

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_19

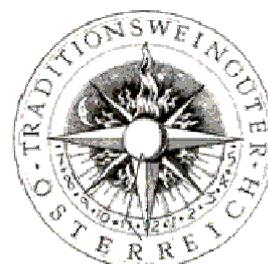
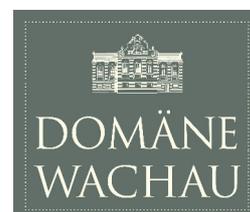
22. SEPTEMBER 2016

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: 2016 – Ein verrückter Jahrgang..... 2
- Weinwirtschaft sichert in Österreich 75.000 Arbeitsplätze..... 2
- Weinquiz der Domäne Wachau..... 3
- Weinbauern können sich Geld für Frostschäden holen..... 3
- 10. Wiener Weinwandertag am 1. und 2. Oktober..... 3
- Mittelburgenland DAC – Blick in die Zukunft 4
- Junge SALON Winzer im Wettbewerb: Schlossquadrat Trophy startet im Oktober 2016..... 5
- Ein Blick hinter die Kulissen: Offene Kellertür Gumpoldskirchen..... 6
- China als Zukunftsmarkt für österreichische Weine 7
- Deutsches Weininstitut erwartet heuer um 5 % weniger Wein 7
- Stift Admont belebt slowenische Weingüter 8
- Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 6 einer mehrteiligen Serie)..... 9
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten September-Tage..... 9
- Termine – Termine – Termine 13
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2016..... 15
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 16

Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: 2016 – Ein verrückter Jahrgang**

Frost – in der Südsteiermark bis zu 90 % Ernteausfall –, Hagel und langanhaltender Regen auf der einen Seite und nahezu ideale Bedingungen in einigen Weinbaugebieten auf der anderen Seite. Es wird heuer erstmals (?) keinen Schilchersturm geben, dafür hängt am Bisamberg in Wien tolles Traubenmaterial. Wir Weinliebhaber werden die besten 2016er suchen müssen, sie liegen nicht einfach herum, wie die 2015er. Wer unbedingt Biowein haben muss, wird sich wundern. 2016 war eines der schwierigsten Jahre für Biowinzer. Also, liebe Weinliebhaber, wir sind gefordert. Wir wollen Ihnen die Sucharbeit mit unserem Wein Newsletter erleichtern und berichten über unsere Erfahrungen mit dem neuen Jahrgang. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wer keinen Wein trinkt,
dem entgeht viel Genuß,
Wer aber den Wein falsch trinkt,
verdirbt sich und anderen den Genuß.“

(Joachim Ringelnatz, 1883 – 1934,
deutscher Schriftsteller, Kabarettist und Maler)

***) Weinwirtschaft sichert in Österreich 75.000 Arbeitsplätze**

Die Weinwirtschaft hat eine nicht unerhebliche Bedeutung für die Volkswirtschaft. Um den oft unterschätzten Beitrag dieser Branche zur österreichischen Gesamtwirtschaft zu erheben, wurde von der Österreich Wein Marketing (ÖWM) eine wissenschaftliche Untersuchung beim Institut für Höhere Studien (IHS) in Auftrag gegeben. Mithilfe der vom IHS entwickelten Multiregionalen Input-Output-Analyse wurde die „Ökonomische Bedeutung der Weinwirtschaft für Österreich“ in Bezug auf Wertschöpfung, Arbeitsplätze und Steuereinnahmen abgeschätzt und quantifiziert.

Auch wenn die rein agrarische Produktion von Wein gegenüber dem Vergleichsjahr 2004 aufgrund einer Serie unterdurchschnittlicher Ernten seit 2010 wenig Dynamik zeigt, sind die gesamtwirtschaftlichen Effekte der steilen Karriere des Weins in Österreich durchaus bemerkenswert. Unter Berücksichtigung direkter Effekte (Wirkungen, die z.B. unmittelbar bei den Weinherstellern entstehen) und indirekter Effekte (Erfassung der Vorleistungskette) und induzierter Wirkungen (z.B. Investitionen oder Konsum der Beschäftigten) generierte der Wein in unserem Land im Jahr 2014 eine Bruttowertschöpfung von rund 3,6 Mrd. Euro. Das entspricht 1,23 % der österreichischen Gesamtwertschöpfung.

Neben der Weinproduktion in Österreich (agrarische Weinproduktion sowie Herstellung von Traubenwein) entstehen die stärksten positiven Effekte in den Bereichen Handel, Gastgewerbe und Tourismus. Daher ist es nicht verwunderlich, dass 40 % der Wertschöpfung und 35 % der Beschäftigung der mit Wein zusammenhängenden Wirtschaft außerhalb der vier Weinbundesländer liegen. Insgesamt wurden 2014 mehr als 75.000 Arbeitsplätze durch die Weinwirtschaft gesichert, was 1,6 % der österreichischen Beschäftigten ausmachte. Auch der Fiskus konnte sich die Hände reiben: Selbst nach Abzug diverser Subventionen, die 2014 in Summe immerhin 230,6 Millionen Euro ausmachten, flossen konsolidiert mehr als eine Milliarde Euro an Steuern und Abgaben an die öffentliche Hand zurück. Hauptnutznießer dabei war der Bund mit 528,7 Mio., gefolgt von der Sozialversicherung mit 354,7 Mio., den Ländern mit 170,6 Mio. und den Gemeinden mit 128,1 Mio. Euro. Auch sonstige Sozialabgaben (54,3 Mio. Euro für Familienlastenausgleichsfond, Katastrophenfonds und Finanzierung der Krankenanstalten) schlagen wie sonstige Produktionsabgaben (mit 47 Mio. Euro) zu Buche.

Aufgrund fehlender wesentlicher Vergleichswerte aus dem Vergleichsjahr 2004 ist die Studie nur bedingt für eine Analyse der Entwicklung der Weinwirtschaft im letzten Jahrzehnt aussagekräftig. „Immerhin lässt sich eindeutig dokumentieren, dass der Durchschnittsverdienst in der agrarischen Weinproduktion deutlich gestiegen ist, während der Anteil der Subventionen an der Wertschöpfung deutlich zurückgeht“, sagt Weinbaupräsident und ÖWM-Aufsichtsratsvorsitzender Johannes *Schmuckenschlager*. „Dies ist sicherlich auf die positive Entwicklung der qualitätsorientierten Betriebe und deren Unterstützung durch die Österreich Wein Marketing zurückzuführen.“

In der IHS-Studie werden neben der gesamtösterreichischen Sicht auch die wichtigsten Effekte für die vier Weinbau treibenden Bundesländer Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien gesondert ausgewiesen. Damit kann die Effizienz der von den Ländern gemäß des Syndikatsvertrags jährlich an die ÖWM geleisteten Unterstützungen klar belegt werden. Angesichts der überraschend hohen Steuer- und Abgabenleistung des Sektors Weinwirtschaft erscheint die seit 2015 wirksame völlige Streichung des Bundesbeitrags zur Finanzierung der Österreich Wein Marketing GmbH als nicht nachvollziehbar. „Ich wünsche mir, dass der Bund die eindeutigen Ergebnisse dieser wichtigen Studie richtig deutet und die Weinwirtschaft wie die hier vorbildlich agierenden Weinbauländer wieder stärker unterstützt“, fordert ÖWM-Geschäftsführer Willi *Klinger* als Auftraggeber der Studie. „Die Abschaffung der völlig kontraproduktiven Sektsteuer und die Rücknahme der letzten Kürzung des ÖWM Beitrags auf null sind oberste Priorität, wenn die Erfolgsgeschichte unserer Weinwirtschaft weitergehen soll.“

***) Weinquiz der Domäne Wachau**

Sieben Fragen, sieben Antworten, ein Lösungswort und eine Doppelmagnum Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 2015 als Gewinn:

http://www.domaene-wachau.at/news-liste/news/?no_cache=1&tx_ttnews%5Btt_news%5D=969

Das richtige Lösungswort bitte bis zum 29.9.2016 bekannt geben. Der/die Gewinner/-in erhält eine 3 Liter Flasche Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 2015, verpackt in einer edlen Holzkiste.

Unter den richtigen Einsendungen entscheidet das Los, es wird ein/-e Gewinner/-in gezogen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barabläse. Viel Glück!

***) Weinbauern können sich Geld für Frostschäden holen**

Landwirte, die durch den Schneefall Anfang Mai Frostschäden hinnehmen mussten, können Anträge für Entschädigungen stellen, gab das Landwirtschaftsministerium bekannt. Die Ansuchen sind bei Wein bis 15. November bei der jeweils zuständigen Förderungsabwicklungsstelle vorzulegen. Weinbauern sollen das Geld Anfang 2017 bekommen, so das Ziel. In Summe steht ein Budget von 100 Mio. Euro zur Verfügung, eine Hälfte vom Bund, die andere von den betroffenen Bundesländern.

***) 10. Wiener Weinwandertag am 1. und 2. Oktober**

Der traditionelle Wiener Weinwandertag bietet am ersten Oktoberwochenende eine perfekte Gelegenheit für einen Spaziergang in den malerischen Wiener Weinbergen. „Der Weinwandertag ist nach zehn Jahren zu einem wunderbaren Fixpunkt im Wiener Herbst geworden. Ich lade alle ein, den Genuss des hervorragenden Wiener Weins mit einem Spaziergang in der idyllischen Weinlandschaft zu verbinden“, so Ulli Sima, Stadträtin für Umwelt und Wiener Stadtwerke. Auf einer Gesamtlänge von rund 25 km kann auf drei Routen nach Herzenslust gewandert werden. Natürlich müssen nicht alle Routen in Angriff genommen werden und schon gar nicht an einem Stück! Denn entlang des Weges warten die Wiener Winzer mit ihren Köstlichkeiten aus Küche und Keller auf. So wird der Wiener Weinwandertag auch für eher gemütliche als sportliche Besucher zum herbstlichen Highlight.

Neben der 10,8 km langen Wanderung von Neustift bis Nussdorf im 19. Bezirk gibt es eine 9,6 Kilometer lange Route von Strebersdorf bis Stammersdorf durch den 21. Bezirk und eine rund 4,5 Kilometer lange Route in Ottakring. Alternativ zu den Haupttrouten besteht auch die Möglichkeit, auf kleineren Teilstrecken zu wandern. An beiden Tagen können beim gemeinsamen, erholsamen Wandern die Wiener Weinlandschaft und ihre kulinarischen Möglichkeiten erkundet werden. Die Wege sind senioren- und kinderfreundlich; für Familien, die gerne mit Kinderwagen unterwegs sind, gibt es eigene, speziell gekennzeichnete Wegstrecken. Das Programm dauert an beiden Tagen von 9 bis 18 Uhr.

Alle Ein- und Ausstiegspunkte sind öffentlich und damit umweltfreundlich gut erreichbar. Auf den Strecken Weingut Cobenzl – Grinzing – Nussdorf bzw. Strebersdorf – Stammersdorf und retour gibt es darüber hinaus die Möglichkeit, gratis auf den Heurigenexpress umzusteigen, um anschließend wieder ausgeruht weiterzuwandern. Entlang der Strecken laden Winzer und Heurige mit Jausenstationen, köstlichem Wiener Wein und Traubensaft zur Rast. Darüber hinaus gibt es bei einer Pause am Cobenzl DJ-Musik, kulinarische Schmankerl und vieles mehr. Auch für Familien gibt's Programm: Der Kinderbauernhof Landgut Cobenzl und der Kinderbauernhof am Magdalenenhof (Bisamberg) sind für die Kinder jedes Jahr ein Hit, auch am Schloss Wilhelminenberg wird ein Kinderprogramm geboten – mit Kinderschminken und vielem mehr!

Mit der Weinwandertag-App kann man die Routen am Smartphone finden und an den Stationen statt dem Papier-Stempel digitale Stempel sammeln, um am Ende die begehrte Wandernadel zu erhalten. Die App ist für iPhone und Android-Geräte erhältlich: www.umweltmusterstadt.wien.at.

***) Mittelburgenland DAC – Blick in die Zukunft**

Eine große Degustation und zwei spannende Fragen: Am Dienstag, den 13. September 2016 versammelten sich Weinexperten und Weinliebhaber in der Aula der Wissenschaften zur schon traditionellen Verkostung. Während einerseits die Mittelburgenland DAC Reserve-Weine des Jahrgangs 2014 im Mittelpunkt standen, drehten sich die Fragen der Besucher bereits um die nächsten beiden Jahrgänge 2015 und 2016.

„2015 wird riesig“, freut sich Walter Kirnbauer, Präsident des Verbands Blaufränkisch Mittelburgenland. Es ist ein Jahrgang ganz nach dem Geschmack der Winzer. Die ersten Weine der Kategorie Mittelburgenland DAC Classic 2015 sind bereits gefüllt. Sie sind die Vorboten dieses Blaufränkisch-Jahrgangs und erzählen von dessen enormer Vielschichtigkeit sowie seiner ausgeprägten Würze und Frucht. Erste Fassproben der Kategorien Mittelburgenland DAC Riede und Mittelburgenland DAC Reserve lassen zudem großes Potenzial erkennen. Sie sind also auch ein heißer Tipp für die längerfristige Bevorratung.



Große Freude über einen herausragenden Jahrgang 2015 (v.l.n.r.): Ing. Gregor Wolf (Vizepräsident Verband Blaufränkisch Mittelburgenland), Mag. Wilhelm Klinger (GF Österreich Wein Marketing), Patrick Pfneisl (Weingut Strehn), Ök.-Rat. Walter Kirnbauer (Präsident Verband Blaufränkisch Mittelburgenland) Ök.-Rat. Franz Heincz (Obmann Winzergenossenschaft Neckenmarkt). © Martina Lex

Ähnlich wie in anderen Weinbaugebieten Österreichs zeichnet sich auch im Mittelburgenland für 2016 eine qualitativ hochwertige, jedoch geringe Erntemenge ab. In einigen Orten beziehungsweise in einigen Lagen sind die Winzer aufgrund des Spätfrosts mit einem Ausfall von bis zu minus 70 % konfrontiert. Weinliebhaber werden dennoch in den nächsten Jahren ihren Lieblingsweinen aus dem

Mittelburgenland fröhen können. Um dies zu gewährleisten, werden die Winzer etwa Möglichkeiten in der Steuerung ihrer Exporttätigkeiten wahrnehmen. Dazu *Walter Kirnbauer*: „Für uns hat der österreichische Markt absolute Priorität und wir werden dem heimischen Weinhandel stets ein verlässlicher Partner sein.“

Was der Situation zudem entgegenkommt ist die gesetzlich festgelegte Reifezeit der Mittelburgenland DAC Weine. Denn die zeitverzögerte Vermarktung der drei Qualitätskategorien hilft in Verbindung mit einem mengenmäßig zufriedenstellenden Jahrgang 2015 ebenfalls bei der Überbrückung der kleinen Ernte.

Zur Übersicht:

- Mittelburgenland DAC Classic: darf ab 1. August des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt gebracht werden.
- Mittelburgenland DAC + Riedenbezeichnung: darf ab 1. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden.
- Mittelburgenland DAC Reserve: darf ab 1. März des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf gelangen.

***) Junge SALON Winzer im Wettbewerb: Schlossquadrat Trophy startet im Oktober 2016**

Bereits zum 8. Mal sucht der Wiener Gastronomiebetrieb in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein das „Jungwinzer-Talent des Jahres“. In einer Blindverkostung wurden aus allen eingereichten Weinen die 6 Finalisten ermittelt. Der Weinwettbewerb für Jungwinzer startet am 11. Oktober 2016 im Restaurant *Gergely's* in Wien. Bis April präsentieren eine junge österreichische Winzerin und fünf Winzer monatlich ihre Weine bei der Schlossquadrat Trophy.

„Der SALON Österreich Wein gilt als härtester Wein-Wettbewerb des Landes. Somit kann man die Schlossquadrat Trophy als härtesten Jungwinzer-Wettbewerb Österreichs bezeichnen“, erklärt *Jürgen Geyer*, Schlossquadrat-Geschäftsführer und Initiator der Trophy. Alle SALON Winzern unter 30 Jahren werden zu Schlossquadrat-Trophy eingeladen. Das Ergebnis der strengen Blindverkostung (20-Punkte-Schema) sind die 6 Finalisten. Die Voraussetzungen für die Teilnahme sind: das Weingut ist im SALON Österreich Wein vertreten, der Winzer/die Winzerin ist nicht älter als 30 Jahre und trägt Verantwortung im Betrieb.

Die Finalisten für die Trophy 2017 heißen: *Mathias Ruttenstock* (Weinviertel), *Victoria Gottschuly* (Carnuntum), *Hannes Hofer* (Thermenregion), *Ralph Waldschütz* (Kamptal / Wagram), *Christoph Rieger* (Weinviertel) und *Stefan Tauchmann* (Vulkanland Steiermark). Von Oktober bis April stellen sich die Jungwinzerin und die Jungwinzer im Schlossquadrat vor. Ausgewählte Weine werden im darauffolgenden Monat im Silberwirt und im *Gergely's* glasweise angeboten. Beim „Grande Finale“ am 16. Mai 2017 wird der Sieger/die Siegerin gekürt.



„Wir bitten junge, talentierte Nachwuchswinzer aus Österreich vor den Vorhang!“ beschreibt *Jürgen Geyer*, Geschäftsführer des Schlossquadrats, die Idee. „Die Teilnahme an der Jungwinzer-Trophy ist für den Winzernachwuchs eine gute Gelegenheit, ihre Weine in der Bundeshauptstadt zu präsentieren und wichtige Kontakte zu knüpfen“, betont *Willi Klinger* die Bedeutung des Weinwettbewerbs. Neben der begehrten Glastrophäe, winkt als Gewinn die Einladung zum SALON Dinner und ein Inserat im SALON Guide 2017. Marzek Etiketten sponsert 20.000 Flaschenaufkleber für den/die Sieger/in.

Das „Grande Finale“ der Schlossquadrat Trophy findet am 16. Mai 2017 im *Gergely's* statt. Nach der Verkostung der Weine und einem Interview, geführt von ÖWM-Chef Willi *Klinger*, wählt das Publikum gemeinsam mit der Fachjury das „Winzertalent des Jahres“. Die Trophy wird von Willi *Klinger* überreicht.

Termine für die Schlossquadrat Trophy 2017:

- 11. Oktober 2016, 18 - 22 Uhr: Mathias *Ruttenstock*, Weingut *Ruttenstock*, Weinviertel
- 8. November 2016, 18 - 22 Uhr: Victoria *Gottschuly*, Weingut *Gottschuly-Grassl*, Carnuntum
- 10. Jänner 2017, 18 - 22 Uhr: Hannes *Hofer*, Weingut *Hannes Hofer*, Thermenregion
- 14. Februar 2017, 18 - 22 Uhr: Ralph *Waldschütz*, Weingut *Waldschütz*, Kamptal/Wagram
- 14. März 2017, 18 - 22 Uhr: Christoph *Rieger*, Weingut *Oberschil-Rieger*, Weinviertel
- 11. April 2017, 18 - 22 Uhr: Stefan *Tauchmann*, Weingut *Tauchmann*, Vulkanland Steiermark
- 16. Mai 2017, 18 - 22 Uhr: FINALE

Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67

Weitere Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

*) Ein Blick hinter die Kulissen: Offene Kellertür Gumpoldskirchen

Am 15. und 16. Oktober laden die Gumpoldskirchner Winzer zur „Offenen Kellertür“ ein. Über 150 Weine von 18 ausgewählten Winzern stehen von 14 bis 20 Uhr zur Verkostung bereit. Die Besucher erwartet eine Raritätenverkostung am Samstag, ein Oldtimer-Traktor-Shuttle und ein Einkaufsgutschein im Wert von € 15,-. Einzulösen bei allen teilnehmenden Winzern. Die örtlichen Hotels und Gasthöfe bieten attraktive Übernachtungspackages an.

„Wir bieten viele gute Gründe für einen Ausflug nach Gumpoldskirchen“, erzählt Christian *Kamper*, Obmann des Gumpoldskirchner Weinbauvereins. 18 Winzer laden dazu ein, Wissenswertes über die Weinbereitung zu erfahren und einen Blick hinter die Kulissen ihrer Weingüter zu werfen. Während einer kleinen Weinplauderei mit den Winzerfamilien kostet man sich durch mehr als 150 Weine. „Vor allem den in Gumpoldskirchen heimischen Sorten Zierfandler und Rotgipfler gilt unser Augenmerk.“ Erzählt der Obmann und weist auf die Bedeutung der beiden autochthonen Rebsorten für die Thermenregion hin.

Am Samstag um 17 Uhr bietet sich die Gelegenheit, bei einer Raritäten-



Freuen sich auf zahlreiche Besucher bei der Offenen Kellertür in Gumpoldskirchen am 15. und 16. Oktober 2016 (v.l.n.r.): Hannes *Hofer*, Lena *Krug*, Robert *Grill*, Isabella *Krug*, Othmar *Biegler*, Christian *Schabl* und Harald *Zierer*. © F. Nebuda

verkostung im Tourismusbüro gut gelagerte Wein älterer Jahrgänge zu probieren. Samstag und Sonntag um 15 Uhr führen Weinexperten durch die Rieden von Gumpoldskirchen. Weininteressierte erfahren viel über die historische Bedeutung des Weinortes an der Südbahn, über die Arbeit im Weingarten und die Lese des aktuellen Jahrgangs. Treffpunkt ist beim Tourismusbüro. Ein Oldtimer-Traktor-Shuttle bringt die Besucher von Winzer zu Winzer. Und unter allen Besuchern werden übrigens Gumpoldskirchner Weine verlost.

Teilnehmende Winzer: Weingut Othmar *Biegler*, Weingut Wolfgang *Freudorfer*, weingut *gebeshuber*, Weingut Robert *Grill*, Weingut Hannes *Hofer*, Weingut *Hühnel*, Weingut *Kamper*, Weingut

Kaufmann, Weingut Krug, Weingut Pinter-Freysmuth, Weinbau Rechtberger, Johanneshof Reinish, Weingut Christian Schabl, Weinbau Schnitzer, Weinbau Straitz & Straitz, Weinbau 13er-Haus Norbert Stöger, Freigut Thallern und Weingut Harald Zierer.

Eintritt: € 30,- (für beide Tage, inkl. € 15,- Einkaufsgutschein - einzulösen bei allen teilnehmenden Winzern) | Eintrittskarten bei allen teilnehmenden Winzern und im Tourismusbüro (Schrannenplatz 5, 2352 Gumpoldskirchen) | www.offene-kellertuer.at

***) China als Zukunftsmarkt für österreichische Weine**

Vom 7. bis 9. November 2016 wird die 20. internationale Fachmesse für die Nahrungsmittelwirtschaft FOOD & HOSPITALITY CHINA (FHC) gemeinsam mit der ProWine China 2016 im Shanghai New International Expo Centre Pudong veranstaltet. Über 2.000 nationale und internationale Aussteller aus 70 Ländern werden anwesend sein und mehr als 65.000 Fachbesucher erwartet. Auf der zeitgleich stattfindenden ProWine China präsentieren über 600 Aussteller aus 30 Nationen ihre Weine und Spirituosen den erwarteten 10.000 Besuchern.

Im Rahmen der beiden Gruppenstände der AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) beteiligen sich 22 österreichische Aussteller. Die Produktpalette umfasst neben österreichischen Qualitäts- und Bio-Weinen, Likören, Spirituosen, Sekt, Spezialbieren, Mineralwasser, diversen antialkoholischen Getränken auch Fruchtsaftlimonaden. Unter den kulinarischen Highlights befinden sich Waffelprodukte, Kokoskuppeln, Süßwaren und Gebäck, Milchprodukte und Käsespezialitäten, Bio-Kürbiskernprodukte und -öl, Bio-Lebensmittel im Trockensortiment, Nahrungsergänzungsmittel und mobile Kunststoffregale für den chinesischen Lebensmittelhandel. Neben der Präsentation österreichischer Spezialitäten veranstalten die Österreichischen Weinmarketing Gesellschaft (ÖWM) und das AußenwirtschaftsCenter Shanghai der WKÖ ein „Austrian Wine-Tasting“ auf der Messe mit Verkostung von Qualitätsweinen der österreichischen Weinaussteller.

China ist derzeit der am schnellsten wachsende Importmarkt für Lebensmittel, Getränke und Wein. Rapide Urbanisierung, steigende Pro-Kopfeinkommen und ungebrochenes Interesse an westlichen Produkten machen den chinesischen Markt für ausländische Lebensmittelproduzenten attraktiv. „China ist auch der größte Weinmarkt Asiens und der fünftgrößte Weinmarkt der Welt mit einer starken Mittelklasse-Bevölkerung, die beim Weinkonsum vermehrt auf Qualität, Herkunft und Fachwissen Wert legt und damit einen unaufhaltsamen Trend von reiner Weinkonsumation hin zu Weinkultur geschaffen hat“, so Franz *Ernstbrunner* von der AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA.

***) Deutsches Weininstitut erwartet heuer um 5 % weniger Wein**

Mit 5 % weniger Wein als im langjährigen Durchschnitt rechnet das Deutsche Weininstitut (DWI) in diesem Jahr. Schuld an den Ertragsverlusten sei vor allem das extrem feuchte Wetter im Frühsommer und die damit verbundene Entwicklung des Pilzes Falscher Mehltau, teilte das DWI mit. Allerdings gebe es gewaltige Unterschiede zwischen einzelnen Betrieben und Regionen. Das Institut erwartet aber nach eigenen Angaben nicht, dass die Preise nun auf breiter Front steigen. „In Einzelbetrieben kann es sein, dass bei besonders stark vom Falschen Mehltau getroffenen Winzern Preisanpassungen vorgenommen werden“, sagte ein DWI-Sprecher.

Im kleinen Weinanbaugebiet Nahe etwa erwartet das Institut einen Einbruch um 20 %. An der Mosel rechnet das DWI mit 10 % weniger, im größten Anbaugebiet Rheinhessen mit einem Minus von 8 %. Hervorragend sind die Schätzungen hingegen für Franken, das als einziges Anbaugebiet in diesem Jahr vom Falschen Mehltau verschont wurde: Plus 17 % werden dort erwartet. Baden und Saale-Unstrut dürften leicht um je 4 % zulegen.

Das DWI erwartet gute Qualitäten für den Jahrgang 2016. Der sonnige Spätsommer haben die Reife der Trauben in den vergangenen Wochen vorangetrieben - und die Winzer strahlen lassen. Derzeit würden die frühen Sorten wie Müller-Thurgau und Dornfelder im optimalen Reifestadium gelesen.

***) Stift Admont belebt slowenische Weingüter**

Stifte und Klöster haben in Österreich die Weinkultur entscheidend mitgeprägt. Auch die Benediktiner des obersteirischen Stiftes Admont führen ein eigenes Weingut: Jedoch nicht in der Obersteiermark, sondern rund 170 km südlicher im slowenischen Jarenina im Weingut „Dveri Pax“. Nun will man sich zu einem weinbautouristischen Zentrum entwickeln. „Weinbau hat für das Stift Admont eine Jahrhunderte lange Tradition. Man sagt sogar, das eigene Wappen sei das erste Mal auf einem Weinfass aufgetaucht“, schildert der Admonter Pater Egon *Homann* bei einer Führung durch das Weingut „Dveri Pax“ in Jarenina. Das Stift dessen benediktinisches Leitmotiv „ora et labora“ lautet, besitzt heute rund 300 ha Grund in Slowenien, davon etwa 80 ha Weinbaufläche.

Die Rebflächen des Stiftes Admont erstrecken sich wenige Kilometer südlich von Spielfeld in einem Umkreis von etwa 70 km an drei Standorten in der Umgebung von Maribor, und den Regionen Jeruzalem-Eisenthür, Ljutomer-Ormoz sowie Radgona und Kapela. Der größte Anteil der Flächen befindet sich in der Gegend von Jeruzalem. Die Güter kamen seit dem 12. Jahrhundert in den Besitz der Admonter Benediktiner. „Etliche Weingärten wurden von Frauen, die in unseren Orden eingetreten sind, als Mitgift mitgebracht“, wie der steirische Pater erzählte.

Der Jahringhof in Jarenina war über Jahrhunderte der Verwaltungssitz für die stiftseigenen Güter in der damaligen Untersteiermark. Heute befindet sich in dem rund fünf Kilometer vom steirischen Spielfeld entfernt liegenden Gutshof der Hauptsitz der Weinkellerei „Dveri Pax“ mit ihren rund 20 ständigen Mitarbeitern. Bewirtschaftet wurden die Flächen stets von Weinbauern aus der Region. Sie lieferten auch den Messwein nach Admont. Nachdem die Besitzungen von den Nationalsozialisten enteignet und unter dem kommunistischen Regime arg in Mitleidenschaft gezogen wurden, erhielten die Admonter ihre Ländereien in den 1990er-Jahren wieder zurück. „Teile der Weingärten waren gerodet, 40 ha Rebflächen mussten neu angepflanzt werden“, blickte Pater Egon *Homann* zurück.

Den ersten Jahrgang gab es im Jahr 2001. Der neue Weinkeller wurde 2007 in einem Nebengebäude des Jahringhofes eröffnet. Mittlerweile werden rund 300.000 Liter Wein jährlich gekeltert, davon 80 % Weißwein in den Hauptsorten Sauvignon, Grauburgunder, Riesling, Welschriesling und Sapon. „Ein kleiner Teil landet wieder in den steirischen Stiftspfarrern“, so *Homann* verschmitzt. Die größten Absatzmärkte seien Slowenien, Österreich und Deutschland, aber auch nach Polen, Großbritannien, in die USA, Australien und China werde geliefert. Auf der Basis der Rebsorten Sapon sowie Pinot Noir werden seit 2016 auch zwei Schaumweine angeboten, weiters wird Naturtraubensaft produziert, schilderte Verkaufsleiter Samo *Simoncic*.

Im Zentrum von „Dveri Pax“ stehe die Herstellung von „erstklassigen regionaltypischen Weinen“, erklärte Kellermeister Danilo *Flakus*: „In Slowenien - ebenso wie in Österreich - kann man im Weinbau nur mit Qualität erfolgreich sein.“ Seine Bemühungen mündeten bereits in internationalen Auszeichnungen, wie u.a. der Decanter World Wine Awards und die „International Trophy“ für den Sapon Strohwein Jahrgang 2009 in London im Jahr 2011, oder bei der AWC in Wien. Im behutsam renovierten, malerischen Gutshofgebäude in Jarenina können die Weine vor Ort verkostet werden: Im Frühjahr wurde in den Räumlichkeiten der alten Weinpresse die neue Vinothek eröffnet. „Wir haben uns im Ausland einen guten Ruf erworben. Dennoch liegt uns der Verkauf der Weine vor Ort und der private Kunde besonders am Herzen“, hob *Simoncic* hervor.

Die Vinothek ist mit dem aus dem 14. Jhd. stammenden ursprünglichen Weinkeller verbunden. In ihm finden das ganze Jahr über Weinproben, Hochzeiten oder andere Feiern und Veranstaltungen für bis zu 80 Personen – „in steigender Zahl“, so *Simoncic*. Bisher sorgten lokale Caterer für warme und kalte regionale Speisen vom Buffet. Bereits im kommenden Frühling will man jedoch ein eigenes Restaurant am Gutshof eröffnen. Das Gemüse werde aus dem hauseigenen Gemüsegarten kommen, schildert *Simoncic*. Auch Appartements sind geplant.

***) Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 6 einer mehrteiligen Serie)**

Einen besonderen Anlass zum Weintrinken boten schon in alter Zeit die sich mehrenden Volksfeste. Sogenannte Weinbrunnen ermöglichten dabei die reibungslose Versorgung der Festteilnehmer bereits vom 14. Jahrhundert ab. Auch die anfangs dem Alkohol gegenüber sehr zurückhaltenden Frauen zeigten sich mit der Zeit dem Wein gegenüber mehr als aufgeschlossen. Bei Kindstaufen veranstalteten sie unter sich regelrechte Gelage und besondere Stiftungen dienten der Finanzierung jährlich stattfindender „Weibertreffen“, deren wesentlicher Grund im Weintrinken bestand.

Die Fürstenhöfe überboten sich gegenseitig im Abhalten von Weingelagen. Nicht umsonst gab es damals in den Schlössern und Burgen so große Fässer wie beispielsweise in Heidelberg. Man hielt sich sogar besonders gewaltige Trinker, um Gäste durch laufendes Ermuntern zum Mithalten trunken zu machen, denn Trunkenheit galt als geschätztes Zeichen der Gastfreundschaft. Alten Berichten nach muss bei Fürstenhochzeiten der Wein in Strömen geflossen sein.

Noch heute lässt sich der Nachweis erbringen, dass nach mengenmäßig großen Jahrgängen auch der Weinkonsum und die damit verbundenen Ausschweifungen zunahmen. Es gibt Unterlagen, wonach in solchen Jahren die Zahl von Todesopfern durch unmäßiges Trinken oder Streit unter Betrunknen stark anstieg, so z. B. in den Jahren 1584, 1590, 1599 und 1603. Trotz vollem Einsatz der Zecher entstanden manchmal Schwierigkeiten, allen Wein abzusetzen. 1154 soll in Konstanz so viel Wein vorhanden gewesen sein, dass der Kalk damit angerührt wurde. Drei ertragsreiche Jahrgänge hintereinander zwangen 1484 die Erzeuger, über eine Million Liter Wein in den Bodensee laufen zu lassen. Dem quantitativ außergewöhnlichen Jahrgang 1539 folgte unmittelbar einer, der höchste Qualitäten in Aussicht stellte. Um ihn aufnehmen zu können, mussten die noch vollen Fässer des alten Jahrgangs geleert werden. Der elsässische Junker Georg *Hafner* kam dabei auf eine originelle Idee: Er ließ seine Bauern zweimal wöchentlich zum „Frontrinken“ in seinem Keller antreten. Bei der dabei unvermeidlichen Trunkenheit gab es unter den Bauern regelmäßig Streit, der in Schlägereien ausartete. Diese mit Geldstrafen zu ahnden, gehörte zu den Rechten des schlauen Junkers. Er hat davon so rege Gebrauch gemacht, dass er auf diese Weise mehr Geld für den von den Bauern getrunkenen Wein einnahm, als er durch regulären Verkauf erlöst hätte.

Der Dreißigjährige Krieg bereitete der weintrunkenen Zeit ein jähes Ende. Nicht nur zahlreiche Menschen, sondern auch der größte Teil der Weinberge fiel den kriegerischen Auseinandersetzungen zum Opfer. So verblieben z. B. von vorher 540 ha Reben der Gemeinde Ihringen nur 15 ha erhalten. Zur Vermeidung von Hungersnöten waren die Bauern gezwungen, in erster Linie Landwirtschaft zu betreiben und Nahrungsmittel zu erzeugen. Erst im 18. Jahrhundert dehnte sich der Weinbau wieder aus, und damit stieg auch der Weinverbrauch wieder. Er hat allerdings bis heute nicht mehr den Stand und das Ausmaß der früheren Jahrhunderte vor dem Dreißigjährigen Krieg erreicht ...

QUELLE: Franz X. *Pözl*, „Wichtiges, Wissenswertes, Witziges vom Wirt über'n Wein“

***) Die Wein-TV-Tipps für die letzten September-Tage**

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Samstag, 24. September, 06:30 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Bratislava – Slowakei
Der Weinbau hat in der Slowakei eine lange Tradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Wie in den Nachbarländern Ungarn und Österreich werden Rebsorten wie Riesling und Silvaner angebaut und leichte, aromatische Weine gekellert, denen die Sonne eine goldgelbe Farbe verleiht.
- Samstag, 24. September, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Inselwein und Schloss-Dessert
Die Rheininsel Mariannaue gehört zu Schloss Reinhartshausen. Dort wächst in einem besonderen Klima ganz besonderer Wein, und aus dem wilden Hopfen wird ein Winzerbier gebraut.

Flussabwärts im Rüdesheimer Schloss kocht der Küchenchef ein Rezept von Hildegard von Bingen: Bauernente gefüllt mit Datteln, außerdem Oma Dina's Heidelbeerdessert.

- Sonntag, 25. September, 02:05 Uhr | arte
Weinprobe: Italien/Sizilien
Auf Sizilien erlebt die Weinkultur zurzeit eine Renaissance. Mit dazu beigetragen haben die Winzer Guiseppe *Benanti* und der Belgier Frank *Cornelissen*. Während der eine mit modernster Kellertechnik arbeitet, besinnt sich der andere auf die Tradition des Handwerks. Die Realität im Weinanbau könnte unterschiedlicher nicht sein.
- Sonntag, 25. September, 02:35 Uhr | arte
Weinprobe: Ungarn/Tokaj
Heute ist „Weinprobe“ zu Besuch in Ungarn, wo der Tokajer eine Spezialität ist. Der kostbare Süßwein wurde über Jahrhunderte im entlegenen Nordosten des Landes, im Tokajer Weingebiet, kultiviert. Mit dem Kommunismus brach die alte Weinkultur dort völlig zusammen. Masse statt Klasse hieß die Parole. Inzwischen wollen einheimische Winzer und ausländische Kapitalgeber wieder an die alte Tradition des Tokajer-Weins anknüpfen. Die Sommelière Christina *Fischer* hat sich vor Ort umgeschaut.
Der Tokajer gilt als Spezialität unter den Weinen. Die ungarische Variante des Süßweins durfte in früheren Jahrhunderten an keinem der Königshöfe Europas fehlen. Schon im 17. Jahrhundert kultivierten die Weinbauern rund um den Ort Tokaj, im äußersten Nordosten Ungarns, ein spezielles Verfahren, mit dem sie den sogenannten Aszú, einen Süßwein der Spitzenklasse, herstellen. Dem trockenen oder lieblichen Grundwein wurde der Most edelfauler Trockenbeeren zugegeben. Je mehr, desto mehr „Puttonyos“ (Süße) hatte der Wein und wurde damit umso kostbarer.
- Sonntag, 25. September, 03:00 Uhr | arte
Weinprobe: Frankreich/Rhône-Tal
Heute ist „Weinprobe“ zu Besuch bei Winzern im zweitgrößten Weinanbaugebiet Frankreichs, im Rhône-Tal, das lange Zeit als Heimat anspruchsloser Massenware galt. Die Kölner Sommelière Christina *Fischer* lässt sich vom Gegenteil überzeugen und lernt bei einer Blindverkostung verschiedene Tropfen der französischen Weinregion kennen.
Vier Winzer und darüber hinaus Handwerker, Manager und Künstler oder alles zugleich, wissen um diese Besonderheit. Jean Luc *Colombo* und Paul *Jaboulet Ainé* gehören zu den markantesten Vertretern der nördlichen Rhône. Bodenständig und mit der Region verwachsen, sind sie mit ihren großen Weinen in der ganzen Welt zu Hause. Dominique *Ay* und Ludovic *Cornillon* dagegen sind unabhängige Winzer im Süden des Rhône-Tals. Sie vertreten eine bäuerlich geliebte Weinbautradition.
- Sonntag, 25. September, 03:30 Uhr | arte
Weinprobe: Spanien/Rioja
Die Rioja galt viele Jahrzehnte lang als Aushängeschild spanischer Rotweine. Die in Barrique-, also Eichenfässern gereiften Weine hatten durch ihre lange Lagerung einen holzigen Charakter, eines ihrer Markenzeichen. Doch gerade das wurde den Winzern der Rioja zum Verhängnis. In den letzten zehn Jahren wandelte sich der Geschmack der Weintrinker hin zu einer jungen, fruchtigeren Note. Die Weinproduzenten schienen den Anschluss verpasst zu haben. Die Kölner Sommelière Christina *Fischer* hat sich die Weinszene der Rioja genauer angeschaut und einige Winzer besucht, die die Ausbaumethoden ihrer Rotweine inzwischen grundlegend geändert haben.
So die baskischen Brüder *Berzal*: Sie verzichten für ihre Gewächse auf die Bezeichnung Reserva oder Gran Reserva und lassen die Weine – unabhängig vom Rioja-System – so lange in neuen Fässern reifen, wie sie es für angemessen halten. Ihr Winzerkollege Fernando *Remirez de Ganuza* gilt als der innovativste Weinmacher der Rioja. Ständige Selektion und absolute Sauberkeit gehören für ihn zum Credo des Weinmachens. Seine Reserva-Weine gewinnt er daher ausschließlich aus dem oberen Teil der Rebe, der so genannten Schulter, den jungen Wein aus dem

unteren, dem Fuß. Auch seine Weine reifen ausschließlich in neuem Holz. Beiden, *Remirez de Ganuza* und *Berzal*, ist eines gemeinsam: Sie werden beraten von der deutschen Önologin *Alexandra Schmedes*.

An der alten Rioja-Tradition fest hält dagegen die Bodega „Compañía Vinícola del Norte de España“, im spanischen Volksmund kurz „Cune“ genannt. Sie gehört zu den ältesten und größten der Region. Lediglich beim Fassausbau hat man die Zeichen der Zeit erkannt und achtet bei der Verwendung der Barriquefässer auf Qualität und ständige Kontrolle eventuell schadhafter Hölzer. Der Önologe von Cune, *Basilio Izquierdo*, will auch weiterhin am Rioja-System festhalten, schließlich hat er 30 Jahre Erfahrung damit. Denn den spanischen Rioja-Liebhabern gefällt die traditionelle Note ihrer Rotweine.

- Sonntag, 25. September, 09:50 Uhr | ORF 2

Matinee: Zweigelt – Wein und Wahrheit

Er ist Züchter und Namensgeber der erfolgreichsten heimischen Rotweinsorte und sorgt bis zum heutigen Tag für „gemischte Gefühle“: *Fritz Zweigelt*. 1920 gelingt dem führenden Önologen seiner Zeit, durch die Kreuzung „St. Laurent x Blaufränkisch“, die Züchtung einer frostresistenten Traube.

Regisseur *Gerald Teufel* erzählt in seiner Dokumentation die Geschichte des Wissenschaftlers *Zweigelt*, der sich als Deutschnationaler immer weiter in den Nationalsozialismus verstrickt hat. Er machte Karriere als Leiter der Weinbauschule Klosterneuburg, die er als „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufzubauen versucht. Erst jetzt, Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg, sollte die „ganze Wahrheit“ über Österreichs bekanntesten Önologen ans Tageslicht kommen. Zeitzeugen begannen zu reden, Archive wurden durchforstet, die Nachkommen *Zweigelts* öffneten für den Film ihre Familienalben. Außerdem erklären Spezialisten und führende heimische Weinmacher die Erfolgsgeschichte des berühmtesten österreichischen Rotweins.

- Sonntag, 25. September, 14:00 Uhr | SWR Fernsehen

Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung

13 Bewerberinnen stellen sich der Vorentscheidung für die Wahl der 68. Deutschen Weinkönigin: Alle Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete nehmen an der Wahl teil.

Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Zum zweiten Mal nach 1963 findet die Veranstaltung in Mainz statt: Anlässlich der Feiern zu 200 Jahre Rheinhessen wird die Wahl in der Rheingoldhalle ausgetragen. Die Jury wählt sechs Finalistinnen, die am 30. September um 20.15 Uhr an gleicher Stelle zum Finale antreten.

- Sonntag, 25. September, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)

Hierzuland: Die Moselstraße in Nehren

Nehren ist eigentlich ein kuscheliger kleiner Ort, an einem Seitenarm der Mosel gelegen. Mit Weinbergen am Südeinde eines Weinbergrückens. Berühmt für seinen Riesling und Spätburgunder. Aber auch für den Schutztempel mit zwei römischen Grabkammern, die viele Touristen anziehen.

- Montag, 26. September, 01:50 Uhr | arte

Weinprobe: Portugal/Vinho Verde

Korken und Vinho Verde – das sind portugiesische Markenzeichen und Ausdruck jahrhundertalter Weinkultur. Doch die Traditionen brechen auf. Für die Weinszene Portugals beginnt ein neues Zeitalter. Eine junge, ambitionierte Winzergeneration ist dabei, aus dem unter Weinken- nern als Arme-Leute-Getränk verschmähten Vinho Verde einen international anerkannten Qualitätswein zu schaffen.

„Dieser Wein stammt aus einer grünen Landschaft, die reich ist an Bäumen, Pflanzen und Flüssen. Er repräsentiert eine ganze Region“, so ereifert sich *Manuel Soares* regelmäßig, wenn es um seinen Vinho Verde geht. Als Kellermeister der Quinta da Avelada kämpft er für den grünen Wein der Portugiesen. Dessen schlechtes Image sei ungerechtfertigt, meint er.

Zusammen mit anderen Weingütern wie der Solar de Serrade und der Casa de Vila Verde gehört die Quinta de Avelada zu den Vorreitern eines neuen portugiesischen Weinbaus mit modernen Methoden. Qualitätsdenken macht sich breit im Norden Portugals, einer Region zwischen bäuerlicher Tradition und Moderne, einem der faszinierenden Weinanbaugebiete Europas.

- Montag, 26. September, 02:20 Uhr | arte

Weinprobe: Deutschland/Kaiserstuhl

Der Kaiserstuhl im Badischen ist Deutschlands wärmstes Weinanbaugebiet. Dort, wo im Sommer die Kakteen blühen, hat auch der deutsche Spätburgunder zu neuer Qualität gefunden. Baden gilt als Land der Winzergenossenschaften: Im Badischen Winzerkeller in Breisach wird im großen Stil produziert. Bis heute sind es vor allem die Freunde lieblicher Tropfen, die sich von den industriell arbeitenden Großbetrieben bedienen lassen. Unter dem Ruf der ausdruckslosen Massenware hatten auch die ambitionierten Winzer der Region lange zu leiden.

Dabei herrschen im Kaiserstuhl geradezu ideale Bedingungen, um allerbeste Weine zu produzieren. Am Ihringer Winklerberg erreicht der Boden im Sommer Temperaturen von bis zu 70 Grad Celsius. Hier erntet der Weinbauer Joachim *Heger* seinen Spätburgunder aus der Traube Pinot Noir. Er, Fritz *Keller* und Karl Heinz *Johner* gehören zu der Generation von Winzern, die dem deutschen Rotwein zu neuer Anerkennung verholfen haben.

- Montag, 26. September, 02:45 Uhr | arte

Weinprobe: Frankreich/Burgund

Heute ist das Drehteam zu Besuch im französischen Winzerstädtchen Beaune. Drei Tage lang, die „Trois Glorieuses“, feiert Burgund Jahr für Jahr im November sich selbst und seinen Wein – unter tatkräftiger Beteiligung vieler Touristen, Weinliebhaber, Weinhändler und Winzer aus aller Welt. Im Mittelpunkt steht die Auktion der Weine aus den Kellern des heutigen Museums und früheren Hospizes „Hospice de Beaune“. Umrahmt wird die Versteigerung von zahllosen Festen der sogenannten burgundischen Weinbruderschaften.

Am Vorabend der Auktion findet im ehemaligen Zisterzienser-Kloster Clos-de-Vougeot ein glanzvolles Fest statt. Ausgerichtet wird die hochkarätig besetzte Veranstaltung von dem „Chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin“, einer traditionsreichen burgundischen Weinbruderschaft, die sich die Förderung burgundischer Lebensart und Weine zum Ziel gesetzt hat. Krönender Abschluss der Feierlichkeiten ist schließlich zwei Tage später die „Paulée de Meursault“, ein üppiges Festmahl für mehrere Hundert Gäste im Château de Meursault.

Vom Enkel des Gründers der „Confrérie des Chevaliers du Tastevin“, von François *Faiveley*, lässt sich Christina *Fischer* die Geschichte dieser „Wein-Ritterschaft“ erzählen, die mit ihrer inzwischen 70 Jahre alten Erfindung der „Trois Glorieuses“ einen alljährlichen Höhepunkt für die Weinliebhaber in aller Welt geschaffen hat.

- Montag, 26. September, 03:15 Uhr | arte

Weinprobe: Spanien/Priorato

Bis vor 20 Jahren war das Weinanbaugebiet Priorato im Nordosten Spaniens nahezu unbekannt. Heute gehört es dank der Winzer René *Barbier* und Alvaro *Palacios* zu den renommiertesten Weinregionen Spaniens.

Ende des 19. Jahrhunderts noch gewannen die konzentrierten, dunkelroten Weine aus dem Priorato Gold- und Silbermedaillen bei Messen in Paris und Barcelona. Dann kam die Reblausplage und vernichtete die Weinberge mit ihrem bis zu 100 Jahre alten Rebbestand. Jahre später wurden zwar neue Rebstöcke gepflanzt, die heute das Kapital dieser einmaligen Region bilden, doch das Priorato geriet in Vergessenheit. Das wäre noch lange so geblieben, hätte sich nicht der Önologe und Althippie René *Barbier* Ende der 70er Jahre mit Gleichgesinnten im Priorato niedergelassen, um dort – mit eigenen Worten – „den besten Wein der Welt“ herzustellen. Der sollte freilich zunächst nur für ihn selbst bestimmt sein.

Nach vielen Jahren des Experimentierens kam es schließlich ganz anders: René *Barbiers* Ziehsohn, Alvaro *Palacios*, Sohn einer bekannten Winzerfamilie aus der Rioja und inzwischen Spaniens bekanntester Winzer, verhalf den Weinen des Priorato zu einem kometenhaften Aufstieg in

die obere Weinliga. Sein Erfolg verhalf der ganzen Region zu neuem Aufschwung und sorgte für mehr Selbstbewusstsein unter den örtlichen Winzern. Inzwischen haben es viele andere *Barbier* und *Palacios* gleichgetan.

- Dienstag, 27. September, 03:35 Uhr | arte
Weinprobe: Frankreich/Bordelais
Bordeaux-Weine gelten bis heute als die Aristokraten unter den Weinen. Das gilt nicht nur hinsichtlich ihrer Qualität, sondern auch ihres Preises.
Bordeaux-Weine gelten bis heute als die Aristokraten unter den Weinen. Die Großzügigkeit der dortigen Weingüter, die Noblesse ihrer Besitzer und die einzigartige Qualität der Weine haben dem Bordelais einen Ruf mit fast schon mythischer Kraft beschert. Sagenhaft ist allerdings auch der Preis, der inzwischen für eine Flasche guten Bordeaux bezahlt werden muss. Für die Freunde großer Rotweine bleibt es also meist beim Träumen.
- Donnerstag, 29. September, 03:35 Uhr | arte
Weinprobe: Österreich/Wachau
Die Wachau zählt zu den kleinsten Weinanbaugebieten Europas: Auf gerade einmal 15 km Länge erstrecken sich die terrassierten Steilhänge entlang der Donau. Das günstige Klima lässt hier Weißweine entstehen, die zu den bekanntesten und besten Österreichs gehören. Ein Übriges zum guten Ruf der Weinregion haben die Wachauer Winzer selbst beigetragen – durch geschicktes Marketing und strenge Schutzmaßnahmen zählen ihre Veltliner und Rieslinge heute zur internationalen Spitzenklasse.
Bei einigen der Wachauer Winzer ist die Kölner Sommelière *Christina Fischer* in dieser Folge der „Weinprobe“ zu Gast. Zusammen mit *Hans Denk*, dem in Österreich populären „Weinpfeffer“, kommt sie beim Fachsimpeln und Verkosten von Federspiel und Smaragd über das „österreichische Weinwunder“ ins Gespräch.
Denn der billige Heurige hatte schon vor 20 Jahren ausgedient, als Winzer wie *Franz Hirtzberger* und *F.X. Pichler* begannen, nicht nur Massenware zu produzieren, sondern das Beste aus ihren Reben herauszuholen. Mühsam haben sie die Weinterrassen ihrer Vorfahren an den Steilhängen neu anlegen müssen. Sie waren – in den Jahrzehnten, als Billigproduktion gefragt war – zunehmend verfallen. Lieber baute man die Rebstöcke im Tal an, wo man leichter ernten konnte und die Erträge üppiger ausfielen. Auch wenn die Ernte jetzt mit mehr Mühsal verbunden ist: Das Qualitätsstreben hat sich ausgezahlt. Und das Beispiel des Jungwinzers *Johann Donabaum* zeigt, dass man auch in der nächsten Generation der Wachauer Weinbauern geschickt Tradition und Moderne zu verbinden weiß.
- Freitag, 30. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Das Finale
Schon seit 1999 überträgt das SWR Fernsehen das Finale zur Wahl der Deutschen Weinkönigin. Sechs Finalistinnen müssen in der Mainzer Rheingoldhalle ihre weinsensorischen, rhetorischen und kommunikativen Fähigkeiten unter Beweis stellen, bevor die Jury die neue Deutsche Weinkönigin kürt.

*) Termine – Termine – Termine

- **Salon Österreich Wein 2016 zu Gast bei Casinos Austria – Österreich-Tournee:**
 - Dienstag, 27., bis Mittwoch, 28. September 2016: **Casino Linz**
 - Dienstag, 4., bis Mittwoch, 5. Oktober 2016: **Casino Bregenz**

Das Casino Package zu 30 Euro pro Person beinhaltet Begrüßungsjetons im Wert von 25 Euro, das SALON-Buch sowie die Verkostungsmöglichkeit.
- Samstag, 15. Oktober 2016, 14:00 – 21:00 Uhr: **Vinophiler „Walk around“** (Tattendorf)
Die Tattendorfer Winzer laden zum kulinarisch-vinophilen „Walk around“. Die Besucher spazieren von Winzer zu Winzer und lernen dabei die Weine der 12 teilnehmenden Betriebe in Kombination mit kulinarischen Kreationen kennen.

„An 12 verschiedenen Stationen genießen die Spaziergänger Weine der Tattendorfer Winzer in Kombination mit einer kulinarischen Köstlichkeit. Ein mobiles 12-Gang-Menü sozusagen“, schmunzelt Johanna *Landauer-Gisperg*.

Von 14 bis 21 Uhr können vinophile Spaziergänger die neuen Weine direkt bei den Tattendorfer Winzern verkosten. Check-in ist ab 14 Uhr am Raiffeisenplatz. Hier werden die Walking Pässe um € 39,- pro Person verteilt. Um Voranmeldung beim Weingut *Heggenberger* unter 02253 / 81 432 oder weingut@heggenberger.at wir gebeten. Im Eintrittspreis inkludiert sind Getränke und Speisen bei allen 12 teilnehmenden Betrieben.

- Montag, 17. Oktober 2016, 17:00 - 20:00 Uhr: **Carnuntum Einzellagen & Cuvées** (Wien)
Am 17. Oktober 2016 kommen die Rubin Carnuntum Winzerinnen und Winzer nach Wien und präsentieren ihre Weine in den stimmungsvollen Räumlichkeiten der Aula der Wissenschaften! Dabei kommen die Besucher nicht nur in den Genuss des neuen Rubin Carnuntums, spannender Cuvées oder frischer Weißweine, sondern verkosten in diesem Jahr auch zum ersten Mal Weine von den besten Lagen Carnuntums.
Regionale Produzenten komplettieren diesen Streifzug der Genüsse mit einer feinen Auswahl an herzhaften Köstlichkeiten.
Zeit: Montag, 17. Oktober 2016, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
Eintritt: € 20,- / Vorverkauf: € 17,- (erhältlich über Ö-Ticket)
- Freitag, 21. Oktober 2016, ab 16:00 Uhr: **Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts** (Wien)
Jetzt schon vormerken: Am Freitag, 21. Oktober findet im Museumsquartier in Wien der Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts statt. Zu verkosten gibt es die besten prickelnden Spezialitäten von mehr als 30 renommierten Sektherstellern des Landes. Mit dabei sind unter anderem *Bründlmayer, Loimer, Malat, Müller, Georgiberg, Schlumberger, Steininger, Szigeti* – und viele weitere erfrischende Publikumsliebhaber. Umrahmt werden die prickelnden Genüsse mit feinen kulinarischen Spezialitäten heimischer Produzenten. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellern mit individuellen Programmen.
Freitag, 21. Oktober 2016, Presse- und Fachbesucher ab 14:00, Publikum von 16:00 – 21:00 Uhr
Ovalhalle und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21, Museumsplatz 1/5, 1070 Wien
Allg. Infos: www.oesterreichsekt.at. Tageskarte: € 20,- p. P., Vorverkauf: € 15,- p. P., unter <https://www.ticketgarden.com/tickets/kick-off-zum-tag-des-oesterreichischen-sekts-2/>

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2016:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 180 Euro Beitrag gibt's noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 300 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch 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), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 575 Euro gibt's im zweiten Halbjahr 2016 noch 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 auch eine Verkostung und einen Bericht, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 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.braunoek@actcom.at - p.jezek@medianet.at

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich 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.

*** Mehr als hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



WINZER KREMS eG
Sandgrube 13, 3500 Krems
Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



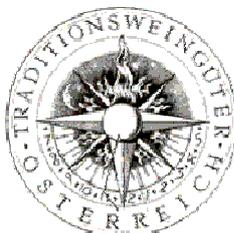
WEINGUT HIRT L
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



WEINGUT WALTER GLATZER
Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor
Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@diemoberbauer.at
www.genuss-mensch.at