteufel*, *Theodor Kramer* und *Joseph Misson*, komplettieren diese umfangreiche Dokumentation alter Wirtshäuser in Text und Bild.

Ferdinand *Altmann*, „A Gulasch und no a Bier“ - von Wirtshäusern und Wirtsleuten im Westen des Weinviertels, mit Texten von *Martin Neid* und einem Vorwort von Landesrätin *Dr. Petra Bohuslav* Edition Winkler-Hermaden, 2012, ISBN: 978-3-9503077-7-1, 19,90 Euro

#### **\*) Broschüre zum Weinland Niederösterreich**

*Bohuslav*: Beispielhafte Zusammenarbeit von Wein- und Tourismuswirtschaft

In einer Kooperation von Österreich Wein Marketing (ÖWM) und der NÖ-Werbung wurde eine illustrierte Broschüre „Den Wein erleben in Niederösterreich“ geschaffen, die zahlreiche Tipps rund um das Weinland Niederösterreich bereithält. „Immer mehr Reisende und Tagesgäste wünschen sich unverwechselbare Erlebnisse und Erfahrungen. Gerade Genussangebote können dieser Nachfrage gerecht werden“, sagt Tourismus-Landesrätin *Dr. Petra Bohuslav*, die die Zusammenarbeit von Wein- und Tourismuswirtschaft als beispielhaft bezeichnet.

Das Bundesland ist mit 27.000 ha Rieden Österreichs größtes Weinland. Acht Weinbaugebiete erstrecken sich von der Wachau im Westen bis Carnuntum im Osten, vom hohen Norden des Weinviertels bis zur Thermenregion im Wienerwald südlich von Wien, vier der acht österreichischen DAC-Gebiete liegen innerhalb von Niederösterreichs Grenzen. Niederösterreichs Weinstraße ist die mit Abstand längste und vielfältigste aller Weinstraßen in Österreich.

Die in der neuen Broschüre nachzulesenden Texte wurden von *Klaus Egle* verfasst. Er beschreibt das Gebietstypische der niederösterreichischen Weine sowie diverse Weinraritäten. Die Broschüre kann kostenlos bei der Niederösterreich-Werbung angefordert werden: [tamara.blaschek@noe.co.at](mailto:tamara.blaschek@noe.co.at)

#### **\*) Mit Climate Austria CO<sub>2</sub>-neutral genießen**

Artisan Wines ist seit 2011 Kooperationspartner von Climate Austria und produziert eine Vielfalt an CO<sub>2</sub>-neutralen Weiß- und Rotweinen in Halbtorn/Burgenland. Für sämtliche im Produktionsprozess verursachten und unvermeidbaren Emissionen, wie z. B. den Strom für die Kellerei oder die Traktorfahrten in den Weingärten, wird von Artisan Wines ein freiwilliger Kompensationsbeitrag geleistet, der von Climate Austria verwaltet und zur Unterstützung von Klimaschutzprojekten verwendet wird. Der Beitrag ist von der Höhe der verursachten CO<sub>2</sub>-Emissionen abhängig und wird

mit dem geprüften und verifizierten Rechner von Climate Austria ermittelt. Die Weine von Artisan Wines werden somit CO<sub>2</sub>-neutral produziert. Weinliebhaber wirken durch den Kauf eines Artisan Weins aktiv am Klima- und Naturschutz mit. ([www.climateaustria.at](http://www.climateaustria.at))

**\*) Internationale Bioweinmesse**

Eine Bioweinreise quer durch Europa in nur zwei Tagen in Wien ist das Versprechen der Veranstalter. Der Event, der 35 Biowinzer aus fünf Ländern zusammenführt, findet am 11. und 12. Mai im Hotel Sofitel Vienna Stephansdom in der Wiener Innenstadt statt. Diese Weinmesse bietet die Begegnung echter BIOWinzer aus Österreich, Frankreich, Italien, Spanien und Rumänien. Die Besucher können mehr als 200 Weine verkosten und geniessen und sich mit Informationen rund um die biologische Weinkultur eindecken. Eintritt: 20 Euro ([www.weinbio.at](http://www.weinbio.at))

11. und 12. 5., 13 bis 21.30 Uhr, Hotel Sofitel Vienna Stephansdom, 1020 Wien, Praterstraße 1

**\*) Aus der Statistikredaktion:**

**Österreichs Landwirtschaft kann Inlandsbedarf nur teilweise decken**

Die heimische Landwirtschaft hat auch im Agrar-Wirtschaftsjahr 2010/11 (Sommer bis Sommer) den Inlandsbedarf nur teilweise decken können. Bei Wein wurde der Bedarf zu 66 % gedeckt, gab die Statistik Austria bekannt. Der Wert der Agrarimporte stieg von 8,2 auf 9,3 Mrd., jener der Exporte von 7,3 auf 8,5 Mrd. Euro. An gesamten Außenhandelsvolumen von 242 Mrd. Euro hat der Agrarsektor mit 17,8 Mrd. Euro einen Anteil von 7,4 %, so die Statistikbehörde.

Der Pro-Kopf-Verbrauch verringerte sich 2010/11 bei Wein von 31,8 auf 30,3 l. Außerdem gab es einen Produktionsrückgang (Zeitraum 1. 8. bis 30. 7.) um 26 % auf 1,7 Mio. hl. Zur Deckung des Inlandsbedarfs importiert wurden 878.600 hl (+ 27 %) Wein. Als Nahrungsmittel- und Futtermittel sowie als Rohstoff für die industrielle Verarbeitung (Food und Non-Food) standen 2010/11 im Inland 2,62 Mio. hl (- 5 %) Wein zur Verfügung.

**\*) Aus der Auslandsredaktion (1): Trend zum Qualitätskonsum beim Wein in Deutschland**

(Auch) Die Deutschen setzen einer Untersuchung zufolge zunehmend auf Qualität beim Weinkauf: Bei Winzern und im Fachhandel lag der Marktanteil von 0,75-Liter-Weinflaschen, die 5 Euro und mehr kosten, im vergangenen Jahr bei 34,1 %. Ein Jahr zuvor waren es noch 30,5, 2007 nur 22,4 %. Das geht aus Zahlen der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) für das Deutsche Weininstitut (DWI) in Mainz hervor. Wenn es nur um deutschen Wein geht, ist die Entwicklung noch auffälliger: Im vergangenen Jahr lag der Anteil von deutschem Wein mit einem Preis von 5 Euro und mehr im Fachhandel bei 28,5 % nach 23,6 % 2010, während es 2007 nur 16,9 % waren.

**\*) Aus der Auslandsredaktion (2): „Natürlich Kork.“**

Mövenpick Wein startet Handelskampagne für Naturkorken

Wo steckt der Korken? Immer mehr Weinhändler setzen auf Kennzeichnung nachhaltiger Weinprodukte und Verschlusstypen direkt am Weinregal. Denn Nachhaltigkeit wird auch bei Weinen ein immer stärkeres Verkaufsargument. Die ersten Partner, die Nachhaltigkeit auch beim Flaschenverschluss in ihr Unternehmenskonzept integriert haben, sind der Weinfachhändler Mövenpick Wein, der Lebensmittelhändler Kaufland und der größte Direktvermarkter für Weinverkauf WIV Wein International AG. So wird der Kunde ab heute in Mövenpick Wein Filialen durch Plakate, Wobbler und Roll-Ups unter dem Motto „Natürlich Kork.“ auf Naturkorken und Nachhaltigkeit bei Weinprodukten aufmerksam gemacht. „Es ist wichtig, naturnahe Weine mit einem naturnahen Produkt zu verschließen“, hebt der Geschäftsführer von Mövenpick Wein Christoph Schikora hervor. Als Spezialist für Premium-Weine legt Mövenpick Wein auf Naturkorken wert. 57 % der deutschen Verbraucher bevorzugen ihn klar (Studie Uni Mannheim, 2010).

Besonderes Schmankerl der Aktion: Das Gewinnspiel, bei dem es für zehn mal zwei Personen einen Kaminabend mit Winzerlegende Armin *Diel* (VDP) sowie eine Reise in die wunderschönen Kork-eichenbiotope Portugals zu gewinnen gibt: rund 736.000 ha Mischvegetation mit unzähligen seltenen Tier- und Pflanzenarten. Premiumweine kommen nach wie vor nicht ohne Naturkorken aus. Im Internet unterstreicht diese Botschaft der Korkbotschafter, der als Kampagnensprecher Interviews mit Winzern aus ganz Deutschland führt. Zu sehen sind die Social Media Filme auf dem Weinportal [www.captaincork.com](http://www.captaincork.com). Winzerlegende Armin *Diel* flankiert die Kampagne als Fürsprecher des Naturkorken. Nun hat auch im Handel die Zukunft begonnen – gerade beim Thema Weinflaschenverschluss. So werden Nachhaltigkeit und CSR-Strategien auch für denjenigen fassbar und erlebbar, der sich für Qualität entscheiden will: für den gut informierten Endverbraucher.

([www.naturlichkork.de](http://www.naturlichkork.de))

### \*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 4. Mai 2012, ab 18:00 Uhr:  
Casting-Show mit Promi-Jury – Die erste Ausgabe eines Kalenders mit Kultpotenzial  
Die Wahl der 12 Models für den 1. Leonhardi Kalender findet am 4. Mai um 19.30 Uhr im Weingut Georg & Helene Nigl Vierbatzstraße 5 statt, Einlass ab 18 Uhr. Die Jury mit prominenter Besetzung wird von der Make-Up Artist Expertin Gabi *Renner* und dem Fotografen Hans *Krist* geleitet. Anschließend gibt's Aftershow Party. ([www.nigl.com](http://www.nigl.com))
- Zwei deutsche Wein-Messen
  - 1) Die Badische Weinmesse feiert am 5. und 6. Mai ihr 125. Jubiläum. Mehr als 110 Aussteller aus dem Gebiet zwischen Bodensee und Tauberfranken präsentieren in der Messe Offenburg über 1.000 badische Weine, Sekte und Edelbrände sowie kulinarische Spezialitäten und Accessoires. Gastregion ist in diesem Jahr Südtirol, von wo über ein Dutzend Weinproduzenten anreisen. Die Messe ist hervorgegangen aus dem Offenburger Weinmarkt von 1872. Seit 1902 sind ausschließlich badische Weine zugelassen, seit 1927 zudem nur Erzeuger. Wurden 1909 noch 500 Besucher als großer Erfolg verbucht, so kamen nach Veranstalterangaben 2011 mehr als 4.300 Endverbraucher und Fachbesucher aus dem gesamten Bundesgebiet nach Offenburg. Das Programm der Genussmesse umfasst „Menus Oenologiques“ in Top-Restaurants ebenso wie Seminare zur Kombination von Wein und mediterranen Gerichten oder Schokolade sowie zu regionaltypischen Gemeinsamkeiten und Unterschieden zwischen badischen und Südtiroler Rebsortenweinen. ([www.badische-weinmesse.de](http://www.badische-weinmesse.de))
  - 2) Am 6. Mai veranstaltet die Landwirtschaftskammer (LWK) Rheinland-Pfalz im Kurfürstlichen Schloss zu Koblenz die 15. Auflage von „Wein im Schloss“. 77 Winzer von Ahr, Mittelrhein, Mosel und Nahe sowie aus der Pfalz und Rheinhessen werden auf der Messe rund 400 Weine zur Verkostung anbieten. „Wein im Schloss“ steht unter der Schirmherrschaft von Weinbauministerin Ulrike *Höfken* und bietet laut Pressemitteilung der LWK als einzige Veranstaltung die Möglichkeit, Spitzenweine aus allen sechs rheinland-pfälzischen Anbaugebieten unter einem Dach zu verkosten. Zum Programm gehört diesmal auch eine Degustation gereifter Rieslingraritäten. ([www.wein-im-schloss.de](http://www.wein-im-schloss.de))
- Samstag, 5. Mai, bis Sonntag, 6. Mai 2012, 10:00 – 19:00 Uhr: Weinfrühling Südburgenland 2012 - Tage der offenen Kellertür bei den Südburgenländischen Winzern  
Tageskarte: 22,- Euro pro Person. Zweitageskarte: 34,- Euro pro Person. Anmeldung erforderlich: [www.weinidylle.at](http://www.weinidylle.at)

- Samstag, 5. Mai, und Sonntag, 6. Mai 2012, 10:00 – 18:00 Uhr: 18. Tour de Vin 2012  
Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die Österreichischen Traditionsweingüter heuer zum 18. Mal alle Weininteressierten ein! TdV-Button pro Person: 15,-- Euro ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at))  
Und am Samstag zur Magnumparty im Kloster Und: Von 20:00 bis 02:00 Uhr 23 verschiedene Weine aus der Magnum + Livemusik im Kirchenschiff + DJ in der Und-Lounge  
Kosten: 10,-- Euro mit gültigem TdV-Button (das Kostglas kann als Souvenir mit nach Hause genommen werden)
- Samstag, 5. Mai, und Sonntag, 6. Mai 2012, 13:00 – 18:00 Uhr:  
Vinovative Weintage ([www.vinovative.at](http://www.vinovative.at))
- Samstag, 5. Mai, und Sonntag, 6. Mai 2012, 10:00 – 18:00 Uhr: Wachauer Weinfrühling 2012  
101 Winzer der Vinea Wachau laden Sie herzlich ein: Kommen Sie, kosten Sie und lernen Sie den besonderen Charakter des Jahrgangs 2011 kennen! ([www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at))  
Und am Samstag zur Steinfeder-Night im Schloss Spitz: Ab 18 Uhr feiern Gäste und Winzer den Weinfrühling im Schloss Spitz. Hier trifft man sich nach einem aufregenden Verkostungstag. Live-Musik von Julian' flat7 + Regionale Schmankerl von der Schwarzen Kuchl + - Steinfeder- und Federspiel-Weine von den teilnehmenden Winzern (im Eintrittspreis inkludiert).  
Eintritt: 15,-- Euro (Karten bei der Abendkassa).  
Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 Uhr, 0 Uhr und 1 Uhr
- Samstag, 2. Juni, bis Montag, 4. Juni 2012: VieVinum in der Wiener Hofburg  
Sa. + So. 12:00 – 18:00 Uhr, Mo., 11:00 – 18:00 Uhr ([www.vievinum.at](http://www.vievinum.at))  
Österreichs wichtigste und größte Weinmesse mit 475 Ausstellern und über 15.000 erwarteten Besuchern. DAS internationale Weinfest auf heimischem Boden – unbedingt vormerken!

**\*) 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](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch 17 Newsletters (je zwei im Mai, 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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto: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

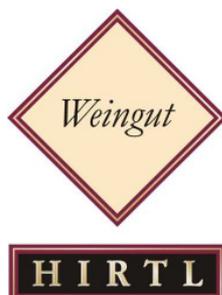
---



WEINGUT RABL  
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois  
 Tel.: +43(0)2734/2303  
[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)  
[www.weingut-rabl.at](http://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](mailto:office@winzerkrams.at)  
[www.winzerkrams.at](http://www.winzerkrams.at)



WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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

---