

**\*) Nachlese zur Erst-Präsentation „Kellerberg 2009“ der Domäne Wachau in Wien**

Am 21. 9. 2010 trafen einander am Vormittag ca. 40 geladene Journalisten, Weinhändler und Sommeliers im Palmenhaus im Burggarten der Wiener Hofburg und folgten damit einer Einladung der Domäne Wachau ([www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)). Es galt, die lange erwartete Erst-Präsentation der 2009er Weine aus der Lage Kellerberg zu begleiten, die aufgrund ihrer hohen Qualität in den letzten Monaten bereits für einiges Aufsehen in (inter-)nationalen Medien gesorgt haben. Der Kellerberg als Einzellage umfasst nicht ganz 9 ha Rebfläche, die sich mehrere Winzer teilen. Die Mitglieder der Domäne Wachau bewirtschaften davon in etwa ein Drittel. Die Mineralik des Bodens – überwiegend Gföhler Gneiss durchsetzt mit Glimmerschiefer, dünnen Lössauflagen und Verwitterungsgestein – prägt die Rebsorten Riesling und Veltliner in unverwechselbarer Art und Weise. Daher wurde auch bei der Vorstellung des Riesling Smaragd 2009 eine Blinddegustation in Kombination mit einem Elsässer Grand Cru-Riesling und einem Rheingauer Erstes Gewächs – beide aus sehr guten Häusern – gewählt, um die stilistischen Besonderheiten und Unterschiede klar und transparent herauszuarbeiten; ein wie auch schon im Frühling bei der Verkostung der Fassproben eindrucksvolles Erlebnis. Vom Grünen Veltliner produzieren neben der Domäne Wachau nur zwei weitere Wachauer Weingüter einen Smaragd aus der Lage Kellerberg, und alle drei Weine wurden – ebenfalls in einer Blindverkostung – gemeinsam gebracht. Die herausragenden Bewertungen in den Fachmedien konnten beide Weine der Domäne in ihren Serien eindrucksvoll unter Beweis stellen. Die in ihrer Präzision und Klarheit nahezu überirdisch wirkende Trockenbeerenauslese vom Riesling 2009 aus den eher flacheren Teilen am Fuß der Riede Kellerberg ist preislich zwar ein echtes Schnäppchen, allerdings leider nur in kleinen Mengen verfügbar, weshalb sie sicherlich in Kürze ausverkauft sein dürfte und sich hier ein möglichst unverzügliches Bestellen wirklich lohnt.

**\*) Analytik oder empfundene Harmonie, oder: Wie soll ein Wein sein?**

„Ein Blick auf das Etikett erspart 15 Jahre Kosterfahrung“, weiß jeder echte Weinkenner. Die Beurteilung der Weine erfolgt immer mehr nach analytischen und technischen Werten: Alkohol, Restzucker, Säurewerte, Lesezeitpunkt, Lesemenge, Extrakt, Lagerung in neuen oder gebrauchten, großen oder kleinen, französischen oder amerikanischen Barriques etc. Und siehe da, viele Winzer nehmen das als Ansporn, um ihre eigenen Werte im nächsten Jahr noch zu übertreffen.

Vice versa kommt es immer öfter vor, dass Weine mit tollen Werten nicht wirklich schmecken. Was fehlt ihnen? Die Harmonie, die Ausgewogenheit, ihre Natürlichkeit. „Was interessiert mich das Röntgenbild einer wunderschönen Frau?“ lässt sich dies auf den Punkt bringen. Damit ist gemeint, dass die Analytik überflüssig wird, wenn ein Wein schmeckt, weil er einfach harmonisch ist, weil alles passt und sich zu einem Geschmackserlebnis zusammenfügt. Denn ganz egal, wie viel Alkohol, Säure, Restzucker, Extrakt etc. in Prozent gemessen werden - wichtig ist das persönliche Erlebnis hier und jetzt! Das sucht jeder Weinliebhaber immer wieder mit seinen Sinnen und dem Zugang zum „Produkt“, völlig gleichgültig, ob „die Werte passen“ ...

**\*) Hans Tschida (49) hat „abgeräumt“**

Der Winzer vom Angerhof-Tschida im burgenländischen Illmitz ist Sweet Wine Maker of the Year 2010: Für neun eingereichte Weine bekam er fünf Mal Gold und vier Mal Silber.

**\*) Nachlese zum 16. Wine After Work von Dr. Herbert Braunöck**

Mit insgesamt 14 Weinen von fünf Weingütern in adeligem Besitz aus drei Ländern war der Abend des 22. September ein echtes „highlight“ in der Serie der WAW-Abende von Dr. Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)). Die Weine wurden teils von den Eigentümern der Weingüter selbst, teils von namhaften Vertretern präsentiert und allesamt in bewährt kundiger, eloquenter und unterhaltsamer Art und Weise von Prof. Dr. Walter Kutscher kommentiert. In Erinnerung blieben der an Champagner erinnernde Burgunder Sekt 2004, der herzhaft-grüne Veltliner Steinbügel 2008, der aus-

gezeichnete Pinot noir Steinbügel 2007 und der abschließend fulminante Riesling Spätlese Reserve 2005 von Graf Hardegg in Seefeld Kadolz ([www.grafhardegg.at](http://www.grafhardegg.at)) im nördlichen Weinviertel. In Topform zeigten sich auch der 2009er Klingelberger Riesling 1782 Spätlese trocken, der 2009er Birnauer Kirchhalde Müller-Thurgau trocken sowie die beiden 2007er Spätburgunder trocken, einmal Gailinger Schloss Rheinburg und zum anderen Bermatinger Leopoldsberg Fidelitas vom Weingut Salem des Markgrafen von Baden ([www.markgraf-von-baden.de](http://www.markgraf-von-baden.de)). Diesen Vorgaben standen auch die Weine vom Weingut Schloss Kapfenstein des Grafen Winkler-Hermaden ([www.winkler-hermaden.at](http://www.winkler-hermaden.at)) nicht nach: alle drei aus 2007 (!) und es zeigten sowohl Sauvignon blanc als auch Traminer von der Lage Kirchleiten sowie der Olivin - ein Zweigelt von internationalem Format -, welche hohe Qualität und Trinkfreude in etwas gereiften Weinen aus der Südoststeiermark stecken kann. Graf Trauttmansdorff ([www.gtwines.com](http://www.gtwines.com)) stellte sich mit einer Horitschoner Blaufränkisch Reserve 2002 aus der Magnum ein und konnte damit die Latte für die beiden nachfolgenden Weine hoch ansetzen. Es folgten ein erfrischend modern vinifizierter Sostegno Monferrato Rosso 2008 (aus Pinot noir und Barbara) und ein noch jugendlicher Barbera d'Asti La Tota 2007 des Weingutes Marchesi Alfieri aus dem Piemont ([www.marchesialfieri.it](http://www.marchesialfieri.it)). Ein Video-Mitschnitt des Abends ist unter [http://www.youtube.com/v/prGdRaZN70M?fs=1&hl=de\\_DE](http://www.youtube.com/v/prGdRaZN70M?fs=1&hl=de_DE) zu finden! Für die kommenden Abende ist nach diesem großen Erfolg dringend frühe Reservierung der limitierten Plätze zu empfehlen!

#### **\*) Herbstzeit ist Lesezeit!**

Wer Begriffe wie Gemischter Satz, Weißer Burgunder, Staubiger, Blauer Portugieser oder Traminer bisher nur mit exquisiten Weinsorten assoziiert hat, wird spätestens nach der Lektüre dieses Buches auch Spannung und Gänsehaut damit verbinden: Rechtzeitig zum Start der Weinlese präsentierte der echomedia buchverlag am 25.9. im Rahmen des Wiener Weinwandertages auf dem Cobenzl eine Krimianthologie zum Thema Wein. 18 österreichische KrimiautorInnen (u. a. Edith Knefl, Eva Rossmann, Christoph Wagner, Manfred Wieninger etc.) widmen sich dem legendären Triumvirat Wien, Wein & Tod und ihre Geschichten führen in den berühmt-berüchtigten schwarzhumorigen Abgrund der Wiener Seele ...

Gemischter Satz von Sabina Naber (Hg.), September 2010, echomedia Buchverlag, 304 Seiten, ISBN: 978-3-902672-26-1, 19,80 Euro

#### **\*) Ernst Prischl lädt zu „Schwein & Wein“**

Ernst Prischl („Porcus“) hat mit seinem wunderbaren warmen Beinschinken und dem herrlichen Gesottenen die Wiener sehr begeistert. Jetzt will er noch eins „draufsetzen“ und lädt am Freitag, dem 8. 10., in sein kleines, feines Lokal in der Wipplingerstraße Nr. 25, 1010 Wien recht herzlich ein. Mit Christ, Neuhold, Vock, Scheiblhofer und Skoff sind echte Top-Winzer und heiße Geheimtipps vertreten. Der unvergleichliche Dr. Walter Kutscher wird die wunderbaren Kreszenzen präsentieren und kommentieren und Ernst Prischl wird mit Beinschinken vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Schwein und mit gesottenem Backerl, Züngerl und Rüssel verwöhnen. Um 17 Uhr wird mit frischem Schilchersturm (und dem süffigen Litovel-Bier aus Böhmen) gestartet, um 18 Uhr beginnt die Wein-Degustation. ([www.porcus.at](http://www.porcus.at))

#### **\*) Das Weingut Ernst in Deutschkreutz punktet mit dem Motto „Herkunft zählt“**

Originale, keine Kopien. Weine die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen. Keine holzüberfahrenen, aufgeputzten Tannin-Monster, sondern burgenländische Weine voller Eleganz, Tiefgründigkeit und Finesse. Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand in kleinen Kisten, das Sortieren der Beeren zur Gänze im Weingarten. Am Weingut werden viele verschiedene Vinifikationsmethoden vorgenommen, z. B. Vergärung in kleinen offenen Bottichen wie sie seit hunderten von Jahren in Deutschkreutz üblich ist, aber durch die Technologie moderner Methoden verdrängt wurde. Keine

Konzentration des Mostes, kein Einsatz von Holzchips, künstlichen Tanninen, Reinzuchthefen oder Bakterien. Alle Weine werden spontan vergoren, lange auf der Hefe gelagert und je nach Jahrgang unfiltriert abgefüllt. Die Weine präsentieren sich mineralisch, elegant und sehr balanciert.

Weingut Ernst, 7301 Deutschkreutz, Elisabethgasse 31, Tel.: 0664/386 02 20, Fax: 0 26 13/895 75

[www.winery-ernst.at](http://www.winery-ernst.at), [weingut.ernst@gmx.at](mailto:weingut.ernst@gmx.at)

#### **\*) Top-Info aus der Technik-Abteilung: iPhone App für Weinkenner**

Die Suche nach dem richtigen Wein kann schon richtig kompliziert werden und nicht jeder Weinliebhaber ist auch ein Connoisseur. Die Snooth Wein Applikation hilft dem User vor dem Weinregal und liefert Informationen über Winzer, Region, Reb- und Weinsorte. Die Snooth Datenbank beherbergt insgesamt 1,2 Millionen Weine, von denen laut Snooth mit der iPhone App auf 820.000 zugegriffen werden kann. Zusätzliche Details liefern 2,2 Millionen Rezensionen. Die App arbeitet mit integrierter Bilderkennungssoftware und scannt fotografierte Weinetiketten. Neben Region- und Weininformationen erhält der User nützliche Verweise auf die Verfügbarkeit in umliegenden Geschäften, Preisvergleiche sowie die Möglichkeit, den Wein über das Snooth-Händlernetzwerk zu bestellen, eine Rezension abzurufen oder zu verfassen. Der Bildersuchdienst TinEye lieferte die Bilderkennungssoftware, die bestimmte Merkmale digitaler Bilder nutzt, um ähnliche Bilder zu finden. Die ausgefeilte Software erkennt die Etiketten trotz Krümmung der Flaschen, bei unscharfem Foto oder in schwachem Licht.

Vorerst für das iPhone veröffentlicht, wird die nur in Englisch verfügbare Applikation in der Basisversion kostenlos angeboten. Ein Update auf die Snooth Wine Pro samt gesamtem Nutzungsumfang bekommt man für 3,99 Euro. Je nach Erfolg plant Snooth auch eine App für Android und Blackberry. Voraussetzungen: Kompatibel mit iPhone, iPod touch und iPad. Erfordert iOS 3.1 oder neuer. [www.telekompresse.at/iPhone\\_App\\_fuer\\_Weinkenner.id.13855.htm](http://www.telekompresse.at/iPhone_App_fuer_Weinkenner.id.13855.htm)

#### **\*) Top-Info aus der Ausbildung: Modernste Mikrovinifikationsanlage Österreichs eröffnet**

Am 9. 9. wurde am Landesweingut Retz, einem Betrieb der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn die neue Mikrovinifikationsanlage feierlich in Betrieb genommen. „Damit setzen wir einen zukunftsweisenden Schritt im Hinblick auf eine moderne Ausbildung unserer SchülerInnen und gleichzeitig kann damit der hohe Qualitätsstandard der regionalen Weine noch gesteigert werden“, betonte Direktor Ing. Rudolf Reisenberger. „Die computergesteuerte Anlage dient zum Ausbau von Weinen in Kleinbehältern, um die Auswirkungen verschiedener Hefen und Verarbeitungsverfahren exakt austesten zu können.“ Schließlich verfügt das Weinviertel mit ca. 16.000 ha über ein Drittel der österreichischen Rebfläche. Die Erfolge mit der Weinmarke Weinviertel DAC - einem fruchtigen Grüner Veltliner - sollen auch durch entsprechende Technologien gefördert werden.

Zu den Festgästen der Eröffnungsfeier zählten Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka, Landtagsabgeordnete Marianne Lembacher, Bezirkshauptmann Mag. Stefan Grusch, Landeskammerrat Ernst Kellner, Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn, Landesgüterdirektor DI Dr. Josef Rosner, der Bürgermeister von Pulkau Manfred Marihart und der Vizebürgermeister der Stadt Retz KR Ing. Karl Burckert. Direktor Reisenberger bedankte sich bei Finanzlandesrat Sobotka für die finanzielle Unterstützung des Landes, Landeskammerrat Kellner hob die große Bedeutung dieses Projekts für den niederösterreichischen Weinbau und für das „Retzer Land“ hervor. Anschließend fand die Segnung der Anlage statt, die vom Retzer Stadtpfarrer Pater Markus zelebriert wurde. Das „Brass Quintett“ unter der Leitung von Weinbaulehrer DI Florian Hanousek, sorgte für den musikalischen Ausklang der Feier.

Unter Mikrovinifikation versteht man den Weinausbau in Kleinstbehältern zu Testversuchen, um neue Verarbeitungsmethoden zu prüfen und um eine Weiterentwicklung in der Mostbehandlung in Richtung reduktivem bzw. oxydativem Ausbau beim Jungwein zu erreichen. „Mit dieser Methode können mit einer Mostprobe beide Verfahren ausgetestet werden“, erklärt Kellerwirtschaftslehrer

Ing. Walter Pollak. „Der Winzer kann dann entscheiden, welche Geruchs- bzw. Geschmacksrichtung er in Zukunft bevorzugen möchte. Wesentlich neu ist jetzt, dass dieser Vorgang auch bei unterschiedlichen Gärtemperaturen erforscht werden kann. Viele Betriebe können bereits Gärtemperaturen steuern, wissen jedoch nicht sicher, welcher Temperaturbereich für sie der beste ist.“ Als Versuchstechniker agiert Christian Gerstorfer, der sich mit der neuen Mikrovinifikationsanlage bereits vertraut gemacht hat. Interessierte Betriebe können sich unter der E-Mail-Adresse [lwg-retz@diefachschule.at](mailto:lwg-retz@diefachschule.at) anmelden und an einer der kommenden Verkostungen der Mikrovinifikationsanlage beteiligen. Weitere Informationen: [www.lako.at](http://www.lako.at), [www.diefachschule.at](http://www.diefachschule.at)

**\*) Top-Info aus dem Weinexportbuch: Weniger, aber teurer**

Die heimischen Winzer haben im ersten Halbjahr 2010 weniger, aber teureren Wein ins Ausland verkauft. Während der Exportwert in den ersten sechs Monaten um zehn Prozent stieg, ging die Menge um drei Prozent zurück, geht aus Zahlen der Statistik Austria hervor. Der Durchschnittspreis pro Liter belief sich auf 1,91 Euro, im ersten Halbjahr 2009 kassierten die Weinbauern "nur" 1,68 Euro pro Liter. "Das ist der höchste Durchschnittspreis, den wir je erzielt haben", erklärt Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing. Damit sei man dem 2007 gesetzten Ziel, einen durchschnittlichen Erlös von zwei Euro pro Liter im Export zu bekommen, ein ganzes Stück näher. Insgesamt wurden von Jänner bis Juni 32,7 Mio. Liter zu einem Gesamtwert von 62,5 Mio. Euro exportiert. Der Anteil der Flaschenweinexporte ist von 86 Prozent auf knapp 90 Prozent gestiegen. Die heurige Weinernte dürfte die kleinste seit zehn Jahren werden. Experten rechnen mit einem Volumen von etwa zwei Millionen Hektolitern - in durchschnittlichen Jahren sind es etwa 2,7 Mio. hl.

Besonders gefragt war heimischer Wein im wichtigsten Exportmarkt Deutschland (plus zehn Prozent Wert, plus zwei Prozent Menge). Im zweitwichtigsten Markt, der Schweiz (inkl. Liechtenstein), führte der derzeit starke Franken zu einem leichten Rückgang (minus zwei Prozent Wert, minus 0,1 Prozent Menge) jedoch bei weiterhin hohen Durchschnittspreisen (4,1 Euro pro Liter). In den USA wurden nach einem schwierigen Jahr 2009 wieder Zugewinne verbucht (plus zwei Prozent Wert, plus fünf Prozent Menge). Immer wichtiger werden die Weinexporte in die Niederlande (plus 24 Prozent Wert, plus 30 Prozent Menge), die seit 2000 besonders bei den Exporterlösen starke Zuwächse erreichten. Die nach Großbritannien ausgeführte Menge hat sich mehr als verdoppelt (plus 120 Prozent), auch wertmäßig gab es mit 90 Prozent einen großen Zuwachs. Stark eingebrochen sind hingegen die Ausfuhren nach Tschechien (minus 23 Prozent Wert, minus 48 Prozent Menge). Das hängt damit zusammen, dass der Weinjahrgang 2009 gering ausgefallen ist und deshalb weniger Fasswein exportiert wurde. Rückgänge wurde weiters in Italien (minus sieben Prozent Wert, minus 52 Prozent Menge) sowie in Japan (minus sechs Prozent Wert, minus vier Prozent Menge) verbucht. Allerdings spielen diese Länder für die Winzer eine vergleichsweise geringe Rolle.

**\*) Und last but not least ein Originalgedicht des burgenländischen Winzers Reinhard Fischbach:**

alte wahre trinker

es nenn´ uns niemand stinker,  
uns alte wahre trinker!,  
die einsam und alleine  
versinken oft im weine,

um diesen durst zu stillen,

der gegen ihren willen,  
oft brennt in ihrer kehle -  
und mehr noch in der seele -

nach einer wahren liebe,  
die endlich einmal bliebe  
für immer fest bestehen  
gleich ohne zu vergehen -

taufrisch und jung auf ewig  
und reich und schön und selig,  
sodass das leben wäre -  
ein fest in jeder sphäre

in jedem augenblicke!  
doch was für ein geschicke!  
dem einsamen nur eine  
stillt seinen durst alleine:

das ist die liebstaube  
als geist in einer traube  
und in den geistesgaben,  
die durst und seele laben!

bevor das lied nun endet  
und sich das blatt bald wendet,  
steh´n trinker auf und heben  
ihr glas für´s liebesleben!

+ + +

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun., 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 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.