

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016\_24

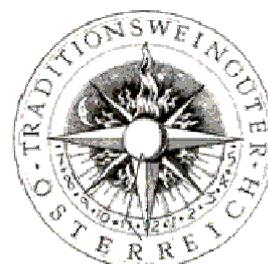
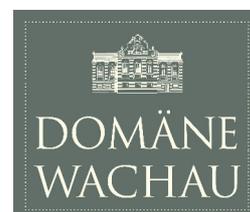
## 8. DEZEMBER 2016

### Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Eine Wein-Nachtgeschichte ..... 2
- Kamptaler Weinnacht 2016 im Rückblick ..... 2
- 19 Punkte für den Riesling Kellerberg Smaragd 2015 der Domäne Wachau ..... 3
- Wo der Wein am günstigsten ist..... 3
- Ottakringer braut Bier aus Weintrauben..... 4
- ProWein: Treffen der besten Weine der Welt ..... 5
- Österreichischer Sekt:  
Verordnung regelt geschützten Ursprung und geprüfte Qualität..... 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Klimawandel nützt Englands Weinproduktion..... 6
- Aus der Wirtschaftsredaktion  
(1): Mas de Daumas Gassac verkauft Wein in Rekordzeit..... 7  
(2): Keine bittere Zeit für Schlumberger ..... 7
- Termine – Termine – Termine ..... 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2016 ..... 9
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 10

Herausgegeben von:

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



### \*) **Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Eine Wein-Nachtgeschichte**

Es war Mitte der 70er Jahre im vorigen Jahrhundert, als der Weineinkäufer einer Supermarktkette durch die hügeligen Ebenen des Weinviertels zog. Er machte es sich nicht leicht und besuchte bekannte und weniger bekannte Winzer. Dabei unterzog er sich zahlreicher Weinproben und landete schließlich bei einem Winzer, dessen Weine ihm besonders mundeten. Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling ... sie alle verfügten über das sprichwörtliche Gen der Trinkfreude, wenngleich der geschmackliche Unterschied zwischen den einzelnen Rebsorten kaum feststellbar war. So entschied sich der Weineinkäufer für „den da“ und bestellte eine respektable Anzahl an Flaschen. Was ihn allerdings überraschte war die abschließende Frage des Winzers: „Und was (welche Rebsorte, Anmerkung der Red.) soll ich auf das Etikett schreiben?“ Es klingt wie ein Märchen, ist aber eine wahre Begebenheit. Damals bestimmte der Kunde mitunter die Rebsorte, egal was sich in den Flaschen befand. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Gesegnet sei das Land, das dich hervorbrachte.  
Gesegnet sei die Frau, die dich schickte.  
Gesegnet auch ich, der ich dich trinke.“

(Zitat aus einem Brief Papst *Benedikt XIV.*, 1675 – 1758,  
an Kaiserin *Maria Theresia* von Österreich,  
mit dem er sich für eine Sendung Tokaier Wein bedankte)



### \*) **Kamptaler Weinnacht 2016 im Rückblick**

Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal luden heuer bereits zum 14. Mal zur „Kamptaler Wein Nacht“ – einer kulinarischen Gala zu Ehren des Kamptaler Weines – in das Schloss Grafenegg ein. Eine Premiere feierte die Verleihung des „Kamptaler Weinpreis“, bei dem die besten Grünen Veltliner und Rieslinge in den Kategorien Gebiets-, Orts- und Lagenwein prämiert wurden. In diesem Jahr überreichte die Sängerin und Musicaldarstellerin *Maya Hakvoort* als Ehrengast die Urkunden und Trophäen an die Preisträger. Herausragend wieder einmal das Weingut *Schloss Gobelsburg*, das gleich in drei Kategorien die höchste Auszeichnung erhielt. Die weiteren Gewinner des Abends waren die Weingüter *Rudolf Rabl*, *Günther Brandl*, *Oskar Hager* sowie das Weingut *Manfred & Anita Gruber*.

Mehr als 300 Gäste waren der Einladung gefolgt und konnten sich vom Genussreichtum des Kamptals überzeugen. Die Veranstalter durften neben Ehrengast *Maya Hakvoort* viele „Kamptal-Freunde“ wie die österreichische Bundesweinkönigin *Christina I.*, den NÖ Kulturwirtschaft Geschäftsführer *DI Paul Gessl*, Theaterfest NÖ Obmann *Werner Auer*, Ex-Radprofi *Gerhard Zadrobnik*, den NÖ Militärkapellmeister *Obstlt. Mag. Adi Obendrauf* oder Frau Bezirkshauptmann *WHR Dr. Elfriede Mayrhofer* begrüßen. Extra angereist war auch der Generalsekretär des Österreichischen Olympischen Comités, *Dr. Peter Mennel*.

Im Mittelpunkt der feierlichen Veranstaltung standen aber die Weinprämierungen. Und da gab es heuer nach vielen Jahren eine Neuausrichtung der Kategorien. Die Veranstalter haben zusätzlich zur Rotweinverkostung – neben Zweigelt waren heuer außerdem *St. Laurent* und *Pinot Noir* zugelassen – auch die Ermittlung der besten Weißweine selbst in die Hand genommen und die Ergebnisse durch eine neutrale Kostjury ermitteln lassen. Die Einteilung der Weißwein-Kategorien orientiert sich am zukünftigen dreistufigen Herkunftssystem: Gemäß diesem können die Winzer ihre Herkunftsweine *Grüner Veltliner* und *Riesling Kamptal DAC* in den Kategorien *Gebietswein*, *Ortswein* und *Riedenwein* einreichen.

Gleich zwei Veltliner-Kategorien (Gebietswein und Riedenwein) konnte das Weingut Schloss Gobelsburg für sich entscheiden. Der Kamptal DAC Grüner Veltliner Domaene Gobelsburg 2015 und der 2015 Ried Grub 1<sup>er</sup> Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve überzeugte die Jury. Bei den Ortsweinen sicherte sich das Weingut Oskar *Hager* aus Mollands Platz eins (Kamptal DAC Grüner Veltliner Mollands Klassik 2015).

Die Wertung der Riesling Gebietsweine dominierte ebenfalls das Weingut Schloss Gobelsburg (Kamptal Riesling DAC Domaene Gobelsburg 2015). Winzer Rudolf *Rabl* aus Langenlois erhielt die Auszeichnung für seinen Kamptal DAC Riesling 2015. Der Riesling Kamptal DAC Reserve Ried Zöbinger Kogelberg 2015 vom Weingut *Brandl* aus Zöbing wurde von den Verkostern als bester Riesling Riedenwein bewertet.

Eine kleine Überraschung gab es beim „Kamptaler Rotweinpreis“: Nachdem 14 Jahre hindurch immer ein Zweigelt als bester Rotwein ausgezeichnet wurde, gab es in diesem Jahr Trophäe und Urkunde für den St. Laurent 2015 vom Weingut Manfred & Anita *Gruber* aus Mittelberg.



Die Preisträger des Kamptaler Weinpreises (stehend v.l.n.r.): Günther *Brandl*, Bundesweinkönigin *Christina I.*, Rudolf *Rabl*, Maya *Hakvoort*, Franz *Karner* (Schloss Gobelsburg); (vorne:) Oskar *Hager*, Manfred *Gruber*. © Robert *Herbst* / [www.pov.at](http://www.pov.at).

### **\*) 19 Punkte für den Riesling Kellerberg Smaragd 2015 der Domäne Wachau**

Zum vierten Mal, nach den Jahrgängen 2011, 2013 und 2014, schaffte es der aktuelle Jahrgang 2015 des Riesling Smaragd vom Kellerberg, wieder mit 19 Punkten unter die besten Weine im neuen Gault & Millau Weinguide.

Aber auch der Rest der verkosteten und bewerteten Domäne Wachau-Weine schlug sich prächtig. Der Gault & Millau schreibt dazu: „Wieder mal eine super Kollektion“ und „Jahr für Jahr punktet man mit sensibel vinifizierten und terroirgeprägten Weinen“.

Hohe 18 Punkte gab es für Riesling Smaragd von der Riede Achleiten und für Grünen Veltliner Smaragd Axpoint 2015. Außerdem und nicht zum ersten Mal in diesem Jahr, lobte man den Roten Traminer Reserve vom Setzberg und gab ihm 17,5 Punkte – einem Ergebnis, das auch dem Riesling Smaragd Singerriedel zu Teil wurde.

### **\*) Wo der Wein am günstigsten ist**

Weintrinker mit Blick auf das Urlaubsbudget sollten am ehesten nach Paraguay reisen, wem die Weinpreise egal sind, der kann auch in die Vereinigten Arabischen Emirate fliegen. Zu diesem Schluss kommt zumindest der Weinpreis-Index der Wohnmobil-Vermietungsplattform ShareACamper.

Um den Index zu erstellen, wurden die Durchschnittspreise mehrerer lokal erzeugter Rot- und Weißweine sowie weit verbreiteter Importweine verglichen, die in führenden Supermärkten und Weinkellereien des jeweiligen Landes angeboten wurden. Wo keine lokalen Weine verfügbar waren, wurden für die endgültigen Platzierungen nur die importierten Weinkosten zur Berechnung hinzugezogen. Am günstigsten kommen Weintrinker in Paraguay davon, hier müssen durchschnittlich nur 6,74 Euro pro Flasche gezahlt werden.

Deutschland steht auf Platz 15 mit einem Gesamt-Durchschnittspreis von 10,44 Euro für eine 0,75-l-Flasche Wein, gefolgt von Österreich auf Platz 16 mit 11,03 Euro. Die Schweiz belegt mit 18,81 Euro pro Flasche Platz 56. Am teuersten wird es für Weintrinker in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Dort müssen 34,85 Euro pro Flasche gezahlt werden.

Unter den Top fünf der teuersten Weinländer finden sich zudem Singapur mit 34,42, die Malediven mit 32,05, Israel mit 26,99 und Südkorea mit 26,08 Euro. Das Land mit den günstigsten lokalen Weinen ist Nepal, mit einem Durchschnitt von 4,63 Euro pro Flasche, während Venezuela mit einem Durchschnitt von 23,17 Euro pro Flasche das Land mit den teuersten lokalen Weinen ist.

Das Land mit den günstigsten importierten Weinen ist Südafrika, mit einem Durchschnitt von 5,43 Euro pro Flasche, während Israel mit einem Durchschnitt von 40,48 Euro das Land mit den teuersten importierten Weinen ist.

Weintourismus ist einer der am schnellsten wachsenden Reisetrends: Immer mehr Weingutsbesitzer bieten nicht nur Weine, sondern auch Unterkünfte an und haben ihre Weinberge in den letzten Jahren auch immer häufiger für Camper geöffnet. „Weintourismus verbindet Reisende mit der lokalen Kultur und ist eine große Quelle wunderbarer Erinnerungen“, sagt Florian *Dahlmann*, CEO von ShareaCamper. „Vielleicht ist es der romantische oder entspannende Aspekt des Getränks. Wir sehen jedenfalls stetig eine wachsende Zahl unserer Reisender die Weinkeller als Hauptbestimmungs-ort haben.“ Mit dem Index will das Unternehmen dieser Zielgruppe die Anpassung des Reiseziels an das Reisebudget erleichtern.

Auf einen Blick (Durchschnittspreis je Flasche in Euro):

1) Paraguay	6,74
2) Serbien	7,48
3) Tschechien	7,53
4) Argentinien	7,92
5) Panama	8,28
6) Malta	8,62
7) Türkei	8,87
---	
15) Deutschland	10,44
16) Österreich	11,03
---	
65) Vereinigte Arabische Emirate	34,85

### **\*) Ottakringer braut Bier aus Weintrauben**

Die Wiener Ottakringer Brauerei betreibt wie viele große Brauereien seit einiger Zeit eine „Craft Brewery“ als Tochter der eigentlichen Braufirma. Dort ist nun ein ganz neues Produkt entstanden: Ein doppelt vergorenes „Kreativbier“ mit St. Laurent-Weintrauben. Für die Kreation schlossen sich die Ottakringer-Minibrauerei „Brauwerk“ und das Weingut Stift Klosterneuburg zusammen. Das Spezialbier namens „KlosterneuBier“ entsteht aus Gerstenmalz und Weintrauben, mit Wein- sowie Bierhefe doppelt vergoren.

Nicht das erste Mal gibt es enge Verbindungen zwischen Brauerei und Weingut: Im Jahr 1837 wurde vom Stift Klosterneuburg die Braubewilligung für die Ottakringer vergeben, in Klosterneuburg sei in der bald 900jährigen Geschichte des Stifts nie selbst Bier gebraut worden, meint man bei Ottakringer. Beide Seiten hätten mit der Kreation Neuland betreten, befand Braumeister Silvan *Leeb*. Das „KlosterneuBier“ ist im Brauwerk, im Ottakringer Shop, in der Vinothek Stift Klosterneuburg, am Craftbier Stand am Weihnachtsmarkt am Spittelberg, in der Alten Mühle am Erbsenbach (1190 Wien) und im Brickmakers für einen breiteren Kreis zu haben.

**\*) ProWein: Treffen der besten Weine der Welt**

Die ProWein – das nächste Mal in Düsseldorf von 19. bis 21. März 2017 – ist in Sachen Breite und Internationalität unübertroffen. Zuletzt waren alle relevanten Weinregionen der Welt versammelt, darunter die Marktführer aus Europa und Übersee. Die größten Ausstellernationen: Italien (1.500), Frankreich (1.300), Deutschland (1.000), Spanien (550), Österreich (320), Portugal (300) und Übersee (600). Dazu kamen rund 420 Aussteller aus 30 Ländern mit Spirituosen. Insgesamt waren Aussteller aus 59 Nationen vertreten. „Wenn Sie die wichtigsten Weinregionen der Welt antreffen wollen, reicht es, wenn Sie drei Tage nach Düsseldorf kommen“, meint Hans Werner *Reinhard*, Geschäftsführer der Messe Düsseldorf. Weiters spielt er auf die Zufriedenheit und Qualität der Besucher an: Die kamen aus 126 verschiedenen Ländern, jeder zweite aus dem Ausland. Den höchsten Anstieg gab es außerhalb von Europa bei den Besuchern aus Übersee, vor allem aus Asien.

Über 70 % der Besucher kamen aus dem Top- oder mittleren Management. Reinhard: „Die Zahlen zeigen uns deutlich, dass die ProWein die weltweit wichtigste Businessplattform überhaupt für die Branche ist. Hier gehen die Messebudgets hin. Und auch für die großen, prestigeträchtigen Weingüter ist die ProWein mittlerweile zum absoluten Pflichttermin geworden.“ Laut Umfrage konnte jeder zweite Besucher neue Lieferanten finden, und zwei Drittel konnten mit nützlichen Infos zu Trends und Neuheiten nach Hause fahren. „Die ProWein ist eine Messe, wo wirklich ein Markt entsteht“, meint *Reinhard* resümierend.

Neben dem Meet & Greet kann sich das Rahmenprogramm der ProWein sehen lassen: Mehr als 300 Veranstaltungen gab es entweder direkt an den Ständen der Aussteller oder im ProWein-Forum. Dazu kommen jede Menge Verkostungsmöglichkeiten – zum Beispiel in der Champagne Lounge oder bei der Auswahl von Mundus Vini. Die Sonderschau „same but different“ zeigt neue, ungewöhnliche Wege in der Weinproduktion bzw. der Vermarktung von Wein. In der Fizz Lounge werden leichte, aber geschmacksintensive Shim Cocktails gemixt und als Trend-Drinks vorgestellt. Wem die Lounge zu eng ist: Über das Programm ProWein goes city lädt ganz Düsseldorf zur Wein-Party.

**\*) Österreichischer Sekt: Verordnung regelt geschützten Ursprung und geprüfte Qualität**

Der Nikolaus-Tag hat heuer auch für die Sekthersteller einen Grund zum Feiern „mitgebracht“. Die lange ersehnte Verordnung zur Regelung der Qualitätspyramide des österreichischen Sekts in den Stufen „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ wurde von Bundesminister *Rupprechter* erlassen. Mit dieser Regelung einher geht nicht nur die Garantie, mit dem Kauf von österreichischem Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung einen veredelten Wein mit garantierter Herkunft zu beziehen, sondern auch die Gewährleistung, dass bei der Produktion höchste Standards eingehalten werden. Und die Qualität wird auf die Spitze getrieben. Erklärtes Ziel der heimischen Sekthersteller ist es durch ein hohes und geprüftes Qualitäts-Niveau in Österreich wie auch mehr und mehr international Aufmerksamkeit zu erregen.

Nach einem zwei Jahre währenden Prozess der Qualitätsjustierung haben sich die österreichischen Sektproduzenten auf ein strenges Regelwerk geeinigt. Keine leichte Kür, galt es doch, die unterschiedlichen Interessen und Bedürfnisse der Hersteller unter einen Hut zu bringen.

Vom Österreichischen Sektkomitee und dem Ausschuss der selbst versektenden Winzer wurde gemeinsam mit der Österreich Wein Marketing (ÖWM) und den Experten der Kammern und des Landwirtschaftsministeriums eine neue legislative Basis für einen österreichischen Qualitäts-schaumwein geschaffen. Jetzt endlich ist es gelungen, dieses Regelwerk auch rechtlich in Form einer Verordnung zu verankern und ihm damit die notwendige Gültigkeit zu verleihen. Das Sektkomitee und nicht zuletzt der frisch ernannte Botschafter des Österreichischen Sekts, *Ferry Maier*, haben hier einen wesentlichen Beitrag geleistet. Aus einer Flut von Schaumweinen ohne Identität erhebt sich nun der österreichische Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geprüfter Qualität. Sekt, der seine Herkunftsgeschichte zu erzählen weiß, ob er nun von Poysdorfer Frische

zeugt, von Langenloiser Mineralik, pannonischem Tiefgang aus Gols oder von brillanter Aromatik aus Gamlitz – starke Charaktere kommen aus allen Weinbaugebieten Österreichs.

Die Stufe „KLASSIK“ definiert strenge Mindestanforderungen und garantiert vor allem die Herkunft der zugrundeliegenden Trauben aus einem Bundesland sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten. Ab der Stufe „RESERVE“ sind ausschließlich Sekte zugelassen, die nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert wurden. Die Trauben und Grundweine müssen hier aus einem generischen Weinbaugebiet stammen (Bundesland), eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten ist vorgeschrieben. Für die höchste Stufe "GROBE RESERVE" der flaschenvergorenen Spitzensekte dürfen die Trauben nur in einer einzigen Weinbaugemeinde gelesen und gepresst werden und dürfen nach dieser bezeichnet werden, wobei Lagenbezeichnungen zusätzlich möglich sind. Nach der Hefelagerung von mindestens 30 Monaten kommen die Sekte dieser Kategorie erst frühestens drei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards, wie die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz und die schonende Pressung.

Das Jahr 2017 wird die ersten Österreichischen Sekte geschützten Ursprungs und geprüfter Qualität auf den Markt bringen. Ein wie bereits vom Wein gelerntes rot-weiß-rotes Zeichen (Banderole) am Verschluss jeder Flasche wird die Produkte der Qualitätspyramide mit geschützter Herkunft im In- und Ausland klar erkenntlich machen.

#### **\*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Klimawandel nützt Englands Weinproduktion**

Der Klimawandel beschäftigt Winzer rund um den Globus, für die meisten bedeutet er negative Veränderungen. Eine neue Studie macht jetzt aber den Engländern Hoffnung. Großbritannien könnte nach Ansicht der Forscher bis zum Jahr 2100 der größte Weinproduzent Europas werden. Die Wissenschaftler rund um Professor Mark *Maslin* und Lucien *Georgeson* vom University College London untersuchten im Auftrag des Händlers Laithwaites die Reaktionen verschiedener Rebsorten auf die in Zukunft zu erwartenden Temperaturanstiege und Regenmengen.

Bei einem Temperaturanstieg von mehr als 2° Celsius und rund 5 %mehr Regen könnten in Großbritannien künftig eine Vielzahl an Rebsorten angebaut werden, so das Ergebnis der Studie. Rund um die Themse-Mündung im Südosten Englands könnten dann Malbec, Syrah und Chardonnay perfekte Voraussetzungen finden.

In den Midlands dagegen würden Pinot Grigio, Riesling und Pinot Noir perfekt gedeihen. Und sogar Weinanbau an nördlichen Standorten wie Edinburgh und Newcastle halten die Forscher für möglich, hier prognostizieren die Forscher einen Anbau von trockenen Weißweinsorten. „Die Studie zeigt, dass die britische Weinproduktion langfristig eine Chance hat und die Weinkarte der Welt dann neu gezeichnet werden muss“, sagte *Maslin*. Wo aber genau der Wein in Großbritannien künftig am besten gedeihen wird, wissen auch die Forscher nicht. „Das hängt dann vom genauen Standort, der Hanglage, dem Boden und der Entwässerung ab“, sagte *Maslin*. Weinbau sei ja schließlich eine Kunst und Wissenschaft für sich.

Und es sind sich auch nicht alle einig, dass der Klimawandel dem Weinbau in Großbritannien wirklich einen Schub verleihen wird. Andere Wissenschaftler kommen sogar zu fast gegensätzlichen Ergebnissen. Denn neben den steigenden Temperaturen rechnen die Forscher ja auch mit steigenden Regenmengen und extremeren Wetterlagen.

Diese, so eine Studie der University of East Anglia von Anfang des Jahres, würden eher für mehr Probleme in den Weinbergen sorgen. Und zwar nicht nur in Regionen wie Frankreich, Spanien oder Italien, in denen die Forscher ohnehin von katastrophaleren Folgen des Klimawandels ausgehen. Sondern eben auch in kühleren und gemäßigeren Zonen wie Großbritannien. Ob England also wirklich zum ernstzunehmenden Weinproduzenten reüssiert, bleibt abzuwarten.

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (1): Mas de Daumas Gassac verkauft Wein in Rekordzeit**

Eines der prestigeträchtigsten Weingüter Frankreichs, Mas de Daumas Gassac im Languedoc, hat seinen gesamten Vorrat an Top-Rotweinen aus dem Jahrgang 2015 in rekordverdächtigter Zeit verkauft. Zum Verkauf standen 8500 Fässer erstklassigen Rotweins, die alle innerhalb von nur sechs Wochen den Besitzer wechselten. „Vor einigen Wochen hatten wir mehr Aufträge als Weine“, erklärte Basile *Guibert*, Miteigentümer des Weingutes und Verkaufsleiter in Asien. Sein Bruder Samuel, ebenfalls Miteigentümer und Winzer, sagte, dass etwas Ähnliches bisher nur mit den Jahrgängen 2000 und 2009 passiert sei. „Wir mussten die Zuweisungen drastisch senken, um allen Erwartungen gerecht zu werden“, fügte er hinzu.

Die starke Nachfrage zeigt, dass die Einkäufe rund Kunden den Jahrgang 2015 für erstklassig halten. Und gerade für die französischen Weinregionen war er das auch, im Gegensatz zum Jahrgang 2016, in dem Frost und Krankheiten vielen Reben zusetzen.

Die Produktionsmenge bei Daumas Gassac lag im Jahr 2015 bei 107.000 Flaschen, was dem Durchschnitt der letzten Jahre entspricht. Die britischen Händler *Goedhuis* und Majestic-Besitz *Lay & Wheeler* handeln den Daumas Gassac 2015 für 120 britische Pfund für sechs Flaschen in Subskription. Das entspricht dem Preis des Jahrgangs 2009.

Für das Weingut sind das sehr gute Nachrichten, und das in einem Jahr, das traurig begann. Im Mai verstarb der Gründer Aimé *Guibert* im Alter von 91 Jahren. Er hatte das Gut 1970 gemeinsam mit seiner Frau aus dem Nichts aufgebaut, dabei ganz auf Qualität gesetzt und damit große Erfolge erzielt.

Dies war umso bemerkenswerter, als das Weinbaugebiet Languedoc-Roussillon damals noch den Ruf hatte, eher auf Masse als auf Klasse zu setzen. Mas de Daumas Gassac war eine der ersten Adressen, die diese Einschätzung änderte. Statt billigem, durchschnittlichem Wein wurde hier Qualität produziert.

Andere Winzer zogen nach und so konnte sich das Anbaugebiet in den vergangenen Jahrzehnten langsam von dem Ruf befreien und gilt heute als ernstzunehmendes Anbaugebiet von Qualitätswein. Mas de Daumas Gassac, das noch heute in Familienbesitz ist, gehört nach wie vor zu den ersten Adressen des Languedoc.

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (2): Keine bittere Zeit für Schlumberger**

Der Sekthersteller blickt auf erfolgreiche neun Geschäftsmonate und will bis 2020 seine Exportquote steigern.

„In den ersten neun Monaten konnten wir eine Umsatzsteigerung von 2 % im Vergleich zum Vorjahr erzielen“, freut sich Schlumberger-Vorstandsvorsitzender Eduard *Kranebitter*. Der konsolidierte Gesamtumsatz der Schlumberger AG liegt derzeit bei 112 Mio. €; davon entfallen 51,1 Mio. auf den Kernmarkt Österreich (+ 1,6 %). Verteilt auf die einzelnen Marken des Hauses, ergibt das für Schlumberger ein mengenmäßiges Plus von 13,1 %. Hochriegl bleibt weiterhin wertmäßig Marktführer, und auch Goldeck konnte um rund 10 % wachsen. Im vierten Quartal sollen die Umsätze nochmal in die Höhe gehen, gehört doch Sekt zu Silvester, wie der Karpfen zu Weihnachten. Rund 2 Mio. Sektflaschen werden zum Jahreswechsel konsumiert.

„Mit einer Vielzahl an Maßnahmen im Geschenkartikelbereich, maßgeschneiderten Aktivitäten und Aktionen mit unseren Handelspartnern sowie Aktivierungen in der Gastronomie erwarten wir für unser Haus einen guten Verlauf und eine stabile Entwicklung des so wichtigen Saisongeschäfts.“ Die Zahlen würden „auf Plan liegen“, und mit Zweitplatzierungen und Spezialitäten, wie personalisierte Etiketten, sei man bestens für die Festtage gerüstet. *Kranebitter* kommt kaum darum herum, seine Meinung über die Schaumweinsteuer kundzutun, die er als „größten Schwachsinn der letzten Jahre“ bezeichnete. Im dritten Jahr nach ihrer Wiedereinführung ist der Markt zwar leicht rückläufig bis stabil, nichtsdestotrotz hätte sie sich „verheerend ausgewirkt“.

Gleich zu Beginn des Jubiläumsjahrs 2017 will der Sekthersteller seine Preise um 6 bis 9 % anheben – Grund seien Witterungsschäden und eine eher schwache Weinernte. Man wolle nicht billig einkaufen und an der Qualität festhalten, sagt dazu *Kranebitter*, der künftig vor allem im US-Markt großes Potenzial wittert. Derzeit würden die US-Amerikaner 20 Dollar für einen Schlumberger ausgeben, vorzugsweise für den grünen Veltliner. In Deutschland und den Niederlanden macht das Unternehmen Umsätze in Höhe von 32,9 bzw. 28 Mio. €. Bis zum Jahr 2020 will Schlumberger mit dem Export mehr einnehmen, als am Heimatmarkt, so der Vorstandsvorsitzende; derzeit liegt die Exportquote bei 36 %.

#### **\*) Termine – Termine – Termine**

- Dienstag, 10. Jänner 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**  
„FOLGE 3“: Hannes *Hofer*, Weingut Hannes *Hofer*, Thermenregion  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 14. Februar 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**  
„FOLGE 4“: Ralph *Waldschütz*, Weinhof *Waldschütz*, Kamptal/Wagram  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Donnerstag, 23. Februar, bis Sonntag, 12. März 2017: **Rheingau Gourmet & Wein Festival**  
Das 21. Festival der Kulinarik und des Weines im Rheingau wartet wieder mit einem gleichermaßen vielseitigen und qualitativ hochwertigen Programm an Veranstaltungen auf, in denen Top-Winzerinnen und Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien sowie Top-Köche aus Deutschland, Belgien, Großbritannien, Spanien, den Niederlanden, Dänemark, Frankreich, Italien, Libanon und der Schweiz serienweise sensationelle Erlebnisse bereiten.  
Veranstaltungsorte sind wiederum vorwiegend das Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim und das Kloster Eberbach. Infos und Anmeldungen unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de) oder [www.kronenschloessen.de](http://www.kronenschloessen.de).
- Dienstag, 14. März 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**  
„FOLGE 5“: Christoph *Rieger*, Weingut *Oberschil-Rieger*, Weinviertel  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 11. April 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**  
„FOLGE 6“: Stefan *Tauchmann*, Weinhof *Tauchmann*, Vulkanland Steiermark  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 16. Mai 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017 – „FINALE“**  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 590 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 2017 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 1.100 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 2017 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 *Braunöck's* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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

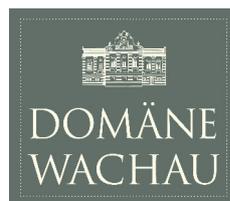
---



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



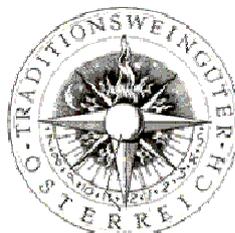
WEINGUT HIRT L  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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 WALTER GLATZER  
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://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](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



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