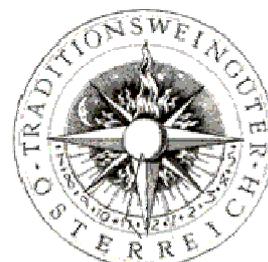
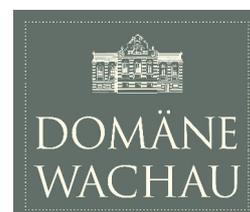


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2015_26

30. DEZEMBER 2015

Die Themen:

- Champagner, Sekt, Frizzante, Perlwein, Sprudel – ja was denn?
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Rechtzeitig zum 31. 12. und passend zu Herbert *Braunöcks* Top-Thema:
der Sektreport 2015 2
- Online-Shop vom Weingut *Glatzer* neu gestaltet..... 3
- Weinakademie Österreich feiert zum 25. Geburtstag ihre internationalen Allianzen der
Weinausbildung..... 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
EuGH untersagte Schottland Mindestpreis für Wein und Whisky 4
- Termine – Termine – Termine 5
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 6
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 7



Herausgegeben von:

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

***) – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Champagner war einst das Getränk der Könige. Der durchwegs hohe Preis war eine Hemmschwelle für das gemeine Volk. Der Sekt hat diese Lücke geschlossen und auch Otto- Normalverbraucher in die Lage versetzt, sich königlich zu fühlen. Seit der Perlwein Frizzante heißen darf, ist das Stigma des verramschten Kopfweh-Getränks Geschichte. Jeder hat jetzt seinen Platz und seine Anhänger. Wenn am 31. Dezember die Korken knallen, sind auch die österreichischen Winzer stark vertreten. Jeder, der auf sich hält, hat einen Sekt und/oder Frizzante im Programm. Auch bei diesen Produkten zeigt sich bei verdeckten Verkostungen die hohe Qualität einheimischer Eigenfechtungen. Das liegt vor allem daran, dass die professionelle Versektung von wenigen Spezial-Kellereien erfolgt. So überrascht ein Winzer mit durchschnittlichen Weinen plötzlich mit einem „über“durchschnittlichen Sekt. Mir soll es recht sein. Prosit Neujahr! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wo aber der Wein fehlt,
stirbt der Reiz des Lebens.“

(Euripides, 484 - 406 v. Chr)

***) Rechtzeitig zum 31. 12. und passend zu Herbert Braunöcks Top-Thema:
der Sektreport 2015**

Die Bemühungen rund um Österreichs prickelnden Sekt zeigen Wirkung. Herkunft und Qualität gewinnen zunehmend an Bedeutung: Immer häufiger entscheiden sich heimische Konsumentinnen und Konsumenten für Sekt aus Österreich, wichtigstes Entscheidungskriterium bei der Sektauswahl bleibt der Geschmack. Österreichischer Sekt wird gegenüber Champagner klar bevorzugt. Das sind die Ergebnisse der alljährlichen, von Schlumberger in Auftrag gegebenen, Sektstudie. Ein Dämpfer für den Sektmarkt ist und bleibt die Sektsteuer.

Zum Jahreswechsel lassen die Österreicher traditionell die Korken knallen. Das neue Jahr wird mit rund zwei Millionen Flaschen Sekt eingeläutet, umgerechnet also fast 15 Millionen Gläser. Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei Schlumberger hat diese beeindruckende Zahl wie schon im Jahr zuvor zum Anlass genommen, die Trinkgewohnheiten rund um Sekt und Schaumwein genauer unter die Lupe zu nehmen. Die rechtzeitig zum Höhepunkt der Sektsaison in Auftrag gegebene, repräsentative Studie mit rund 500 Teilnehmern bestätigt einen vor allem bei Lebensmitteln wachsenden Trend: Für die Kaufentscheidung des Sektconsumenten werden Herkunft und Qualität immer wichtiger.

Österreicher trinken am liebsten österreichischen Sekt! 71 % aller Befragten gaben an, die Herkunft des Sektes sei ihnen „sehr wichtig“ oder „wichtig“. Das ist eine Steigerung von 6 % im Vergleich zum Vorjahr. Der Sektreport 2015 zeigt außerdem klar: Wer Wert auf Herkunft legt, entscheidet sich in den meisten Fällen für heimischen Sekt. 83 % der herkunftsbewussten Sektäufer bevorzugen Sekt aus Österreich. Für 6 % ist zusätzlich die Herkunft aus einer bestimmten österreichischen Region kaufentscheidend. Italien (8 %) und Frankreich (3 %) werden klar auf die Plätze verwiesen.

Noch wichtiger als die Herkunft (71 %) ist dem Konsumenten „nur“ der Geschmack (92 %), dahinter folgt die Qualität des Produktes (55 % gaben hier an, sie sei ihnen „sehr wichtig“ oder „wichtig“), die ebenfalls um 4 % an Bedeutung zugelegt hat.

Bei der Entscheidung zwischen französischem Champagner und österreichischem Sekt geht österreichischer Sekt mit 63 % gegenüber Champagner (9 %) klar als Sieger hervor. Als Hauptgründe dafür werden die Präferenz regionaler Produkte (50 %) sowie der bessere Geschmack (26 %) ins Feld geführt.

Ein weiteres Ergebnis der Studie: Sekt ist untrennbar mit Silvester und Feierlichkeiten verbunden. 95 % der Sekttrinker (das sind rund 89 % aller Österreicherinnen und Österreicher) nehmen Silvester zum Anlass für ein Glas Sekt, direkt gefolgt von Hochzeiten oder Familienfeiern (87 %) und Geburtstagen (86 %). Daran lässt sich eindeutig ablesen: Sekt ist und bleibt Lieblingsbegleiter für besondere Momente. Vor allem als Aperitif, aber zunehmend auch als Speisenbegleiter, gewinnt das prickelnde Getränk weiter an Bedeutung.

Rund 16 % der Österreicherinnen und Österreicher erheben auch unter dem Jahr einmal monatlich das Sektglas, weitere 22 % zumindest vierteljährlich. Frauen sind dabei regere Konsumenten (19 %) als Männer (11 %) – rund ein Fünftel der weiblichen Zielgruppe trinkt zumindest einmal im Monat ein Glas Sekt, 21 % einmal pro Quartal.

Darauf, dass Sekt am besten pur genossen wird, konnten sich bei der Befragung immerhin 51 % der Österreicherinnen und Österreicher einigen, dicht gefolgt von Mischungen mit Fruchtsäften (37 %) oder als Longdrink (3 %). Dabei verwenden sie in den allermeisten Fällen ein klassisches Sektglas (91 %), bevor sie auf Sektflöte (17 %) oder Sekttulpe (16 %) zurückgreifen.

Trotz der erfreulichen Umfrageergebnisse und dem zunehmenden Bewusstsein rund um die Qualität heimischer Sekte – die Marken Schlumberger, Hochriegl und Goldeck aus dem Haus Schlumberger konnten sich in diesem Jahr allesamt positiv entwickeln – bleibt beim Blick auf den Gesamtmarkt dank Sektsteuer ein fahler Beigeschmack. In den ersten drei Quartalen (Jänner – September 2015, Quelle AC Nielsen) war der Sektmarkt nach den starken Rückgängen im Vorjahr neuerlich um rund 8 % rückläufig.

Die wichtigsten Zahlen der Umfrage im Überblick

- Wie trinken Sie Sekt am liebsten? (Basis: Sekttrinker) 51 % Pur | 37 % Gemischt | 11 % Unterschiedlich | 3 % Als Longdrink | 1 % Mit Eis.
- Zu welchen Anlässen bzw. in welchen Situationen trinken Sie Sekt? (Basis: Sekttrinker) 95 % Silvester | 87 % Hochzeiten | 86 % Geburtstage | 76 % Zu Hause.
- Welche Kriterien entscheiden bei der Sektauswahl? (Basis: Sektäufer) 92 % Geschmack | 71 % Herkunft | 62 % Preis | 55 % Qualität | 48 % Marke.
- Welches Land/Region bevorzugen Sie bei der Sektauswahl? (Basis: Herkunftsbewusste Sektäufer) 83 % Österreich | 8 % Italien | 3 % Frankreich.
- Was bevorzugen Sie persönlich, österreichischen Sekt oder französischen Champagner? (Basis: Sektäufer) 63 % Österreichischer Sekt | 9 % Französischen Champagner | 28 % egal.

***) Online-Shop vom Weingut Glatzer neu gestaltet**

Seit 22. Dezember ist er verfügbar, der neue Wein-Online-Shop des Weinguts *Glatzer*. Damit gibt's nun die Mög-



lichkeit, sich die Weine zum Ab-Hofpreis nach Hause, sozusagen ins Wohnzimmer, liefern zu lassen. Noch bis inklusive morgen, Donnerstag, 31. Dez. 2015, bieten Walter und Doris *Glatzer* einen Bonus für alle Erstbestellungen: Bei Eingabe des Gutscheincodes GLATZER10 erhalten Sie einen Rabatt von 10 % auf Ihren gesamten Einkauf!

Wie sagte Karl *Farkas* schon? „Sehen Sie sich das an!“: shop.weingutglatzer.at

***) Weinakademie Österreich feiert zum 25. Geburtstag ihre internationalen Allianzen der Weinausbildung**

In den 25 Jahren ihres Bestehens entwickelte sich die Weinakademie Österreich zur größten Weinschulungsinstitution am Kontinent. Entscheidend für die blühende Entwicklung waren zahlreiche Kooperationen und internationale Partnerschaften. Die neueste Allianz wurde in diesem Jahr mit dem Istituto Grandi Marchi, der Vereinigung der führenden Weingüter Italiens, geschlossen. Zeitgleich unterzeichnete die Österreich Weinmarketing einen neuen Kooperationsvertrag mit dem Institute of Masters of Wine.

Flächendeckende Schulungen in Österreich waren die Basis für die Ausbildung einer internationalen Weinelite, also der späteren Weinakademiker, die bereits in den Unternehmenszielen der Weinakademie bei ihrer Gründung im Jahre 1991 verankert wurde. Grundlage dieser internationalen Qualifikation war die Partnerschaft mit dem britischen Wine and Spirit Education Trust (WSET) und die Durchführung des WSET Diploma in Wines and Spirits in deutscher Sprache in Rust. Damit hatte die Weinakademie ein Alleinstellungsmerkmal im deutschen Sprachraum, das konsequent weiterentwickelt wurde.

Ein Meilenstein dieser Entwicklung war dabei die strategische Partnerschaft mit der deutschen Weinkaderschmiede von Weltformat, der Hochschule Geisenheim, wo die Weinakademie seit 2001 die Ausbildung zum Weinakademiker anbietet. Im Jahre 2007 folgte dann die Partnerschaft mit der Zürcher Hochschule, Campus Wädenswil, wo ebenfalls seither alljährlich die Weinakademiker Ausbildung durchgeführt wird. Seit 2011 wird das WSET Diploma auch in englischer Sprache in Rust und Tokaj angeboten und bringt vor allem Studenten aus Mittel- und Osteuropa sowie Russland nach Österreich. Als Kernpunkt der neuen Kooperation mit dem Istituto Grandi Marchi (IGM) sollen nun ab 2016 mit einem neuen WSET Diploma-Programm in Rust und Florenz Weinprofis aus der ganzen Welt angesprochen werden.

Durch die Kooperation mit Marchese Piero Antinori, dem Gründungspräsidenten des Istituto Grandi Marchi, ist es nun möglich, die Diploma-Seminare 2017 im Palazzo Antinori, dem Stammsitz der Marchese Antinori, im Herzen von Florenz durchzuführen. Von hier aus werden im Rahmen der Seminare Studienreisen zu bedeutenden Weingütern wie Sassicaia und Gaja bis hin zu Masi und Lageder durchgeführt werden.

Bereits seit 12 Jahren ist die Österreich Wein Marketing (ÖWM) als Miteigentümerin der Weinakademie Österreich „principal supporter“ des Institute of Masters of Wine (IMW) und kofinanziert auch den European Master of Wine-Kurs an der Weinakademie Österreich. Mehr als 500 Master of Wine-Studenten aus der ganzen Welt haben hier studiert und dabei auch Österreichs Weinbaugebiete intensiv kennengelernt. Der nächste 3-Jahresvertrag wurde am 20. November 2015 in Eisenstadt unterzeichnet und besiegelt die Fortsetzung der erfolgreichen Partnerschaft der ÖWM und des IMW.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

EuGH untersagte Schottland Mindestpreis für Wein und Whisky

Schottland darf keine Mindestpreise für alkoholische Getränke wie Whisky oder Wein einführen, um damit Alkoholmissbrauch zu bekämpfen. Mindestverkaufspreise schränken den freien Warenverkehr in der EU zu sehr ein, entschied der Europäische Gerichtshof (EuGH) in einem in Luxemburg verkündeten Urteil. Das Gericht regte an, dass Schottland stattdessen die Alkoholsteuer anheben solle.

Gegen das Gesetz hatten Verbände von Herstellern alkoholischer Getränke geklagt; sie befürchteten Wettbewerbsverzerrungen. Die umstrittene Regelung sah einen Mindestpreis von 70 Cent pro zehn Milliliter purem Alkohol vor. Damit hätte eine Flasche Wein mit 12 % Alkohol in Schottland mindestens 6,25 Euro kosten müssen.

Der EuGH sah darin eine zu weitreichende Einschränkung des Marktes, da der Verkauf von alkoholhaltigen Getränken aus anderen EU-Staaten erschwert würde. Die schottische Regierung solle besser die Alkoholsteuern erhöhen. Dies diene dem Kampf gegen den Alkoholmissbrauch umfassender, heißt es im Urteil.

***) Termine – Termine – Termine**

- Dienstag, 12. Jänner 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 3“: Johannes *Kummer*, Weingut *Kummer*, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Freitag, 5., bis Samstag, 6. Februar 2016: **InBianco in Neustadt an der Weinstraße (Pfalz)**
Im Rahmen der Europäischen Weißweinverkostung „InBianco“ in Neustadt an der Weinstraße (Pfalz) gibt es – neben eine Vielzahl weiterer Events – am Freitag Abend das große Gala-Dinner „Magnum in Bianco“ und am Samstag, 6. Februar, von 11 bis 19 Uhr (im Saalbau) die europäische Weinprobe. Die Tageskarte für das Publikum kostet 45 Euro. Kartenvorverkauf und weitere Infos unter www.inbianco.eu.
- Dienstag, 9. Februar 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 4“: Lorenz *Alphart*, Weingut *Alphart* am Mühlbach, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Donnerstag, 11. Februar 2016, 16 – 19 Uhr: **Der Amarone kommt nach Wien**
Verkosten Sie Weine von 22 Spitzen-Weingütern in den Prunkräumen der italienischen Botschaft in Wien.
22 ausgewählte Spitzenbetriebe kommen auf Einladung von Falstaff nach Wien und präsentieren hier ihre Weine. Mit dabei sind: Aldegheri, Bertani, Buglioni, Cantina Valpantena Verona, Cantina Valpolicella Negrar, Corte Figaretto, Fidora, Flatio, Gruppo Italiano Vini, La Collina dei Ciliegi, Latium, Le Bignele – Aldrighetti, Rubinelli Vajol, San Felice – Tenute Falezza, Santa Sofia, Casa Vinicola Sartori, Scriani, Secondo Marco, Tinazzi, Villa Erbice, Villa Mattielli und Zýme. Lassen auch Sie sich von Amarone und Valpolicella begeistern!
ORT: Prunkräume der italienischen Botschaft, Rennweg 27, 1030 Wien
KOSTEN: Sonderpreis für Gourmetclubmitglieder & Abonnenten: € 10,-. Normalpreis: € 15,-.
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 8. März 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 5“: Peter *Skoff* jun, Weingut *Peter Skoff*, Südsteiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 6“: Nadine *Schüller*, Weingut *Schüller*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck*

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

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

*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! ***

*** Mit der zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



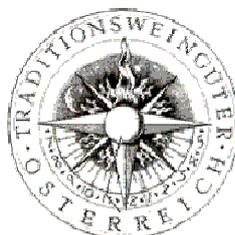
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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