

***) Wein = Sehen, Hören, Riechen, Schmecken – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Es bleibt dabei. Der Wein muss Ihnen schmecken und sonst gar nichts. Egal, was Ihnen die Experten vorschwärmen. Von Beerenaromen, Tabak, Pferdeschweiß, Katzenurin (Steirischer Sauvignon Blanc) und Gras bis zu Maracuja, Bananen, Hönig, Vanille, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dabei wären so manche froh, wenn sie wenigstens das berühmte Pfefferl im Grünen Veltliner erkennen könnten. Unter uns: Es wird auch manchmal herbei gebetet, ohne da zu sein. Aber wer widerspricht schon offen einem berühmten Sommelier bei dessen wortreicher Präsentation?

Auf der anderen Seite gibt es viele Weinliebhaber und -trinker, die einfach zu wenig riechen und schmecken. Wenn ein Mensch schlecht sieht, erkennen Sie das an seiner Brille, wenn er schlecht hört, müssen Sie alles Gesagte wiederholen. Wenn Ihr Tischnachbar zu wenig bis gar nichts riecht oder schmeckt, werden Sie das vielleicht gar nicht merken. Er hat sich ein Basiswissen angeeignet und weiß, dass ein Rotwein nach Beerenaromen riecht und ein „Franzose“ den Pferdeschweiß erkennen lässt.

Ich habe mir einen kleinen Test zurechtgelegt. Ich sage dann: „Der letzte Wein hat einen Stoppel, riechen Sie das auch?“ Dann kommt oft die Antwort: „Ja, jetzt wo Sie es sagen, rieche ich es auch“. Natürlich hat dieser Wein keinen Stoppel!! Ab jetzt weiß ich dann, dass mein Kostnachbar beim Riechen und Schmecken schlecht „hört“.

Aber wie ich schon oben erwähnt habe, muss Ihnen der Wein hier und jetzt schmecken und sonst gar nichts.

***) „Wein Burgenland“: Gemischte Bilanz 2010**

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge blickt man bei der „Wein Burgenland“ auf 2010 zurück. Einerseits bedauern die Winzer die geringe Erntemenge, andererseits ist der Weinexport deutlich gewachsen. Die äußerst geringe Erntemenge stellt für alle Winzer eine große Herausforderung dar. Wichtig werde daher sein, die Versorgung der wichtigsten Vertriebspartner sicherzustellen, betont Wein Burgenland-Geschäftsführer *Christian Zechmeister*.

Die Nachfrage ist jedenfalls groß, denn den Winzern ist es über die Jahre gelungen das Burgenland als Weinherkunftsbegriff zu etablieren. Die burgenländische DAC-Familie ist im Vorjahr weiter gewachsen. Die Leithaberg-DAC- sowie Eisenberg-DAC-Weine kamen im September 2010 erstmals auf den Markt, die Diskussion über etwaige weitere spezifische Herkunftsgebiete im Burgenland wird auch in Zukunft fortgesetzt, so *Zechmeister*. 2011 plant die Wein Burgenland wieder zahlreiche Veranstaltungen. Im Inland stehen z. B. die Präsentation mit den "Masters of Wine" oder die Burgenländ-Präsentation in Linz am 24. Februar an. (www.weinburgenland.at)

***) Dr. Herbert Braunöck lädt herzlich zum 18. Wine After Work:**

„Ich freue mich, mit Ihnen zum Thema „Wein & Klöster“ Repräsentanten und Weine von

- Stift Göttweig: Ing. Fritz Miesbauer
- Stift Klosterneuburg: Dr. Wolfgang Hamm
- Stift Heiligenkreuz: Willibald Balanjuk – Freigut Thallern (angefragt)
- Stift Herzogenburg: Dr. Hans Jörg Schelling - Traisental

begrüßen zu dürfen.

Der Wein – das mystische Getränk des christlichen Glaubens – war von Beginn an durch die Bewirtschaftung der Klöster geprägt. Österreich, Italien und Deutschland verfügen über eine beachtliche Anzahl von Weingütern, die von Stiften und Klöstern geführt werden. Die große Bandbreite



an Weinen in der Jahrhunderte alten Tradition des Weinbaues ist das Besondere an diesem WAW-Abend!“

Mittwoch, 2. März 2011 um 19 Uhr in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller
Augustinerstraße 1 (unterhalb der Albertina), 1010 Wien; Genussbeitrag: 20 Euro
u.A.w.g.: 0676 / 783 55 66 bzw. h.braunoeck@actcom.at

*) Schlumberger nach drei Quartalen mit Umsatz- und Ergebnisplus

Die Sektkellerei Schlumberger hat nach drei Quartalen zugelegt: Der konsolidierte Umsatz stieg im Zeitraum April bis Dezember 2010 um 4,3 % auf 186,7 Mio. Euro, das Ergebnis erhöhte sich um 3,5 % auf 2,06 Mio. Euro. Für das laufende Geschäftsjahr 2010/11 wird Wachstum erwartet. Anlässlich der Zahlen sagte Schlumberger-Chef *Eduard Kranebitter*, er rechne im gesamten Geschäftsjahr mit einem Umsatz- und Ergebnisplus von "mindestens 5 Prozent". Das wirtschaftliche Umfeld bleibe "weiterhin herausfordernd", Konsumenten müssen sich auf teureren Wein und Sekt einstellen, die Branche hat bereits Preiserhöhungen angekündigt. *Kranebitter* sprach von einer Verteuerung von bis zu einem Euro pro Flasche.

Der Umsatz der Schlumberger Wein & Sektkellerei Wien erhöhte sich nach drei Quartalen um 9,1 % auf 113,6 Mio. Euro. In Deutschland erwirtschaftete die Sektkellerei 42,7 Mio. Euro (+8,6%) Umsatz, in den Niederlanden waren es 20,5 Mio. Euro (+18,8%). In den ersten neun Monaten des laufenden Geschäftsjahres beschäftigte der Sekthersteller im Schnitt 211 Mitarbeiter.

*) GV, Gourmets und Großmeister

Im April steht die Wachau im Zeichen großer Kulinarik. Dass dazu auch große Weine gehören, versteht sich angesichts der Region von selbst. Und dass die Domäne Wachau hier munter mitmisch, eigentlich auch.

Zuerst gesellen sich die Weine neben anderen Wachauer Tropfen zu den grandiosen Käsen des Königs unter den Frommagiers: *Bernard Anthony* gibt sich die Ehre. Botschafter, Staatspräsidenten und ein paar letzte Könige zählen zu seinen Kunden. Sie ordern ihren Ziegen- und Rotschmierkäse, Blauschimmel- und Schafkäse bei ihm und dass sie vermutlich keine Wachauer Smaragde dazu trinken, ist ein Fehler, den wir anlässlich des Festes korrigieren werden.

Nur um Wein dreht sich dann das zweite Spektakel, doch steht es an Weltklasse dem ersten nicht nach. Hier treten die Großmeister des Weißweins gemeinsam auf, 100 Punkte hier, 20 Punkte dort, wie auch immer bewertet wird, wir befinden uns am Zenit. Und so gibt es gemeinsam Montrachet und Hermitage, elsässischen Grand Cru und großes aus der Neuen Welt im Vergleich mit den ultimativen Veltlinern der Gegend: Knolls Vinotheksfüllung fehlt ebensowenig wie Hirtzbergers Honivogl und das beste der Domäne Wachau (www.domaene-wachau.at). Moderiert von Master of Wine *Roman Horvath* wartet eine Verkostung der Superlative.

- Alles Käse – Fromage meets Smaragd (Wachau Gourmet Festival)
6. 4. 2011, 19 Uhr, Vinothek der Domäne Wachau, Dürnstein
95 Euro pro Person (inkl. 4 gängigem Käse-Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee)
- Weißwein total: Weltklasse im Veltlinervergleich (Wachau Gourmet Festival)
8. 4. 2011, 14 Uhr, Vinothek der Domäne Wachau, Dürnstein
155 Euro pro Person

Anmeldungen bei *Karin Bruch*, Domäne Wachau, Tel.: 02711/371-10 bzw. k.bruch@domaene-wachau.at (www.wachau-gourmet-festival.at)



***) Baufieber im Zeichen von Wein und Kulinarik in der Südsteiermark**

Schmankerl-Stuben, Weinbauern-Besuche und naturnahe Feinkosterzeugung - genau diese Zutaten machen sich 26 steirische Unternehmer zu Nutze und bauten das sogenannte Genussregal im südsteirischen Ehrenhausen: Dort können Gäste ab Ende Mai Hunderte steirische Delikatessen, ihre Herstellung und Kultur kennenlernen. Nur einen Steinwurf weit entfernt wird bis Sommer 2012 auch am steirischen „Loisium Hotel“ gebaut, das nach niederösterreichischem Vorbild ein „Wine & Spa Resort“ mit 105 Zimmern schafft.

100 Tage vor der Eröffnung haben die Gesellschafter des Genussregals am Dienstag ihr Konzept an Ort und Stelle präsentiert. Geschäftsführer *Thomas Schönwälder* erklärt die „Genießerwelt“: „Wir sagen nicht nur, dass es gut ist, sondern wir zeigen es auch und die Besucher können kosten.“ Ob die Schokolade von Zotter, Essig von Fandler, Wein von Polz oder Schinken von Vulcano - das Konzept sei ein „Leuchtturm für steirische Kulinarik und Wein“. Sechs Mio. Euro kostet das Genussregal, davon sind zwei Mio. vom Land Steiermark gefördert. Als „Landmark“ wird ein 60 m langes und zwölf m hohes Stahlregal dienen, in das die Architekten Weinfässer, überdimensionale Reben und einen Traktor hineingeplant haben. Das Riesen-Regal soll den Menschen in Erinnerung bleiben und das verkörpern, was in den Räumlichkeiten darunter zu finden ist: Eine breite Palette an Delikatessen, aber auch Ausstellungen über Kunst, Kultur, Land und Leute sowie Bereiche, in denen den Besuchern gezeigt wird, wie die Produkte hergestellt werden.

Zeitgleich wird auch am steirischen Loisium Hotel nur wenige Meter vom Genussregal entfernt gebaut. Als Schwesternhotel des niederösterreichischen Pendants in Langenlois soll das Hotel nicht nur dem „Thema Wein mehr Zeit geben“, sondern auch eine regionale Erlebnisvinothek anbieten, meint *Michael Kaiser* von der mit dem Bau beauftragten Porr. Seit Herbst 2010 wird an dem 19,4 Mio. Euro teuren Projekt gebaut. In den 85 Doppelzimmern, 20 Suiten und großflächigen Seminarräumen sollen künftig rund 20.000 Besucher pro Jahr empfangen werden. Zwei Restaurants und ein Wellnessbereich runden das Angebot ab. Etwa 70 Personen sollen einen neuen Arbeitsplatz finden. Eine Konkurrenz sei das Genussregal in der Nachbarschaft nicht, denn man habe unterschiedliche Zielgruppen: Während sich das Genussregal an den Weinstraßen-Besucher als einkaufenden Kunden richte, widme sich das „Loisium Hotel“ ausschließlich dem Wein in Verbindung mit Vier-Sterne-Hotel und Seminarbereich. Für *Kaiser* sei es eine „gegenseitige Befruchtung“, *Schönwälder* erwartet sich eine insgesamt höhere Besucherfrequenz für die Region.

***) Premiere für den Weinviertel DAC 2010 in Poysdorf**

Weinkenner und Weinviertelliebhaber schätzen und genießen ihn bereits weit über die Grenzen Österreichs hinaus: den Weinviertel DAC. 2003 setzte das Weinviertel als erstes Weinbaugebiet Österreichs erstmals auf diese kontrollierte Herkunftsbezeichnung, seither hat der fruchtige, würzige Grüne Veltliner mit dem pfeffrigen Geschmack seinen Siegeszug angetreten. Bei zunehmender Internationalisierung gewinnt eine klare Herkunftskennzeichnung immer mehr an Bedeutung. „Die Poysdorfer Winzer sind für Spitzenveltliner bekannt und der Weinviertel DAC wird vom Konsumenten wegen seiner Qualität und Herkunft hoch geschätzt“, unterstreicht Poysdorfs Bürgermeister, *LAbg. Mag. Karl Wilfing*.

Ausgeschenkt werden darf der Weinviertel DAC jeweils ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres. Der neue Weinviertel DAC 2010 feiert seine Premiere in der Weinstadt Poysdorf am 1. März, wo die Präsentation im historischen Reichensteinhof über die Bühne geht. „Für mich ist der Weinviertel DAC 2010 ein Grüner Veltliner, der das vergangene Jahr auf optimale Weise spiegelt“, freut sich der Obmann des Bezirksweinbauverbands, *Gerhard Walek*.



1. 3., Beginn 19 Uhr, Poysdorf, Reichensteinhof, 15 Euro Eintrittspreis

Nach Poysdorf wird der Weinviertel DAC 2010 auf einer Präsentationstour in Linz, Wien, Salzburg, Götzis und München zu verkosten sein.

www.poysdorf.at, Tel.: 02552/203 71

Bettina Wessely, Tourismusbüro Poysdorf, Tel.: 0699/502 11 31, bettina.wessely@poysdorf.at

***) Aus der WeinWirtschaftsRedaktion: Deutsche sparen beim Weineinkauf**

Die Deutschen greifen beim Wein im Zweifel zu billigeren Marken. Die Ausgaben der Bürger für Wein sanken deshalb im vergangenen Jahr um 2,7 %, während die konsumierte Menge weitgehend stabil blieb, wie das Deutsche Weininstitut (DWI) unter Berufung auf eine Analyse des Marktforschungsinstituts GfK mitteilte. Ein wesentlicher Grund für die rückläufigen Umsätze sind verstärkte Aktionen mit Sonderangeboten für Wein im Lebensmittelhandel, der inklusive der Diskonter 54 % des Gesamtumsatzes im deutschen Weinmarkt ausmacht. Hinzu kommt „eine sehr große Preisaggressivität der ausländischen Anbieter und eine hohe Preissensibilität bei den Verbrauchern“, erklärt DWI-Geschäftsführerin *Monika Reule*.

Deutsche Weine gaben demnach im Absatz um 5 und im Umsatz um 5,7 % nach. Dies gilt demnach vor allem für Weine in den unteren Preisklassen. Gleichwohl sind laut *Reule* deutsche Weine mit einem Anteil von 52 % am gesamten Umsatz weiterhin mit großem Abstand Marktführer. Weine aus Italien blieben mit einem Umsatz-Marktanteil von 13 % konstant, französische Weine gaben um einen Prozentpunkt auf 12 % nach und die spanischen Weine kommen nach einem Plus von zwei Prozentpunkten auf einen Anteil von 8 % am Weinumsatz in Deutschland.

***) Starkes und nachhaltiges Südafrika**

Gleich mit rund 60 Ausstellern wird das Weinland Südafrika auf der ProWein vom 27. bis zum 29. 3. in Düsseldorf vertreten sein. Themenschwerpunkte sind das neue Siegel "Sustainable Wine South Africa" und die ersten zertifizierten Weine aus nachhaltigem Anbau. Eine Sonderverkostung der roten 5-Sterne-Weine des *John Platter South African Wine Guides 2011* ergänzt das Angebot in Halle 6. Im Vergleich zum Vorjahr sind 28 neue Teilnehmer und 15 sogenannte BEE (Black Economic Empowerment)-Betriebe kennenzulernen.

Der Ausstellerkatalog und weitere Informationen werden vor Messebeginn auf der Homepage der Südafrika Weininformation unter www.suedafrika-wein.de veröffentlicht. Informationen zu Sustainable Wine South Africa: www.swsa.co.za

***) „VinAustria & FineFoodDays 2011“ in Salzburg**

Im Messejahr 2011 startet die von Reed Exhibitions Messe Salzburg organisierte „VinAustria“ in eine neue Ära. Die ursprünglich explizit für Weine und Edelbrände konzipierte Publikumsmesse hat seit heuer einen erweiterten Namen und einen neuen, eigenständigen Termin im Salzburger Messekalendar. Dahinter steht ein neues Konzept, das den nun als „VinAustria & FineFoodDays“ auftretenden „Genuss-Event“ um den Themenkomplex Kulinarik erweitert - wobei auch die Inszenierung vorwiegend erlebnisorientiert ausgerichtet sein wird.

„Nach vierzehn Jahren erfolgreicher ‚VinAustria‘ und mit Blick auf die heutigen Konsumgewohnheiten lag dieser Schritt nahe“, erläutert *Dir. Johann Jungreithmair*, CEO von Veranstalter Reed Exhibitions Messe Salzburg, die Neuausrichtung der beliebten publikums offenen Fachmesse: „Wer feine Weine und edles Hochprozentiges zu schätzen weiß, ist in der Regel auch ein Feinschmecker und frönt diesem Vergnügen nicht nur bei Restaurantbesuchen, sondern mehr denn je auch in den

eigenen vier Wänden. Keineswegs nur Frauen, sondern immer mehr Männer stellen sich in der Freizeit gerne in die Küche und betätigen sich, sowohl zum eigenen Vergnügen, als auch Partnern, Freunden und Bekannten zur Freude, als ambitionierte Hobby-Köche. Deshalb haben wir die ‚VinAustria‘ zur ‚VinAustria & FineFoodDays‘ erweitert, hier finden Gourmets und Hobby-Küchenchefs alles, was Herz, Gaumen und Magen begehren. Mit der ‚VinAustria & FineFoodDays‘ bringen wir gemeinsam mit den Ausstellern zum Ausdruck, dass Essen und Trinken ein ebenso wichtiges wie Genuss und Freude vermittelndes Element unserer Lebenskultur darstellen.“ Die Premiere der „VinAustria & FineFoodDays“ findet vom 11. bis zum 13. März im Messezentrum Salzburg statt. (www.finefooddays.at)

*) Die deutschen Sektkellereien blicken optimistisch in die Zukunft

Die Mitglieder des Verbandes Deutscher Sektkellereien blicken optimistisch in die Zukunft, sagt Vizepräsident *Graf von Plettenberg*. Nachdem die Verbandsmitglieder bereits 2009 ein Absatzplus von 5,3 % erzielt haben, ist die Branche für 2010 mit einem Plus von 1 % einverstanden, wenn man berücksichtige, so *Plettenberg*, dass der Aufschwung im Konsum erfahrungsgemäß immer deutlich verzögert eintrete. Insbesondere Rosé- und Rot-Sekte konnten überproportional zulegen. So konnten die Mitglieder des Verbandes bei Rosésekt ein Absatzplus von 17 % verbuchen, bei Rotsekt von 12 %. Rosésekte machen damit schon über 12 % des Gesamtabsatzes aus. Auch der Export hat sich 2010 positiv entwickelt.

Von den rd. 2 Mrd. Flaschen Sekt, die weltweit erzeugt werden, absorbiert der deutsche Sektmarkt rd. 450 Mio. Flaschen und ist damit zu knapp 1/4 am globalen Sektverbrauch beteiligt. Der Anteil deutscher Hersteller beim Sekt am Inlandsmarkt beträgt inzwischen schon über 80 %.

*) Termine – Termine – Termine

- Donnerstag, 31. März, bis Montag, 11. April 2011:
Wachau Gourmet Festival - Die Weltkulturerbe-Region wird zur Bühne für kulinarische und vinophile Genüsse der Extraklasse (www.wachau-gourmet-festival.at)
- Freitag, 1. April, und Samstag, 2. April 2011:
Wein.Genuss.Krems - TOP-Winzer aus allen Weinbaugebieten Niederösterreichs laden zur Verkostung ausgewählter Spitzenweine in einen der schönsten Veranstaltungsorte, der Dominikanerkirche und dem WEINSTADTMuseum Krems. (www.weingenusskrems.at)
- Samstag, 30. April, und Sonntag, 1. Mai 2011:
Weintour Weinviertel (www.weintour.at) und Kamptaler Weinfrühling
- Samstag, 7. Mai, und Sonntag, 8. Mai 2011:
Wachauer Weinfrühling (www.vinea-wachau.at), Tour de Vin (www.traditionsweingueter.at) und Vinovative Weintage (www.vinovative.at)

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei www.aufzumwein.at

+++

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011:**

a) Das *Must-Have-Jahrespackage* für alle: Um 290 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)

b) Das *Top-Jahrespackage* für Top-Partner: Um 490 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)

c) Das *Premium Partner-Package* für Premium-Partner: Für 890 Euro gibt's jährlich insgesamt 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 im Jahr 2011 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

2011 erscheinen nach dem heutigen noch 22 Newsletters (zwei im März, zwei im April, drei im Mai, zwei im Juni, zwei im Juli, zwei im August, zwei im September, zwei im Oktober, drei im November, zwei im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

+ + +

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoek@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

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



BBJ-Premium-Partner

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

BBJ-Top-Partner

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



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

BBJ-Partner

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

