

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011_15

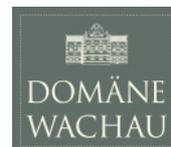
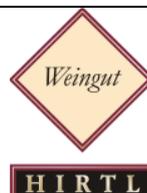
12. JULI 2011

Die Themen:

- Weinbau - das Gegenteil ist wahr - das Top-Thema von Herbert Braunöck.....1
- White Wine Fashion am Freitag, dem 12. August.....1
- Grüner Veltliner triumphiert über Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling aus aller Welt2
- Aus der WeinWirtschaftsRedaktion: Unternehmensgruppe Schlumberger setzt 2010/11 Wachstumskurs fort.....2
- Hirtls Weinviertel DAC Kirchberg schafft Sprung in die Top-Liga3
- Winzer Krems mit zwei klassischen Grünen Veltlinern unter Österreichs Top-Weinen3
- Rabl punkte mit kräftigem Grünen Veltliner im Salon.....3
- Domäne Wachau mit Neuburger unerwartet im Kreis der Auserwählten3
- Welldone gestaltet Neuauftritt für das Weingut Müller-Grossmann.....3
- 1. Platz für Schmetterlingspflege.....4
- Land Niederösterreich unterstützt Themenweg Röschitz5
- Salon Siege für Roesler und Zweigelt aus dem Weinviertel5
- Händler sehen keinen Engpass bei österreichischem Weißwein6
- Göttlesbrunn-Arbesthal ist Weinherbst-Gemeinde 20116
- Entdeckungsreise Carnuntum7
- Termine – Termine – Termine.....7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 20118
- Die BBJ-Partner9

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Weinbau - das Gegenteil ist wahr - das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Der zeitgemäße Weinbau mit der allgemein bekannten Hochkultur, die Rebzeilen weit auseinander, Laubarbeit, Ausdünnen, der moderate Einsatz von Spritzmitteln, ... das alles und noch mehr steht in der aktuellen Bibel für den Weinbau. Doch da gibt es einen Winzer der anderen Art. Er lässt seine Rebstöcke wachsen, wie sie wollen, und stresst sie nicht durch ständiges Herumschnipseln. Es gibt kein Ausdünnen, keine Laubarbeit, keine herkömmlichen Spritzmittel. Der Ausnahme-Winzer im wahrsten Sinn des Wortes hat bis zur Ernte keine Arbeit im Weingarten. Das Ergebnis sind Weinbiotope, wild wachsend, mit vielen Reben und kleinen Beeren. Die Ernte gleicht dann einer Expedition, bei der viele Erntehelfer mit Leitern ausgerüstet dem Weindickicht zu Leibe rücken, die kleinen Beeren an den kleinen Trauben suchen, abschneiden und in den Keller bringen.

Werner Michlits - der Winzer aus Pamhagen - hat mit seinem biodynamischen Weinbau neue Maßstäbe gesetzt, wenn er dann seinen Grauburgunder bezeichnenderweise Graupert nennt. So sehen auch seine Weinstöcke aus, wenn sie sich ohne menschliche Eingriffe entwickeln können - eben graupert. Der Wein ist etwas Besonderes, ein feiner Duft, der nicht mittels Hefen zu exotischen Noten getunt wurde, ein Geschmack, der die Rebsorte in ihrer Ursprünglichkeit zeigt. Im Zuge der ersten ernsthaften Verkostung wurde mein Gefühl immer stärker: das ist ein Wein, wie er von Natur aus riecht und schmeckt, ein Wein aus der Natur und im Einklang mit der Natur. Werner Michlits hat sein Weingut mit dem Namen MEINKLANG auf den Punkt gebracht: Michlits im Einklang mit der Natur heißt Meinklang. (hb)

***) White Wine Fashion am Freitag, dem 12. August**

Die kultige Party ganz in Weiß gilt landauf, landab bereits als Fixtermin in der Sommerplanung. Im Steinbruch der CEMEX Austria AG am Pfaffenberg, dem ältesten Steinbruch Österreichs, tanzen Gäste und Winzer gemeinsam bis in die frühen Morgenstunden. In der Technik-Halle des Steinbruchs herrscht ausgelassene Partystimmung bei jeder Witterung. Die Spannung steigt, wenn die Carnuntiner Winzer als Models über den Laufsteg schreiten. Ausgestattet durch das Designer Outlet Parndorf sowie gestylt durch die haar.cult Friseure und die Brillenexperten von Optik Lingfeld präsentieren sie Designermode unter dem Motto „Die Farben der Weine“. Mit würzig-frischen Weißweinen aus Carnuntum, DJ-Musik und guter Laune wird die Carnuntum Experience 2011 in dieser Nacht schwungvoll eröffnet.



Eintritt ab 18 Jahren, Einlass ab 19 Uhr.

Musik von DJ Klaus Biedermann (Passage Wien)

Buffet: DelikatEssen Trabitsch Catering

Steinbruch der CEMEX Austria AG am Pfaffenberg, 2405 Bad Deutsch-Altenburg

Kartenvorverkauf (keine Abendkasse, begrenztes Kartenkontingent): Pipal Reisen Bruck/Leitha
02162/68073

Preis: 38 Euro (inkl. Weine, exkl. Speisen)

Schnellbahn: Von Bahnhof Wien Mitte direkt zum Steinbruch

Reservierung Shuttlebus (ab Wien/Schwedenplatz, Abfahrt 19 Uhr), Sammeltaxis oder Limousinenservice telefonisch unter 01 707 8888 oder an bestellung@airportaxi-wien.at; Die White Wine

Fashion ist Teil der Carnuntum Experience vom 12. bis zum 29. August in der Region Carnuntum. (www.carnuntum-experience.com)

***) Grüner Veltliner triumphiert über Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling aus aller Welt**

„Best in Show Dry White Wine“ & „Best of Nation“, so lautet das fulminante Ergebnis für Franz *Türk*. Bei der 31. San Francisco International Wine Competition setzte sich sein Grüner Veltliner Kremser Weinberge 2009 erfolgreich gegen Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling aus aller Welt durch. Darüber hinaus wurde das Weingut Franz *Türk* zum besten des Landes gekürt. Insgesamt wurden 4.184 Weine aus 29 Ländern eingereicht, von denen 153 Weine mit doppeltem Gold ausgezeichnet wurden. Diese traten in anschließenden Verkostungen gegeneinander an, woraus die Jury im Finale in nur fünf Kategorien die besten der besten ermittelte: „Best in Show Dry White Wine“, also bester trockener Weißwein des gesamten Wettbewerbs, ging an Franz *Türk*.

Wenn Grüner Veltliner aus dem Kremstal als bester trockener Weißwein eines so großen internationalen Wettbewerbs hervorgeht, so ist das eine deutliche Aussage. Diese spricht einmal mehr für das Potenzial der autochthonen Rebsorte Österreichs. Und ja, für sich selbst sieht Franz *Türk* in diesem Erfolg natürlich ebenfalls Bestätigung. (www.weinguttuerk.at)

P.S.: Unterdessen reüssierte Franz *Türk* auch bei der International Wine Challenge (IWC) in London. Mit seinem Riesling Ausbruch 2009 holte er sich die „Sweet Riesling Trophy“.

***) Aus der WeinWirtschaftsRedaktion: Unternehmensgruppe Schlumberger setzt 2010/11 Wachstumskurs fort**

Im abgelaufenen Geschäftsjahr erwirtschaftete die Unternehmensgruppe mit 210 Mitarbeitern einen Umsatz von 218,9 Mio. im Vergleich zu 213,9 Mio. Euro im Vorjahr. Dies entspricht einer Umsatzsteigerung von 2,4 %. Im gleichen Zeitraum wuchs das Ergebnis (EBIT) auf 4,5 Mio. Euro (VJ 3 Mio. Euro). Die Erfolgsfaktoren heißen: Konzentration auf die Kernkompetenzen, ein klares Bekenntnis zu österreichischer Qualität und ein rund laufender Innovationsmotor gepaart mit starker Gastronomiekompetenz. Das Exportgeschäft entwickelt sich weiterhin sehr erfreulich.

Das Geschäftsjahr 2010/11 zeigt einen deutlichen Anstieg des Betriebserfolgs (EBIT), welcher in erster Linie aus der Steigerung des Ergebnisses bei den österreichischen Gesellschaften, einem starken Anstieg bei der niederländischen Tochter Walraven|Sax sowie Umsatzsteigerungen und Kostensenkungen bei den deutschen Gesellschaften resultiert.

Die Eigenmittel zum Bilanzstichtag 31. März 2011 betragen 49,3 Mio. Euro nach 47,6 Mio. im Geschäftsjahr 2009/10. Die Eigenmittelquote beträgt 34,6 % (Vorjahr: 34,4 %). Schlumberger verfügt damit weiterhin über eine solide Eigenmittelausstattung. Der Vorstand wird daher der Hauptversammlung am 7. September 2011 für das Geschäftsjahr 2010/11 - wie im Vorjahr - eine Dividende von 0,73 Euro je Aktie vorschlagen. Das entspricht einer Ausschüttungsquote von rund 10% des Grundkapitals bzw. einer Dividendenrendite zum Bilanzstichtag von 3,5 % auf die Stammaktie und 4,4 % auf die Vorzugsaktie. Eduard *Kranebitter*, Vorstandsvorsitzender der Schlumberger AG: „Schlumberger hat erneut seinen Umsatz und sein Ergebnis gesteigert, darauf sind wir stolz. Die Stärkung unserer Kernkompetenzen, Innovationsgeist und eine scharfe Positionierung unserer Marken sowie die Erschließung neuer Bereiche und Erweiterungen der Geschäftsfelder waren dafür entscheidend.“

Das Exportgeschäft entwickelt sich weiterhin mit einer Umsatzsteigerung von 33,5 % sehr positiv. Die Marke Schlumberger allein betrachtet verweist auf eine Umsatzsteigerung von beachtlichen 36 %. Der Anteil des Exportes bei der Marke Schlumberger beträgt mittlerweile rund 35 % - das bedeutet, jede 3. Flasche Schlumberger Sekt geht von Wien ins Ausland. Die Ausweitung dieses strategisch wichtigen Geschäftsbereichs wird auch für das künftige Wachstum eine wichtige Rolle spielen. Schlumberger plant auch für das laufende Geschäftsjahr 2011/12 ein wertmäßiges Wachs-

tum mit einer gesteigerten Ertragskraft des Unternehmens. Das 1. Quartal des laufenden Geschäftsjahres zeigt eine Entwicklung auf Plan. Schlumberger sieht auch dank der zuletzt auf den Markt gebrachten Produktneuheiten Rosé Secco und Hochriegl Frizzante Acht die Geschäftsentwicklung für das laufende Jahr zuversichtlich. (www.schlumberger.at)

***) Hirtls Weinviertel DAC Kirchberg schafft Sprung in die Top-Liga**

Die Ergebnisse des härtesten Contests des Landes - Salon Österreich Wein - werden Jahr für Jahr von Weinproduzenten mit Spannung erwartet. Basierend auf den Landesprämierungen, zu denen jährlich über 7000 Weine eingereicht werden, werden in mehreren Blindverkostungen jene Weine ermittelt, die ein Jahr lang den Qualitätsanspruch des Weinlandes repräsentieren. Geschafft hat den Sprung in die Top-Liga der Weinviertel DAC Kirchberg 2010 vom Weingut Andrea & Martin *Hirtl* in Poysdorf, der vor kurzem auch im „Kreis der Besten“ der Nö. Landesweinmesse Krems aufgenommen wurde: „ein herrlich tiefgründiger Wein; extrem konzentriert; regelrechte Fruchtexplosion am Gaumen; süffig auf extrem hohem Niveau; Grapefruit, Limette, Litschi, Mango - alles da, was ein toller Veltliner braucht.“ (www.weingut-hirtl.at)

***) Winzer Krems mit zwei klassischen Grünen Veltlinern unter Österreichs Top-Weinen**

Gleich mit zwei Weinen konnten die Winzer Krems ihren Erfolgsweg der vergangenen Jahre auch beim diesjährigen SALON Österreich weiter fortsetzen. In der Kategorie Grüner Veltliner klassisch wurden der Grüne Veltliner 2010 Weinmanufaktur Krems und der Kremstal DAC Grüner Veltliner 2010 Kellermeister Privat Kremser Goldberg in der Niederösterreichischen Landesweinbewertung in den „Kreis der Besten“ gewählt und nach der anschließenden Finalverkostung auch noch in den SALON Österreich Wein 2011 aufgenommen. (www.winzerkrems.at)

***) Rabl punkte mit kräftigem Grünen Veltliner im Salon**

Mit dem Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner Käferberg 2010 reihte sich Rudolf Rabl in die Gruppe der kräftigen Grünen Veltliner in den SALON Österreich Wein 2011 ein. Dieser substanzreiche, würzige und herzhaft, zugleich aber facettenreiche Wein bietet allen Vorurteilen gegenüber dem Jahrgang eindeutig Paroli. Ein vollmundiges Weinerlebnis mit Länge und Tiefgang. (www.weingut-rabl.at)

***) Domäne Wachau mit Neuburger unerwartet im Kreis der Auserwählten**

Jedes Jahr gibt es im SALON Österreich Wein eine kleine Gruppe an Weinen, die von Fachmagazinen, Journalisten und Sommeliers aus den von ihnen meistbewerteten Weingütern ausgewählt werden: Den „Kreis der Auserwählten“. Im SALON 2011 umfasste diese Gruppe nur zehn (!) Weine, darunter der Neuburger Terrassen Spitz 2010 der Domäne Wachau. „Der Neuburger der Sommelier-Edition ist zwar erst im zweiten Jahr, doch hat er sich im Laufe der Zeit schon als Klassiker unseres Sortiments erwiesen oder zumindest als Geheimtipp“ meint dazu Roman *Horvath*, Geschäftsführer der Domäne Wachau und einer von nur zwei „Master of Wine“ in Österreich. Und weiter „Der Grund ist ein doppelter. Er ist lecker („dunkle Birnenfrucht, reif, die höhere Säure gibt ordentliches Leben. Guter Druck, dabei leichtfüßig, schöne Länge, hinten pfeffrige Würze,“ meint Wein.pur) und er harmoniert mit fast allem, was auf den Teller kommt – seien es ein Schnitzel, Fisch und selbst Salat. Eine Sommelier-Edition eben.“ (www.domaene-wachau.at)

***) Welldone gestaltet Neuauftritt für das Weingut Müller-Grossmann**

Das passende Design zu einem guten Wein - das muss es sein, dachten sich die Werber der Welldone aus der Wiener Lazarettgasse und kreierten für das traditionsreiche Weingut Müller-Grossmann aus dem Kremstal einen neuen frischen Auftritt. Es sind Rebenkreise, die hier stilisiert in der Gestaltung umgesetzt wurden und die zugleich als Symbole für den Kreislauf der Natur und

den Kreis der Jahreszeiten stehen. Und diese Kreisläufe prägen auch das Leben und Schaffen der Menschen im Weingut Müller-Grossmann am Fuße des Göttweiger Berges. Viel Weiß, ein luftiges, reduziertes, modernes Design, das den Wein in den Mittelpunkt stellt und ihm eine neue frische Optik gibt.

Neben einem neuen Logo sowie einer neuen CI für Etiketten, Kapseln und Kartons wurden vom Kreationsteam der Welldone um Kurt Moser und Doris Augustin auch Ideen für neue kreative Folder, Roll-Ups und Brandreminder entwickelt. Damit können Helma Müller-Grossmann und ihre Tochter Marlies Müller jetzt - Stichwort: „Frischer Wind im Kremstal!“ - auch auf internationalen Weinmessen für Aufsehen sorgen. (www.mueller-grossmann.at)

*) 1. Platz für Schmetterlingspflege

Der Weinbauverein Langenlois macht bereits seit 2009 von sich reden, als er das Projekt „Rettet den Osterluzeifalter“ ins Leben rief. Dieser Schmetterling ist stark gefährdet und gilt als streng zu schützende Tierart. Es gibt nicht mehr viele Vorkommen in Europa, wo sich dieser Falter wohlfühlt. Der Heiligenstein bzw. der Kogelberg in Zöbing gehören aber dazu, weil hier jene Pflanze wächst, von der sich die Raupen ausschließlich ernähren, die ebenfalls Osterluzei (*aristolochia clematidis*) bezeichnet wird.

Es fühlen sich aber nicht nur Nützlinge, sondern auch Schädlinge im Weingarten wohl. Der Traubenwickler ist ein gefürchteter Genosse unter den Winzern, der im Jahr sogar drei Mal Schaden anrichten kann - nämlich als Heuwurm von Ende Mai bis Ende Juni, als Sauerwurm von Ende Juli bis Anfang August und als Süßwurm von Mitte September bis Anfang Oktober. Üblicherweise bekämpft man ihn mit chemischen Spritzmitteln. Intensive Landwirtschaft, verbunden mit erhöhtem Einsatz von chemischen Pestiziden, ist daher der Grund für den Rückgang der Schmetterlingspopulation.



Hubert Traxler mit Pheromon-Dispenser © Ulli Paur

Ing. Hubert Traxler als Projektleiter ist über eine neue Technik erfreut, die den Heuwurm eindämmen soll: „Mit biologischen Insektiziden (sogenannten Pheromon-Dispensern) erzielte der Weinbauverein Langenlois mittlerweile in 15 Weinrieden auf einer Fläche von zirka 220 Hektar mit der sogenannten ‚Verwirrtechnik‘ schon Erfolge. Als Alternative zum herkömmlichen Spritzmittel macht man die Schädlinge konfus. Die Traubenwickler-Weibchen sondern vor der Begattung spezielle Lockstoffe ab, um so auf sich aufmerksam zu machen. Bringt man diese Duftstoffe großflächig im ganzen Weinberg aus, werden die Männchen ‚verwirrt‘ - damit kann man das Zusammentreffen beider Partner verhindert und es unterbleibt die Begattung und die Entwicklung der gefürchteten Heu- und Sauerwürmer.“ Zusätzlich zu diesen Maßnahmen wurde von den Winzern im Bereich ihrer Weingärten die Futterpflanze des Osterluzeifalters angebaut, damit sich der Schmetterling vermehren kann.



V.l.n.r.: StR. Franz Parth, Erich Kroneder, Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Theresia Meier, Ing. Hubert Traxler, Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Weinbauvereinsobmann Josef Grillmaier © NLK Filzwieser

***) Land Niederösterreich unterstützt Themenweg Röschitz**

Der Verein „L(i)ebenswertes Röschitz“ startet die Realisierung eines zwölf Stationen umfassenden Themenwegs für WeinliebhaberInnen, bis Juni 2012 werden Informationstafeln und die Erlebnisstationen errichtet und Marketingaktionen durchgeführt. „Der Tourismus lebt immer auch von Eigeninitiative. Um ihn dann aber zu einem Wirtschaftsfaktor zu machen, müssen Eigenschaften wie außergewöhnliche Ideen, hohe Qualität, lokaler Kooperationswille und publikumswirksame Werbemaßnahmen zusammentreffen. Dafür ist der Themenweg Röschitz ein hervorragendes, unterstützenswertes Beispiel. Außerdem ermöglicht dieser Themenweg es den Winzerinnen und Winzern, sich und ihre Produkte breitenwirksam zu präsentieren“, meint im Hinblick auf dieses Projekt Landesrätin Dr. Petra *Bohuslav*. Bereits 2009 startete der Verein „L(i)ebenswertes Röschitz“ - eine Vereinigung aus WinzerInnen, HeurigenbetreiberInnen und ZimmervermieterInnen - seine Bemühungen, die Gemeinde und deren Umfeld für den Ausflugs- und Nächtigungstourismus verstärkt zu positionieren. Es wurde ein Konzept entwickelt, um mit einem Themenweg die Winzerhöfe mit den Kellern, Erdställen und urgeschichtlichen Höhlen von Röschitz zu verbinden. Bis Mitte nächsten Jahres soll dieser konzipierte Themenweg nun unter dem Titel „Kurioses rund um den Wein“ realisiert werden. Zwölf interaktive Themenstationen dienen der thematischen Aufbereitung, als Hauptattraktionen sind der Weberkeller und die Muschelhöhle geplant. Während im Weberkeller einzigartige Lehmschnitzereien mit einer Vielzahl von Motiven präsentiert werden, bietet die Muschelhöhle einen speziellen historischen Boden für den Weinstock. Das Projekt soll sowohl Familien als auch weinaffine Personen ansprechen, um die regionale Wertschöpfung zu erhöhen, werden die Heurigenbetriebe und Buschenschanken konsequent mit eingebunden.

Im Hinblick auf die Realisierung des Vorhabens werden in einem ersten Schritt sämtliche Beschilderungen wie Richtungsweiser oder Thementafeln gefertigt und aufgestellt sowie Stationen wie etwa eine Aussichtsplattform und Erlebniselemente gebaut. Zudem soll der Themenweg bestmöglich vermarktet werden. Die Projektkosten belaufen sich auf insgesamt rund 92.000 Euro, das Land Niederösterreich hat die Unterstützung aus Mitteln des ecoplus-Regionalförderung mit Einbindung von EU-Kofinanzierungsmittel (LEADER) auf Initiative von Landesrätin *Bohuslav* beschlossen.

(www.ecoplus.at)

***) Salon Siege für Roesler und Zweigelt aus dem Weinviertel**

Beim diesjährigen größten Weinwettbewerb Österreichs dem Salon Österreich Wein war das Weinviertel erstmals in zwei Rotweinkategorien höchst erfolgreich. Die beiden Siege beweisen einmal mehr die Stärke in der Vielfalt des Weinviertels. Dass fruchtige Rotweine einen besonderen Stellenwert im Weinviertel besitzen, zeigt der Erfolg des Weinguts Walek (www.walek.at) aus Poysdorf, das den begehrten Salon-Sieg in der Kategorie „fruchtige Rotweine“ mit einem Roesler 2009 in Österreichs größten Veltlinergarten holten.

Weiters gab es einen Sieg in der Rotweinkategorie Zweigelt - eine Bestätigung der hochqualitativen Rotweine aus dem Weinviertel. Hier überzeugte die Zweigelt Reserve2009 vom Weingut Weiwurm (www.weinwurms.at) in Dobermannsdorf die strenge Fachjury. „Weinviertel ist auch in rot ganz groß“, freut sich Roman *Pfaffl*, Obmann des Regionalen Weinkomitee Weinviertel.

Gleich drei Weinviertler Weingüter setzten sich bei der großen Landesbewertung NÖ Wein 2011 durch und holten drei der 16 Landessieger in den Weissweinkategorien Welschriesling, Riesling und in der Königsdisziplin Grüner Veltliner gehaltvoll ins Gebiet. Auch hier beweist das Weinviertel wieder einmal seine Stärke und Qualität: Welschriesling 2010 von Judith und Werner Pölz (www.poelzwein.at) aus Unterretzbach, Riesling Ralessen 2009 aus Martinsdorf vom Weingut Zuschmann-Schöfmann (www.zuschmann.at) und Grüner Veltliner Mühlberg 2010, Weingut Berger (www.bergerwein.at), Röschitz

Auch international ist das Weinviertel stark: Der Decanter zählt zu den wichtigsten internationalen Weinmagazinen, das jedes Jahr die „Decanter World Wine Awards“ vergibt. Unzählige Weingüter

aus der ganzen Welt stellen ihre edlen Tropfen der strengen Kostkommission zur Verkostung ein. Heuer war auch das Weinviertel sehr erfolgreich und zählt mit zwei Silber- und zwei Bronzemedailles zu Spitzenweinen der Welt. Das Weingut Ewald Gruber (www.gruberwein.at) aus Röschitz überzeugte mit der Weinviertel DAC Reserve Mühlberg 2009 (Silber) und Riesling Röschitz 2010 (Bronze). Auch das Weingut Gschweicher (www.gschweicher.at) holte sich die Silbermedaille für ihren Sauvignon Blanc Reipersberg 2010. Und als dritter Gewinner darf sich das Weingut Johannes Zillinger (www.zillinger.at) aus Velm-Gözendorf über eine Bronzemedaille für den Riesling Haidthal 2009 freuen. „Diese großen Auszeichnungen unterstreichen einmal mehr die kontinuierliche Qualität der Weinviertler Weine, die stetige Weiterentwicklung der Weingüter und auch den steigenden Stellenwert des Weinviertels als ernstzunehmendes Weinbaugebiet in Österreich und im internationalen Vergleich“, freut sich Ulli Hager, Geschäftsführerin des Weinkomitee Weinviertels. (www.weinvierteldac.at)

***) Händler sehen keinen Engpass bei österreichischem Weißwein**

Die geringe Weißwein-Ernte 2010 in Österreich führe zu Lieferengpässen im Handel, wurde berichtet. Der Weinhandel dementiert hingegen Engpässe beim österreichischen Weißwein. Man könne „noch den Markt bedienen“, beruhigt Gerhard Wohlmuth vom Wein- und Spirituosenhandel in der Wirtschaftskammer Österreich. Im billigeren Segment gebe es aber immer mehr Importwein. Im Qualitätsweimbereich sei die Versorgung „sehr gut“. Für heuer erwartet Wohlmuth eine „durchschnittliche Weinernte“.

Im vergangenen Jahr wurde mit 1,064 Mio. Hektoliter um rund 35 % weniger Weißwein produziert als 2009. Die Weinpreise seien aber mit durchschnittlich 10 % nicht so deutlich gestiegen wie erwartet, sagt Wohlmuth. Die Exporte nach Amerika, Osteuropa und Asien hätten im laufenden Jahr weiter „deutlich angezogen“.

***) Göttlesbrunn-Arbesthal ist Weinherbst-Gemeinde 2011**

Am Sonntag, 3. Juli, überreichte Landesrätin Dr. Petra Bohuslav der Gemeinde Göttlesbrunn-Arbesthal im Rahmen eines großen Festes die Auszeichnung Weinherbst-Gemeinde 2011. Bürgermeister Ing. Franz Glock nahm stellvertretend für die Gemeinde die Auszeichnung entgegen. „Es ist wohl eine der schönsten Auszeichnungen, die ein Weinort bekommen kann“, erklärte Bohuslav bei der Ehrung. „Kulinarisch scheint Göttlesbrunn derzeit besonders erfolgreich zu sein, immerhin ist die Gemeinde auch Heimat des amtierenden Top-Wirt des Jahres, Adi Bittermann vom bittermann vinarium.“

Göttlesbrunn-Arbesthal hat in Summe 25 Vollerwerbsswinzer und acht Heurigenbetriebe. Die rund 400 ha Rebfläche teilten sich in etwa zwei Drittel Rotwein mit Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir sowie ein Drittel Weißwein wie Grüner Veltliner und Welschriesling. Im Jahr 2010 verzeichnete die knapp 1.400 Einwohner zählende Gemeinde rund 17.000 Nächtigungen. Die nächsten großen Veranstaltungen in Göttlesbrunn-Arbesthal finden im Zuge der „Carnuntum Experience“ im August statt. Die Angebote reichen dabei von „Den Wildschweinen auf der Fährte“ im Weingut Martin Netzl über das „Dinner am Rosenberg“ im Restaurant JungWirt jeweils am 14. August bis zu „Auf Schritt und Tritt“ im Weingut Edelmann am 17. August, „Tapas, Salsa und Wein“ im Weingut Markowitsch am 19. August und „Alles Artischocke“ im bittermann vinarium am 24. August.

„Der Weinherbst, der jedes Jahr ab Ende August an der Weinstraße Niederösterreich gefeiert wird, hat sich zu einem bedeutenden touristischen Publikumsmagnet entwickelt“, betonte die Landesrätin. In mehr als 100 Weinorten in ganz Niederösterreich finden insgesamt 800 Weinherbst-Veranstaltungen statt.

*) Entdeckungsreise Carnuntum

Carnuntum, eines der kleinsten Weinbaugebiete Österreichs, lädt vom 12. bis 29. August zur Carnuntum Experience. Wer einen naturbetonten Sommerausflug oder ein genussvolles verlängertes Wochenende in unaufgeregter Landschaft und gastfreundlichen Menschen verbringen möchte, ist hier genau richtig. Einige Tipps aus dem vielfältigen Programm mit mehr als 70 Veranstaltungen:

- Carnuntum Experience - Fotowettbewerb
Freitag, 12. bis Sonntag 28. August 2011: Wer entdeckt die zauberhaftesten Momente und Plätze, Schnappschüsse und Naturereignisse? Jede und jeder ist eingeladen, die schönsten Erlebnisse während der Carnuntum Experience im Bild festzuhalten. Der Wettbewerb steht für Groß und Klein offen!
- Der Spitzerberg
Montag, 15. August, Startzeit von 10 bis 14 Uhr: Kein Wunder, dass der zu den Kleinen Karpaten gehörende Spitzerberg unter Naturschutz steht. Was es da zu entdecken und beobachten gibt! Und verteilt über die Strecke findet man auch immer wieder eine schattige Labstation, an der Winzer ihre würzigen Weine und dazu einen kleinen Imbiss anbieten.
- Vom Klangholz zum Klavier
Donnerstag, 18. August, 19 Uhr: Wie wird ein Klavier hergestellt, wie wird es gestimmt und wie wird es gespielt? Während der Klavierexperte sein Wissen teilt, schenkt Magdalena *Gratzer-Sandriester* ihre Weine ein.
- Vinum in Turri - Wein im Turm
Freitag, 19. und Samstag, 20. August, 19 bis 23 Uhr: Der einstige Grenz- und Wachturm ganz nahe bei Wien bietet an zwei Abenden die romantische Bühne von Weinen und kulinarischen Spezialitäten der Region - mit gutem Geschmack und schönem Ausblick ...



- 1. Vinum Carnuntum Rätselrallye
Samstag, 20. August, 15 bis 19 Uhr: Bei einer spannenden Tour durch das Gebiet und zu seinen Weingütern testen Sie Ihr Wissen über Carnuntum, seine Geschichte und seine Produkte.
- Meine Cuvée
Freitag, 19. August, 19 Uhr: Das „Blenden“, also das Zusammenstellen einer Cuvée, ist ein wichtiger Moment, der viel Erfahrung und guten Geschmack erfordert. Worauf man dabei achten muss, erklärt Winzer Robert *Payr*. Anschließend darf es jeder selber tun. Wie wird das Ergebnis schmecken?
- Belastungsprobe
Samstag, 27. August, 16 Uhr: Wie wirkt sich Elektrosmog auf unseren Geschmack aus? Und wie schmeckt unversmogter Wein? Ein einzigartiges Experiment für alle, die es ganz genau wissen wollen (www.carnuntum-experience.com)

*) Termine – Termine – Termine

- Donnerstag, 14. Juli bis Sonntag, 17. Juli, täglich ab 15 Uhr:
Offene Kellertür bei den Schuckis! Auch heuer warten wieder leckere, selbst gemachte Aufstriche und viele andere Köstlichkeiten wie auch ausgezeichnete Weine und Edelbrände aus dem Hause Schuckert. Und nicht zu vergessen - die außergewöhnlich guten Mehlspeisen von der Bruckner-Omi. Weingut Hermann Schuckert, 2164 Wildendürnbach 298, Galgenberg 117, 02523/8346, 0664/73590346

- Samstag, 16. Juli bis Sonntag, 31. Juli, täglich ab 15 Uhr:
Ausg'steckt is! Weingut Josef und Jana Piriwe in Traiskirchen mit den prämierten Weinen des Weinguts (Salon Österreich Wein, Vinaria, Falstaff, etc.) und luftgetrockneter Schinken vom Tauernbergrind, Eierschwammerlsalat oder Ziegencamenbert mit Basilikum gefüllt.
Josef & Jana Piriwe, Wiener Straße 34, 2514 Traiskirchen, 02252 / 55 988, weingut@piriwe.at
- Freitag, 5. August, ab 18 Uhr:
Wein & Wok - Die Thermenregion trifft auf das Reich der Mitte! Beim zweiten Teil der Pirivinothek-Events ist die Pfaffstättner Asia Legende aus „Willi's Asia Restaurant“ zu Gast. Willi bringt seine üblich gute Laune mit in das Weingut Piriwe und bereitet dort für Sie ein fünf-gängiges asiatisches Buffet, das keine Wünsche offen lässt. Wie die asiatische Küche und österreichischer Wein harmonieren, erfahren Sie von Weinakademiker Gerhard Gruber, der sich diesem spannenden Thema widmet. Ein kulinarischer Abend voller Gaumenfreuden, interessanter Neuigkeiten und ganz sicher guter Unterhaltung!
Kostenpauschale: 39 Euro (inkl. aller Speisen und Getränke)
Ihre verbindliche Anmeldung ist unbedingt erforderlich!
Sichern Sie sich Ihren Platz für „Wein und Wok“ am 5. August 2011 mit einer Einzahlung von 39 Euro p. P. auf das Konto Nr. 602.276 (Weingut Piriwe) bei der Raika Baden, BLZ 32045.
Josef & Jana Piriwe, Wiener Straße 34, 2514 Traiskirchen, 02252 / 55 988 (www.piriwe.at)

Zu verkosten gibt es alle in diesem BBJ-Wein-Newsletter beschriebenen Top-Weine aus dem SALON Österreich Wein 2011 natürlich bei den Winzern selbst, aber auch anlässlich der Salon-Tournee durch Österreich zu folgenden Terminen (jeweils von 15 bis 21 Uhr):

29. + 30. 8.: Casino Velden

6. + 7. 9.: Casino Graz

13. + 14. 9.: Casino Linz

20. + 21. 9.: Casino Innsbruck

27. + 28. 9.: Casino Bregenz

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei www.aufzumwein.at

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011:**

- a) Das *Must-Have-Halbjahrespackage* für alle: Um 170 Euro Jahresbeitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)
- b) Das *Top-Halbjahrespackage* für Top-Partner: Um 290 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 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 Premium-Partner: Für 490 Euro gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 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 einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

2011 erscheinen nach dem heutigen noch 12 Newsletters (einer im Juli, zwei im August, zwei im September, zwei im Oktober, drei im November, zwei im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoek@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



R A B L

WEINGUT RABL

Weraingraben 10, 3550 Langenlois

Tel.: +43(0)2734/2303

office@weingut-rabl.at

www.weingut-rabl.at

**WINZER  KREMS
SANDGRUBE 13**

WINZER KREMS eG

Sandgrube 13, 3500 Krems

Tel.: +43(0)2732/85511-0

Fax: +43(0)2732/85511-6

office@winzerkrams.at

www.winzerkrams.at



H I R T L

WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf

Tel.+Fax: + 43(0)2552/2182

weingut.hirtl@utanet.at

www.weingut-hirtl.at



DOMÄNE WACHAU

3601 Dürnstein 107

Tel: +43(0)2711/371

office@domaene-wachau.at

www.domaene-wachau.at