

***) Dr. Herbert Braunöck lädt herzlich zum 16. Wine After Work:**

„Ich freue mich, zum Thema Wein & Adel folgende ‚Repräsentanten‘ begrüßen zu dürfen:

Markgraf von Baden Weißweine, Weingut Salem www.markgraf-von-baden.de

Marchesi Alfieri Rotweine, Piemont www.marchesialfieri.it

Graf Hardegg Weißweine, Seefeld Kadolz www.grafhardegg.at

Graf Trauttmansdorff Rotweine, Mittelburgenland www.gtwines.com

Graf Winkler-Hermaden, Weingut Schloss Kapfenstein www.winkler-hermaden.at“

Der Wein - das Getränk der Könige - war von Beginn an durch die Bewirtschaftung von Adel und Klerus geprägt. Österreich, Italien, Deutschland und Frankreich verfügen über eine beachtliche Anzahl von Weingütern, die von Adelshäusern geführt werden. Die große Bandbreite an Weinen - von Baden in Deutschland bis Piemont in Italien in der Jahrhunderte alten Tradition des Weinbaues ist das Besondere an diesem WAW-Abend.

Mittwoch, 22. 9. 2010 um 19 Uhr in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien; Genussbeitrag: 25 Euro

u. A. w. g.: 0676/783 55 66 bzw. h.braunoeck@actcom.at

***) „So jung ist der Wein nur 1x im Jahr!“**

Familie Piriwe hat noch bis zum 19. 9. täglich von 15 bis 24 Uhr „ausgesteckt“. Herbstzeit = Wildzeit: Luftgetrockneter Hirsch- und Wildschweinschinken, Gams-Würstchen aus der Tauernregion, gekochter Wildschweinschinken mit Cumberland sauce und dazu ein Glas Cuvée Jana 2006 oder Roesler 2006. Für Käsefreunde gibt es Barolo-, Zwetschken und Nusskäse und dazu ein Glas Rotgipfler Selektion 2008. „Auf Ihr Kommen freut sich Familie Piriwe - und selbstverständlich können Sie die Piriwe-Weine während der Ausstecktermine auch zu den Öffnungszeiten der Pirivinothek (Fr. von 14 bis 19 und Sa. von 10 bis 18 Uhr) verkosten.

Übrigens: Im internationalen Bewerb „Mondial du Pinot Noir“ (Schweiz) wurde aus einer Auswahl von 1.100 eingereichten Weinen der Pinot Noir Selektion 08 von Piriwe mit der Goldmedaille prämiert.

Weingut Piriwe, 2514 Traiskirchen, Wienerstraße 34, Tel.: 0 22 52/559 88. www.piriwe.at

***) Rotwein-Anteil an Rebfläche klettert auf ein Drittel**

Zwischen 1999 und 2009 hat sich die Riedenlandschaft in Österreich sichtbar verändert. Wie aus der jüngsten Weingartengrunderhebung der EU hervorgeht, ist die mit Weißweinsorten bepflanzte Fläche in diesen zehn Jahren um rund 18 Prozent auf knapp 30.000 ha zurückgegangen. Im Gegenzug dazu haben die Rotweinflächen um über 27 Prozent auf fast 16.000 ha zugelegt. Damit besteht die gesamte Rebfläche in Österreich nun zu zwei Dritteln aus Weiß-, zu einem Drittel aus Rotwein. „Dieses Verhältnis ist in Ordnung, denn es entspricht unseren Markt- und Exportgegebenheiten“, erklärt Josef Pleil, Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes. Ein weiteres Wachstum des Rotwein-Anteils sei nicht wünschenswert, weil "wir bei den Roten ohnehin starken Importdruck spüren, insbesondere im Billigsegment". Nicht nur aus Italien, Frankreich und Spanien würden Tausende Rotweinflaschen in die Regale der heimischen Supermärkte drängen, sondern auch immer mehr aus Produktionsländern außerhalb Europas, wie z. B. Australien oder Argentinien.

Wichtig sei, dass "wir im Handel das gesamte dort vorhandene Preisband mit österreichischen Weinen bedienen können", betont Pleil. Das dürfte schon in naher Zukunft ein schwieriges Unterfangen werden, werden doch die heurigen Wetterkapriolen die Weinproduktion deutlich unter zwei Mio. hl drücken. In einem Jahr mit normalem Witterungsverlauf sind es 2,5 bis 2,7 Mio. hl. Trotz der zu erwartenden geringen Erntemenge rechnet der Weinbau-Präsident mit einem qualitativ sehr guten Jahrgang 2010. "Jetzt brauchen die Trauben einen langen sonnigen Herbst mit warmen Tagen und kühlen Nächten." Anhaltender Regen jedoch berge die Gefahr von Beerenfäulnis, was einen weiteren Mengenverlust bewirken würde. <http://www.weinausoesterreich.at>

***) Noch bis 16. 9. „Sturmtage“ im Weingut Helene und Georg Nigl in Perchtoldsdorf**

Herbstzeit ist Sturmzeit: Genießen Sie den Sturm des neuen Jahrganges zu diversen kulinarischen Köstlichkeiten.

Und: Tag der offenen Hiatahütt'n am Vierbatz am 19. 9. 2010 ab 11 Uhr mit Speck und Sturm, Weinverkostung gegen Voranmeldung!

O'gstochn wird am 10. 10. 2010

Törggelen 16. 10. bis 1. 11. im Weingut

(Törggelen ist der südtirolerische Brauch, in geselliger Runde bei Sturm und Wein eine Mahlzeit einzunehmen: Herbstliches Flair, rustikales Essen und grandiose Weine. Und wenn es einmal kalt ist, wärmt man sich bei offenem Feuer und ein paar ausgezeichneten Maroni auf.)

Helene & Georg Nigl, 2380 Perchtoldsdorf; Buschenschank: Kunigundbergstraße 57

Weingut: Vierbatzstraße 5; Tel.: 0664/262 80 76, helene@nigl.com, georg@nigl.com

***) Der Heurige am Johanneshof Reinisch (Birgit und Martin Haslinger) hat noch bis einschließlich 22. 9. geöffnet.**

Am 3. 10. startet die Eventsaison mit einem Jazz Brunch (24 Euro exkl. Getränke), und vom 14. 10. bis 19. 12. ist der Heurige jeweils von Donnerstag bis Sonntag sowie an den für einen Heurigenbesuch ganz besonders geeigneten Feiertagen geöffnet: 25. und 26. 10. (Nationalfeiertag), 1. 11. (Allerheiligen) und 8. 12. (Maria Empfängnis). Zum guten Schluss des Jahres gibt's am 31. 12. ein großes Silvester-Menü.

Kulinarisch ist die zweite Jahreshälfte beim Johanneshof-Heurigen von saisonalen Köstlichkeiten wie „Wild & Wein" und „Sturm & Maroni" geprägt.

Reservierungen (besonders empfehlenswert für das Silvester-Menü) unter 0664/53 277 13 oder office@heuriger-im-johanneshof.at

www.heuriger-im-johanneshof.at

Ein Höhepunkt des Weinjahres am Johanneshof ist die Jahrgangspräsentation der Lagenweine 2008. Dabei besteht auch die Möglichkeit, Pinot Noir und St. Laurent aus der Riede Holzspur 2009 (Grandes Reserves) erstmals zu verkosten und zu subscribieren: 25. und 26. 9., 14-19 Uhr, pro Person 20 Euro inkl. Essen (das Beste vom Kürbis und vom Mangalitzaschwein). Am 26. 9. auch Kinderprogramm.

Weiters neu in diesem Herbst: Grillenhügel Pinot Noir 2008 und Frauenfeld St. Laurent 2008 sind bereits verfügbar, Jungwein Premiere 2010 - der erste Vorbote des neuen Weinjahrs - kann ab Ende Oktober den Herbst mit seiner lebendigen Fruchtigkeit vergolden.

In den aktuellen Weinguides von Falstaff und Vinaria wurde das Weingut mit jeweils 4 von 5 Sternen beurteilt und überaus freundlich kommentiert. U. a. schreibt Vinaria: „Der bereits jahrzehntelang für seine Rotweine bekannte Johanneshof Reinisch hat in den letzten Jahren auch seine Weißwein-Kompetenz unter Beweis gestellt." „Weinwisseur" Stephan Reinhardt bezeichnet den Johanneshof als „einen der besten Produzenten des Rotgipflers und Zierfandlers", und nicht zuletzt war der Johanneshof Reinisch als einziges Weingut Österreichs zum großen Pinot Noir Festival in Oregon (USA) eingeladen.

Johanneshof Reinisch, 2523 Tattendorf, Im Weingarten 1, Weinverkauf Mo bis Sa von 10 bis 18 Uhr, Tel.: 0 22 53/814 23, Fax: 0 22 53/919 24, www.j-r.at, office@j-r.at

***) Larry Hagman als Stargast beim 17. Winzerfest am 26. 9. in Bad Waltersdorf**

Einen ganz besonderen Gast erwartet die Thermenregion Bad Waltersdorf zum 17. Winzerfest am Sonntag, 26. 9. 2010: Im Rahmen einer Europareise macht US-Serienstar Larry Hagman, bekannt als liebenswerter Astronaut in „Bezaubernde Jeannie" und vor allem als hassenswerter Bösewicht J.R. in der Soap Opera „Dallas", einen Stopp in der oststeirischen Thermenregion Bad Waltersdorf. Das Programm beginnt um 10 Uhr mit einer Erntedankmesse und einem anschließenden Früh-

schoppen (11 Uhr), der musikalisch von der Marktmusikkapelle Bad Waltersdorf untermalt wird. Um 14 Uhr startet im Ortszentrum das Winzerfest, dessen Hauptattraktion das traditionelle Junkerpressen ist, bei dem Larry Hagman mithelfen wird: Festbesucher wie Winzer legen Hand an, um gemeinsam den heurigen Junker zu pressen.

(Der Steirische Junker ist eine geschützte Weinmarke und bezeichnet einen sehr trockenen Jungwein, der vor allem aus Weißweinreben hergestellt wird.)

Für den Hollywood-Star, der am 21. 9. den 79. Geburtstag feiert, gibt es auch reichlich Gelegenheit, steirische Schmankerln zu probieren. Dabei kann der „Ex-Bösewicht J.R. Ewing“ auch Kernöl verkosten. Das „grüne Gold“ der Steiermark schmeckt sicherlich besser als Erdöl, um das sich in der Serie „Dallas“ alles gedreht hat. An den 20 Ständen der ortansässigen Bauern, Buschenschenken und Vereine können die Besucher nicht nur Most, Sturm, Wein und Schnäpse aus der Region verkosten, sondern sich auch von der Qualität der echten steirischen Spezialitäten überzeugen. Für Unterhaltung sorgen am Nachmittag Karl's Böhmisches Blasmusik sowie die Band „Feuer & Eis“. Die reschen Männer der Neudauer Schuhplattlergruppe liefern einen weiteren volkstümlichen Programmpunkt. Kinderschminken von der H2O Erlebnis Therme und eine Hüpfburg sorgen dafür, dass auch den jüngeren Festbesuchern nicht langweilig wird. Am Ende des Tages können die Gäste bei der großen Verlosung auf ihr Glück hoffen: Neben zahlreichen begehrten Sachpreisen gibt es auch attraktive Reisepreise zu gewinnen.

Das komplette Programm zum 17. Winzerfest und weitere Informationen:

www.badwaltersdorf.com

***) Topidee Schankweine - sehr belebend und wohlfeil, wenn auch meistens unterschätzt**

Sie werden oft als G'spritzter getrunken und man nimmt sie gerne mit nach Hause, u. a. dank dem tollen Preis-/Leistungsverhältnis: ein Achterl ab 0,80 Euro, ein Liter ab zwei Euro

Ein Tipp von Herbert Braunöck zum Vergleich von Schankwein mit einer Bouteille Wein durch „verdeckte Verkostung“: „Ersuchen Sie die Kellnerin um je ein 1/8 Schankwein (z. B. Grüner Veltliner) und dieselbe Sorte aus der Bouteille - in zwei gleiche Gläser und ohne einen Hinweis. Dann bestimmen Sie, welcher besser schmeckt und fragen die Kellnerin nach der Auflösung ...“

Der Schankwein ist oft spritziger, „lebendiger“ und leichter zu trinken.

Beispiele gefällig? Fischer in Hagenbrunn und Schneeweiß in Spitz an der Donau

***) Einige Weintipps:**

+) Wein mit kunstvollem Etikett

Das Weingut Müller in Klöch in der Oststeiermark besticht mit einem Riesling des Jahrganges 2009: Ein Tröpferl, das im Duft eine zarte, fruchtige Note nach Pfirsich und Marille besitzt. Den Gaumen erfreuen die Frische, die leichte Eleganz und die geradlinige Struktur. Übrigens: Familie Müller hat alle ihre Etiketten vom Künstler Leo Kirschbaum aus Tobis entwerfen lassen - eine gute Symbiose zwischen Wein und Kultur. Der Riesling 2009 kostet ab Hof fünf Euro. Tel.: 0 34 75/71 60, www.weingut-mueller.at

+) „Der geistliche Pröll“ - so nennt Andreas, Bruder von Vizekanzler Josef Pröll, seinen gehaltvollen Grünen Veltliner. Die Familie hatte im Dezember 2008 eine Audienz bei Papst Benedikt XVI., wo sie dem heiligen Vater einen Rebstock aus der Heimatgemeinde Radlbrunn überreichte. Sieben Euro. Brionithek, 1090 Wien, Tel.: 01/512 27 42

+) Das Muskataroma hält sich lange am Gaumen fest - es ist ein schöner Wein, den die junge Winzerin Sigrid Platzer in Tieschen in der Südoststeiermark keltert. Als Aperitif z. B. vor einem Kalbstafelspitz steigert er die Freude auf weitere Köstlichkeiten. Das Weingut im Vulkanland besitzt Reben am Aunberg, Königsberg und Patzenberg. Super-Preis-/Leistungsverhältnis! Der Muskateller kostet ab Hof 6 Euro. Tel.: 0664/134 58 61, www.platzer-steintal.at

***) Top-Info aus der Forschung 1: Regelmäßiger geringer bis mäßiger Genuss von Rotwein verringert das Risiko von Schlaganfällen**

Mäßiger Weinkonsum könnte eine positive Wirkung auf die Hirnleistung haben

Moderater Weinkonsum geht mit einer besseren Leistungsfähigkeit des Gehirns einher. Diesen Zusammenhang haben jetzt norwegische Forscher mit ihren Ergebnissen aus einer Studie mit mehr als 5.000 Probanden gezeigt. Sie hatten getestet, wie der Konsum verschiedener Mengen unterschiedlicher alkoholischer Getränke mit der Wahrnehmungs- und Erinnerungsfähigkeit der Versuchsteilnehmer zusammenhing. Dabei schnitten diejenigen, die regelmäßig geringe Mengen Wein konsumierten, am besten ab - bei anderen alkoholischen Getränken konnten die Forscher dagegen keinen positiven Effekt nachweisen. Die Autoren um Kjell Arntzen von der Universität in Tromsø schränken jedoch ein: „Die positiven Auswirkungen könnten auch auf den allgemeinen Lebensstil zurückgehen.“

Bisherige Studien hatten bereits gezeigt: Regelmäßiger geringer bis mäßiger Genuss von Alkohol verringert beispielsweise das Risiko von Schlaganfällen, Herzerkrankungen oder Demenz und Alzheimer. Die norwegischen Forscher haben nun bei 5.033 Männern und Frauen den statistischen Zusammenhang zwischen dem Konsum verschiedener alkoholischer Getränke in unterschiedlichen Mengen und dem Erfolg in verschiedenen Tests untersucht, die Wahrnehmung, Lernen, Gedächtnis und Denken auf den Prüfstand stellen. Der Einfluss von regelmäßigem Alkoholkonsum auf diese Fertigkeiten war bisher unklar.

Über einen Zeitraum von sieben Jahren beobachteten die Mediziner das Trinkverhalten der Probanden und testeten regelmäßig deren kognitive Fähigkeiten. Dafür verwendeten die Forscher beispielsweise einen Gedächtnistest, bei dem sich die Teilnehmer an zwölf Begriffe erinnern mussten. Beim sogenannten Punktieren hatten sie zehn Sekunden Zeit, um möglichst oft mit einer Computer-Maus zu klicken. In einem weiteren Test mussten die Probanden neun Ziffer-Symbol-Paare korrekt zuordnen. Die Wissenschaftler machten mehrere Entdeckungen: Ein moderater Weinkonsum kann Vorteile gegenüber einer völligen Abstinenz zeigen. Wer das Weintrinken nicht übertreibt, hat im Durchschnitt bessere Hirnleistungen, so das Ergebnis der Analysen. Als moderaten Weinkonsum stufen die Wissenschaftler ein bis zwei Gläser pro Woche ein. Wie sich höherer Weinkonsum auswirkt, können die Forscher bisher nicht eindeutig sagen. Es zeigte sich auch, dass weniger gebildete ältere Versuchsteilnehmer oder Raucher schlechtere Ergebnisse erzielten. Sportlich aktive Probanden waren hingegen besser. Die genauen Hintergründe für den Leistungszuwachs seien aber schwierig von anderen Faktoren zu trennen, betonen die Forscher. Verantwortlich für den positiven Effekt des Weins auf die geistige Leistungsfähigkeit könnten die darin enthaltenen Flavonoide sein, denen eine ganze Reihe positiver Eigenschaften zugeschrieben wird - etwa Schutz vor Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder eine Verbesserung des Langzeitgedächtnisses.

***) Top-Info aus der Forschung 2: Studie untersucht erstmals allergisches Potenzial von Wein - Häufigkeit von Weinallergien bislang völlig unbekannt**

Allergien sind auf dem Vormarsch, aber was genau die Ursachen für diese Zunahme sind, ist nicht eindeutig geklärt. Auslöser sind oft Nahrungsmittel wie z. B. Nüsse oder Milch. Zum ersten Mal überhaupt untersucht nun eine Studie, ob und in welchem Ausmaß auch Wein eine allergische Reaktion auslösen kann. Dazu schreibt die Johannes Gutenberg-Universität 4.000 Einwohner der Stadt Mainz an und bittet sie um ihre Mitarbeit bei der Beantwortung eines Fragebogens für die Weinallergie-Studie. "Wir betreten damit absolutes Neuland, weil bisher noch nirgends auf der Welt wissenschaftlich untersucht wurde, wie häufig eine solche Allergie unter der Bevölkerung vorkommt", sagt Univ.-Prof. Dr. Heinz Decker vom Institut für Molekulare Biophysik. Die Studie soll Aufschluss über das tatsächliche Ausmaß von Weinallergien liefern, ist gleichzeitig aber auch ein weiterer Akzent in der Weinforschung am Standort Mainz - ein Gebiet, auf dem die Universität

Mainz sich zunehmend etabliert. Die Studie wird von der Stiftung Innovation des Landes Rheinland-Pfalz gefördert.

Dass es Weinallergien tatsächlich gibt, ist den Wissenschaftlern um Institutsleiter Heinz Decker nicht zuletzt aus persönlichen Beobachtungen bekannt. Auslöser sind möglicherweise Proteine im Wein, die bei einer Immunreaktion einen geschwollenen Hals oder Atemprobleme hervorrufen können. Lange Zeit wurden bei der Schönung von Weinen die Eiweiße entfernt, weil sie zu einer unerwünschten Trübung führten. Nachdem man aber herausgefunden hat, dass damit automatisch auch Geschmacksstoffe entfernt werden, haben viele Winzer die Schönung wieder modifiziert. Damit verbleiben heute aber auch wieder mehr Eiweiße im Wein - mit vielleicht allergischem Potenzial.

"Es gibt mehrere Eiweißgruppen, die als Allergieauslöser in Frage kommen", erklärt Decker, dessen Institut auf dem Gebiet der Eiweißforschung langjährige Erfahrung besitzt. Für die Weinallergie-Studie schreiben die Wissenschaftler 4.000 zufällig ausgewählte Mainzer im Alter zwischen 20 und 70 Jahren an und bitten sie um die Beantwortung von 10 Fragekomplexen zu ihren Konsumgewohnheiten und Allergieerkrankungen. Dabei sind die Antworten von Weinkonsumenten und Nicht-Weintrinkern gleichermaßen willkommen. Die Studie erfolgt anonym, mit Zustimmung der Ethikkommission und im Einklang mit den Datenschutzbestimmungen des Landes. Das Ausfüllen des Fragebogens nimmt 5 bis 10 Minuten in Anspruch. "Wir sehen im Wein ein Naturprodukt und ein uraltes Kulturgut, das nach bisherigen Erkenntnissen in Maßen getrunken wichtige Schutzfaktoren für die Gesundheit enthält. Mit unserer Weinallergie-Studie wollen wir jetzt etwas über die kaum erforschten Weineiweiße erfahren." Decker erwartet, dass erste Ergebnisse der Untersuchung noch 2010 vorliegen.

+ + +

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 - h.braunoeck@actcom.at - 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.