

# **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011\_16**

## **26. JULI 2011**

### **Die Themen:**

- Wein und Wasser: Der G'spritzte als Ökodeponie für schlechte Weine? -  
Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....1
- Rekordverdächtiger Weinherbst in Niederösterreich .....1
- Palais Coburg und Weinakademie Österreich gründen Partnerschaft .....1
- À La Carte-Verkostung der Grünen Veltliner 2010 .....2
- Falstaff Grüner Veltliner Gala 2011 & Grüner Veltliner Grand Prix.....3
- Wiener Wein beliebt wie nie .....3
- Trotz Wettermisere: Veltliner-Sekt sprudelt kräftig .....3
- Noch mehr Sekt im Weinviertel .....4
- Austro-UV-Licht-Weinmacher in Neuseeland .....4
- NÖ Winzer punkten beim härtesten Weinwettbewerb .....5
- Seriengewinner Weingut Hundsdorfer mit St. Laurent Reserve  
Landessieger im Burgenland .....5
- Aus der WeinWirtschaftsRedaktion:  
(1): New Guinness World Record set for the most valuable bottle of white wine  
in the world .....6  
(2): Brüssel will europäische Agrarprodukte besser vermarkten.....7
- Termine: Carnuntum Experience in der zweiten Augushälfte .....7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011 .....8
- Die BBJ-Partner .....9

Herausgegeben von:

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



**\*) Wein und Wasser: Der G'spritzte als Ökocodeponie für schlechte Weine? - Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Falsch ist, wenn schlechte und billige Weine mit dem lapidaren Zusatz versehen werden: „der eignet sich höchstens zum Spritzen“.

Richtig ist, dass Soda den Wein belebt, ja geradezu zur Explosion bringt. Der Duft des Weines wird durch das Soda spontan mobilisiert und gelangt in seiner vollen Blüte an die Nasenschleimhaut des Konsumenten. So werden auch Weinfehler multipliziert und als besonders unangenehm empfunden. Meine Empfehlung: Testen Sie parallel einen Ihrer Lieblingsweine einmal pur und dann mit etwas Soda versetzt. Für den Einstieg empfehle ich geruchs- und geschmackbetonte Weine wie Sauvignon Blanc und Muskateller. Verwenden Sie dazu „halblautes“ Mineralwasser, also nicht die Soda-bombe, die Ihnen das Wasser in die Augen treibt. Das Mischungsverhältnis beginnen Sie mit 3 Teilen Wein und 1 Teil Mineralwasser. Bei einem Sommerspritzer - 1 Teil Wein und 3 Teile Wasser - werden Sie von Ihrem Gaumenliebbling nicht mehr viel merken.

Probieren Sie solange, bis Sie Ihre passende Mischung gefunden haben. Das Ergebnis bedeutet mehr Wein am Gaumen, in der Nase und im Glas - und mehr Spaß mit Wein. (hb)

**\*) Rekordverdächtiger Weinherbst in Niederösterreich**

Beim 16. Weinherbst in Niederösterreich gibt es mehr als 800 große und kleine vinophile Feste in über 150 Weinstraßen-Gemeinden zu entdecken. Weingenuss in Verbindung mit alten Traditionen, kulinarischen Freuden und lieblicher Landschaft - so wird der Wein im Land um Wien gefeiert. Zu sehen, zu hören und vor allem zu schmecken gibt es ihn von 12. August bis Ende November 2011.

Mehr als die Hälfte des österreichischen Weins wird in Niederösterreich gekeltert, darunter weltberühmte Kreszenzen und manche Spezialitäten, die weltweit nur hier zu finden sind. Mit 830 km Länge ist Niederösterreichs Weinstraße eine der längsten dem Wein folgende Routen. Sie zählt rund 1.700 Mitgliedsbetriebe, führt durch acht Weinbaugebiete und in mehr als 150 Weinorte. Gemeinsam präsentieren die Winzer ihre vinophilen Genuss-Plätze für weinkulinarische Erlebnisse - von der Weintaufe über das Kellergassenfest bis hin zu der Möglichkeit, bei der Weinlese mitzumachen. Gastwirte offerieren kulinarische Genüsse mit spezieller Weinbegleitung, Winzer öffnen ihre Türen und gewähren Einblicke in die Geheimnisse der Weinbereitung, Restaurants komponieren spezielle Menüs für und mit den ausgezeichneten Weinen aus der Region. Über 800 weinkulinarische Termine stehen auf dem Festkalender, womit der Weinherbst Niederösterreich gewiss zu den bedeutendsten weinkulinarischen Initiativen Europas und der Welt zählt.

Wer den Weingenuss mit angenehmer Übernachtung verbinden möchte, bucht am besten ein „Genießerzimmer“ in einem der 270 Hotels und Pensionen, die sich der speziellen Niederösterreichischen Wirtshauskultur verschrieben haben. Mit ihrer besonders regionstypischen und liebevollen Ausstattung und der großzügigen Dimensionierung bieten sie ein Ambiente von verlockender Gemütlichkeit und raffinierter Individualität. Genießerzimmer gibt es beispielsweise im Weinviertel schon ab 138 Euro pro Person im Schloss Mailberg. ([www.weinherbst.at](http://www.weinherbst.at))

**\*) Palais Coburg und Weinakademie Österreich gründen Partnerschaft**

Zwei führende internationale Weininstitutionen besiegeln eine neue Kooperation. Zum 20. Geburtstag der Weinakademie Österreich - mit mehr als 15.000 Teilnehmern jährlich die größte Weinschule Europas - übersiedelt die Weinakademie vom Seminarzentrum in den Räumlichkeiten der Österreichischen Weinmarketing (ÖWM) ins Palais Coburg. In diesem Palais mit dem besten Weinkeller der Welt werden nun jährlich die rund 150 Seminare der Weinakademie in Wien angeboten. Das neue „Weinakademie Gewölbe“ im Palais Coburg wird durch eine Glaswand vom imposanten Österreich-Keller getrennt und ist quasi von österreichischen Weinschätzen umgeben. Vor und nach den Seminaren können die Teilnehmer an der Weinbar des Palais Coburg österreichische und

internationale Weinraritäten glasweise verkosten. Bei Kellerführungen werden die Schätze des Kellers hautnah erlebbar gemacht.

Die Master Classes werden vom Palais Coburg entwickelt und konzeptioniert, die Weinakademie tritt hier vor allem als Vertriebspartner, Buchungs- und Servicestelle auf. Neben privaten Weinfreunden und Profis aus dem Weinhandel und der Gastronomie ist dies sicherlich vor allem für Winzer DIE Möglichkeit, große internationale Weine und weltweit führende Experten kennenzulernen.

Mit der Ausbildung zum „Fine and Rare Wine Specialist“ bieten das Palais Coburg und die Weinakademie eine Weltneuheit an. Erstmals findet ein eigener Ausbildungskurs zu den großen Weinen der Welt mit den besten internationalen Fachleuten statt. Die großen Weine Österreichs werden dabei in Workshops und Fachexkursionen in den Weinbaugebieten mitpräsentiert - das ist vor allem die Aufgabe der Weinakademie Österreich. Ein



Dr. Josef Schuller MW und Frank Smulders MW bei der Besiegelung der Partnerschaft im Palais Coburg

großzügiges Stipendienprogramm des Palais Coburg, das von der Weinakademie abgewickelt und von einer internationalen Jury vergeben wird, ermöglicht internationalen, begabten Weinprofis aus der Sommellerie und Wine Educators die Teilnahme an diesem exklusiven Seminar. Dieses hochkarätige Programm in englischer Sprache wird die Weinakademie Österreich global stärker positionieren und hat auch enorme Imagewirkung. ([www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at))

### \*) À La Carte-Verkostung der Grünen Veltliner 2010

Unter den Weinliebhabern genießt er bereits heute einen sehr ambivalenten Ruf, der Weinjahrgang 2010. Die Einen finden ihn „endlich wieder einen richtigen Österreicher mit Rasse und Säure“, die Anderen bezeichnen ihn abwertend als „dünn, säurig und zitronig“. Die großen Weine des Jahrgangs kommen aber erst auf den Markt. Die spät gelesenen Weißweine nämlich, die in der zweiten Oktober- und ersten Novemberhälfte gelesen wurden, als die Trauben noch ein paar wenige Wochen perfektes Herbstwetter am



Weinstock erleben und genießen konnten, wurden lange zurück gehalten und schlagen nun ein wie Bomben in die Phalanx der „schlanken, aber eleganten“ (À La Carte) 2010er Weißweine. Anlässlich der Verkostung der Grünen Veltliner 2010 (274 Weine waren eingereicht worden) wurden dann im



aktuellen Heft 2/2011 auch die Auszeichnungen des Magazins verliehen. Hinter einem unangefochtenen Grand-Cru-Sieger, dem Grünen Veltliner Honivogl Smaragd vom Weingut Franz *Hirtzberger* in Spitz (Wachau), der sich mit 95 Punkten an die Spitze setzen konnte, sicherten sich mit jeweils 94 Punkten zwei Weine knapp dahinter ex aequo den zweiten Platz der Grand-Cru-Wertung: der Grüne Veltliner Privat Pellingen Erste Lage von Martin *Nigl* in Senftenberg (Kremstal) und der Grüne Veltliner Kamptal DAC Reserve Käferberg von Rudolf *Rabl* in Langenlois.

Vergleicht man diese drei Weine allerdings anhand ihrer Preise, dann ergibt sich hier eine besondere Optik: Der Honivogl kostet bei Wein & Co derzeit ca. 60 Euro



(ab Hof – wenn's ihn noch gibt – wahrscheinlich um die 40 Euro), der Pellingen Privat liegt ab Hof bei knapp über 20 Euro, und den Käferberg gibt's um 12,50 Euro.

Für die Analytiker unter unseren Lesern sei gesagt, dass die ersten beiden Weine mit jeweils 14,5 % Alkohol zu den echten Hämmern des Jahrgangs zählen, wogegen sich der Käferberg mit immer noch satten 13,5 % begnügt. Aber, wie sagt der Winzer so schön: „13,5 % wie bei diesem Wein genügen vollauf, mit 27 Gramm/Liter zuckerfreiem Extrakt – was brauche ich da mehr?“ Alle drei sind lagerfähig für Jahrzehnte!

Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass der Käferberg auch im SALON 2011 ist. Ebenso wie zwei andere Weine, die bei dieser À La Carte-Verkostung mit jeweils 90 Punkten sehr gut abgeschnitten haben: Der Grüne Veltliner DAC Bürsting von Martin und Andrea Hirtl in Poysdorf (Weinviertel) und der Grüne Veltliner Kremstal DAC Reserve Wachtberg der Winzer Krems. Wir gratulieren ganz herzlich. (bbj) ([www.alacarte.at](http://www.alacarte.at))

### **\*) Falstaff Grüner Veltliner Gala 2011 & Grüner Veltliner Grand Prix**

Zur diesjährigen „Grüner Veltliner Gala“ strömten mehr als 700 Besucher ins Palais Niederösterreich in Wien. Dreißig Top-Betriebe präsentierten ihre besten Veltliner und boten rund neunzig besondere Weine zur Verkostung. Als Sieger beim „Grüner Veltliner Grand Prix“ gingen die Weingüter Franz Leth, Werner Hofstetter und Bernhard Ott hervor. Der Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix wird mit Unterstützung der Partner „Die Niederösterreichische Versicherung“ in enger Zusammenarbeit mit der NÖ Landeslandwirtschaftskammer durchgeführt.

### **\*) Wiener Wein beliebt wie nie**

Die Millionenstadt hat ein eigenes Weinbaugebiet: Mit 690 ha Rebfläche verfügt Wien über die einzige Anbaufläche weltweit, die zur Gänze innerhalb der Stadtgrenzen liegt. Jährlich werden in den vielen Weinbaubetrieben insgesamt rund zwei Millionen Liter Wein geerntet, rund 80 Prozent davon ist Weißwein.

Seit mehr als 100 Jahren besitzt die Stadt mit dem Cobenzl ein eigenes Weingut, es ist das Flaggschiff des Wiener Weinbaus und erntet immer wieder nationale und internationale Preise - so ging es etwa kürzlich als einer der Sieger des Wiener Weinpreises 2011 von der Bühne.

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

### **\*) Trotz Wettermisere: Veltliner-Sekt sprudelt kräftig**

Die Wetterkapriolen des vergangenen Jahres haben den Winzern im Weinviertel ausgerechnet bei der regionalen Paradesorte Grüner Veltliner starke Ernteausfälle beschert. Befürchtungen, dass dadurch zu wenig Veltliner-Trauben zur Produktion von Sekt des Jahrgangs 2010 vorhanden sein würden, haben sich hingegen nicht bewahrheitet. „Bei unserer Traditionsmarke Goldeck, die seit 2009 ein reinsortiger Veltliner-Sekt ist, war es im Vorjahr zwar mengenmäßig knapp, es ist sich aber doch ausgegangen“, berichtet Herbert *Jagersberger*, Vorstand des Schaumweinerzeugers Schlumberger. Man habe keine Trauben zukaufen müssen, der Veltliner-Sekt aus dem Weinviertel könne so seinen eigenständigen geschmacklichen Charakter bewahren.

Schlumberger bezieht einen Großteil seines zur Schaumweinherstellung erforderlichen Jahresbedarfes von rund drei Millionen Litern Sektgrundwein aus der räumlichen Achse um Poysdorf, Herrnbaumgarten und Schrattenberg – „das ist die Champagne Österreichs“, so *Jagersberger*. Dort nämlich entwickeln die Trauben auf den Lößböden aufgrund des vorherrschenden Mikroklimas eine spezifische Apfelsäure, die sich sehr vorteilhaft auf die Sektproduktion auswirkt. Deshalb kaufen alle großen österreichischen Sektkellereien ca. drei Viertel der notwendigen Menge an Grundweinen im nordöstlichen Weinviertel ein.

Schlumberger hat 120 Lieferverträge, fast 500 Winzer aus der Region sind in die Sektherstellung eingebunden. Sie beliefern das Unternehmen mit Trauben und Most, vornehmlich aus den Sorten

Grüner Veltliner und Welschriesling. Für viele Weinbauern stellt die Produktion von Sektgrundwein ihre Haupteinnahmequelle dar. „Was viel zu wenig bekannt ist: Zehn Prozent der gesamten österreichischen Weinernte gehen in die Schaumweinerzeugung“, rechnet *Jagersberger* vor. Mit den Marken „Schlumberger“, „Hochriegl“ und „Goldeck“ erzeugt Schlumberger pro Jahr rund fünf Millionen Flaschen Sekt. Mittlerweile wird bereits jede dritte Flasche Schlumberger-Sekt exportiert. Wichtige Auslandsmärkte sind Deutschland, die Schweiz und die Niederlande. Das Unternehmen, das auch im Spirituosengeschäft tätig ist, konnte im abgelaufenen Geschäftsjahr 2010/11 mit 210 Beschäftigten einen Umsatz von 219 Millionen Euro erwirtschaften - um 2,4 % mehr als in der Vorperiode. ([www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at), [www.goldeck.at](http://www.goldeck.at))

### **\*) Noch mehr Sekt im Weinviertel**

Poysdorf und die Champagne haben einiges gemeinsam: die Lage am selben Breitengrad, gleiche Klimaverhältnisse - und damit beste Voraussetzungen für edle Schaumweine. So liefern heute Poysdorfs Winzer etwa 30 % ihrer Weine an österreichische Traditionssekt Häuser wie Schlumberger oder Kattus für die Erzeugung ausgezeichneter Sekte. Alles über das prickelnde Erlebnis in Poysdorf erfährt der Besucher in der „Schlumberger Sektwelt“ im ehemaligen Klosterkeller des Winzers Max *Riegelhofer*. „Ein schönes Beispiel dafür, wie Weingenuss und Tourismus sich in unserer Weinstadt auf ideale Weise ergänzen“, stellt Poysdorfs Tourismusmanagerin Bettina *Wessely* erfreut fest.

In den weitläufigen Kellerröhren betreut Max *Riegelhofer* seine Gäste persönlich, präsentiert stolz das größte Sektglas Österreichs und erzählt Geschichte und Geschichten: von der Sekterzeugung, über die ideale Serviertemperatur bis zum richtigen Sektglas. „Sekt ist das edelste Getränk, es belebt und erfrischt. Und es steht für Genuss und Lebensfreude.“ Als weitere Attraktion der Sektwelt wird nun ein idyllischer Garten mit herrlichem Ausblick auf Poysdorf oberhalb des Klosterkellers angelegt, der mit vielfältigen Skulpturen von Künstlern ausgestattet wird. ([www.poysdorf.at](http://www.poysdorf.at))

### **\*) Austro-UV-Licht-Weinmacher in Neuseeland**

Der Wiener Biologe Rainer *Hofmann* wanderte Anfang der 1990er nach Neuseeland aus - und studiert heute in Lincoln, wie man mit der Sonnenbrand erzeugenden UV-Strahlung besseren Wein herstellen kann. *Hofmann* ist Professor für Pflanzenbiologie an der Fakultät für Landwirtschaft der Lincoln University im gleichnamigen Ort nahe Christchurch auf der Südinsel. Sein Metier: Pflanzenphysiologie, also die Wissenschaft, wie Pflanzen funktionieren und auf die Umwelt reagieren. In den 80ern studierte Hofmann an der Boku und am Biozentrum der Uni Wien ein Fächerbündel mit Fokus Biologie und wirkte für „Global 2000“.

„In Neuseeland ist UV-Strahlung wegen des antarktischen Ozonlochs sehr stark“, sagt *Hofmann*, „gut 50 Prozent stärker als in Österreich. Sie haben dieselben Nutzpflanzen wie in Europa, und es war die Frage, ob das UV etwas mit den Pflanzen macht, was in Europa nicht passiert.“ Das prüfte Hofmann an Gras und Klee, „aber zum Glück hat Lincoln einen interessanten Studiengang: Weinbau“. Tatsächlich: „Trauben schauen in Neuseeland oft ganz verbrannt aus. Das UV bewirkt aber, dass sie ein Sonnenschutzmittel erzeugen. Und das schlägt sich auf Geschmack und andere Faktoren nieder.“ Die Schutzmittel sind aus der Gruppe der Flavonoide, Verbindungen, die unter anderem Blüten die Farbe geben. „Wir spannten UV-Schutzfolien so über Trauben, dass nur eine Hälfte bedeckt war. Wo UV durchging, waren sie verbrannt, der Rest war grün und saftig. Aus beiden machten wir Wein - und es war ein Riesenunterschied! Wenn man das zum Verkosten gibt, wollen alle den UV-Wein.“

Auch in Europa könne man UV-Wein produzieren, etwa, indem man die Blätter lichte, wenn das UV sehr stark ist. Allerdings dürfe man die Blätter nicht zu früh schneiden, wegen der Zuckerproduktion. Man müsse eine Balance finden, daran tüftelten Hofmanns Leute auch andernorts, etwa in Bordeaux. (Quelle: „Die Presse“)

**\*) NÖ Winzer punkten beim härtesten Weinwettbewerb**

Alljährlich wählt eine Fachjury mittels Blindverkostungen unter der Bezeichnung "SALON" Österreichs beste Weine. Für den SALON 2011 haben die Experten aus über 7.000 Einreichungen 260 Weine und zehn Sekte bestimmt, die sich durch besonders hohe Qualität auszeichnen. Niederösterreichs Winzer, Wein- und Sektkellereien haben bei diesem von der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) veranstalteten Wettbewerb, der als der härteste bundesweit gilt, hervorragend abgeschnitten.

Entsprechend seiner Größe stellt Niederösterreich unter den vier Weinbau-Bundesländern die meisten SALON-Weine: Nach Meinung der Experten stammen von Österreichs besten Tropfen 41 aus dem Weinviertel, 22 aus dem Kamptal, je 15 aus dem Kremstal und der Thermenregion, 13 aus dem Weinbaugebiet Wagram, elf aus der Wachau, zehn aus dem Weinbaugebiet Carnuntum sowie sieben aus dem Traisental. Unter den 16 „SALON-Siegern“, bei denen die einzelnen Rebsorten prämiert werden, gewannen niederösterreichische Winzer die Weißwein-Kategorien „Grüner Veltliner“, „Roter Veltliner“ und „Riesling“ sowie die Rotwein-Kategorien „Zweigelt“, „Roesler“, „St. Laurent“ und „Pinot Noir“. Bei den zehn „SALON-Auserwählten“ kamen die Sieger in den Wertungen „Grüner Veltliner“, „Neuburger“, „Chardonnay“ und „Rotgipfler“ aus Niederösterreich. Und beim Sekt schließlich stammen fünf der zehn besten aus blau-gelber Produktion.

Ende August setzt der SALON 2011 seine Tour durch die heimischen Casinos fort, wo die Möglichkeit besteht, die besten Weine Österreichs zu verkosten. Erste Termine nach der Sommerpause: Am 29. und 30. August im Casino Velden, am 1. September im Casino Kleinwalsertal.

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

**\*) Seriengewinner Weingut Hundsdorfer mit St. Laurent Reserve Landessieger im Burgenland**

Das Weingut Hundsdorfer, mehrfach ausgezeichnet für verschiedenste Weine, entwickelt sich zum Aushängeschild des Burgenlandes. Neueste Auszeichnung: 2011 Landessieger, St. Laurent Reserve. „Wir freuen uns sehr, dass die Jury der burgenländischen Landesprämierung heuer unseren St. Laurent Reserve zum Landessieger gekürt hat. Damit wurde wieder einmal offiziell bestätigt, dass wir mit all unseren Rebsorten erstklassige Weine produzieren“, freut sich Anton *Hundsdorfer*, der seit Jahren das gleichnamige Weingut zu Erfolgen führt.

Bereits 2002 wurde das Weingut Hundsdorfer zum ersten Mal zum Landessieger gekürt. In den Folgejahren konnte die begehrte Auszeichnung Barrique de Beurse erlangt und laufend Weine im SALON Österreichischer Wein platziert werden. Mit der tollen Erfolgsserie von 2008 bis 2011 erlangte das Weingut bei Kennern einen hervorragenden Ruf:

- 2008: Salonsieger (Bundessieger) mit der Sorte Blaufränkisch
- 2009: Landessieger mit der Sorte Blaufränkisch
- 2010: Verleihung der „Goldenen Traube“ für einen Cabernet Sauvignon als am höchsten bewerteter Wein bei der burgenländischen Landesprämierung durch die Casinos Austria
- 2011: Landessieger mit der Sorte St. Laurent

„Unser hohes Qualitätsniveau zeigt sich darin, dass nicht nur eine oder zwei unserer Weinsorten ausgezeichnet werden, sondern das gesamte Sortiment Preise gewinnt“, so *Hundsdorfer*. Im Weingut Hundsdorfer führen das hochwertige Terroir des Mittelburgenlands und die Hingabe, das Bemühen sowie das Können des Winzers zu besten Weinen. *Hundsdorfer*: „Bereits jetzt sind wir unter Weinkennern und Genießern sehr bekannt. Zudem werden wir unsere Bekanntheit für Qualität und unsere Vertriebskanäle immer weiter ausbauen.“ ([www.hundsdorfer.at](http://www.hundsdorfer.at))

**\*) Aus der WeinWirtschaftsRedaktion (1): New Guinness World Record set for the most valuable bottle of white wine in the world**

LONDON. JULY, 26, 2011. Today a new Guinness World Record was set for the most valuable bottle of white wine ever sold. The bottle of 1811 Château d'Yquem was sold by London fine and rare wine specialists, The Antique Wine Company, to the wine connoisseur and private collector Mr. Christian *Vanneque*, for his new restaurant in Bali, Indonesia, for a total of £75,000 (\$US 117,000). Commenting on the purchase, Mr. Stephen *Williams*, Managing Director of The Antique Wine Company, said: "We are delighted to have been able to conclude this transaction with such an exceptional wine. The sale of this rare bottle, from one of the most esteemed and highly sought-after Châteaux in the world, managed to achieve a world record in the process, an honour that we are quite proud of." The quality of the 1811 is unparalleled and the vintage encapsulates all that Château d'Yquem epitomises.

In the sale of this two hundred year old bottle, the checks on authenticity carried out as part of The Antique Wine Company's diligence process, proved a significant factor in establishing the value of the item. The bottle is accompanied by a 'record of inspection' from Château d'Yquem, where five years ago it was examined by Sandrine *Garbay*, Maitre de Chais at the chateau along with Antique Wine Co's Master of Wine John *Salvi*, and Stephen *Williams*. The label was examined and compared to the 1811 paper labels held in the files at the chateau and inspection of the glass bottle confirmed that the shape, punt and colour appeared to be in accordance with other examples previously seen from the early vintages of the 19<sup>th</sup> century. The capsule was identical in appearance to the Château d'Yquem capsules used for recorking purposes and on removal of the capsule the full printed cork was examined. The printed text clearly matched the Château d'Yquem brass stamp used to print the cork and although distorted, due to compression of the cork, the text 'Lur-Saluces' was clearly visible, thus determining that this was, without doubt, the 1811 Château d'Yquem.



Der französische Privatsammler Christian Vanneque mit der Flasche Château d'Yquem 1811, die er für sein neues Restaurant auf Bali, Indonesien, kurz zuvor in London gekauft hat. © AFP

The new owner, highly respected sommelier, wine connoisseur and private collector, Christian *Vanneque*, purchased the rare bottle for his new establishment, SIP Sunset Grill in Bali, Indonesia, where it will go on display when the restaurant launches in September 2011. Speaking after the sale Mr. *Vanneque* said: "I was very happy to have had the opportunity to acquire such a gem. This bottle will serve as a central feature and major attraction for my new restaurant. This bottle of Château d'Yquem signifies unrivalled quality and character, attributes that I wish to emulate in the new establishment."

The 1811 Château d'Yquem is prized as one of the greatest wines in the history of Bordeaux and one of the most supreme vintages ever produced. It was rated the ultimate '100 points' by respected wine critic Robert *Parker* and again 100 points by The Wine Spectator's Per-Henrik *Mansson* in 1999.

*Parker* described it as follows: "[...] The d'Yquem, with its dark gold color, awesomely intense, sweet nose, unctuous, thick, fabulous flavor extraction, pinpoint precision, and a finish that lasted a minute or more, is the kind of wine on which Yquem's reputation is based. It was liquified Crème Brulée - an astonishing wine [...]" *Williams* added "To some people this might seem a lot of money

for a bottle of wine, but it's not just wine, its history and nostalgia in a bottle. When these grapes were on the vine the "Great Comet" visibly passed the earth, *Napoleon Bonaparte* was building his empire, *Beethoven* was writing music and the electric light was still almost half a century into the future. Whenever I enjoy old vintages like this, these are the thoughts on my mind whilst the wine is on my palate". Certified with a Guinness World Record adjudicator present, the bottle goes down in history today, as the most valuable bottle of white wine ever sold. ([www.antique-wine.com](http://www.antique-wine.com))

**\*) Aus der WeinWirtschaftsRedaktion (2): Brüssel will europäische Agrarprodukte besser vermarkten**

Die Europäische Union will Verbraucher weltweit auf den Geschmack europäischer Agrarprodukte bringen. Dafür sollen Erzeugnisse aus Europa - wie zum Beispiel Käse, Wein und Kartoffeln - nach dem Willen der EU-Kommission besser vermarktet werden. Grund: Für europäische Landwirte gelten „sehr viel strengere Vorschriften über Lebensmittelsicherheit, Umweltverträglichkeit und Tierschutz als für ihre Konkurrenten andernorts auf der Welt“, verlangt EU-Kommissar *Dacian Ciolos* eine „wirksame Absatzförderungs politik“, die den Mehrwert von Europas Agrarerzeugnissen deutlich herausstelle. Zu diesem Zweck hat die Kommission nun ein „Grünbuch“ vorgelegt und zu öffentlichen Beratungen aufgerufen. Bis Ende September können Verbraucher, Erzeuger, Händler und Behörden ihre Meinungen im Internet abgeben. Diese Bemerkungen sollen dann in einen entsprechenden Vorschlag der Kommission im nächsten Jahr einfließen.

2010 flossen rund 47,4 Mio. Euro aus EU-Töpfen in die Absatzförderung. Bei diesen von der EU finanziell unterstützten Maßnahmen handelt es sich zum Beispiel um Öffentlichkeitsarbeit und Werbung, die die Vorzüge europäischer Produkte hervorheben. Außerdem können auch die Teilnahme an Veranstaltungen, Messen und Ausstellungen unterstützt werden oder Studien über neue Absatzmärkte.

**\*) Termine: Carnuntum Experience in der zweiten Augushälfte**

Wirklich genießen kann man nur, wenn man sich Zeit dafür nimmt, die kleinen und großen Sorgen des Alltags ablegt und sich auf das Sinnliche einlässt. Neben vielen anderen Highlights bietet die Carnuntum Experience von 12. bis 29. August auch eine Reihe von solchen entspannten und entspannenden Veranstaltungen. Tief durchatmen - und genießen:

+ ) Workshop der Körper-Energien: Samstag, 13. 8., 10 bis 12.30 Uhr

Sie suchen Ihre persönliche Kraftformel? Bei diesem Workshop werden Sie sie entdecken. Dem Körper genügend Zeit und Aufmerksamkeit schenken, um Wohlbefinden zu schaffen und so die Gesundheit zu fördern: ... in corpore sano.

+ ) Soul, Funk & Wine: Samstag, 13. 8., ab 18 Uhr

Gute Musik hilft immer. Und gemeinsam mit gutem Essen und exzellenten Weinen noch besser! Ein relaxter Sommerabend im Weingut Artner wartet auf Sie.

+ ) Sunset BBQ meets Jahner Wines: Mittwoch, 17. 8., 18 Uhr

Sommer ist BBQ-Zeit! Während Roland *Lukesch* am Grill steht, serviert Leo *Jahner*. Ein Abend zum gemütlichen Sitzenbleiben.

+ ) Menu Sorpresa: Montag, 22. 8., 20 Uhr

Je weniger man sieht, umso mehr schärfen wir unsere Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen. Dieses Menü wird daher im Dunkeln serviert und garantiert für so manche Sinnesüberraschung.

+ ) Weinverkostung im rustikalen Keller: Donnerstag, 25., und Freitag, 26. 8., ab 18 Uhr

Ehrwürdige Weingemäuer bieten dieser Veranstaltung ein ganz besonderes Ambiente und lassen uns noch weiter zur Seele des Weines vordringen. Historische und weinbaufachliche Kommentare sind dabei hilfreich.



- + ) Genussabend mit den Weingütern Forstreiter & Taferner: Freitag, 26. 8., 18 Uhr  
Zwei Weingüter aus Gebieten entlang der Donau und dennoch ganz grundverschiedene Weine. Franz *Taferner* (Göttlesbrunn) und Meinrad *Forstreiter* (Hollenburg) holen das Beste aus ihren Kellern und lassen köstliche Gerichte auftischen.
- + ) Wein trifft Jazz: Freitag, 26. 8., 20 Uhr  
Jazzrhythmen sind ideale Gute-Laune-Macher. Christian und Maria *Graßl* auch. Das wird ein wunderbarer Abend in einem der traditionsreichsten Weingüter der Region.  
([www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com))

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei [www.aufzumwein.at](http://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](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

2011 erscheinen nach dem heutigen noch elf Newsletters (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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

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

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



# R A B L

**WEINGUT RABL**

Weraingraben 10, 3550 Langenlois

Tel.: +43(0)2734/2303

[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)

[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)

**WINZER  KREMS  
SANDGRUBE 13**

**WINZER KREMS eG**

Sandgrube 13, 3500 Krems

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

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

[office@winzerkrams.at](mailto:office@winzerkrams.at)

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



**H I R T L**

**WEINGUT HIRTL**

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf

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

[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)

[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**DOMÄNE WACHAU**

3601 Dürnstein 107

Tel: +43(0)2711/371

[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)

[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)