

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_05

## 6. MÄRZ 2013

### Die Themen:

- Pfarrer Helmut Schüller sprach zum Thema Faire Wirtschaft:  
Ethik und Moral, ist das möglich?..... 2
- Export-Offensive für österreichischen Wein nach China ..... 3
- Zweitniedrigste Weinernte seit 15 Jahren – NÖ besonders betroffen ..... 4
- Von Pulverschnee und kulinarischen Schätzen:  
Ein Skierlebnistag am Arlberg – Teil 1: Lech – Zürs – Stuben..... 4
- Weinviertel DAC: Rekordmenge verkauft..... 6
- WineSpectator Top 100 2012 – Ein Österreicher mit dabei!..... 6
- Aus der Wissenschaftsredaktion
  - (1): Briten trinken viel mehr Alkohol als angenommen ..... 6
  - (2): Lundbeck erhält Zulassung für Selincro ..... 7
  - (3): Zur Umsetzung der EU-Biowein-Verordnung..... 8
- Der Wein und sein Umfeld
  - (1): NÖ Landesausstellung startet Sammelaktion –  
Bis Ende März Leihgeber von Brotdosen und Weingläsern gesucht ..... 8
  - (2): Garten- & Dekormesse Burg Perchtoldsdorf, 3. - 5. Mai 2013 ..... 9
- Internationale Messetermine..... 9
- Termine – Termine – Termine..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013..... 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 12

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

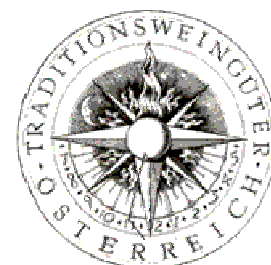
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS Sandgrube 13



**\*) Pfarrer Helmut Schüller sprach zum Thema Faire Wirtschaft:  
Ethik und Moral, ist das möglich?**



Wine-After-Work-Veranstalter Dr. Herbert *Braunöck* (li.) im Gespräch mit Mag. Helmut *Schüller*, Pfarrer von Probstdorf

Das 27. Wine After Work hatte als Keynote Speaker Pfarrer Helmut *Schüller* zu Gast. Das Thema „Faire Wirtschaft“ war der Ausgangspunkt und führte bald in den persönlichen Bereich jedes Einzelnen. Jeder Mensch kann ethisch handeln und hat auch ein untrügliches Gefühl, was erlaubt und was nicht erlaubt ist, was anderen nützt oder schadet und, ob er sich nur selbst bereichert oder auch seinen Mitmenschen ihren Anteil lässt. So liegt es auch bei jedem Menschen seine Zukunft selbst zu gestalten. Das setzt allerdings ein eigenverantwortliches

Handeln nach ethischen Grundsätzen voraus und führt zu einer Wirtschaft, in der faires Handeln gelebt wird.

Die Lebensmittelskandale der letzten Zeit werfen auf die „Faire Wirtschaft“ einen dunklen Schatten. Sie heißen Pferdefleisch und Bio-Freiland Eier und sind ein großer Betrug am Konsumenten. Wer erinnert sich noch an den Weinskandal in Österreich in den 1980ern. Das unerlaubt einem einfachen Wein beigemengte Glykol täuschte ein hohes Prädikat vor, das teuer verkauft werden konnte. Die „Wertsteigerung“ fand im Keller statt, war zwar nicht gesundheitsschädlich aber ein glatter Betrug. Das anschließende



Hoher Wohlfühlfaktor in den Kellern der Sektkellerei Schlumberger in Wien: Pressesprecher Mag. Benedikt *Zacherl* und Vorstand Herbert *Jagersberger* mit Dr. Herbert *Braunöck* (v.l.n.r.)

Weingesetz war streng und führte zu einem Qualitätssprung, der bis heute ungebrochen anhält. So entstand aus einer Krise ein neues Bewusstsein, das einer ganzen Branche – der Produktion und Vermarktung von Wein – eine neue Dimension vermittelte. Aus Schaden wird man klug lautet das Sprichwort, aber nicht immer wie man sieht. (hb)

([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urban-ritter.at](http://www.urban-ritter.at), [www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at), [www.privatkeller.at](http://www.privatkeller.at))



„Wir können vieler Dinge entbehren  
und dies und jenes nicht begehren,  
doch werden wenig Männer sein,  
die Weiber hassen und den Wein.“

(Johann Peter Hebel,  
1760-1826)



### \*) Export-Offensive für österreichischen Wein nach China

Mit dem Jahreswechsel in China hat vor kurzem das „Jahr der Schlange“ begonnen und mit diesem eine neuerliche Chance für europäische Weinproduzenten, sich auf dem unumstrittenen Top-Wachstumsmarkt für internationale Weine zu positionieren. Keine Frage: Die Chinesen sind auf den Geschmack gekommen. Vorbei sind die Zeiten, in denen in China bei alkoholischen Getränken nur Schnaps und Bier getrunken wurden. Bereits heute zählt der chinesische Markt 23 Mio. potentielle Weingenießer, für das Jahr 2025



Besucher bei der FHC China 2012 in Shanghai beim Weinverkosten und „Fachsimpeln“. © WM3 WeinManagement

werden 80 Mio. prognostiziert – eine spannende Chance für heimische Weinerzeuger, auf diesem gigantischen Markt Fuß zu fassen. Mit gut 500.000 ha Rebland rangiert das „Reich der Mitte“ inzwischen auf Platz fünf in der Welt hinter Spanien, Italien, Frankreich und der Türkei, bei der Produktion auf Rang sechs hinter Italien, Frankreich, Spanien, den USA und Argentinien. Für den Zeitraum von 2010 bis 2014 wird mit einem Anstieg der Produktion um 77 % (!) gerechnet. Dennoch reicht diese Menge bei weitem nicht aus, um den Durst im Inland zu stillen und dazu noch die zaghaft beginnenden Exportanstrengungen zu unterstützen. Der Import von Wein aus allen weinbautreibenden Nationen der Welt ist notwendig, vor allem „Ganhong“, wie die Chinesen den trockenen Roten nennen, erfreut sich stark steigender Beliebtheit.



ProWein-Stand auf der FHC 2012 in Shanghai © WM3 WeinManagement

Beim halbtägigen Seminar „CHINA INCENTIVE – CHINA INTENSIV“ informieren Fachexperten der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM), der Wirtschaftskammer Österreich (WKO), der Messe Düsseldorf/ProWein, sowie der WeinManagement Plattform WM3 daher über den Status quo einer demnächst führenden Weinbaunation und geben Inputs für den erfolgreichen Markteinstieg. Darüber hinaus ist im Rahmen einer Kooperation zwischen der Messe Düsseldorf/ProWein und der China International Exhibitions, Mitglied der Allworld Exhibitions und Organisator der FHC China, die Durchführung der „ProWine China“ von 13. bis 15. November 2013 im Shanghai New International Expo Centre (SNIEC) fixiert worden.

#### VORTRAGENDE & THEMEN:

- Mag. Christian Dworan / ÖWM / Export Fokusbereiche: Zentral- und Osteuropa, Asien  
Thema: Entwicklung der österreichischen Weinexporte nach China/Hongkong 2005 – 2012 / Was macht die ÖWM am chinesischen Markt?

- Irene *Braunsteiner* / WKO / Außenwirtschaft Branchen und Messen, Projektmanagerin  
Thema: Das Messeprogramm der Außenwirtschaft Austria für Lebensmittel & Wein in Asien – Facts & Figures, Serviceleistungen
- Marius *Berlemann* / Messe Düsseldorf GmbH / Senior Project Manager  
Thema: Die ProWine China – Das Tor zum Weinhandel in China, dem Wachstumsmarkt Nummer eins auf der Welt
- Hermann *Mayer* / WM3 WeinManagement & GOMARIN Gourmetmarketing International  
Thema: Chancen für einen erfolgreichen Markteinstieg, Risiken beim Weinexport nach China und Tipps für die langfristige Positionierung

### **Seminar *CHINA INCENTIVE – CHINA INTENSIV***

**Wann:** 18. März von 14:30 bis ca. 18:30

**Wo:** Austria Trend Hotel Donauzentrum, Seminarraum Lobau

Wagramer Strasse 83-85, A-1220 Wien, [www.austria-trend.at/doh](http://www.austria-trend.at/doh)

Kosten/Person: € 96,- (inkl. USt., Kaffee, Konferenzgetränke und Seminarunterlagen)

Die Teilnehmeranzahl ist limitiert, Anmeldungen für Leser des BBJ Wein-Newsletters exklusiv bis spätestens 12.03.2013 bei Viktoria *Hofer*, WM3 WeinManagement, unter [hofer@wmhoch3.at](mailto:hofer@wmhoch3.at) oder Tel.: +43 / (0)2732 / 70582.

### **\*) Zweitniedrigste Weinernte seit 15 Jahren – NÖ besonders betroffen**

Die heimische Weinernte 2012 ist vor allem wegen des Frosts um 23 % geringer ausgefallen als 2011, die Lager waren allerdings um 24 % stärker gefüllt. Mit 2.154.800 hl wurde laut Statistik Austria die zweitgeringste Ernte seit 15 Jahren eingefahren. Besonders stark betroffen war Niederösterreich. Nach der schwachen Ernte 2010 mit 1,7 Mio. hl habe es nun innerhalb von drei Jahren die zweite stark unterdurchschnittliche Weinernte gegeben – mit einem Minus von 14 % im Vergleich zum Fünfjahresschnitt. Weiß- und Rotweine waren 2012 in gleichem Ausmaß von den Verlusten betroffen: Die Weißweinernte lag mit 1,4 Mio. hl um 14 % unter dem Fünfjahresschnitt, die Rotweinernte mit 802.800 hl um 13 %.

Hauptverantwortlich für die magere Mengenausbeute waren laut Statistik Austria großflächige (Spät)-Frostschäden in Niederösterreich. Die Ernte im Bundesland sank gegenüber 2011 um fast ein Drittel (31 %) auf 1,2 Mio. hl. Verglichen mit dem Fünfjahresschnitt betrug der Rückgang mehr als ein Fünftel (22 %). Zu schaffen machten den Winzern zusätzlich – wenn auch in einem geringeren Ausmaß – die fröhsommerliche Dürre und ein ungewöhnlich heftiger Unwettersommer. Der Anteil Niederösterreichs an der Gesamternte war 2012 mit 57 % um 7 %punkte geringer als 2011. Im Weinviertel (624.000 hl) und im Kamptal (126.500 hl) lag die Weinernte um je 31 % unter dem Fünfjahresschnitt.

Deutlich weniger Wein als 2011 geerntet wurde auch in der Steiermark mit 213.100 hl (- 28 %). Im Burgenland waren es stabil 685.400 hl (- 1 %). Im Vergleich zum langjährigen Durchschnitt war das Produktionsniveau in den beiden Bundesländern annähernd stabil. Die Wiener Weinernte lag mit 21.900 hl zwar um 13 % unter 2011 aber um 8 % über dem Fünfjahresschnitt.

Bei Prädikats- und Qualitätsweinen mussten laut Statistik Austria „beachtliche Verluste“ hingenommen werden: Geerntet wurden hier um 18 % weniger als 2011. Noch stärker war der Rückgang im Segment Weine (vormals Tafelweine) und Landweine mit einem Minus von 47 % gegenüber 2011, wobei es in Niederösterreich zu einem Minus von 61 % kam.

### **\*) Von Pulverschnee und kulinarischen Schätzen:**

#### **Ein Skierlebnistag am Arlberg – Teil 1: Lech – Zürs – Stuben**

Der Arlberg. Kein anderes Skigebiet in Österreich ist bekannter für Tiefschnee, Firn und Geländefahren. Alles was das „Winterherz“ des begeisterten und geübten Skifahrers so begehrt. Kaum ein anderes Schigebiet Österreichs bietet aber auch so viele kulinarische Reize. Von urigen Hütten bis

zu einer Vielzahl von Gourmetlokalen. In Kombination mit den unzähligen Möglichkeiten des Skifahrens – von Tiefschnee bis zu extrem schönen Pisten – kann man hier den Winterurlaub so richtig genießen.

07.00 Uhr Tagwache. Nach einem kurzen Blick aus dem Fenster steht fest: Heute ist ein perfekter Skitag. Neuschnee, die Gipfel verschneit, blauer Himmel, die Sonne strahlt schon kräftig und doch ist es sogar relativ kalt für die Jahreszeit. Wie legen wir den Tag an? Unser Frühstücksthema.

Nur keine Fehler, sprich Leerläufe oder noch schrecklicher, in den Skispuren der anderen Fahrer nachgraben. Heute wollen wir alles. Tiefschnee und Kulinarik. Denn das gute Essen und richtigen Getränke dürfen an so einem Tag natürlich nicht fehlen. Nach vielen Aufenthalten wissen wir schon, wie wir die heutige Skiroute anlegen. Und planen natürlich auch schon unsere „Einkehrschwünge“.

Aufbruch vom **Hotel Burg in Oberlech**, runter nach **Lech**. Sogar auf der Piste ziehen wir die ersten Spuren. Der Tag fängt gut an.

08.30 Uhr bei der **Rüfikopfgondel**. Irgendwie getrieben, aber am Arlberg ganz normal. Hinter uns schon einige andere, die darauf warten uns zu über-



holen. Oben angekommen ein traumhaftes Panorama. Einfach einzigartig. Warum nicht immer hier sein? Na egal, keine Zeit. Los geht's. Wir halten uns links den Berg entlang, queren in die langen weiten Hänge Richtung Trittalpbahn.

Auf der **Trittalpe** machen wir kurz Rast. Ein paar Minuten. Sicher die lässigste Hütte im Skigebiet **Zürs**. Ein schöner Ausblick, ein Espresso, ein erfrischendes Getränk, ein Telefonat. Mehr nicht. Es gilt den Tag zu nutzen. Zu einer späteren Tageszeit sind auf der Trittalpe die Salate und da vor allem der kalte „**Lumpensalat**“ sehr zu empfehlen.

Von der Trittalpe fahren wir nach Zürs. Die Trittkopfbahn hinauf auf fast 2.500 Meter. Wir queren ins Gelände **Richtung Himmeleck**. Kurz davor biegen wir ab und runter geht's die **Nadeln**. Nur nicht zu tief. Dann links raus in die nächsten Hänge. Jetzt bin ich endgültig munter. Schon steil. Wir können **Stuben am Arlberg** schon sehen. Unser nächstes Etappenziel. Wir schlagen uns über die Verbauung der **Bundesstraße Rauz – Zürs** und cruisen die mittlerweile flachen Hänge nach unten. **Stuben**. Geburtsort vom genialen Skifahrer **Hannes Schneider**. Ein Marcel Hirscher seiner Zeit.

Ein respektvolles Innehalten, ein Abklatschen, aber dann macht sich nach dieser ersten „Königsetappe“ doch der Durst bemerkbar. Ein kurzer Sprung auf ein Getränk. In Stuben ein Tipp für beste Kulinarik: **Restaurant & Hotel Mondschein** im Zentrum. Ein Hotel mit echtem Charme und der spürbaren Liebe zum Wein, der Weinkeller ist aus dem 17. Jahrhundert. Auch entdeckt man hier feine Tröpferl



von noch unentdeckten Jungwinzern. Anzumerken gilt: Zwischen den Weinproben gibt es als Stärkung im Weinkeller das „Mondschein-Gröstl“, als stabilisierende Unterlage nicht zu verachten.

(*Michaela Lefor, Thomas Oberbauer, [www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)*)

### \*) Weinviertel DAC: Rekordmenge verkauft

2012 konnten die rund 600 produzierenden Winzerbetriebe in Summe fast vier Mio. Flaschen „Weinviertel DAC“ verkaufen. Das ist ein Anstieg um 4 % gegenüber 2011. Noch nie zuvor ist eine so große Menge an „Weinviertel DAC“ abgesetzt worden wie im Vorjahr. „Obwohl die gesamte Veltliner-Ernte 2012 witterungsbedingt mengenmäßig schwach ausgefallen ist, wird es auch heuer genug ‚Weinviertel-DAC-Wein‘ geben“, versichert Landesrat Dr. Stephan *Pernkopf*. „Vor allem das Pulkautal, aber auch andere Teile Niederösterreichs waren im Mai des Vorjahres von einem seltenen Spätfrost geschädigt worden.“ ([www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at))

Hinweis: Die Verkostungstermine der neuen Weinviertel DAC-Weine finden Sie im Anhang in der Rubrik „Termine“. Viel Spaß und Prost! (*bbj*)

### \*) WineSpectator Top 100 2012 – Ein Österreicher mit dabei!

Jedes Jahr – seit 1988 (!) – veröffentlicht die renommierte US-Weinfachzeitschrift „Wine Spectator“ ihre Liste der „Top 100“. Damit sollen die „most exciting wines“ des jeweiligen Jahres gewürdigt werden, die den Verkosterinnen und Verkostern der Redaktion präsentiert worden waren. Diese 100 Weine stehen beispielsweise für die wichtigsten Trends des jeweiligen Jahres, für eine großartige Winzer-Generation, für die erfolgreichsten Weinregionen der Welt und für den sogenannten „X-Faktor“. Dieser Faktor kann ein neuer, ambitionierter Winzer sein, ein Benchmark-Wein oder ein Meilenstein für das jeweilige Anbaugebiet. Ganz besonders betonen die Redakteure, dass es nicht „die besten“ des Jahres, sondern eben die „aufregendsten Weine“, eben die „most exciting wines“ sind, die hier zusammengefasst vorgestellt werden.



2012 verkosteten die Tester 17.000 Weine aus der ganzen Welt. Mehr als 5.500 dieser Weine wurden mit 90 Punkten oder mehr bewertet. Und aus diesen Top-Weinen wurden die besten 100 gefiltert. Sie kommen aus dreizehn Ländern ... und einer davon aus Österreich: *Nikolaihof Grüner Veltliner Hefeabzug 2010*. Zwar landete der Wein mit 92 Punkten auf Rang 65, ließ dabei aber aufgrund des wahrgenommenen „X-Faktors“ so prominente Weine wie *Château Lynch-Bages 2009* (96 Punkte, Rang 93, \$ 150,-) und einen der legendären Kultweine aus Kalifornien, den *Monte Bello 2009 Santa Cruz Mountains von Ridge* (95 Punkte, Rang 94, \$ 150,-) hinter sich.

Wir gratulieren Nikolaus *Saahs* und seinem Team ganz allerherzlichst!

Wer war „most exciting“? Wir liefern gerne die Top-Drei: (1) *Shafer Relentless Napa Valley 2008* (Kalifornien, USA), (2) *Château de St.-Cosme Gigondas 2010* (Rhône, Frankreich), (3) *Two Hands Shiraz Bella's Garden 2010* (Barossa Valley, Südaustralien). Die ganze Liste ist zu finden unter: [http://images.winespectator.com/wso/pdf/WS123112\\_Top100AtAGlance.pdf](http://images.winespectator.com/wso/pdf/WS123112_Top100AtAGlance.pdf)

### \*) Aus der Wissenschaftsredaktion (1): Briten trinken viel mehr Alkohol als angenommen

Die Menge an Alkohol, die in England getrunken wird, dürfte höher sein als angenommen, wie Forscher des University College London herausgefunden haben. Die Wissenschaftler verglichen die Verkaufszahlen mit den Angaben, die Teilnehmer bei Umfragen machten. Fast die Hälfte des verkauften Alkohols fehlte jedoch in den genannten Zahlen. Diese Ergebnisse legen nahe, dass viele Briten mehr als die Menge Alkohol trinken, die als nicht gesundheitsgefährdend eingestuft wird. Details wurden kürzlich im *European Journal of Public Health* veröffentlicht.

Das Team um *Sadie Boniface* berücksichtigte den nicht angegebenen Alkohol. Es zeigte sich, dass Trinkexzesse viel häufiger vorkommen dürften als die offiziellen Zahlen nahelegen. Experten wie *Alcohol Concern* gehen davon aus, dass große Mengen an Alkohol nicht angegeben wurden, weil es die Betroffenen nicht zugaben oder den Überblick über ihren Konsum verloren hatten. Laut der Studie überschreiten 19 % mehr Männer und 26 % mehr Frauen als bisher angenommen die nicht

gesundheitsgefährdende Höchstmenge an Alkohol. Auch während der Woche war der Alkoholkonsum höher als bisher angenommen. 15 % mehr Männer und 11 % mehr Frauen überschritten auch hier die offiziell vertretbaren Mengen.

Die derzeitige Empfehlung der Chief Medical Officer geht davon aus, dass Männer regelmäßig nicht mehr als vier Einheiten Alkohol pro Tag trinken sollten und Frauen nicht mehr als drei. Das Royal College of Physicians empfiehlt pro Woche Grenzwerte von 21 Einheiten für Männer und 14 für Frauen. Eine Einheit Alkohol entspricht in etwa einem Seidel Bier oder ca. einem Achtel Wein.

„Diese Studie wurde durchgeführt, um zu zeigen, wie der Alkoholkonsum aussehen würde, wenn der gesamte verkaufte Alkohol berücksichtigt werden würde“, so *Boniface*. Die Forschungsergebnisse haben laut der Wissenschaftler potenziell enorme Auswirkungen auf das englische Gesundheitswesen. Die Forscher werteten die Verkaufsdaten des britischen Finanzamts aus und verglichen sie mit zwei Umfragen zum Alkoholkonsum aus dem Jahr 2008.

Die General Lifestyle Survey analysierte bei 12.490 Erwachsenen den durchschnittlichen Alkoholkonsum pro Woche. Die Health Survey for England konzentrierte sich auf den Tag mit dem stärksten Alkoholkonsum der vergangenen Woche. An dieser Studie nahmen 9.608 Personen teil. Die Wissenschaftler wollen jetzt die Charakteristika und die Motive jener Menschen untersuchen, die weniger Alkohol angaben, als sie tatsächlich getrunken hatten. Verantwortlich dürften Trinkmuster und Gewohnheiten sein.

#### **\*) Aus der Wissenschaftsredaktion (2): Lundbeck erhält Zulassung für Selincro**

Die Europäische Kommission hat das Lundbeck-Präparat Selincro (Wirkstoff Nalmefen) zur Reduktion des Alkoholkonsums bei Erwachsenen für den europäischen Markt zugelassen. Selincro ist damit das erste Präparat mit einer Zulassung zur Behandlung der Alkoholkrankheit durch die Verringerung des Alkoholkonsums. Selincro ist verschreibungspflichtig und wird ab Sommer 2013 auch in Österreich verfügbar sein.

In Österreich sind 360.000 Österreicher alkoholkrank, was in etwa der Einwohnerzahl des Bundeslands Vorarlberg (371.192 Einwohner) entspricht. 760.000 der erwachsenen Österreicher konsumieren regelmäßig Alkoholmengen, die ein erhebliches Gesundheitsrisiko darstellen. Die Alkoholkrankheit ist eine psychische Erkrankung, die sowohl durch soziale, als auch durch genetische Faktoren beeinflusst wird. Übermäßiger Alkoholkonsum trägt maßgeblich zur Entwicklung von Krebs-, Herz-Kreislauf- und anderen Erkrankungen bei. „Mit Selincro können auch jene Patienten erreicht werden, für die bei Therapiebeginn der vollständige und sofortige Verzicht auf Alkohol eine unüberwindbare Hürde darstellt. Selincro ist das erste Präparat, das eine langfristige Reduktion des Alkoholkonsums ermöglicht. Dies ist eine neue Chance für alle Personen, die erkrankt haben, dass sie zu viel Alkohol konsumieren und daher eine Behandlung beginnen wollen“, sagt Harald *Bichler*, Geschäftsführer von Lundbeck Austria.

Die Zielgruppe von Selincro sind Erwachsene mit Alkoholabhängigkeit, deren Alkoholkonsum sich auf einem hohen Risikoniveau befindet (> 60g/Tag bei Männern – entspricht 1,5 Liter Bier oder 1 Flasche Wein; > 40g/Tag bei Frauen – entspricht 1 Liter Bier oder 1/2 Liter Wein) und die noch keine körperlichen Abhängigkeitssymptome aufweisen. Selincro wirkt auf das Motivationssystem im Gehirn, das bei Alkoholkranken dereguliert ist. Dieses so genannte Opioid System wird durch Selincro moduliert, was zu einem verminderten Verlangen nach Alkohol führt. Selincro wird daher auch nur an jenen Tagen eingenommen, an denen der Patient das Risiko verspürt, Alkohol zu konsumieren.

Für die Zulassung wurde Selincro in internationalen Studien getestet, an denen auch Patienten aus vier Studienzentren in Österreich teilnahmen. Patienten, die Selincro einnahmen, reduzierten ihren Alkoholkonsum im ersten Monat im Schnitt um 40 %. Nach 6 Monaten war der Alkoholkonsum um ca. 60 % geringer als zuvor. Dies entspricht einer durchschnittlichen Verringerung der Trinkmenge um fast eine Flasche Wein täglich.

### **\*) Aus der Wissenschaftsredaktion (3): Zur Umsetzung der EU-Biowein-Verordnung**

Im August 2012 trat die „Europäische Durchführungsverordnung zur ökologischen Weinbereitung“ (203/2012) in Kraft, welche die EU-Kommission im Februar verabschiedet hatte. Auf der BioFach äußerten sich sowohl EU-Agrarkommissar Dacian *Ciolo* als auch weitere Kommissionsvertreter und Verbandsrepräsentanten zu den ersten Erfahrungen mit den neuen Richtlinien.

Noch im Jahr 2012 hat die Internationale Vereinigung Biologischer Landbaubewegungen (IFOAM) ein Dossier über die europäischen Öko-Verordnungen herausgegeben, in dem die Autoren Alessandro *Triantafyllidis*, Cristina *Michelsoni* und Dr. Uwe *Hofmann* in einem Beitrag mit dem Titel „Die Europäische Durchführungsverordnung zur ökologischen Weinbereitung: eine lange Debatte und ein politischer Kompromiss zur Lösung eines langjährigen Problems“ die Hintergründe aufzeigen. Darin heißt es: „Die Kommission hat mehrmals versucht, eine gemeinsame Verordnung zu erlassen. Es war jedoch von Beginn weg klar, wie schwierig sich dies gestalten würde, ohne dabei lautstarken und differenzierten Widerstand innerhalb der Öko-Bewegung und aus dem konventionellen Sektor hervorzurufen. Folgende Aspekte stellten Schwierigkeiten dar:

- In Europa wird Wein in vielen sehr unterschiedlichen Gebieten hergestellt, und die Weinbereitung stützt sich auf lokale Traditionen. Dies macht den Reichtum und das Potenzial des europäischen Weinsektors aus.
- Marketingstrategien und Image des Weins setzen größtenteils auf ‚Authentizität‘ und ‚Natürlichkeit‘, insbesondere in Europa. Wenn man von Biowein spricht, würde dies bedeuten, dass alle anderen Weine nicht ökologisch sind, und damit würde das Image konventioneller Weine gefährdet.
- In Europa besteht schon lange eine Debatte zwischen Familienbetrieben und Winzern einerseits und dem industriellen Sektor andererseits. Beide vertreten voneinander abweichende Interessen und haben nicht nur die GMO (Gemeinsame Marktorganisation) stark beeinflusst, sondern durch die geführten Debatten auch den Abschluss der Öko-Verordnung verzögert.“

### **\*) Der Wein und sein Umfeld (1): NÖ Landesausstellung startet Sammelaktion – Bis Ende März Leihgeber von Brotdosen und Weingläsern gesucht**

Im Vorfeld der NÖ Landesausstellung 2013, die von 27. April bis 3. November unter dem Titel „Brot & Wein“ in Asparn an der Zaya und Poysdorf stattfinden wird, wurde nun eine Sammelaktion gestartet, die nach Brotdosen und Weingläsern – egal, ob aus Holz, Email, Kunststoff oder Keramik bzw. ob Achterl, Viertelglas, mit oder ohne Henkel, als Zinnbecher oder Kristallglas – samt den dahinterstehenden Geschichten sucht. „Mit Ihrer persönlichen Leihgabe werden Sie Teil dieser spannenden Entdeckungsreise rund um die Kulturgeschichte von Brot und Wein“, erklärt dazu Landesausstellungs-Geschäftsführer Kurt *Farasin*: „Die Niederösterreichische Landesausstellung 2013 ermöglicht einen persönlichen Zugang zu diesem Thema. Ganz in diesem Sinne steht auch die Sammelaktion: Ihr Weinglas mit persönlicher Gravur oder die Brotdose Ihrer Großeltern kommt bei uns in die Vitrine.“

Seit kurzem sind auf der Homepage [www.noe-landesaussstellung.at](http://www.noe-landesaussstellung.at) sowie auf den Gemeindeämtern von Asparn an der Zaya und Poysdorf Formulare erhältlich, mit denen man sich als Leihgeber anmelden kann. Am 5. April von 9 bis 12 Uhr im Feuerwehrhaus von Asparn an der Zaya bzw. von 13 bis 16 Uhr im Reichensteinhof in Poysdorf können die Exponate dann abgegeben werden. Ab 27. April sind die Leihgaben schließlich in Asparn an der Zaya und in Poysdorf in den Ausstellungen zu sehen. Die Formulare sind bis 29. März per e-mail an [sammelaktion@noe-landesaussstellung.at](mailto:sammelaktion@noe-landesaussstellung.at) oder per Post an die Schallaburg Kulturbetriebs GesmbH, Stichwort „NÖLA13-Sammelaktion“, 3100 St. Pölten, Neue Herrengasse 10, zu schicken. Nach Ende der Ausstellung können die Exponate von 6. bis 8. November jeweils von 9 bis 17 an den jeweiligen Ausstellungsorten abgeholt werden. ([www.noe-landesaussstellung.at](http://www.noe-landesaussstellung.at))



**\*) Der Wein und sein Umfeld (2):****Garten- & Dekormesse Burg Perchtoldsdorf, 3. - 5. Mai 2013**

Mit großem Erfolg hat sich die GARTENFREUDEN letztes Jahr erstmals vor und in der traumhaften Kulisse des ehemaligen Babenbergersitzes Burg Perchtoldsdorf präsentiert. Auch heuer erwarten die Gartenliebhaber dort auf über 10.000 m<sup>2</sup> die neuesten Trends, die kreativsten Designs und von der Planung bis zur Kübelpflanze alles zum Thema Garten und Balkonien. Der Besucher findet im gesamten Indoor-Bereich, in allen Burghöfen und im angrenzenden Parkgelände bei ca. 170 Ausstellern so ziemlich alles, was das Gärtnerherz begehrt: Pflanzenraritäten, alte Obst- & Gemüsesorten, Stauden & Balkonpflanzen, Duft- & Gewürzkräuter, Heimisches, Exotisches und vieles mehr.

Ausgewähltes Kunsthandwerk, Keramik, Schmuck, Gefilztes & Genähtes stimmen den Besucher auf den Sommer im Grünen ein. Relax-Zonen mit Liegestühlen laden ein zum Verweilen, ausgewählte warme und kalte Gaumenfreuden, edle Weine, feine Brände, Honig, Chutneys, Safran und viele andere Köstlichkeiten runden die Messe auch kulinarisch ab. ([www.gartenfreuden.at](http://www.gartenfreuden.at))

**\*) Internationale Messetermine****• Fachmesse und Vinocamp an der Rhône**

Der Weinverband InterRhône lädt vom **11. bis 14. März** zur „Découvertes en Vallée du Rhône“, die alle zwei Jahre Kellermeister, Sommeliers, Importeure, Großhändler, Handelsvertreter, Journalisten und Gastronomen aus dem In- und Ausland versammelt. An den vier Tagen finden im Herzen des Rhône-Tals fünf Verkostungsmessen statt, unter anderem im Papstpalast von Avignon. 650 Aussteller aus der Region zwischen Avignon und Ampuis präsentieren in diesem Jahr rund 4.000 Weine.

Die Organisatoren dieser siebten Fachmesse ihrer Art erwarten rund 2.000 Besucher aus 25 Ländern. Von den bisher angemeldeten 1.600 Fachbesuchern kommen über die Hälfte aus Frankreich, danach folgen Amerikaner und Deutsche mit je acht vor den Belgiern mit sieben Prozent. Nach Veranstalterangaben werden auch Weinprofis aus Asien anreisen, aktuell liegen über 70 Anmeldungen unter anderem aus China und Korea vor.

**• ProWein Düsseldorf – Internationale Fachmesse Wein und Spirituosen**

Vom **24. bis 26. März**, trifft sich die internationale Wein- und Spirituosenbranche in Düsseldorf. Zur Leitmesse ProWein werden über 4.500 Aussteller und mehr als 40.000 Besucher aus aller Welt erwartet. Durch die Erweiterung um zwei zusätzliche Messehallen bietet die ProWein 2013 im Vergleich zur Vorveranstaltung Platz für über 500 zusätzliche Aussteller und ermöglicht so den Fachleuten aus Handel und Gastronomie spannende Neuentdeckungen.

Fast alle der rund 50 bei der ProWein vertretenen Länder steigern in diesem Jahr ihre Präsenz. Besonders starke Zuwächse verzeichnen die Veranstalter beispielsweise aus Frankreich, Italien und Spanien, aber auch aus Australien, Chile, den USA oder Osteuropa. Wines of South Africa kommt mit zahlreichen renommierten Weingütern nach Düsseldorf, darunter 21 neue Betriebe. Alle 13 deutschen Weinbauregionen zeigen ihr breites Portfolio, der Verein Deutscher Prädikatsweingüter VDP ist bei der ProWein mit 139 Mitgliedern so umfassend vertreten wie bei keiner anderen internationalen Veranstaltung. Eine Premiere feiert die Gemeinschaftsbeteiligung von Weinproduzenten aus China. Sieben Weingüter aus drei chinesischen Weinbauregionen zeigen in der Halle 2, was China als Weinland zu bieten hat. Erstmals präsentiert sich auch Wines of Lebanon (ebenfalls Halle 2) auf einem gemeinschaftlichen Stand mit elf Weingütern aus vier Regionen und wartet zugleich mit verschiedenen Veranstaltungen zu Rebsorten und Weinkultur des Landes auf. Neu sind auch die Gemeinschaftsbeteiligung von Weinproduzenten aus Tunesien und der Auftritt der English Wine Producers, die mit fünf führenden Weinproduzenten aus Südengland zur ProWein kommen. ([www.prowein.de](http://www.prowein.de))

- Vinality wieder mit Biowein-Schwerpunkt

Die Vinality, eine der weltgrößten internationalen Messen für Weine und Spirituosen, wird auch in diesem Jahr einen Schwerpunkt auf Bioweine legen. Zum zweiten Mal präsentieren sich die Anbieter von ökologisch und biodynamisch erzeugten Weinen im Bereich „Vivit - Weine, Winzer und Terroir“. Damit will die Messe, die vom **7. bis 10. April** in Verona stattfindet, an den Erfolg des Vorjahres mit mehr als 120 Ausstellern in diesem Bereich anknüpfen. Alle Aussteller, die Weine aus ökologischer oder biodynamischer Herstellung anbieten, müssen zertifiziert sein. Zur Vinality werden insgesamt mehr als 4.250 Aussteller und über 140.000 Besucher aus der ganzen Welt erwartet. (CS/Pressemitteilung; [www.vinality.com](http://www.vinality.com))

- Wein am Main zum zweiten Mal auf dem Campus

Vom **20. bis 21. April** findet in Frankfurt die achte internationale Weinmesse „Wein am Main“ statt. Am Samstag von 12 bis 20 Uhr und am Sonntag von 12 bis 18 Uhr können Genießer im Casinogebäude auf dem Campus Westend die Weine von mehr als 60 Winzern und Fachhändlern probieren und kaufen. „Schweren Herzens verließen wir 2012 nach sechs Jahren das Bockenheimer Depot und zogen zum Campus Westend. Heute wissen wir: Die Entscheidung für das denkmalgeschützte Casinogebäude war goldrichtig“, sagt Organisator Erik *Kohler* von WMS Weinevents & Marketing Services. Durch den Wechsel des Veranstaltungsorts hat sich die Ausstellungsfläche verdoppelt. ([www.weinammain.de](http://www.weinammain.de))

- Badische Weinmesse mit königlichem Besuch

Am **4. und 5. Mai** öffnet die Badische Weinmesse in Offenburg wieder ihre Tore. Über 1.000 Weine, Sekte und Edelbrände aus Baden stehen zur Verkostung bereit. Zur Eröffnung mit anschließendem Rundgang reist auch die Deutsche Weinkönigin Julia *Bertram* an. Als Gastland ist in diesem Jahr die französische Region Champagne-Ardenne auf der Messe vertreten. Neben badischen Weinen und Spirituosen, Feinkost und Accessoires können die Besucher auch Champagner probieren und darüber hinaus in sensorischen und kulinarischen Seminaren ihr Weinwissen erweitern. Sommelière Natalie *Lumpp*, Koch und Grillspezialist Gerhard *Volk* sowie Peter *Wohlfarth*, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbands, informieren über „Terroirs“, „Baden trifft Champagne“ und die passenden Weine zu mediterranen Speisen und Fisch.

**\*) Termine – Termine – Termine**

- Weinviertel DAC on tour

Der Weinviertel DAC tourt mit dem Jahrgang 2012: Die Roadshow durch Österreich und Deutschland startet am 4. März 2013 in Wien und endet Mitte März in Linz. Folgende Termine sind insgesamt vorgesehen:

- Di., 12. März 2013, 15.30 – 20.00 Uhr: Amadeus Terminal 2, Salzburg Airport
- Mi., 13. März 2013, 17.00 – 21.00 Uhr: Alte Kongresshalle, München
- Do., 14. März 2013, 16.00 – 20.00 Uhr: Kulturbühne Ambach, Götzis
- Di., 19. März 2013, 15.30 – 20.00 Uhr: Design Center, Linz

Weitere Informationen zu den Weinviertel DAC Präsentationen 2013 unter:

[www.weinvierteldac.at/index.php?id=785](http://www.weinvierteldac.at/index.php?id=785).

- Montag, 11. März 2013, 13.00 bis 19.00 Uhr: Domäne Wachau – Jahrgangspräsentation 2012  
Für alle, die die Weine 2012 schon früher kennenlernen wollen, gibt es bereits Anfang März einen ersten Einblick in den neuen Jahrgang. Übrigens erstmals im Doppel: das Weingut *Reinisch* aus Tattendorf in der Thermenregion sorgt mit Pinot, St. Laurent & Co. für exklusive rote Ergänzung! Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein. Eintritt frei!
- Donnerstag, 4. bis Donnerstag, 18. April 2013: wachauGOURMETfestival  
Köche und Winzer von Weltklasse, faszinierende Schauplätze und eine Weltkulturerbe-Landschaft. Programm unter: [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at) – Unbedingt vormerken!!! (bbj)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 549 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 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 998 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens 21 Newsletters (einer im März, drei im April, je zwei im Mai, Juni, Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und 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.

\* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

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



## HIRTL

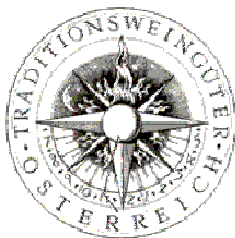
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



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

---