

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011_18

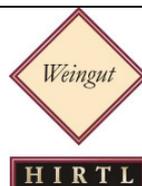
23. AUGUST 2011

Die Themen:

- Wein macht Hitzeferien – Das Top-Thema von Herbert Braunöck 1
- Rebzikade in Südsteiermark gestoppt - leichte Entspannung im Weinbau 1
- Sturmsaison im Burgenland hat begonnen 1
- In Niederösterreich startet nächste Woche der Weinherbst..... 2
- Auf den Spuren preisgekrönter Weine in der Thermenregion..... 2
- Sauvignon Blanc in Deutschland - der verlorene Sohn kehrt zurück 3
- Rotweine unter 12 Euro – „Trinkspaß mit Klasse & Potential“ (Vinaria 05/2011) 3
- Aus der WeltWeinWirtschafts-Redaktion: Stabiler Konsum, weniger Produktion, mehr Export..... 4
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Traditionsfassbinderei nippt am Wein-Boom mit 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion
 - (1): Das Geheimnis der Rotweinflecken..... 5
 - (2): 330.000 in Österreich alkoholkrank – Experten wollen Alkohol-Werbung einschränken 6
 - (3): Max-Planck-Forschern gelingt Risikovorhersage für Alkoholismus..... 6
- Termine – Termine – Termine..... 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011 9
- Die BBJ-Partner 10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



*) Wein macht Hitzeferien – Das Top-Thema von Herbert Braunöck

Was macht der Weinkonsum bei 35 ° im Schatten? Er kommt zum Erliegen. So wie auch der Gusto auf Bier. Ab einer Temperatur von über 32 ° Celsius wird Alkohol als Durstlöscher von nicht-alkoholischen Getränken abgelöst. Selbst der G'spritzte kommt unter die Räder. Erst in den Abendstunden, wenn es in den Heurigengärten merklich abkühlt wird der Gemischte Satz, der Grüne Veltliner oder der Welschriesling im beschlagenen Glas und einer Serviertemperatur von deutlich unter 10 ° wieder attraktiv. In der heißen Jahreszeit verändert Wein auch seine Wirkung. Alles geht schneller: Man wird schneller beschwingt, beschwipst und müde, die Regeneration und auch etwaige unangenehme Nachwehen dauern dann allerdings länger.

Mich erinnert diese Zeit des Fastens während des Tages an den Ramadan, bei dem nur ab Sonnenuntergang gegessen werden darf. Für die leidgeplagte Leber, Galle und Niere unserer „Weinexperten“ bedeuten diese Hundstage eine gewisse Erholung und Chance auf Regeneration. Ihnen und mir bleibt nur der Trost: Jede Hitzeperiode ist noch zu Ende gegangen. (hb) (www.actcom.at)

*) Rebzikade in Südsteiermark gestoppt - leichte Entspannung im Weinbau



Nach dem punktuellen Auftreten der Goldgelben Vergilbungskrankheit - eine bakterielle Erkrankung von Rebstöcken - in der Südsteiermark war man alarmiert und setzte rigorose Bekämpfungsmaßnahmen: mit Erfolg, wie es nun aus Weinbau-Kreisen heißt. Der Überträger, die Amerikanische Rebzikade, konnte gestoppt werden, für das kommende Jahr denkt man bereits an eine Rücknahme der Schutzzone. „Erhöhte Aufmerksamkeit ist noch immer erforderlich, aber es ist eine gewisse Beruhigung eingetreten“, berichtet der Obmann des steirischen Weinbauverbandes, Johann *Dreisiebner*. Schon vor dem Aus-

trieb Mitte April waren die befallenen Rebstöcke gerodet worden, mit Insektiziden wurde an zwei Terminen im Juni und Juli gegen die Rebzikade als Überträger vorgegangen.

Von Vorteil war laut *Dreisiebner*, dass auch in Slowenien, von wo die Krankheit eingeschleppt und im Spätherbst 2010 durch das Phytoplasma-Monitoring der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) nachgewiesen wurde, effektivere Maßnahmen ergriffen worden sind. Schon 2009 gab es einen kleinen Herd im Radkersburger Raum, die Rebzikade wurde in der Südoststeiermark erstmals schon 2004 nachgewiesen.



Die aktuellen Maßnahmen in der Südsteiermark wurden behördlich verordnet, was in den Augen der Weinbauern auch gerechtfertigt ist, zumal es um die wirtschaftliche Existenzgrundlage der Region gehe. Die Ausbreitung von Krankheit bzw. Überträger müsse um jeden Preis verhindert werden, was - der ersten positiven Zwischenbilanz zufolge - auch gelungen sein dürfte. Für das kommende Jahr sei laut *Dreisiebner* an eine Zurücknahme der Schutz- und Bekämpfungszone gedacht.

*) Sturmsaison im Burgenland hat begonnen

Die Rede von Hundstagen ist in diesem Jahr noch kaum aufgekommen. So steht der Altweibersommer nun bald vor der Tür - Hand in Hand mit dem Beginn der Sturmsaison. Im Weingut von Stefan *Kaiser* im Eisenstädter Stadtteil Kleinhöflein dreht sich derzeit alles um das Saisongetränk, er geht davon aus, ab dem 25. August mit dem Verkauf des vergorenen Mostes beginnen zu

können. In der heurigen Sturmsaison dürfte der vergorene Most aufgrund der gestiegenen Traubenpreise etwas mehr kosten. „Im Vorjahr haben wir für zwei Liter Sturm 3,80 Euro verrechnet“, betont *Kaiser*: „Heuer müssen wir mehr verlangen.“

Beim Sturm handelt es sich um ein „lebendes Produkt“, das innerhalb weniger Stunden seinen Geschmack verändert. Deswegen wird der Most zunächst filtriert und bei Gärungsbeginn gekühlt. Dafür verwendet das Weingut Langsamgärhefe. Diese Art von Reinzuchtheferage trage dazu bei, dass der Sturm länger braucht, um zu vergären, schildert der Winzer. „Gerade der Zuckergehalt ist am Anfang sehr hoch“, erklärt *Kaiser*. „Die Süße nimmt mit der Zeit ab und wandelt sich in Alkohol um“. Die Bandbreite während der Gärung sei bei Sturm sehr groß und liege zwischen sechs Volumsprozent - ähnlich hoch wie bei Bier - und 13 Volumsprozent. Das Markenzeichen des heurigen Sommers - der häufige Regen - hatte den Weinlesetermin jedenfalls nicht beeinflusst: „Die Trauben brauchen kein Badewetter“, so *Kaiser*. „Allerdings nimmt sich der Rebstock über 27 Grad Celsius hitzefrei und hört auf zu arbeiten.“ Die Assimilation werde bei heißen Temperaturen sozusagen eingestellt. Bis Mitte Oktober erfreut der Sturm den Gaumen vieler Liebhaber und gilt als angenehmer Wegbereiter in die herbstliche Jahreszeit. Das Ende der Saison falle abrupt aus, je nachdem, wann die Kälte ins Land hereinbreche, meint der Winzer

***) In Niederösterreich startet nächste Woche der Weinherbst**

Bereits zum 16. Mal geht von Ende August bis Ende November der Weinherbst Niederösterreich, die größte weintouristische Initiative Europas, in Szene. So wie im Vorjahr werden auch heuer wieder 300.000 Gäste aus dem In- und Ausland zu dem Großereignis erwartet. Diesmal finden in den mehr als 150 niederösterreichischen Weinherbst-Gemeinden entlang der 830 Kilometer langen Weinstraße mehr als 800 Veranstaltungen statt, die sich mit dem Thema Wein beschäftigen. Zum Vergleich: Im Jahr 1996, beim Start der Aktion, waren es erst 214 Weinherbst-Events in lediglich 36 Ortschaften gewesen.

„Wein ist wohl eines der höchsten Kulturprodukte. Wenn man sich mit der gesamten Entstehungsgeschichte des Weines auseinandersetzt, dann merkt man, wie viel Sensibilität und Bodenhaftung dahinter steckt“, betont Landesrat Dr. Stephan *Pernkopf*. „Immer dann, wenn aus einer gewachsenen Tradition etwas entsteht, das mit Innovationskraft aus der gegebenen Zeit versehen wird, ist der Erfolg sicher.“

Der NÖ Weinherbst ist eine Veranstaltungsreihe, die mit Initiativen rund um den Rebsaft ein breites Publikum ansprechen möchte: Weinfeste, Tage der offenen Kellertür, Verkostungen, Picknicks, Teilnahme an der Weinlese, Wanderungen, Radtouren, Weintaufen und Umzüge stehen in den acht Weinbauregionen in Niederösterreich auf dem Programm. Auch heuer wieder wird im Rahmen eines Gewinnspiels die beliebteste Weinherbst-Gemeinde des Jahres gekürt.

(www.weinherbst.at)

***) Auf den Spuren preisgekrönter Weine in der Thermenregion**

Am 2. und 3. September laden die Winzerfamilien aus Sooss in Niederösterreich zum traditionellen Winzerwandern. Die Besucher erwartet ein Ausflug in die Welt der Weine, bei dem u. a. Salonsieger und hauseigene Top-Weine verkostet werden können. Die 19 Weinhauer-Familien öffnen heuer zum 22. Mal Tür und Tor und machen das traditionelle Winzerwandern in Sooss zum gustatorischen Erlebnis. Verkostet werden regionale Topweine, darunter ein Salonsieger (einer der besten Weine des vergangenen Jahres), ein Landessieger und acht Sortensieger. Von 15 bis 21 Uhr haben sowohl Weinkenner als auch Laien die Möglichkeit, die einzelnen Weine, die Kunst des Weinmachens und die romantische Thermen-Region besser kennenzulernen.

Mehr als 1.500 Besucher gustieren sich jährlich von der Weichselnote des St. Laurent zu der Exotik des Rotgipflers und vom fruchtigen Zweigelt zum körperreichen Chardonnay - denn die Weinregion Sooss bietet sowohl für Weiß- als auch Rotweine die besten klimatischen Voraussetzungen.

Beim Soosser-Weinwandern kommen dementsprechend Rot- und Weißweinliebhaber auf Ihre Rechnung: Für 25 Euro pro Person und Tag (inkl. zehn Euro Wein-Einkaufsgutschein und Kostglas) genießt man neben den edlen Tropfen auch kleine Imbisse von den Winzern. Eine Belohnung erwartet die besonders Fleißigen: Wer mindestens 7 Weinbaubetriebe besucht, bekommt eine Flasche Soosser Wein gratis! Die Abende kann man anschließend bei einem gemütlichen, musikalischen Rahmenprogramm ausklingen lassen. (www.sooss.at, www.facebook.com/weinortsooss)

***) Sauvignon Blanc in Deutschland - der verlorene Sohn kehrt zurück**

In nur wenigen Jahren hat sich der Sauvignon Blanc in Deutschland zu einer regelrechten Modersorte entwickelt. Inzwischen werden von mehr als 500 Produzenten weit über 500 ha Sauvignon kultiviert. Für Puristen ist die Sorte jedoch häufig ein Ärgernis, ein Fremdkörper im deutschen Sortenspiegel. Ihnen ist nicht bewusst, in welcher Tradition sie steht. Denn die einst populäre Rebsorte wurde erst durch die Nazis von deutschen Rebflächen verbannt, weil sie als undeutsch und „Feindsorte“ galt. Schon seit mindestens 300 Jahren wird der Sauvignon - meist unter dem Namen Muskatsylvaner - in Deutschland angebaut. Besonders in Baden und auch in Franken war Sauvignon hoch geschätzt, und zumindest eine Theorie besagt, dass die mit Traminer und Chenin Blanc eng verwandte Traube von Großmähren erst nach Franken und von dort aus nach Frankreich gekommen ist.

Auch wenn der Sauvignon ein relativ gut definierbares Aromenprofil besitzt (es reicht von Gras über Kräuter, grüne Beeren, Kernobst sowie Paprika und manchmal auch anderes grünes Gemüse bis zu Holunderblüten und -beeren), weisen seine Weine je nach Herkunft und Winzerphilosophie doch erhebliche Unterschiede auf, und es herrscht unter Weinfreunden bisweilen durchaus Uneinigkeit, wenn nicht sogar Streit darüber, wie der „wahre“ Sauvignon zu schmecken hat.

Am unteren Ende der Reifeskala steht die extrem grüne, gras- und säurebetonte, aromatisch oft ziemlich laute Version. Sie ist bei manchen Sauvignon-Enthusiasten ausgesprochen beliebt, vermutlich weil diese Weine kaum verwechselbar sind und ihre plakative Aromatik den Weintrinker schon aus dem Glas anspringt. Nur kann man es drehen und wenden, wie man will: Man hat Wein aus unreifen Trauben im Glas, der den Qualitäten der Sorte kaum gerecht wird.

Aus reifen, gesunden Trauben entsteht bei nicht zu später Lese und vor allem in kühleren Lagen ein überaus anregender, lebhafter, bisweilen sogar rassiger Wein, dessen Aromen zwar immer noch überwiegend grün, aber eben nicht mehr unreif und laut erscheinen, sondern vielmehr fein, kräuterig-grasig und elegant-fruchtig. Die lauten Aromen der unreifen Version weichen dezent floralen, an Holunderblüten erinnernden Aromen und den ebenfalls recht charakteristischen Noten der Holunderbeere. Selbst recht kräftige Exemplare können aufgrund ihrer speziellen Aromatik und der vitalen Säure noch immer kühl und animierend wirken. Das klassische Vorbild dieses Stils sind die eher zurückhaltenderen Weine von der Loire, aber seit einer ganzen Weile schon machen diesem Idealbild die meist etwas offeneren und exotischer wirkenden Sauvignons aus Neuseeland Konkurrenz. Überall auf der Welt tendieren die Weine je nach Standort und Vorstellung der jeweiligen Produzenten mehr in die eine oder andere Richtung. Viele europäische Weinregionen sind dem Loire-Vorbild deutlich näher, auch wenn viele von ihnen, etwa Südtirol oder die Steiermark, nicht zu vergessen das Bordelais, längst einen eigenen Regionalcharakter entwickelt haben.

***) Rotweine unter 12 Euro – „Trinkspaß mit Klasse & Potential“ (Vinaria 05/2011)**

Sehen wir heute schon in manchen Weißweinkategorien mit Wehmut auf die Reife und die Substanz des Jahrgangs 2009 zurück, wird das beim Rotwein erst langsam, dafür aber auch noch deutlicher klar und schmeckbar: „2009 gehört zu den besten Rotweinjahrgängen der Dekade.“ So formuliert das jedenfalls Rüdiger Pröll in seinem Begleittext zur großen Verkostung der günstigen Rotweine des Jahrgangs 2009 in der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift Vinaria (05/2011, S. 52-53). Resümierend kommt er zum Schluss: „Lagerfähige Kandidaten sollte man einige Jahre im Keller

‚vergraben‘, denn beim darauf folgenden 2010er wird es, von einigen Ausnahmen abgesehen, wenig ernsthafte rote Reserven mit Potenzial geben.“

Umso beeindruckender die Resultate in Punkten und verbalen Beurteilungen der „einfacheren“



Weine des großen 9er-Jahrgangs, wo sich die Winzer aus dem Burgenland die vorderen Plätze mehr oder weniger unter sich ausmachen. Allen voran zeigt der Blaufränkisch Vitikult von Johann *Heinrich* aus Deutschkreutz (Mittelburgenland) mit 17,3 Punkten, welche Kraft, Finesse und einfach Klasse ein erschwinglicher Rotwein haben kann. Dahinter platzieren sich mit dem Blaufränkisch Rhodolith (17,2 P.) von Gernot *Schreiner* aus Rust (Neusiedlersee-Hügelland) und dem Zweigelt Kaiserberg (17,1 P.) von Josef *Unger* aus Halbtorn (Neusiedlersee) zwei Nord-Burgenländer. Danach folgen der Blaufränkisch Sails Red Hochberg vom Weingut *Bayer-In Signo Leonis* (17 P.) ex aequo mit dem Zweigelt Red Soil von Karl *Fritsch* aus Oberstockstall (Wagram), dem ersten Nicht-Burgenländer, und knapp dahinter der Blaufränkisch Perfektion (16,8 P.) von Rudolf *Kaiser* aus Großhöflein (Neusiedlersee-Hügelland).



Bereits auf dem nächsten Platz der Gesamtwertung liegt mit 16,7 Punkten und einem Preis von nur 7 Euro der Sieger der Kategorie „Best Buy bis 8 Euro“. Die Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon namens Gemärk vom Weingut Gernot *Schreiner* aus Rust, der damit nach dem zweiten Platz der Gesamtwertung auch noch den Sieg bei den Preis-Leistungs-Hits einfährt. Infos, Kostnotizen und Bewertungen der besten Weine aus einem Pool von insgesamt 260 verkosteten nachzulesen bei *Vinaria 05/2011*, S. 54-67, www.vinaria.at). Wir gratulieren allen ausgezeichneten Winzern zu ihren großartigen Leistungen!

***) Aus der WeltWeinWirtschafts-Redaktion: Stabiler Konsum, weniger Produktion, mehr Export**

Die weltweite Weinproduktion nimmt ab, der Konsum bleibt stabil und das Exportvolumen steigt. Das ist die Bilanz der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) für 2010. Demnach gingen im vergangenen Jahr - verglichen mit 2009 - 0,8 % der globalen Rebfläche verloren, die sich damit um 61.000 auf 7.586.000 ha verringerte. Die Traubenerzeugung sank weltweit um 3 % auf 64,5 Mio. Tonnen. Die globale Weinproduktion fiel mit 263,8 Mio. hl auf das Niveau von 1998 zurück; sie verminderte sich um rund 7,4 Mio. hl, was 2,7 % entspricht. Von den zwölf größten Erzeugerländern verzeichneten lediglich Argentinien, China, Südafrika und Chile zwischen 2005 und 2010 ein Produktionswachstum.

Dennoch kann der Weinbausektor auf die Verbraucher setzen: Der Weinkonsum stieg weltweit um 0,4 % auf 238 Mio. hl, nachdem die Tendenz seit 2007 rückläufig gewesen war. Dabei sind die USA, Deutschland, Australien, Kanada und China die Märkte, denen dieses leichte Wachstum zuzuschreiben ist. Schätzungen zufolge erhöhten sich die globalen Weinexporte 2010 um mehr als 7 %, wobei Italien und Spanien am meisten Wein ausführten.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: Traditionsfassbinderei nippt am Wein-Boom mit**

Seit mehr als 130 Jahren betreibt die Familie Schneckleitner ein Fassbinderunternehmen in Waidhofen/Ybbs und ist damit eine von zwei im Mostviertel ansässigen Bindereien. Den Traditionsbetrieb, der derzeit acht Mitarbeiter beschäftigt, verlassen jedes Jahr rund 1.200 Barriques und rund 60 bis 70 Lagerfässer mit einer Füllmenge von 1.000 bis 10.000 l. Von 2.000 l-Fässern aufwärts beträgt die Fertigungszeit je nach Fassgröße 40 bis zu 150 Stunden und auch noch mehr.

Zur Fertigung werden zu 80 Prozent französische und zu 20 Prozent heimische Eichenhölzer verwendet. Die Fässer finden ihre Abnehmer nicht nur in Österreich, sondern auch in Italien, Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Der Exportanteil liegt laut Firmenchef Herbert *Schneckleitner* zurzeit bei 35 %. „Da die Konsumenten beim Einkauf verstärkt auf Qualität setzen, sind die

Winzer bei der Verarbeitung des Weins zunehmend gefordert. Das französische Eichenholz ist bei den Winzern deshalb so beliebt, weil es dem Wein eine zusätzliche feine Geschmacksnote verleiht.“ Ein weiteres Plus sieht er darin, dass der Wein zu einem „generationenübergreifenden In-Getränk“ geworden sei.

Für das heurige Jahr rechnet der Fassbindermeister mit einem zehnpromtigen Umsatzzuwachs, und er ist auch langfristig zuversichtlich. Denn die nächste Generation steht schon in den Startlöchern und wird somit den Fortbestand des Betriebes sichern. Alle drei Schneckenleitner-Söhne arbeiten im väterlichen Unternehmen mit. (www.schneckenleitner.co.at)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion (1): Das Geheimnis der Rotweinflecken**

Wer Rotwein verschüttet, kennt den Effekt: Verdunstet die Flüssigkeit, bilden sich Ringe, die nur schwer zu entfernen sind. Wie diese Ringe genau entstehen, haben nun Physiker in einer sehr alltäglichen Untersuchung herausgefunden. Die Studie „Suppression of the coffee-ring effect by shape-dependent capillary interactions“ von Peter J. *Yunker* und Kollegen ist in „Nature“ erschienen. Flecken lassen sich damit zwar nicht vermeiden, aber zumindest könnte sich ihr Aussehen verändern. Dieses hängt nämlich von der Form des in den Flüssigkeiten gelösten Materials ab, wie eine Forschergruppe um Arjun *Yodh* von der University of Pennsylvania berichtet.

Was für den durchschnittlichen Menschen bloß getrocknete Flecken auf Tischen, Teppichen oder Kleidungsstücken sind, die man nur schwer wegbekommt, ist für die Forschung ein höchst interessantes und aufklärungswürdiges Phänomen. Denn was geschieht nun genau, wenn ein Tropfen Rotwein, in dem Teilchen aufgelöst sind, verdunstet? Die Ränder des Tropfens bleiben stabil. Nimmt das Volumen der Flüssigkeit durch das Verdunsten aber ab, fließt die Flüssigkeit vom Zentrum zu den Rändern. Damit verbunden sind auch die aufgelösten festen Teilchen, die sich nach und nach an den Rändern ansammeln. Ist die Flüssigkeit komplett verdunstet, bleiben die bekannten Ringe über. Eine entscheidende Rolle spielt dabei die Oberflächenspannung: Sie reguliert das Verhältnis der Moleküle an der Grenze zwischen der Flüssigkeit und der Luft. Flüssigkeiten mit einer großen Oberflächenspannung - wie z. B. Wasser - bilden relative runde, gewölbte Tropfen. Ihre Moleküle haften stark aneinander und werden von den Luftmolekülen weniger angezogen. Flüssigkeiten hingegen mit einer geringen Oberflächenspannung wie Alkohol bilden eher flachere Tropfen.

Dass es aber nicht nur auf die Beschaffenheit der Flüssigkeit ankommt, sondern auch auf jene der aufgelösten Teilchen, haben nun Arjun *Yodh* und sein Team herausgefunden. In einer Reihe von Experimenten veränderten sie die Form winziger Kunststoffpartikel, die in Wasser aufgelöst wurden. Es zeigte sich, dass runde Teilchen nach dem Verdunsten zu den bekannten Ringen führen, ellipsoide Teilchen hingegen zu einer gleichmäßigen Verteilung über den gesamten Fleck hinweg. „Ändert man die Geometrie der Teilchen, ändert man auch die Natur der Membran an der Schnittstelle zwischen Luft und Wasser“, erklärt *Yodh*. „Und das hat große Auswirkungen.“

Konkret heißt das: Runde Teilchen lösen sich leicht von der Wasseroberfläche, weil sie diese kaum durchstoßen. Elliptische Partikel hingegen brechen an manchen Stellen die Oberfläche der Flüssigkeit auf, was zu verstärkten Anziehungskräften untereinander führt. Die Ellipsoide verklumpen zu größeren Einheiten, und dies verhindert zum größten Teil ein Abfließen in Richtung Ränder der Tropfen. Und selbst wenn sie von der Oberfläche wegfließen, liegen sie aufgrund ihrer Form nicht so dicht aneinander wie runde Teilchen. Die loser gruppierten Partikelklumpen verteilen sich relativ gleichmäßig über die gesamte Fläche des verdunsteten Tropfens - der Beobachter sieht keine getrockneten Ringe mehr, sondern eine mehr oder minder gleich verteilte Farbfläche. In weiteren Experimenten fügten die Forscher dem Wasser Seife hinzu. Dadurch verringert sich die Oberflächenspannung, die elliptischen Teilchen verklumpen sich nicht mehr an der Oberfläche der Tropfen und verhalten sich so wie runde Partikel im Normalfall: D. h. auch sie fließen ab und bilden die bekannten Ringe. Auch mit Mischungen von Teilchen haben *Yodh* und sein Team experimentiert.

Unter bestimmten Umständen reicht schon die Zugabe von nur einigen wenigen länglichen Partikel aus, um eine überwiegend runde Schar von Teilchen vom Ringebilden abzuhalten.

Was hier so theoretisch klingt, hat eine Reihe praktischer Anwendungsgebiete, nämlich überall dort, wo man einen gleichmäßigen Belag - etwa von Farbe bei Tintenpatronen - haben möchte. Die „Rotweinringe“ können durch die aktuellen Forschungsergebnisse nicht verhindert werden – vielleicht werden sie aber eines Tages durch satte Vollflecken ersetzt.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion (2): 330.000 in Österreich alkoholkrank – Experten wollen Alkohol-Werbung einschränken**

330.000 Menschen in Österreich sind alkoholkrank. Beim Europäischen Forum Alpbach forderten Mediziner, dass die Krankheit Alkoholsucht als solche erkannt und dass unter anderem entsprechende Werbung beschränkt wird. Auch der Verkauf von Alkohol in Kantinen und Tankstellen wird kritisiert.

Alkohol kann krank machen, aber nicht jede und jeder, der zu viel trinkt, ist alkoholkrank. So hätten in Österreich 700.000 Menschen einen „problematischen Umgang“ mit Alkohol, und 330.000 seien alkoholkrank, sagt Michael *Musalek*, Leiter des Anton-Proksch-Instituts in Wien-Kalksburg, einer Therapie- und Forschungseinrichtung, die auf Sucht spezialisiert ist.

Die Zahl derer, die nie Alkohol trinken, sei gering, während Wein- und Bierkonsum gesellschaftlich akzeptiert sei: „Je besser ein Suchtmittel verfügbar ist, desto mehr wird es konsumiert, desto größer ist auch die Gruppe jener, die es problematisch konsumiert“, sagt *Musalek*.

Alkohol weniger leicht verfügbar machen, das bedeute keinesfalls, ihn zu verbieten, so der Suchtexperte, Psychiater und Psychotherapeut. Eine andere Überlegung des Experten ist, ob Betriebskantinen Alkohol ausschenken sollen oder nicht. Weiters sei der Verkauf an Tankstellen problematisch. „Es ist schon sehr eigenartig, dass man bei einer Tankstelle, wo man mit dem Auto hinfährt, rund um die Uhr Bier, Wein und Schnaps bekommt.“

Während Alkohol für viele quasi einfach dazugehöre, werde die Sucht danach stigmatisiert, bedauern Experten beim Forum Alpbach. Sie sei eine Krankheit und solle als solche anerkannt werden, zum Beispiel von privaten Versicherungen und hinsichtlich der Kostenübernahme und der Angebotspalette von Therapien. Alkoholismus sei eine chronische Krankheit - nicht heilbar, doch behandelbar, und wer sich in Behandlung begeben und dabei bleibe, habe eine 70- bis 80-prozentige Chance, dauerhaft abstinent zu sein, so *Musalek*.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion (3): Max-Planck-Forschern gelingt Risikovorhersage für Alkoholismus**

Wissenschaftler vom Max-Planck-Institut für experimentelle Medizin in Göttingen haben genetische Varianten des sogenannten CRF-Systems, der biologischen Stressachse, bei Schizophrenie-Patienten untersucht. Dieses System, das aus verschiedenen Signalmolekülen und den mit ihnen wechselwirkenden Empfangsstrukturen auf der Zelloberfläche besteht, ist von ganz wesentlicher Bedeutung für die individuelle Antwort auf Stress. Es gelang den Forschern um Hannelore *Ehrenreich* erstmals eine Interaktion genetischer Varianten innerhalb des CRF-Systems aufzuzeigen, welche einen hohen Aussagewert bezüglich des Risikos von komorbidem Alkoholismus aufweist.

Alkoholismus ist eine schwere, bis heute unheilbare Krankheit, die in den Industrie-Nationen eine Häufigkeit von bis zu 20 % der erwachsenen Bevölkerung erreicht. Unter dem Begriff Alkoholismus werden schwerer Missbrauch und Abhängigkeit zusammengefasst. „Die Behandlung des Alkoholismus wird durch eine extrem hohe Rückfallrate nach körperlicher Entgiftung und selbst nach monatelanger Entwöhnungstherapie erschwert“, erklärt Hannelore *Ehrenreich*, die am Max-Planck-Institut für experimentelle Medizin die Division Klinische Neurowissenschaften leitet.

Bei Menschen, die an chronischen Krankheiten leiden, etwa schweren Hautkrankheiten, Rheuma, Schizophrenie oder Depression, ergeben sich sogar Häufigkeiten für Alkoholismus von weit über

30 %. „Man kann sich unschwer vorstellen, dass Alkoholismus zusätzlich zu einer bereits behindernden Grundkrankheit katastrophale Auswirkungen für den Krankheitsverlauf und die individuelle Situation eines Betroffenen hat“, so die Medizinerin.

Jede schwere Krankheit bedeutet für einen Menschen eine extreme Belastung, gleichzusetzen mit einer massiven chronischen Stress-Situation. Die Entwicklung eines komorbiden Alkoholismus unter diesen Bedingungen kann demnach als verhängnisvoller Versuch gewertet werden, mit dem Stress umzugehen. Alkohol wird als leicht verfügbares Mittel eingesetzt, um innere und äußere Spannungen und negative Emotionen im Sinne einer Selbstbehandlung anzugehen.

Für die individuelle Antwort auf Stress ist grundsätzlich die genetische Konfiguration der biologischen Stressachse, insbesondere das sogenannte CRF-System von ganz entscheidender Bedeutung. Essenzielle Bestandteile dieses Systems sind der Corticotropin Releasing Factor (CRF) selbst - ein Hormon, das vor allem im Zwischenhirn, dem Hypothalamus gebildet wird -, seine Rezeptoren (CRFR), d. h. die spezifischen Bindungsstellen an der Zelloberfläche, welche die Wirkungen von CRF vermitteln, und ein CRF-bindendes Protein (CRFBP), welches die Funktion hat, etwa zu viel produzierten CRF abzufangen.

Demnach spielt die Balance zwischen dem Rezeptor (CRFR) und dem CRF-bindenden Protein (CRFBP), die beide um die Bindung des Hormons konkurrieren, eine Schlüsselrolle für den Grad der Stressantwort, die ein Individuum entfaltet. „Wüsste man vorher, wie ausgeprägt die Stressantwort einer Person, und wie hoch somit das Risiko ist, unter entsprechenden Bedingungen Alkoholismus zu entwickeln, dann könnten gezielte prophylaktische und therapeutische Maßnahmen ergriffen werden“, sagt *Ehrenreich*.

Katja *Ribbe* und ihre Kollegen vom Max-Planck-Institut für experimentelle Medizin in Göttingen sind genau dieser Frage nachgegangen. Dazu untersuchten sie Patienten der GRAS-Datensammlung (Göttingen Research Association for Schizophrenia), welche an einer Schizophrenie leiden. „Im Grunde dienten uns bei dieser wissenschaftlichen Fragestellung schizophrene Patienten als Modellpopulation für chronisch gestresste Menschen. Anhand dieser Modellpopulation wollten wir prüfen, ob Beziehungen zwischen genetischen Varianten innerhalb des CRF-Systems und einer Veranlagung zum Alkoholismus bestehen“, erläutert *Ribbe*.

Und tatsächlich gelang es den Wissenschaftlern, erstmals eine derartige Interaktion nachzuweisen: Danach besitzen bestimmte genetische Varianten des CRF-Systems, nämlich CRFR1 und CRFBP in Kombination, einen hohen Vorhersagewert bezüglich des Risikos von komorbidem Alkoholismus. Die Autoren replizierten ihren Befund überdies in einer kleinen Kontrollgruppe von Patienten mit anderen psychiatrischen Erkrankungen. Aus ihren Ergebnissen schließen die Forscher, dass die gefundene Risikokonstellation vermutlich ganz generell auf andere chronisch gestresste Menschen und andere Krankheitsgruppen übertragbar ist.

„Bei der genannten Risikokonstellation führen die genetischen Varianten von CRFR1 und CRFBP dazu, dass die Balance zwischen Rezeptor und Bindungsprotein so eingestellt ist, dass es schon spontan zu einer hyperaktiven Stressachse kommt“, sagt *Ehrenreich*: „Anders ausgedrückt, Menschen, die diese genetische Kombination aufweisen, stehen praktisch immer stärker ‚unter Strom‘, und sind bei chronischen Stress-Situationen weit mehr gefährdet, komorbiden Alkoholismus zu entwickeln, als Menschen mit allen anderen Kombinationen dieser Gene.“

Auf der Basis dieser Studie ergibt sich also künftig die Möglichkeit, Risikopatienten zu identifizieren und mit entsprechenden prophylaktischen und therapeutischen Maßnahmen zu behandeln. „Im Grunde ist die vorliegende Untersuchung ein prototypischer Schritt zur Entwicklung künftiger individualisierter Therapieansätze“, so *Ehrenreich*.

Originalveröffentlichung: *Ribbe* K. et al.; Prediction of the risk of comorbid alcoholism in schizophrenia by interaction of common genetic variants in the corticotropin releasing factor system; Archives of General Psychiatry, online August 1, 2011

***) Termine – Termine – Termine**

- Donnerstag, 25., bis Sonntag, 27. August, 14:00 – 23:00 Uhr: „Hoffest im Weingut Zwickelstorfer“
Fans des traditionellen Heurigen wreden an diesen drei Tagen Freude finden, an denen das Weingut *Zwickelstorfer* in Zusammenarbeit mit Slowfood seine Türen öffnet. Dazu präsentiert auch das Weingut Jörg *Bretz* seine seine Weine. (Anmerkung bbj: *Bereits zweimal war er mit seinem Blaufränkisch im A la Carte als bester Rotwein Österreichs ausgezeichnet worden!*)
Informationen telefonisch unter 02162 / 62552 oder per mail unter wein@zwickelstorfer.com.
- Freitag, 26. August, ab 18:00 Uhr: „Genussabend mit den Weingütern *Forstreiter & Taferner*“
Das Weingut *Taferner* kocht mit einem mehrgängigen Menü und sorgt damit sowie mit Weinen von Meinrad *Forstreiter* (Kremstal) und Weinen aus dem eigenen Keller für Entspannung. Anschließend besteht, sich bei einer professionellen Weinverkostung noch intensiver mit der Thematik auseinanderzusetzen. EUR 58,--.
Tafi's Heuriger. Kiragstettn 24, 2464 Göttlesbrunn. Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung erforderlich unter 0664 / 844 37 84 bzw. unter platzi-heuriger@aon.at.
- Freitag, 26. August, ab 20:00 Uhr: „Wein trifft Jazz“
Weine vom Weingut Familie *Graßl*, Nepomukhof, Köstlichkeiten von Haubenkoch Adi *Bittermann* und jazzige Klänge von „Voice & Keys“ sorgen für einen entspannten Abend, der die wunderbare Leichtigkeit des Seins illustriert. EUR 75,--.
Weingut Familie *Graßl*, Nepomukhof. Dorfstraße 2, 2464 Göttlesbrunn. Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung erforderlich unter 0699 / 117 997 00 bzw. unter grassl@nepomukhof.at.
- Sonntag, 28. August, 14:00 – 19:00 Uhr: „Rubin Carnuntum – Jahrgangspräsentation“
Zur ersten Präsentation ihres jüngsten Jahrgangs kommen die Rubin Carnuntum Weingüter ins Schloss Hof. Das Schloss, die Terrasse und der Garten verwandeln sich in einen einzigartigen Wein- und Genussschauplatz. Schloss Hof. Rubin-Degustation inkl. Schloss-Eintritt: EUR 22,--. Kinder: EUR 7,50. Vorverkauf: EUR 19,50.
Vorverkauf bei Ö-Ticket, Tel.: 01 / 96096 bzw. www.oeticket.com, oder bei Pipal-Reisen Bruck/Leitha, Tel.: 02162 / 68073
Um Anmeldung zur Rubin Carnuntum Degustation wird gebeten: 01 / 36 97 99 00 bzw. office@wine-partners.at. (www.carnuntum-experience.com)
- Montag, 29. August, ab 18:00 Uhr: „Das Beste aus dem Römerland Carnuntum“
Die drei Haubenköche der Region, Adi *Bittermann*, Roland *Lukesch* und Johannes *Jungwirth* sowie die Rubin Carnuntum Weingüter treten vereint auf. Besucher erfreuen sich bei einem sechsgängigen Menü mit Weinbegleitung an einem kulinarischen Feuerwerk der Sonderklasse, das die Carnuntum Experience 2011 gebührend abschließt. Literarisch unterhält Erwin *Steinhauer*, für die musikalische Umrahmung sorgen „d'Strohtroga“. EUR 230,--.
Weingut Franz und Christine *Netzl*. Rosenbergstraße 17, 2464 Göttlesbrunn. Begrenzte Teilnehmerzahl. Information unter 01 / 36 97 99 00 bzw. unter j.mehofer@wine-partner.at.

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 neun Newsletters (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.

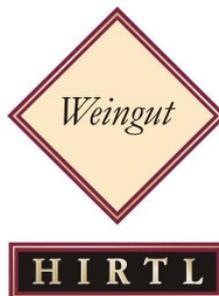
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



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



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
