

WINE-TIMES

DAS UNABHÄNGIGE WEINMAGAZIN | .COM

01 | 2014

ORANGE

DIE GROSSE VER(W)IRRUNG

DU HAST MIR MEIN ORANGE VERPATZT... PRO & CONTRA.
ESCA. KARIES DER REBE. SANFTER REBSCHNITT HilFT.
DIE HEISSE SCHLACHT IM WEINREGAL. WEINHANDEL-WANDEL.
IN DIE BERG BIN I GERN. BESUCH IN SÜDTIROL UND AM AETNA.

Seite 4

Seite 6

Seite 8

Seite 12

WEINDESMONATS
von www.wine-times.com



HEUER SCHON LESEN, WAS SIE NÄCHSTES JAHR TRINKEN SOLLTEN...

WINE-TIMES
Das aktuelle Online-Weinmagazin | .COM

...EINFACH IM INTERNET.



Einerseits.

„Die ganze Wein-Schreiberei hat sich doch längst ins Internet verlegt. Wer liest denn schon noch Wein-Magazine?“ Ja, das höre ich oft. Hab's vermutlich selbst schon oft so ähnlich von mir gegeben. Print ist tot. Die Auflagen und Abo-Zahlen der klassischen Magazine sind im Sinkflug. Und doch treffe ich auch immer wieder Wein-Liebhaber, die eigentlich viel lieber ein buntes Heft in der Hand halten, als ein iPad oder einen Laptop. Wein hat halt auch viel mit Emotion, mit Genuss, ja auch mit Haptik zu tun. Nicht umsonst hält sich in manchen Bereichen der Kork noch immer als Verschluss. Das hat nichts mit Wein an sich zu tun. Sondern mit dem Erlebnis-Gefühl beim Öffnen. **Plopp.**

Andererseits.

Man kann heute fast alle Informationen zu Wein ruck-zuck aus dem Netz laden. Wozu also Papier? Die Produktion so eines Heftes dauert lang und kostet enorm viel Geld. In unseren Zeiten der Gratis-Kultur ja geradezu verrückt, trotzdem ein Magazin zu produzieren. Denn Geld werden wir zumindest vorerst nicht damit verdienen. Werbung für solche „special interest magazines“, wie das Werbedeutsch so schön heisst, ist kaum zu bekommen. Leser sind es nicht gewöhnt, für Information zu bezahlen... Warum eigentlich nicht? Es ist doch wohl logisch, dass der Schreiberling, der das alles recherchiert und kommentiert, auch seine Fixkosten verdienen muss. Die tolle Grafikerin, die sich die Nächte um die Ohren geschlagen hat, damit Sie was Schönes in der Hand halten, ja die auch. Und der Drucker, der Lieferfahrer, der Verteiler. Logisch. Wenn Sie also gefallen an der neuen Wine-Times finden, müssen Sie sie abonnieren, zumindest vier Ausgaben. Wenn sich nämlich nicht genug finden, wird es keine zweite Ausgabe geben. **Thats it.**

Wie Sie das tun können, steht auf der vorletzten Seite. Vorher dürfen Sie diese Ausgabe nämlich völlig gratis bis zum Schluss lesen.

Viel Spass.
Helmut O. Knall



„Du hast mir mein Orange verpatzt, ...“



ES IST IRGENDWIE VERTRACKT.

Wer Position für orange wines bezieht, muss sich oft anhören, ein Freak zu sein, der sich nicht auskennt und zu viel Geld für schlechte Weine bezahlt. Wer dagegen ist, hört oft, dass er „noch nicht so weit sei“. Kritiker lassen Kritik an der Kritik nicht gelten und verweisen oft auf „das Missionarische“. Die Diskussion um orange wines gleicht einem kommunikativen Patt.

Das Argument „Ich will mich nicht missionieren lassen“, lässt sich einfach entkräften. Das „Missionarische“ in der Szene gibt es einfach nicht. Bleiben

wir der Einfachheit halber im eigenen Land. Wir haben in Österreich zwei Gruppen von Winzern, die sich mit orange wines auseinandersetzen. Zum Einen jene, die gern experimentieren. Tüftler aus Leidenschaft. Die den Schwefel zurückfahren aufs Minimum, grosse Tonvasen aus Georgien bestellen oder mit der Maischestandzeit spielen. Manchmal geht das in die Hose, manchmal kommen grandiose Weine dabei heraus.

NIKI MOSERS MINIMAL ZUM BEISPIEL.

Ein Paradebeispiel dafür, dass auch Weine fast ohne Schwefel gross sein und Zukunft haben können. Oder die Magna Maters von Birgit Braunstein. Das sind grossartige und langlebige Weine. Der Chardonnay genau wie der Blaufränkisch. Das sind Betriebe, die mit dem anderen Teil ihres Sortiments zur Speerspitze der österreichischen Weinwirtschaft gehören. Genau wie Claus Preisinger, Werner Michlits, Fred Loimer – oder die Domäne Wachau. Dort hat man vergangenes Jahr ein paar

Flaschen Amphorenriesling 2010 abgeflutet. Die Amphoren – sie lagerten im Kellergang zwischen Vinothek und Schlössl – waren dabei so klein, dass man eher an grössere Blumenvasen dachte, als an Behältnisse zur Lagerung von Wein.

Um auf den Vorwurf des Apodiktischen zurückzukommen. Ist nicht. Jeder einzelne dieser Winzer präsentiert seinen Ausnahmewein mit Freude und Stolz, sind sich des Nischen-Daseins aber bewusst. Und zeigen mit gleichem Enthusiasmus die anderen Weine ihrer Kollektion.

Dann gibt es die Betriebe, die so fest überzeugt sind, dass sie es so und nicht (mehr) anders machen. Es ist genau wie bei der ersten Gruppe. Manchmal kommt einfach nichts dabei raus und manchmal sind die Weine von einer Grösse, die atemberaubend ist. Nur ein paar Beispiele: der „Himmel auf Erden II“ von Christian Tschida ist noch recht jung und noch nicht da, wo einmal stehen wird, aber was der Wein jetzt schon zeigt, ist grosses Kino. Oder Andreas Tscheppe von der steirischen Gruppe „Schmecke das Leben“. Ein Wein besser als der andere. Erdfass 2011, der „Hirschkäfer“, ist ein rustikal-erdiger Sauvignon, der an Schmelz und Tiefe kaum zu übertreffen ist. Genau wie der Muskateller mit dem Schmetterling am Etikett, bei dem die filigranen Muskateller-Noten bestenfalls Begleitmusik für kraftvolle Mineralik ist. Und über die vom Silikat geprägten Rotweine eines Karl Schnabel ist in letzter Zeit viel gesagt und geschrieben worden. Drei Weinbauern, wie sie unterschiedlicher nicht sein können. Was sie gemeinsam haben, ist eine innere Ruhe, die darauf schliessen lässt, dass die 3 mit sich und ihren Weinen im Reinen sind. Letztlich strahlen sie eine Art Urvertrauen aus.

Kommen wir zu einem anderen Punkt. Das Argument, dass es bei orange wines auch viel schlechtes Zeug gibt und dass fehlerhafte Weine als besonders natural auf den Markt geworfen werden, lasse ich nicht gelten. Es stimmt zwar, ist als Argument aber unbrauchbar, weil es beim Rest der Weine am Markt nicht viel anders ist. Kein Mensch käme auf die Idee, Weinviertel DAC als Fehlentwicklung zu bezeichnen, weil es miserable Weinviertel DAC-Weine gibt. Die Szene bietet also Sommeliers, Journalisten, Bloggern und Händlern Gelegenheit, ihrer originären Aufgabe nachzugehen: die Perlen zu suchen. Und davon gibt es reichlich.

Tatsache ist jedenfalls, dass die Weine auf den Karten der besten Restaurants auftauchen. Im Le Loft, bei Konstantin Filipou, beim Meixner, im Taubenkobel oder in Brandtners Mithridat in Salzburg. Natural wines soweit das Auge reicht. Dabei ist das ist eine Entwicklung, die mit leichter Verzögerung nach Österreich kommt. Die bekannteren Protagonisten der heimischen orange wine community finden wir

schon länger auf den Karten von noma, aloc, Geranium & Co – und zwar ganz einfach deshalb, weil diese Weine als Speisenbegleiter zu ihrer Hochform auflaufen.

ABER AUCH DA WIEDER – NISCHE!

Manche dieser Restaurants haben beeindruckend viele orange wines auf der Karte. Keines davon ausschliesslich. Beim Meixner gibt sogar eine eigene Karte – in einer orangen Mappe. Quasi sichtbare Koexistenz. Daneben gibt es immer noch die Wachauer Smaragde, die Supertuscans, die Grossen Gewächse und die reifen Burgunder. Alles da. Die orange wines nehmen niemanden etwas weg. Im Gegenteil.

Vielleicht ist die Abwehrhaltung vieler – meist altgedienter – Journalisten ja auch eine Trotzreaktion darauf, dass sich eine neue – junge – Generation von Sommeliers und Einkäufern einfach nicht mehr darum schert, was sie sagen oder schreiben. Dabei ist alles halb so wild. Orange wines wird es weiterhin geben. In nächster Zeit werden mehr auf den Zug aufspringen, mittelfristig wieder einige damit aufhören.

Es geht um Vielfalt und Vielfalt ist gut! Und wer glaubt, dass der Trend ein kurzfristiger ist, irrt gewaltig.

Text und Fotos
von Jürgen Schmücking
www.biogenussmarketing.at
www.geniuss.cc



„Ich hab dir einen schwarzen Klecks gekratzt, ...“

CONTRA

Ja, es ist vertrackt. Irgendwie ist diese ganze Weinwelt verrückt. Da machen diese Weinbauern in den 1990ern hervorragende Weine. Ja manche werden damit sogar weltberühmt. Heerscharen von Weinliebhabern, später nennen sie sich selbst „Weinfreaks“, pilgern zu den Winzern und in die Vinotheken. Bezahlen noch nie da gewesene Preise für Weine aus heimischen Sorten!

Was machen diese Winzer? Sie machen dauernd was Neues. Kaum haben sie ihre Kunden, stossen sie sie wieder vor den Kopf. Warum eigentlich? Was war denn so falsch daran? Na gut, ich bin glücklich, dass viele der erfolgreichen Winzer das Risiko in Kauf genommen haben und auf Bio umgestellt haben. Auch wenn die deutschen Kollegen meinen, das sei unmöglich, auf „round up“ & Co zu verzichten... Doch das geht.

Und ich verstehe Winzer, die neugierig sind, an die Grenzen gehen wollen, um vielleicht noch besser zu werden. Schon überhaupt verstehe ich Winzer, wie Michael Gindl, der mir im Internet zurief, dass er das ganze langweilige, industriell gefertigte Zeug nicht mehr trinken mag.

Aber muss es denn bitte jetzt so extrem in die andere Richtung gehen? Als Wein-Schreiber bekommt man ja meist vor allen anderen solche Sachen zu kosten. Und wenn der liebe Jürgen meint, da sei nix Missionarisches, naja, dann soll er mit mir tauschen. Sows von lästig und aufdringlich war noch nie irgendeine Gruppe. Und ich war nicht der Einzige, denn z.B. Gerhard Retter in seinem genialen Lokal Lütjensee bei Hamburg - und das ist ja nu wirklich ganz wo-

anders - wurde genauso genervt. Also öffneten wir einmal bei ihm alles, was sich da so an „orange“, „natural“, „Amphore & Quevri“ etc. in seinem Keller angehäuft hatte. Einige namhafte Winzer aus Deutschland und Österreich waren auch grad da. Was soll ich sagen. Selbst, die wenigen Exemplare, die wir als irgendwie spannend empfanden, würden wir vielleicht ab und zu einmal kosten. Aber niemals nachkaufen. Der Rest war unsagbar graulich. Egal, ob weiss oder rot. Fehlerhaft, oxidiert, stinkend. Selbst Versuche höchst angesehener Winzer.

Aaaaber. Ja, stimmt. Es gibt auch gute. Inzwischen. Viele haben ja schon bemerkt, dass ihnen das orange-bräunliche Gschlader niemand abkauft und haben inzwischen einiges reduziert. Ein bisschen weniger Maischestandzeit, ein bisschen weniger oxidativ - und siehe da...

MAISCHE-STANDZEIT. WAS'N DAS?

Nun, das ist genau das, woran z.B. in Deutschland gerade eine Bewegung PRO Orange & Co, eine Begriffsdefinition festmachen möchte. Demnach wäre „orange wine“ ein Weisswein, der wie Rotwein verarbeitet wurde. Also nicht gleich pressen, sondern die Trauben noch einige Zeit im Saft liegen lassen. Daher dann auch die dunklere Farbe, denn in den Schalen sind ja die Farbstoffe.

Ich habe übrigens immer gesagt, dass es gute maischevergozene Weissweine gibt. Im Karst machen das ja einige schon lange - und können das. Auch die Beispiele, die Jürgen genannt hat, völlig richtig. Nikis Minimal, Braunstein & Co. Alles tadellos und spannend. Ab und zu. Fredi Ploders Enthusiasmus hat mich immer schon fasziniert, Sepp Muster, Franz Strohmeier

oder Ewald Tscheppe vom Werlitschhof, immer wieder spannende Sachen. Aber nachkaufen tun's dann ja doch nicht viele.

DIE TOP-GASTRONOMIE. DIE JUNGEN SOMMELIERS.

Die hören nicht mehr auf die alten Schreiberringe. Naja, ganz so würde ich es nicht sagen. Sie haben nur dasselbe Problem, wie die jungen Winzer. Und daher dieselbe Triebfeder. Sie müssen irgendwie da raus. Auf die Überholspur. Was soll denn ein junger Winzer machen, wenn vor ihm schon die Tements, Pichlers, Heinrichs oder Gesellmanns mit Vollgas den Markt beackern. Da ist nicht mehr viel Platz. Ausser über den Preis. Und das ist Unsinn. Also überlegt man sich Nischen.

Dasselbe tun die jungen Sommeliers. Man erwartet doch von denen, dass sie anders sind. Die ziehen sich ja auch anders an. Der Billy Wagner in Berlin ist doch ein wunderbares Beispiel. Aber der Typ kennt sich halt auch aus. Und der schenkt spannende Weine ein, die man auch trinken mag. Kein stinkendes Klump. Oder. Beim Konstantin Filippou erwarte ich mir doch zur exquisiten Küche auch spannende Weine. Auch da klappt's.

Nur, das kann man nicht verallgemeinern. Auch da bin ich anderer Meinung, diese extremen Weine, die da oft angeboten werden, passen nicht und schmecken auch niemandem. Die Leute sagen das nur nicht im Lokal, um sich nicht zu blamieren. Und wer bitte geht schon ein zweites Mal ins Noma?

Ich halte das für eine logische Entwicklung, wie seinerzeit die Barriques, aber eine, die nur funktionieren kann, wenn das auf ein vernünftiges Mass eingependelt wird. Der Newcomer Gottfried Lamprecht vom Herrenhof ist so ein Beispiel. Seinen Buchenberg könnte ich jeden Tag trinken. Aber der stinkt auch nicht und ist nicht orange.



Die Hardcore-Orangen aber sind ein absolute Fehlentwicklung und werden spätestens in ein paar Jahren verschwinden, wenn der gläubigste Freak drauf gekommen ist, dass zu seinen Verköstungen niemand mehr kommt. Dass man ihm für fehlerhaftes Zeug unglaubliche Summen abgeluchst hat. Und er das Zeug ja eigentlich auch nie wirklich getrunken, sondern immer nur mit anderen Freaks verkostet und gespuckt hat, dann, meine Herrschaften ist der Orange Circus wieder vorbei. Bevor noch jemand eine weltweit gültige Begriffsdefinition durchgesetzt hat. Prost.

Text: Helmut O. Knall.

Und ein Danke an Wilfried, aus dessen Song wir die Headlines gebastelt haben.

MIT DER REBSCHERE GEGEN ESCA



ESCA, DER STRESSPARASIT, DIE „KARIES DER REBE“. ALS IMMER AGGRESSIVER UM SICH GREIFENDE ABBAU-KRANKHEIT DES WEINSTOCKES IST SIE BEI DEN WINZERN GEFÜRCHTET, FEHLT DOCH JEGliche AUSSICHT AUF WIRKSAME BEKÄMPFUNG. EIN MITTEL ZUR PRÄVENTION ABER MACHT HOFFNUNG: DER SANFTE REBSCHNITT NACH DER METHODE SIMONIT & SIRCH.

Die Krankheit – Plage, würden viele Winzer sagen – ist zwar nicht neu, man kannte sie bereits im Altertum. Doch selbst im Mittelmeer-Raum liegt der Anteil befallener Reben bereits bei etwa 20%, und auch der zwar erst seit etwa fünfzehn Jahren beobachtbare Anstieg in Mitteleuropa weitet sich beträchtlich aus.

NEGATIVE KOMPLEXITÄT

Schwierigkeiten im Erfassen dieser Rebkrankheit, ausgelöst von drei unterschiedlichen Pilzerregern, bereitet die ihr innewohnende Komplexität. Und so wird ein Begriff, der bei Wein normalerweise für Wohlgefallen sorgt, hier zur Krux.

Jedes Jahr können die Symptome von Esca anders ausfallen; besonders tragisch ist der dramatische Zusammenbruch einzelner Stöcke mitten im Hochsommer, gefolgt von ihrem kompletten Absterben. Am verbreitetsten jedoch ist die chronische Erscheinungsform mit dem typischen Tigermuster an den Blättern, Blattwelke mit Verlust der Blätter, Eintrocknen der Beeren und Kümmerwuchs.

Von den äußeren Aspekten her zeigt sich Esca allerdings gerne inhomogen, ihre fatale Anlage offenbart diese Krankheit nur im Inneren des Rebstockes, Gewissheit gibt eine Untersuchung

des Holzkörpers. Erschwerend für jeglichen Bekämpfungsansatz ist das Wachsen der Pilze nach innen; es fehlt der eindeutige Zusammenhang zwischen äußerem und innerem Auftreten. Zusätzlich wiegt auch die beträchtliche Latenzzeit bis zum ersten Auftreten sichtbarer Symptome schwer.

Die Gründe für das verstärkte Auftreten von Esca liegen im Bereich von Vermutungen; eine davon: erhöhte Temperaturen sowohl im Winter wie auch während der Vegetationsperiode begünstigen die Verbreitung der Pilze. Und waren bislang eher ältere Rebanlagen in Mitleidenschaft

gezogen, so sind nun auch jüngere Weinberge davon betroffen. Besonders anfällig zeigt sich die Rebsorte Sauvignon Blanc, während Burgundersorten bislang resistenter scheinen. Auch die Höhe des Ertrags scheint eine Rolle zu spielen, ebenso wie die Art der Böden – schwere Böden scheinen Esca eher zu begünstigen.

Markus Hammer, ein junger Ruster Winzer, bestätigt solche in diversen Untersuchungen gewonnenen Erkenntnisse: bei seinen starkwüchsigen Anlagen von Sauvignon Blanc beklagt er jährlich 80 bis 90 Stöcke pro Hektar Ausfall. Ein junger Sauvignon Blanc-Garten auf sandig-

lehmigem Boden mit schwachwüchsiger Unterlage hingegen zeigt bislang noch keine Anzeichen für Esca. Bislang beschränkten sich Hammers Maßnahmen auf das Entfernen befallenen Rebholzes und das Herausreißen betroffener Stöcke. Doch er arbeitet an neuen Strategien: in der alten Sauvignon-Anlage auf den Rückschnitt des Holzes komplett verzichten, den Rebschnitt generell erst später durchführen, größere Schnittwunden mit einem Wundverschlussmittel versiegeln. Weil er außerdem gehäckselte Holzreste als Nährboden für die Pilze sieht, will er das gesamte Rebholz des Sauvignon Blanc verbrennen und die Asche als Dünger wieder den Zeilen zuführen.

STICHWORT PRÄVENTION

Da es keine geeigneten Pflanzenschutzmittel gibt und die stoische Hinnahme von Rebstockverlust auch keine Lösung ist, kommt der Prävention besondere Bedeutung zu. Prämisse: es sind die Wunden am Stock sind, die ihn anfällig machen für einen Angriff der Pilze; Wunden, wie sie beim Winterschnitt, beim Biegen der Reben und beim Ausbrechen der Stocktriebe entstehen. Logischer



Ansatz also: auf Wundvermeidung achten! Nicht nur die Summe, auch die Fläche der Wunden ist ausschlaggebend und muss so gering als möglich



gehalten werden, um Infektionen nicht zu begünstigen. Denn ist Esca einmal chronisch, dann hilft, wenn überhaupt, nur mehr Stammsanierung. Genau hier setzt die Methode des Sanften Rebschnittes nach der Methode Simonit&Sirch an, wie sie von den Preparatori d'Uva im Friaul mit wachsender Verbreitung und großem Erfolg gelehrt

und bereits europaweit praktiziert wird. Mit dem Ziel, generell die gesunde Alterung der Rebstöcke anzustreben, geht es um die simple Gleichung: je kleiner die Wunde, um so geringer die Gefahr für Infektionen aller Art – und damit auch für Esca.

KLEINE WUNDEN, GROSSE WIRKUNG

Grundlage der Methode sind also kleine Schnitte an jungen, ein- bis zweijährigen Trieben, die das System des Saftflusses im Stock berücksichtigen und die Saftleitbahnen nicht behindern. Drastische Schnitte ins alte Holz sind ein No-Go, sie führen in der Folge zum Absterben wesentlicher Teile des Stammes. Kleine Verletzungen hingegen kann die Pflanze selbst besser verarbeiten, die Angriffsfläche für Pilzkrankheiten wie Esca wird verringert. Zusätzlich auf der Gewinnseite:

**JE KLEINER DIE WUNDE, UM SO GERINGER
DIE GEFAHR FÜR INFESTIONEN ALLER ART.**

kontrollierter Zuwachs des Holzes; vitalere, fruchtbarere und homogenere Reben; Ansteigen der Reservestoffe im aktiven Altholz und damit erhöhte Stressresistenz. Allerdings stellt sich der Erfolg erst nach einigen Jahren konsequenter Umsetzung dieser Bearbeitungsmethode ein.

Am Weingut Gross in der Südsteiermark arbeitet man bereits seit Jänner 2010 mit dem Sanften Rebschnitt. Johannes Gross zeigt sich mehr als zufrieden mit den bereits messbaren Ergebnissen. Er kennt die Ausfälle von Rebstöcken, gerade in den alten Anlagen, wo die Qualität am besten ist und der jährliche Verlust einiger Stöcke besonders weh tut, nur zu gut. Am Nussberg, einer der Toplagen im Hause Gross, waren es zuletzt 10 bis 14%, die auf Kosten von Esca gingen. „Eine Summe an Fehlern“, fasst Hannes Gross die Gründe zusammen; Fehler, die mit der nunmehr erfolgreich angewendeten Rebschnittmethode nicht mehr passieren sollten. Inzwischen hat sich die Verlustrate auf 2-3% eingependelt; befallene Stöcke werden zudem nicht

mehr so
einfach
aus dem
Boden

gerissen, man gibt ihnen die Chance, wieder neu auszutreiben – von unten her, da, wo der Saftfluss noch in Ordnung ist.

Für Gunter Künstler im Rheingau war der Beweggrund, sich der Methode Simonit&Sirch anzuvertrauen, ganz klar die Vorbeugung gegen Esca. Im Gespräch mit Rebschnitt-Betreuer Martin Gojer aus Südtirol, der 2012 bei einem Besuch am Weingut mit dem Esca-Befall der Hochheimer Weingärten konfrontiert war, wurde rasch entschieden: dieser Rebschnitt, der wie kein anderer die Bedürfnisse des einzelnen Rebstockes respektiert, muss auch am Weingut Künstler praktiziert werden. Im Winter 2012/13 erfolgte die erste „sanfte“ Arbeit beim Winterschnitt, und bereits im Herbst 2013 konnten Gunter Künstler und sein Mann

in den Weingärten, Martin Ladach, feststellen: trotz des erst nassen, dann heißen Stressjahres war der Esca-Befall nicht mehr so ausgeprägt. „Selbst der krankste Rebstock vermag noch zu zeigen, wo es ihm gut geht und wo man ansetzen kann!“



Dennoch, so betont Martin Gojer: Verhindern kann man Esca auch mit dem Sanften Rebschnitt nicht. Doch als Methode, um die Anfälligkeit der Pflanzen gegenüber Krankheiten zu verringern, ihre Stressresistenz zu erhöhen und damit für größere Langlebigkeit zu sorgen, birgt sie große Hoffnungen. Ein Zukunftsmodell?

Text: Angelika Deutsch
Fotos: Angelika Deutsch und Helmut O. Knall

www.simonitesirch.it/de/die-methode.html
Da ist auch ein video verlinkt!

Wein-Handel

weinwelt.at



DIE HEISSE SCHLACHT IM WEINREGAL

DEN KLASSISCHEN WEINHANDEL
WIRD ES BALD NICHT MEHR GEBEN.
ZUMINDEST NICHT IN DIESER FORM.

GEÄNDERTE MÄRKTE. MEHR UNTER
TRINKER. GRÖßERE WINZER. WEN



49,99

S onntags-Gedanken. Also habe ich mich hingesetzt und versucht das Thema Wein-Handel zu beleuchten. Dabei habe ich festgestellt, dass das nicht so einfach geht. Man muss einfach die Geschichte mit einbeziehen. Die geänderten Verhältnisse bei der Wein-Produktion, genauso wie beim Konsumenten. Naja, und wenn man das alles bedenkt, dann wird das Ganze sehr komplex. Und lang. Dann versucht man das zu teilen, zu kürzen und hin zu trimmen. Und nie gefällt es einem selbst. Also habe ich es einfach gelassen.

Endlos lang.
Von vielen Seiten
beleuchtet. Und denke mir,
ein Sonntagsfeuilleton darf auch mal
lang sein. Es ist Sonntag. Also darf ich auch.

Antinoris Prestige-Wein Tignanello beim Discounter. Ein Raunen geht durch die Branche. Ja darf der denn das? Der verkauft doch sonst immer nur Weine um 1,99. Der hat doch gar keine Kunden dafür. Was man jetzt alles so hört. Einen aufmerksamen Beobachter der Branche wundert das wenig. Vor allem, wenn man international denkt und nicht nur innerhalb unserer Grenzen. Denn im Weinhandel rumort es. Schon lang.

Das ist auch kein Wunder. Denn der Verkauf von Wein war ein gar eigenartiges Gebilde. Einige wenige Händler hatten ganze Märkte in der Hand – und wurden wiederum von einigen wenigen grossen Produzenten beliefert. Fast monopolistisch. Die kleineren Winzer verkauften ab Hof und fuhren alle zwei Wochen durchs Land und belieferten ihre Stammkunden. Das funktionierte nach dem zweiten Weltkrieg jahrzehntelang. Logisch, es hatte ja in Wahrheit niemand Geld um teuren Wein zu kaufen. Man „baute auf“, dann kamen erste Urlaube, ordentliche Autos,

vielleicht ein Haus. Der Wein kam im Doppler (zumindest hier in Österreich, sonst in der Literflasche oder überhaupt im offenen Gebinde, wo man sich den Krug anfüllen liess). Wein war ein Nebenprodukt der Bauern, die gemischte Betriebe hatten.

BOUTEILLEN GAB ES NUR ALS WEIHNACHTSGESCHENK...

im Seidenpapier mit aufgedruckten Tannenzweiglein. Und als Tombola-Spende für irgendeinen Ball. Gekauft hat die niemand.

Nur ganz wenige Gegenden hatten damals schon eine Weinbau-Tradition. Bordeaux, Burgund, der Rheingau, die Mosel, Tokaj etc. Diese Tradition war aus der Kaiserzeit. Zunehmend bekamen auch diese Regionen ein Problem, denn die hohen Preise aus alten Zeiten waren nicht mehr zu erzielen, die aufwändigen Steillagen und Anbaumethoden nicht mehr lukrativ.

Aus diesen Problemen der Nachkriegs-Zeit entstanden ein paar Vertriebskanäle. Einige betuchte Leute kauften die inzwischen brach liegenden Weingüter und Châteaux auf, andere gründeten Wein-Grosshandlungen. In Bordeaux kam noch der Zwischenschritt *Negociant*, sowas wie ein exklusiver „eigener“ Grosshändler, dazu. So wurde der ganze Weinhandel und damit natürlich auch die Produktion erst wieder in Schwung gebracht. Übermengen wurden mit ersten Marketing-Ideen wie Blue Nun verschertelt.

In den späten 1970ern und vor allem in den 1980ern kam der erste Wohlstand. Man hatte das Haus oder die Wohnung, das Auto und war schon ein paar Mal in Lignano oder Rosapineta, ja erste Wagemutige tourten bereits bis Griechenland oder setzten sich ewig lange in alte Boeings

WARUM ERZÄHLE ICH DAS ALLES?

Ganz einfach. Mit diesen Reisen – und nicht zu übersehen, natürlich auch mit den Gastarbeitern, kamen auch neue Rezepte, neue Speisen – und ausländische Weine ins Land. Der „Tschianti“ oder Bardolino, der im Italienurlaub sooo gut schmeckte, naja der Retsina weniger, aber die Weinhändler erkannten den Trend, daher kamen auch die ersten Franzosen. Zuerst der „Vin de Pays“. Niemand konnte französisch, aber „pay“ kannte man vom Englisch-Unterricht in der Schule. „Zahlen“ heisst das. Also konnte dieser einfache Landwein zu nie gekannten Preisen in der Gastronomie und im Handel abgesetzt werden. Damit, und mit anderen ähnlichen Aktionen, verdienten sich einige grosse Importeure eine goldene Nase, ja kauften mit dem Gewinn sogar selbst Weingüter in Italien oder Frankreich und verkauften ihre eigenen Weine. Fuhr man in die Schi-Gebiete Österreichs, konnte man an den Weinen genau sehen, welcher der 2-3 grossen Weinhändler diese Region belieferte. Denn alle Gastronomen hatten dieselben Weine. (Das ist zwar Heute wieder fast so, aber aus ganz anderen Gründen).

Mitte der 1980er kamen dann auch die ersten „teuren“ Weine nach Österreich und Deutschland, erste Weinhandlungen entstanden, manche sogar mit Verkostungsmöglichkeit. Parallel entwickelten Direct-Marketing-Firmen den Direktverkauf per Vertreter-Besuch, Briefsendungen mit Gewinnspielen oder Telefon-Verkauf bei der „Zielgruppe“ – das waren die „Freien“,

von Luftfahrtpionieren, um die erste Ansichtskarte aus Ceylon oder Amerika ins Büro und an den Stamm-Wirten schicken zu können. Die Nachbarn neidisch machen war eine ziemliche Triebfeder.

also Steuerberater, Ärzte, Juristen – ja und vor allem Werbe-Menschen. Diese Zielgruppe waren „Opinion-Leaders“, die Vorreiter, die Saab- und Sportwagen-Fahrer. Typen, die mit Füllfeder und grüner Tinte schrieben. Die lud man zu den ersten Verkostungen ein.

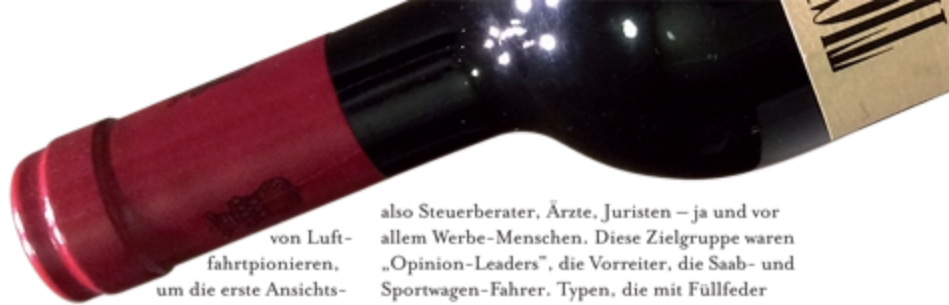
Ich erinnere mich noch gut – ausgerechnet in Grinzing hatte diese Firma ihren Sitz. Ich wollte Bordeaux, denn ich wollte dunklen Wein, viel Pelz im Mund und natürlich Prestige. Der Champagner, die Weissweine und die Burgunder interessierten mich überhaupt nicht – und auch sonst kaum wen. Fast beleidigt, was man mir da für ein dünnes Zeug einschenkte, goss ich den La Tache in den Krug. Der Verkäufer wollte damals die Guillotine wieder einführen...

Also kauften wir Bordeaux. 200 bis 300 Schilling kostete eine Flasche 82er – ach hätte ich damals nur mehr von diesem genialen Palmer gekauft – und der Erwerb mehrerer Kisten hat damals so manche Ehe fast zur Scheidung gebracht. Dass man damit bald viel Geld verdienen können wird, ahnte niemand. Denn nicht nur ich war neugierig geworden, viele andere auch. Und so pilgerten die ersten Leute schon mal nach Bordeaux. Dort lernte man staunend, dass diese Weinbauern eigentlich Schloss-Besitzer sind – oder sich zumindest so fühlen – und dass man dort weder reinkommt, noch verkosten kann und schon gar nichts kaufen.

NEGOCIANTS. ALLOKATION. EN PRIMEUR. SUBSKRIPTION. BORDEAUX-VOKABULAR.

Denn kaufen, das taten *Negociants* und Händler. Aus Grossbritannien, Holland etc. und – Bordeaux. Die Weine wurden ja früher grösstenteils gar nicht in Flaschen, sondern im Barrique verkauft und erst am Endpunkt – wenn überhaupt – gefüllt. Die Château-Besitzer mussten sich jedenfalls nicht drum kümmern. Ihre *Negociants* bekamen

SCHIEDLICHE WEINE. GESCHULTERE KÄUFER. PATRIOTISCHE
IGER MASSENWEIN, MEHR QUALITÄT. WO FÜHRT DAS HIN ...



Wein-Handel

sogenannte Allokationen, Mengen, die diese auch in schlechten Jahren kaufen mussten, damit sie genug der raren Flaschen auch in guten Jahren bekamen. Das fiel ihnen später auf den Kopf.

Mit diesen Reisenden der frühen 80er Jahre kam auch ein neues System. Nun ja, nennen wir es eine Weiter-Entwicklung. Allerdings eine entscheidende. Denn neben den alten britischen Herren, die in die Keller durften, Fass um Fass verkosteten und „ihre“ mit Kreide unterschrie-



Mit seinen Notizen begann es: Michael Broadbent

ben – und damit kauften, neben diesen Herren erschienen plötzlich auch Verkoster, die sich Notizen machten und auch publizierten. Sei es jetzt Michael Broadbent, dessen spätere Frau einfach alles mit stenographierte, was er so über die Weine sagte, sei es Hugh Johnson, der es zu einem einträglichen Broterwerb machte oder später Robert Parker jr. der seine gelben Blättchen, den „Wine-Advocate“ daraus machte – ohne zu ahnen, was das auslösen würde.

Denn der aufkommende Import von europäischem Wein in die Vereinigten Staaten von Amerika deckte ein Informations-Manko auf. Also nahm der Weinhandel die Parker-Punkte und bewarb damit die Weine. Denn Parker verwendete als Einziger das leicht verständliche amerikanische Schul-Benotungs-System mit der 100 Punkte-Skala. Parker klagte sogar, weil man seine Punkte aus dem Zusammenhang reiße und gratis publiziere. Verlor den Prozess aber. Darüber lacht er

heute vermutlich, denn ohne diese Publicity um seine Punkte wäre sein Wine-Advocate vermutlich nur ein Insider-Blättchen für amerikanische Weinliebhaber geblieben. So aber übernahmen auch die europäischen Händler seine Punkte und machten ihn damit zum Wein-Papst. Hohe Parker-Punkte garantierten Verkauf. Also verwendeten sie früher oder später nahezu alle.

SKANDALE UND WIEDERGEURTEN.

In dieser Zeit, Mitte bis Ende der 1980er passierte noch etwas in Europa. Während nämlich Frankreich recht gut wegkam, krachte der Weinhandel in ganz Resteuropa. Die Preise waren im Keller, die Keller selbst aber voll und die Ernten riesig. Einerseits, des Wetters wegen, andererseits, weil noch nicht ausgedünnt wurde. Schon allein, weil sich niemand Arbeiter für die Weingärten leisten konnte. Dünne Weine wurden mit kräftigen Deckweinen verschnitten, aufgezuckert und es wurde „gepanscht“, wie man das so schön nannte. Meist waren das völlig harmlose Verschnitte. In manchen Ländern allerdings durchaus gesundheitsgefährdende oder sogar tödliche Mischungen. Österreich als unwichtigstes, kleines Weinland bekam damals den grössten medialen Anteil an den Skandalen ab, gepanscht wurde allerdings überall – und gestorben sind die Leute anderswo.

Aber diese Meldungen hatten auch eine Folge. Österreichischen Wein trank kein Mensch. Wein aus Frankreich aber war eine Fixgröße geworden. Das Aufkommen der französischen Köche und die Berichte über „savoir vivre“ besorgten den Rest. Den letzten Dreck aus Frankreich konnte man blendend verkaufen, die guten Sachen sowieso – und – die Franzosen machten damals auch noch gutes Marketing. Der Beaujolais Nouveau war so ein Marketing-Gag. Zu Austern trank niemand was anderes als Chablis und zum Fest gabs Champagner. Sekt? Prosecco? Lächerlich.

Das wirkte sich auch im Handel aus – in Deutschland noch viel mehr als in Österreich – denn es entstand der „Micro-Weinhandel“. Jemand sagte

einmal: „das sind lauter ehemalige Lehrer, die in einem Frankreich-Urlaub erstmals einen guten Wein tranken und jetzt von zu Hause aus Wein importieren“. So falsch war diese Aussage gar nicht. In den 1990ern tat das allmählich gut verbreitete Internet noch ein Schäuferl dazu, Foren und Internethändler schossen wie Schwammerl aus dem Boden. Viele davon gingen auch genauso schnell wieder ein, einige Geschäftstüchtige sind heute recht erfolgreich unterwegs. Haben beachtliche Lager, bauten Vertriebsnetze auf und sind aus dem Handel nicht mehr wegzudenken.

Andere setzten auf Shops. Allmählich wurden die Weinhandlungen zu Vinotheken oder zu Weindépôts oder einer Art Wein-Supermarkt. Anfang der 90er waren die Krisen grossteils überwunden. In Österreich war eine junge Generation am Werk und setzte zum Siegeszug an, in Italien sassen viele der Panscher im Gefängnis oder hatten sich andere Betätigungsfelder gesucht, bekannte Familien brachten Ordnung in den Markt. Barolo und Brunello erzielten absolute Phantasie-Preise für damalige Zeiten und wurden nach den inzwischen immer teurer werdenden Franzosen zum Thema.



In Frankreich längst kein Thema mehr. Weine aus Top-Betrieben im Supermarkt.

ANFANG DER NEUNZIGER-JAHRE STARTETE ÖSTERREICH DURCH.

Innerhalb von nur einem Jahrzehnt änderte sich alles. Man setzte auf Qualität. Aus Nebenerwerbs-Winzern wurden richtige Weinbau-Betriebe. Es wurde gebaut, perfektes Weinmarketing gemacht

und Image geschaffen. Mit Riesenerfolg im eigenen Land. Hier trinkt man heute zu 85% österreichischen Wein. Und mit steigendem Erfolg auch im Export. In einigen Nischen macht sich der Delikatessenladen der Weinbranche recht gut.

Deutschland ist mit einiger Verzögerung auf demselben Weg und wird den Österreichern im Export ein wenig zu schaffen machen, denn nach Grünem Veltliner ist jetzt Riesling in aller Munde und als Pinot Noir verkauft sich deutscher Spätburgunder sicher einfacher, als österreichischer Zweigelt. Aber auch hier können wir mit Blaufränkisch dagegen halten.

Damit sind wir auch beim aktuellen Thema. Nischenprodukte. Autochthone Weine. Selbst in der Toscana hat man allmählich begriffen, dass man mit eingedickten Rotweinen mit mörderischem Tannin und Toasting nichts mehr verkaufen kann – ich nenne das immer Mon Cherie im Pelzmantel – und besinnen sich ihrer Stärken. Nämlich trinkige, durchaus säurebetonte Rotweine zu keltern. Statt Merlot und Cabernet Sauvignon werden zunehmend wieder Canaiolo nero, Colorino & Co. als Verschnitt-Partner für den Sangiovese verwendet. (Böse Zungen meinen auch, die vielen Barriques wären zu teuer gekommen.)

Zurück zum Handel. Auch die Anforderungen an den Weinhandel haben sich verändert. Waren es früher Gastronomie und kleiner Weinändler, die den Hauptumsatz ausmachten, sind es heute viel mehr Segmente. Lebensmittel-Einzelhandel, Supermärkte und zunehmend Direkt-Kunden. Denn es gibt noch einen wesentlichen Faktor. Der Wein-Kunde hat sich verändert.

Auch wenn noch immer mehr als 90% der Weinkunden vermutlich gar keine Ahnung von Wein haben, wächst der Anteil der Wein-Liebhaber ständig. Die diversen Seminare und Ausbildungsstätten von Weinakademie bis Master of Wine-Kurse melden jährlich neue Rekord-Zahlen. Auch darauf muss der Weinhandel Rücksicht



1993 eröffnete Heinz Kammerer Wein & Co. und das Konzept schlug ein wie eine Bombe.
(Foto: Wein & Co. Herbert Lehmann)

nehmen. Als Beispiel: Noch vor 5 Jahren war deutscher Riesling in Österreich unverkäuflich. Inzwischen findet er auch seine Abnehmer.

Ein Riesen-Unterschied zwischen Deutschland und Österreich ist allerdings die Preis-Debatte. In Österreich ist man (noch) bereit, für gute Qualität deutlich mehr Geld auf den Tisch zu legen, da hat die „Geiz ist geil“ Denke der Deutschen doch niedrigere Schwellen geschaffen. Und damit kommen wir wieder zum Beginn zurück. Österreich ist oft ein Testmarkt. Speziell bei Aldi/Hofer. Was hier funktioniert, wird später – vielleicht ein wenig angepasst – in Deutschland eingeführt. Technische Produkte, Billig-Handys z.B.

Beim Wein spekuliert man hier schon lange. Vielleicht auch nur deswegen, weil sich seinerzeit Spar und Merkur darum matchten, wer das bessere Weinregal zusammenbringt. (Dafür müssen wir immer noch dankbar sein, denn deswegen gibt es in Österreichs Supermärkten eine durchschnittlich hohe Qualität, selbst bei einfachen Weinen). Das beobachteten natürlich auch die Discounter und überlegten, wie sich das entwickeln würde. Also begann man seinerzeit mit 5,- D-Mark Weinen. In Deutschland ein ziemlicher Flop. In Österreich ging das mit Montepulciano, Tempranillo & Co. ganz gut.

Später wagte man mit Phantasie-Barolo und Brunello die ersten Versuche über 10,- und 15,- Euro – das war nach dem Katastrophen-Jahr 2002 in Italien einfach. Da gab es Riesenmengen auch von bekannten Erzeugern, die trotz aller Anstrengungen doch keinen eigenen Wein oder nur Minimengen auf den Markt brachten, der Rest wurde im Fass verkauft. Auch bei Banfi, Gaja und anderen namhaften Betrieben. Sowas landete dann schon mal in der Phantasie-Flasche von Hofer. Und das war gar nicht schlecht. Das kann allerdings in besseren Jahren auch ziemlich grausames Zeug sein, wenn es die Weine der guten Produzenten nicht gibt.

Aber: Zumindest in Österreich ist die Akzeptanz der Endverbraucher, für Wein auch mehr als 5,- Euro auszugeben, erreicht – und zu besonderen Anlässen wird auch mal ein teurer mitgenommen.

Und jetzt beisst sich die Katze in den Schwanz. Denn alle jammern jetzt über solche Angebote beim Discounter. Kein Importeur, kein Händler und kein Produzent will das geliefert haben. Trotzdem stehen tolle Weine zu Super-Preisen im Regal. Wie viel es davon gibt, wird man sehen. Andererseits muss man bei aller Jammerei, dass diese Preise den Markt kaputt machen und dadurch insgesamt die Qualität wieder gesenkt werden müsste (so ein namhafter Winzer), auch statuieren, dass wir diese Qualität im Handel – und damit diese Akzeptanz beim Endverbraucher – ohne die bisherigen Versuche der Discounter und Supermärkte gar nicht hätten.



Damals ein Achtsitzer, Fiat Multipla, 600 Kubik reichten bis Italien und zurück.

Wohin das alles führen wird, kann niemand wirklich sagen. Ich glaube, dass der klassische Weinhandel, mit seinem kleinen Geschäftslokal in schlechter Lage kaum überleben wird, wenn er sich nicht auf Nischen spezialisiert, die hauptsächlich die Wein-Liebhaber interessieren. Das werden zunehmend „schwieriger zu verstehende“ Weine sein. Aber auch das wird nur funktionieren, wenn die Beratung stimmt. Die Zeiten, als man Urlaubsstimmung erzählte und damit italienischen Wein verkaufen konnte sind vorbei.

WEIN? WILLKOMMEN IM MARKEN-ARTIKEL-BUSINESS.

Weingüter werden sich entscheiden müssen, ob Sie einen professionellen Ab Hof-Verkauf und dafür mehr Gewinn pro Flasche einfahren. Ob sich das rechnet, sollte man allerdings checken. Das „nebenbei“ verkaufen vom Winzer oder seiner

WENIGER QUANTITÄT. MEHR QUALITÄT. ODER: LIEBER EIN ACHTERL WENIGER, DAFÜR ABER EIN BESSERES.

Familie rechnet sich meist nicht. Weil zu lange verkostet und verplaudert wird und die Arbeitszeit im Betrieb fehlt. Die andere Seite ist die bequemere. Man sucht sich Händler, die den Wein palettenweise kaufen. Man verdient zwar weniger, hat aber schneller verkauft. Allerdings begibt man sich auch in eine gewisse Abhängigkeit.

Und es gibt die Supermärkte. Es wird sich nicht verhindern lassen. Und warum sollte denn der brave Käufer, der eh zum Weinfrühling und ein paar Mal im Jahr ab Hof kaufen kommt, nicht auch im Supermarkt kaufen dürfen, wenn ihm der Wein ausgeht. Muss er da jetzt wirklich in die Steiermark oder in die Wachau fahren? Oder in eine Vinothek, am anderen Ende der Stadt, mit unmöglichen Öffnungszeiten? Nein, er geht zu Wein & Co oder kauft im Supermarkt ums Eck, wo er sowieso hin muss. Und das Argument, dass man dann den wahren Preis kenne. Sorry, völliger

Unsinn. Den kennt der Liebhaber sowieso. In zehn Sekunden am Smartphone.

Die Zeit der schnuckeligen Kellerpartien am Land ist zwar nicht vorbei, es werden aber immer weniger Bauern sein, die Wein nebenbei machen. Wenn man den Betrieb zum Weingut umwandelt, dann muss man eine gewisse Grösse erreichen, sonst rechnet sich das nicht. Logisch. Man muss Keller und Technik aufrüsten, in die Weingärten investieren. Und – jeder, der erfolgreich sein will, muss Marketing machen. Wein ist ein Markenartikel geworden. Mit allen Konsequenzen. Etiketten, Auftritt auf Messen und Events, Werbung, PR, Export-Manager, Logistik. Und und und. Gerade die jungen Winzer stehen heute oft vor einem fast unlösbaren Problem. Wie in diese gesättigten Märkte kommen? Den Arrivierten, der vielleicht sogar der Lehrmeister, der Nachbar ist, rausboxen? Das geht in den meisten Fällen ja wieder nur über den Preis. Also Unsinn.

Daher verfolgen viele den Weg über Nischenprodukte, wie maischevergorene Weine und ähnliches, bekannt zu werden. Aber das ist eine andere Geschichte. Bleibt meist nur der Export, denn im Ausland ist es oft viel leichter, weil die klingenden Namen dort auch noch nicht so bekannt sind, da kann man sich leichter durchsetzen. Dazu braucht es aber wieder gute Importeure und Händler. Oder doch Supermärkte?



Imposante Châteaux, Wein-Verkauf? Denkste.
(Im Bild Château Lascombes, Margaux)

VON NORD BIS SÜD ZURÜCK ZU DEN WURZELN

EIN ERFREULICHER TREND ZEICHNET SICH AB. DIE WEINLIEBHABER WOLLEN WIEDER „ECHTE“ WEINE. NACH JAHREN DER INTERNATIONALISIERUNG MIT CHARDONNAY UND CABERNET GEHT DIE NACHFRAGE NACH DEN MARMEADIGEN UND ÜBER-REIFEN WEINEN DEUTLICH ZURÜCK. ELEGANZ UND TRINKSPASS IST GEFRAGT. GANZ DEUTLICH KANN MAN DAS IM MOMENT IN ITALIEN FESTSTELLEN. IN ALLEN REGIONEN WERDEN AUTOCHTHONE REBSORTEN FORCIERT. ZWEI BEISPIELE ZEIGEN WIR DIESMAL ...

SÜDTIROL UND SIZILIEN.

BERG UND PERGL.

Vielfältig ist die Weinkultur Südtirols, wie die Region an sich. Umgeben von Dreitausendern öffnet sich das Tal Richtung Süden mit steilen Weinterrassen und Apfelplantagen, zauberhaften Bergdörfern und Seen. Bis zu 800m Seehöhe klettern frisch gekämmte grüne Rebzeilen mit



einer bunten Palette an Rebsorten, aus denen vom prickelnden Schaumwein über knackige Weissweine bis zu gehaltvollen Rotweinen ein verblüffender Varianten-Reichtum gekeltert wird.

Insgesamt knapp 5.100 Hektar Wein wächst in dem Ypsilon, das von den Flüssen Eisack und Etsch gebildet wird. Von Brixen der Eisack entlang stehen auf Steinterrassen hauptsächlich weisse Rebsorten, wie Silvaner, Weiss- und Grauburgunder, Müller-Thurgau, Kerner und auch ein wenig Riesling und Veltliner. Von Meran der Etsch entlang gedeihen auch viele rote Traubensorten, die oft in der hier typischen Pergola-Erziehung – im Dialekt: „Pergl“ kultiviert werden. Vernatsch, Lagrein und Pinot Nero werden hier gekeltert, aber auch Merlot und Cabernet Sauvignon.

Kurz vor Bozen gibt es oberhalb des Dorfes Terlan eine geologische Besonderheit: vulkanische

Porphyr-Böden. Auf diesem purpurroten Gestein mit Quarzkristallen wachsen Weissburgunder, Sauvignon und Traminer, die in der gleichnamigen Kellerei

zu unglaublich mineralischen, eleganten und langlebigen Weinen gekeltert werden. Heuer präsentierte man einen Weisswein, der sich anschickt, zu den ganz grossen der Welt zu werden, der Terlaner I.

Rund um Bozen, dem grünen Zentrum (mit leider auch ziemlich hässlicher Industrie entlang der Autobahn) wächst eine besonders fruchtbare Version des Vernatsch, der St. Magdalener, benannt nach der kleinen gotischen Kirche oberhalb von Bozen. Südlich von Bozen, nach dem Zusammenfluss von Eisack und Etsch liegen einige der besten Lagen Südtirols an den steilen Hängen von Giran, Eppan, Branzoll, Kurtatsch und Margreid. Und natürlich in Tramin.

TRAMINER SYMPOSION, VERNATSCH-CUP UND GENUSSFESTIVAL.

Das Traminer-Symposium ist eine tolle Veranstaltung mit internationalen Vortragenden und Vergleichverkostungen von Traminern aus der ganzen Welt, von Neuseeland bis Oregon, vom Elsass bis Österreich und Deutschland bis Südtirol. Besonders beeindruckend war die Rückbesinnung der Südtiroler Winzer – auch der großen Genossenschaften – zu „Ihrer“ Sorte. Es ist zwar nicht hundertprozentig gesichert, dass diese uralte Sorte auch tatsächlich von hier stammt, der Name kommt aber sicher von hier.

Genuss in Südtirol.

Besonders empfehlenswerte Betriebe:

Eisacktal: Strasserhof, Kuenhof, Pacherhof, Stiftskellerei Neustift, Köfererhof, Taschlerhof, Garliger, Radoar. **Etschtal:** Stachelburg, Falkenstein, Ansitz Kränzel, Kellerei Terlan, Kornell.

Bozen-Umgebung: Niedrist, Loacker-Schwarzhof, Nusserhof, Unterganznerhof, Castel Juval.

Unteretsch: Tiefenbrunner, Hofstaetter, Franz Haas, Armin Kobler, Kellerei Tramin, Kellerei Kurtatsch, Peter Dipoli, Kellerei St. Michael-Eppan, Kellerei Schreckbichl, Klosterhof, Alois Lageder.

Ganz sicher ist auch, dass es eine der ältesten Ursprungs-Rebsorten ist und aus ihr einige der berühmtesten Varietäten entstanden sind.

So werden Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner und Silvaner als Abstammlinge

geführt, aber auch Riesling und Cabernet Sauvignon sind mit dem Traminer verwandt.

Man darf hoffen, dass sich diese Rückbesinnung auf einheimische Sorten so positiv fortsetzt und der Vernatsch-Cup, der heuer im Mai bereits zum 11. Mal stattfindet, auch etwas mehr mediale Präsenz bekommt. Denn der Vernatsch, dieser kleine große Wein aus Südtirol, feiert Renaissance. Wie immer findet die Verkostung und die abschliessende Gala



am Vigilihoch statt, wo man übrigens im gleichnamigen Designer-Hotel-Resort auch ganz wunderbare Genuss-Ferien machen kann.

Das Südtiroler Genuss-Festival ist schon ein Fixpunkt im Kalender der Geniesser. In der ganzen Stadt werden Südtiroler Spezialitäten, wie Speck, Schüttelbrot, Schnaps oder Eingemachtes an Ständen feilgeboten. In vielen Restaurants werden spezielle Menüs mit Weinbegleitung inszeniert. Und natürlich ist auch die grosse Wein-Präsentation der Südtiroler Winzer ein Highlight. Das grosse Fest im Parkhotel Laurin ist schon Kult. Das Laurin und das dazugehörige Hotel Greif sind auch richtige Wohlfühl-Häuser. Da muss man einfach einmal gewohnt haben, denn diese beiden Häuser setzen tatsächlich Mass-Stäbe, wie man sie heute nur mehr selten findet.

Wohnen:

Parkhotel Laurin, www.laurin.it
Hotel Greif, www.greif.it
Designer-Genuss-Hotel,
Vigilius Mountain Resort
www.vigilius.it

Infos über Südtirol:

www.suedtirolerwein.com
www.tramin.com
www.vernatschcup.it

LAVA WEIN UND TSCHU-TSCHU-BAHN

WEIN VOM VULKAN: AUS FASZINIERENDEN URALTEN WEINGÄRTEN, BIS HIN AUF AUF 1.000M SEEHÖHE.
ERKUNDEN KANN MAN DIE WEIN-REGION RUND UM DEN AETNA
MIT EINER WUNDERBAREN SCHMALSPUR-BAHN.

Wir danken *Ciro Biondi*, einem
der besten Winzer der Aetna-Region
für dieses wunderbare Foto.
www.levigneblondj.it

MAN DARF SICH AUCH IM SÜDEN, NICHT NUR AM ÄTNA, AUF SPANNENDE WEINE FREUEN

Sizilien ist das Land der Marmeladen-Weine. Falsch. Dieses Vorurteil haben sich die Sizilianer allerdings selbst eingebrockt. Denn jahrelang hat man hierzulande ja wirklich nur dicke überreife Rotweine bekommen. Man duellierte sich um die Supermarkt-Regale mit ebensolchen Weinen aus der neuen Welt. Eine Verkostung von sizilianischen Weinen zeichnete allerdings ein ganz anderes Bild, was Helmut O. Knall dazu veranlasste, nach Sizilien zu reisen.

SIZILIEN IST VIELFÄLTIGER ALS MAN DENKT.

Ungefähr halb so groß wie die Schweiz ist Sizilien, erzeugt aber mehr als 700 Millionen Liter Wein. Denn über Jahrzehnte wurde der Wein fast nur als Fasswein an andere Erzeugerländer zum Verschnitt geliefert. Obwohl es immer schon eigenständige Weine und Rebsorten gab. Aber außer Marsala, der leider zum Kochwein mutierte, wurde kaum etwas in Flaschen exportiert. Erst in den 1990ern kam der Boom des Nero d'Avola. Dichte dunkle Rotweine, meist überreif und mit viel Tannin wurden den Australiern und anderen „New World“-Weinen entgegengestellt. „Flying Winemakers“ berieten die Sizilianer, es entstanden immer mehr Cuvées mit Cabernet, Merlot & Co. Die Exporte kletterten in ungeahnte Höhen. Allerdings nur ganz selten auch zu vernünftigen Preisen.

In dieser Zeit gaben viele kleine Winzer auf. Sie rodeten ihre Weingärten und verkauften die Pflanzrechte – in Italien darf man nur neue Weingärten anlegen, wenn man sich ein Pflanzrecht eines anderen Winzers kauft – an die großen Wein-Produzenten, die damals speziell in der Maremma neu auspflanzten.

Die eigenständigen autochthonen Sorten starben fast aus. Doch der Boom ließ nach. Immer mehr prominente sizilianische Winzer überlegten, was sie dem entgegenhalten könnten und kamen zu ihren Wurzeln zurück. Selbst in Marsala arbeitet man an einer Qualitätssteigerung. Die ersten Erfolge von Winzern wie Donnafugata, Planeta, Tasca d'Almerita oder Cos mit Weinen, die wieder sizilianisch sind, beflügeln eine neue Generation. Statt australischer Berater holt man sich jetzt welche aus dem Piemont und aus Friaul, nimmt den Tannin-Anteil zurück und setzt auf Eleganz und feine Frucht. Ganz speziell am Ätna.

VULKANISCHER BODEN – ALTE REBEN.

Hier gibt es noch einige wenige Weingärten in Terrassenlagen mit bis zu hundert Jahre alten Reben. Knorrige alte Stöcke in der typischen „Albarello“-Erziehung – kleine Bäumchen, die wenig Ertrag aber unglaublich mineralische Weine erbringen. „Der Reblaus hat es hier nicht gefallen“ lüchelt Marco de Grazia von der „Tenuta delle Terre Nere“, was ganz einfach mit „Weingut zur schwarzen Erde“ übersetzt werden kann. Auf Seehöhen von 650 bis 900 Meter wird Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Caricante, Catarratto oder Insolia kultiviert. 8.000 Stöcke stehen auf einem Hektar, woraus gerade einmal 4.000 Liter Wein erzeugt werden.

Während Mitte August im Norden und Süden bereits der Nero d'Avola geerntet wurde, begannen hier am Ätna die Nerello-Trauben erst zu färben. Frank Cornelissen, ein Belgier, der sich hier ein Weingut aufgebaut hat, in dem er Weine auf natürlichste Art und Weise wachsen lässt und in Amphoren ausbaut, erwartet den Lesebeginn Mitte



Oktober. Zwei Monate Unterschied auf vielleicht 50 km Luftlinie. Das allein gibt zu denken.

Natürlich ist es an den Hängen des Ätna, der ja bis spät im Frühjahr schneebedeckt ist, kühler als in den Flachlagen im Süden, der Unterschied ist trotzdem gewaltig. Auch im Wein. Ein „Etna rosso“ ist immer etwas heller und durchscheinender, filigraner, feingliedriger. Mit viel Frucht, Eleganz und Finesse. Man könnte diese Weine vielleicht zwischen einem Pinot Noir und einem Barolo ansiedeln. Auf jeden Fall sehr eigenständige Weine, die sicher – da muss man kein Prophet sein – den nächsten Boom auslösen werden. Denn schon jetzt steigen die Hektarpreise laufend, weil sich alle bekannten Produzenten hier Weingärten suchen. Geradezu absurd, wenn man bedenkt, dass noch vor einigen Jahren gerodet wurde, weil man diese Weine nicht verkaufen konnte.

Zurück zu den Wurzeln also auch im Süden, nicht nur am Ätna. Man darf sich auf spannende Weine aus Vittoria, Noto, Pochino, Menfi, Marsala oder rund um Palermo freuen.

Genuss in Sizilien.

Besonders empfehlenswerte Betriebe: Settesoli, Trapani, Planeta, Tasca d'Almerita, Fattoria Cos, Duca di Salaparuta, Donnafugata, Firriato, Cusumano, Barone La Laumia, Gulfi - Vito Catania, Palari, Spadafora und Zenner.

Rund um den Ätna: Benanti, Cornelissen, Passopisciaro, Barone di Villagrande, Ciro Biondi, Tenuta delle Terre Nere, Graci, Cottanera.

Infos über Sizilien:
www.assovinisicilia.it
www.winesofetna.com
www.isapordisicilia.com



ÖSTERREICH

Südost-Steiermark
Süd-Steiermark
Weinviertel



Marion und Manfred Ebner-Ebenauer sind die Durchstarter im Weinviertel. Mit ihren Weinen sorgen sie im In- und Ausland für Aufsehen und zufriedene Kunden.

TOP FIVE SÜDOST-STEIERMARK

Roter Traminer Steintal
Weingut Neumeister
www.neumeister.cc
Lagern
⇒ Spannendste Gesamt-Kollektion der Südost-Steiermark

Morillon Rosenleiten
Winkler-Hermaden
www.winkler-hermaden.at
Mineralisch
⇒ Tipp: Olivin

Grauburgunder Hochstrandl
Weingut Krispel
www.krispel.at
Lagern
⇒ Tipp: In der Buschenschank gibt es auch Schinken- und Fleisch-Spezialitäten vom Wollschwein

Morillon vom Buch Eruption
Weingut Frauwallner
www.frauwallner.com
Lagern

Gelber Traminer
Weingut Frühwirt
www.fruehwirt.at
Mineralisch

Buchertberg
Herrenhof Lamprecht
www.herrenhof.net
Speisenbegleiter
⇒ Aufsteiger des Jahres

TOPTEN SÜD-STEIERMARK

Sauvignon Blanc IZ Zieregg Reserve
Weingut Tement
www.tement.at
Extravagant
⇒ Spannendste Gesamt-Kollektion der Süd-Steiermark

Harkamp Brut Reserve
Hannes Harkamp
www.harkamp.at
Vermutlich der beste Sekt Österreichs

Morillon Pfarrweingarten
Sattlerhof
www.sattlerhof.at
Lagern

Weissburgunder Kittenberg
Weingut Gross
www.gross.at
Lagern
⇒ Tipp: Colles Stajerska Projekt in Slowenien

Sauvignon Blanc Welles
Lackner Tinnacher
www.tinnacher.at
Speisenbegleiter

Sauvignon Blanc Kranachberg
Hannes Sabathi
www.hannessabathi.at
Mineralisch

Sauvignon Blanc Steinriegel
Weingut Wahlmuth
www.wahlmuth.at
Mineralisch

Sauvignon Blanc Therese
Erich & Walter Polz
www.polz.co.at
Mineralisch

Sauvignon Blanc "Don't Cry"
Ewald Zweytick
www.ewaldzweytick.at
Lagern

Grauburgunder Gamlitzberg
Karl & Gustav Strauss
www.weingut-strauss.at
Speisenbegleiter
⇒ Preis-Leistungs-Hit

Sauvignon Blanc Stermetzberg
Weingut Kögl
www.weingut-koegl.com
Mineralisch
⇒ Aufsteiger des Jahres

TOPTEN WEINVIERTEL

Grüner Veltliner Black Edition
Ebner-Ebenauer
www.ebner-ebenauer.at
Lagern
⇒ Tipp: Blanc de Blanc Sekt

Grüner Veltliner Tann
Taubenschuss
www.taubenschuss.at
Mineralisch

Riesling Grande Reserve
Weinrieder
www.weinrieder.at
Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Süßweine

Gemischter Satz Kirchberg
Dürnberg
www.duernberg.at
Speisenbegleiter

Grüner Veltliner Äussere Bergen
Weingut Precht
www.precht.at
Speisenbegleiter

Roter Veltliner Kreimelberg
Weingut Setzer
www.weingut-setzer.at
Extravagant

Traminer Profund
Herbert Zillinger
www.zillingerwein.at
Extravagant

Roter Veltliner Alte Reben
Hofbauer-Schmidt
www.hofbauer-schmidt.at
Speisenbegleiter

Grüner Veltliner Hundsleiten Reserve
Weingut Pfaffl
www.pfaffl.at
Speisenbegleiter
⇒ Spannendste Gesamt-Kollektion im Weinviertel

Pinot Noir
Weingut Zull
www.zull.at
Eleganz

Grüner Veltliner Sauberg Tradition
Ingrid Groiss
www.ingrid-groiss.at
Speisenbegleiter
⇒ Aufsteiger des Jahres



ÖSTERREICH

Wachau
Kamptal
Kremstal



Alwin Jurtschitsch hat nicht nur das gesamte Weingut umgekrempelt, sondern mit seiner Frau Stephanie und seinem Freund Max Hövel die tolle Wurzelwerk-Kiste geschaffen. Da verkosten wir die gerade.

TOP TEN WACHAU

Riesling Kellerberg Smaragd
Tegernseerhof
www.tegernseerhof.at
Eleganz



Riesling Achleiten Smaragd
Rudi Pichler
www.rudipichler.at
Eleganz
➔ Tipp: Roter Veltliner



Grüner Veltliner
Schön Alte Parzelle Smaragd
Weingut Högl
www.weingut-hoegl.at
Mineralisch



Grüner Veltliner Schütt Smaragd
Weingut Knoll
www.knoll.at
Mineralisch



Grüner Veltliner Liebenberg Smaragd
F.X. Pichler
www.fx-pichler.at
Mineralisch



Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd
Domäne Wachau
www.domane-wachau.at
Mineralisch
➔ Spannendste Gesamt-Kollektion der Wachau



Riesling Steinertal Smaragd
Weingut Alzinger
www.alzinger.at
Mineralisch



Neuburger Spitzer Biern Smaragd
Johann Donabaum
www.weingut-donabaum.at
Speisenbegleiter



Riesling Loibenberg Smaragd
Wolfgang Bäuerl
www.baerl.at
Lagern



Grüner Veltliner Sussenberg
Rainer Wess
www.weingut-wess.at
Speisenbegleiter



Riesling Buschenberg
Peter Veyder-Malberg
www.veyder-malberg.at
Mineralisch
➔ Aufsteiger des Jahres



TOP TEN KAMPTAL

Riesling Heiligenstein Alte Reben Reserve
Sonnhof Jurtschitsch
www.jurtschitsch.com
Mineralisch
➔ Spannendste Gesamt-Kollektion im Kamptal



Grüner Veltliner Tradition Reserve
Schloss Gobelsburg
www.schloss-gobelsburg.at
Lagern



Riesling Heiligenstein Lyra Reserve
Bründlmayer
www.brundlmayer.at
Mineralisch



Riesling Ametzberg
Kurt Angerer
www.kurt-angerer.at
Mineralisch
➔ Tipp: Viognier



Gemischter Satz 1958
Martin & Anna Arndorfer
www.martin-arndorfer.at
Lagern



Grüner Veltliner Lamm
Weingut Hirsch
www.weingut-hirsch.at
Lagern



Grüner Veltliner Käferberg
Fred Loimer
www.loimer.at
Lagern



Riesling Schenkenbichl
Weingut Rabl
www.weingut-rabl.at
Eleganz
➔ Tipp: Grüner Veltliner Eiswein



Chardonnay Spiegel
Johann Topf
www.weingut-topf.at
Lagern



Riesling Novemberlese
Weingut Steininger
www.weingut-steininger.at
Speisenbegleiter
➔ Tipp: Riesling Sekt



Seeburg Grüner Veltliner Reserve
Barbara Öhlzelt
www.weinbergeiss.at
Speisenbegleiter
➔ Tipp: Verjus



TOP TEN KREMTAL

Ehrenfels Grüner Veltliner Reserve
Franz Proidl
www.proidl.com
Mineralischer Kraftlackel mit Reifepotential
➔ Spannendste Gesamt-Kollektion im Kremstal



Grüner Veltliner Reserve Leopold
Walter Buchegger
www.buchegger.at
Speisenbegleiter mit Potential
➔ Tipp: Pinot Noir



Grillenparz Riesling Reserve
Weingut Stadt Krems
www.weingutstadtkrems.at
Mineralisch



Gottschelle Grüner Veltliner Reserve
Weingut Stift Göttweig
www.weingutstiftgoettweig.at
Speisenbegleiter
➔ Tipp: Rosé vom Pinot Noir



Frechau Grüner Veltliner Reserve
Weingut Türk
www.weinguttuerk.at
Speisenbegleiter
➔ Tipp: Gelber Muskateller Eiswein



Artur Toifl Grüner Veltliner Reserve
Thiery-Weber
www.thiery-weber.at
Kraftlackel mit Potential
➔ Tipp: Gemischter Satz „Wolfert“



Roter Veltliner Reischenthal Selection
Mantlerhof
www.mantlerhof.com
Extravagant



Steinleithn Grüner Veltliner Reserve
Geyerhof - Ilse Maier
www.geyerhof.at
Speisenbegleiter



Urknall Grüner Veltliner Reserve
Toni Zöhrer
www.zoehrer.at
Kraftlackel mit Potential



Pfaffenberg Riesling Reserve
Winzer Krems
www.winzerkrems.at
Speisenbegleiter



Steiner Hund Riesling Reserve
Lesehof Staggard
www.staggard.at
Mineralisch
➔ Aufsteiger des Jahres





ÖSTERREICH

Wagram
Wien
Thermenregion



Die Wien-Wein-Winzer haben prominente Unterstützung. Stephans-Dompfarrer Toni Faber kümmert sich um das Wetter bei der Weinlese. Mit Erfolg.

TOP TEN WAGRAM

Roter Veltliner Berg Eisenhut

Toni Söllner
www.weingut-soellner.at
Speisenbegleiter
➔ Spannendste Gesamt-Kollektion am Wagram



Tausend Weiss

Karl Fritsch
www.fritsch.cc
Speisenbegleiter mit Potential



Grüner Veltliner Rosenberg Alte Reben

Anton Bauer
www.antonbauer.at
Mineralisch, kraftvoll, lagern
➔ Tipp: Tolle Rotweinkollektion



Grüner Veltliner Rosenberg

Bernhard Ott
www.ott.at
Mineralisch, kraftvoll, lagern



Riesling Tobel

Fritz Saloman - Gut Oberstockstall
www.gutoberstockstall.at
Speisenbegleiter
➔ Tipp: Tolles Restaurant



Weissburgunder Scheiben

Weingut Leth
www.weingut-leth.at
Speisenbegleiter mit Potential
➔ Tipp: Pinot Noir



Grüner Veltliner Löss III

Franz Sauerstingl
www.sauerstingl.at
Speisenbegleiter



Grüner Veltliner Hohenberg

Josef Ehmoser
www.weingut-ehmoser.at
Mineralisch, kraftvoll, lagern



Roter Traminer Trausatz

Grande Reserve
Josef Fritz
www.weingut-fritz.at
Extravagant



Grüner Veltliner Alte Reben

Urbanhof - Familie Paschinger
www.urbanhof.at
Speisenbegleiter



Grüner Veltliner Goldberg

Bio-Diwald - Martin Diwald
www.weingut-diwald.at
Speisenbegleiter
➔ Aufsteiger des Jahres



TOP TEN WIEN

Nussberg Alte Reben Gemischter Satz

Fritz Wienerer
www.wienerer.at
Mineralisch, kraftvoll, lagern
➔ Spannendste Gesamt-Kollektion in Wien



Riesling Steinberg

Hajszan-Neumann
www.hajszanneumann.com
Speisenbegleiter mit Potential
➔ Tipp: Gutes Restaurant im Weinkeller



Riesling Weisser Marmor

Mayer am Pfarrplatz
www.pfarrplatz.at
Extravagant
➔ Tipp: Toller Heuriger



Traminer

Rotes Haus
www.roses-haus.at
Mineralisch



Hackenberg Alte Reben gemischter Satz

Weingut Walter Wien
www.weingut-walter-wien.at
Kraftlackel mit Potential



Nussberg Grande Reserve gemischter Satz

Weingut Zahel
www.zahel.at
Speisenbegleiter mit Potential
➔ Tipp: Toller Heuriger



Grüner Veltliner Total

Karl Lentner
www.karl-lentner.at
Speisenbegleiter mit Potential
➔ Tipp: Toller Heuriger



Semio Creation FM

Orchideen Winzer
www.wiener-orchideen-winzer.at
Extravagant
➔ Drei Kleinst-Betriebe agieren gemeinsam



Weissburgunder Vollmondwein

Weingut Christ
www.weingut-christ.at
Speisenbegleiter mit Potential
➔ Tipp: Toller Heuriger



Weissburgunder Reisenberg

Weingut Cobenzl
www.weingutcobenzl.at
Speisenbegleiter



Riesling Rosengartel

Jutta Ambrositsch
www.jutta-ambrositsch.at
Speisenbegleiter mit Potential
➔ Aufsteiger des Jahres



TOP TEN THERMENREGION

Rotgipfler Rodauner Top Selektion

Weingut Alphart
www.alphart.com
Extravagant
➔ Spannendste Gesamt-Kollektion der Thermenregion



Pinot Noir Reserve

Familie Auer
www.weingutauer.at
Eleganter Speisenbegleiter



Harterberg

Leo Aumann
www.aumann.at
Eleganter Speisenbegleiter



St. Laurent Hundred Cases

Christian Fischer
www.weingut-fischer.at
Extravagant
➔ Tipp: Toller Heuriger



Pinot Noir Reserve

Johann Gisberg
www.weingut-gisberg.at
Eleganter Speisenbegleiter
➔ Tipp: Riesling



St. Laurent Frauenfeld

Johanneshof Reinisch
www.j-r.at
Eleganter Speisenbegleiter
➔ Tipp: Merlot Eiswein



Rotgipfler Student Reserve

Freigut Thallern
www.freigut-thallern.at
Mineralisch, kraftvoll, lagern
➔ Tipp: Tolles Restaurant



Cabernet Sauvignon

Weingut Straitz
www.straitz.com
Eleganter Speisenbegleiter
➔ Tipp: Toller Schmankerl-Heuriger und Schoko-Wein-Pralinen



Zierfandler Mandel-Höh

Weingut Stadlmann
www.stadlmann-wein.at
Extravagant



Rotgipfler Vollendung

Gustav Krug
www.krug.at
Extravagant
➔ Tipp: feine Rotweine



Eichkogel Syrah

Gregor Schup
www.schup.at
Eleganter Speisenbegleiter
➔ Aufsteiger des Jahres





ÖSTERREICH

Carnuntum
Traisental
Neusiedlersee
Neusiedlersee-Hügelland
& Leithaberg



Gerhard Kracher hat es längst allen Zweiflern bewiesen. Er liefert Jahr für Jahr Süsswein-Kollektionen die denen von Grossvater und Vater nicht nachstehen.

TOP FIVE CARNUNTUM

Blafränkisch Spitzerberg 
Johannes Trapl
www.trapl.com
Eleganz

⇒ Spannendste Gesamt-Kollektion in Carnuntum

Syrah Syrah and ever 
Hannes Artner
www.artner.co.at
Lagern

Syrah 
Muhr-Van der Niepoort
www.wine-partners.at
Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Spitzerberg

Cuvée Eisenbach 
Marko - Lukas Markowitsch
www.weingut-marko.com
Lagern
Preis-Leistungs-Hit

Pinot Noir 
Gerhard Markowitsch
www.markowitsch.at
Eleganz

WildWall Cuvée 
Leo Jahner
www.jahner.at
Extravagant
⇒ Aufsteiger des Jahres

TOP FIVE TRAISENTAL

Berg Riesling Reserve 
Markus Huber
www.weingut-huber.at
Mineralisch

⇒ Spannendste gesamt-Kollektion im Traisental

Grüner Veltliner Wein vom Stein 
Ludwig Neumyer
www.weinvomstein.at
Mineralisch

Brunndoppel Grüner Veltliner Reserve 
Weinkultur Preiß
www.kulturpreiss.at
Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Breites Sortiment an Obstsäften

Traminer Pletzengraben 
Tom Dockner
www.docknertom.at
Extravagant

Rosengarten Grüner Veltliner Reserve 
Leopold Figl
www.weingut-figl.at
Speisenbegleiter
⇒ Aufsteiger des Jahres

TOPTEN NEUSIEDLERSEE

Welschriesling TBA Nr. 11 
Weinlaubenhof Kracher
www.kracher.at
Weltklasse

⇒ Krachers 2010er Kollektion ist die spannendste Gesamt-Kollektion in der Region Neusiedlersee, vielleicht sogar von ganz Österreich.

Pannobile Rot 
Gernot Leitner
www.leitner-gols.at
Eleganz und Reifepotential
⇒ Wären da nicht Krachers Süsswein-Granaten, hätte Gernot Leitner die Auszeichnung für die spannendste Kollektion erreicht. Seine 2011er sind ein Hit.

Blafränkisch Alter Berg 
Gernot & Heike Heinrich
www.heinrich.at
Mineralisch, kraftvoll, lagern
⇒ Tipp: Neuburger Kurzberg

St. Laurent Rosenberg 
Gerhard & Brigitte Pittnauer
www.pittnauer.com
Eleganter Speisenbegleiter

Pinot Noir Selection 
Weingut Juris
www.juris.at
Eleganz und Reifepotential
⇒ Tipp: Blafränkisch Strohwein

Cuvée Judith 
Judith Beck
www.weingut-beck.at
Eleganter Speisenbegleiter

Pinot Gris 
Josef Lentsch - Zur Dankbarkeit
www.dankbarkeit.at
Eleganz und Reifepotential
⇒ Tipp: Josef Lentsch ist auch Patron des Restaurants Zur Dankbarkeit in Podersdorf.

Blafränkisch Altenberg 
Weingut Renner
www.rennerhelmuth.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Pannobile Weiss

Blafränkisch Kirschgarten 
Weingut Umatham
www.umatham.at
Eleganz und Reifepotential

Blafränkisch Gabarinza 
Weingut Horvath
www.weingut-horvath.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ Aufsteiger des Jahres

TOPTEN NEUSIEDLERS. HÜGELLAND

Blafränkisch Rohrwolf 
Kloster am Spitz
www.klosteramspitz.at
Mineralisch, kraftvoll, lagern
⇒ Spannendste Gesamt-Kollektion in der Region Neusiedlersee-Hügelland & Leithaberg

Chardonnay Tatschler 
Weingut Kollwentz
www.kollwentz.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Steinzeiler und Sämling BA

Blafränkisch Mariental 
ET Ernst Triebaumer
www.triebaumer.com
Eleganz und Reifepotential

Solitaire 
Feiler-Artinger
www.feiler-arteringer.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ In allen Bereichen Top: Weiss, Rot, Süsswein

Oxhoft 
Birgit Braunstein
www.braunstein.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Cuvée Wild Wux

Leithaberg Rot 
Grenzhof Fiedler
www.grenzhof-fiedler.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Traminer Ober dem Mühlweg

Blafränkisch Marienthal 
Weingut Mad - Haus Marienberg
www.weingut-mad.at
Lagern

Cuvée Sonnenschein 
Weingut Nehrer
www.nehrer.co.at
Lagern

Schützner Stein 
Weingut Prieler
www.prieler.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Pinot Noir

Kraft-Werk 13 
Kraft aus Rust
www.weingut-kraft.at
Extravagant
⇒ Tipp: Rosenrot - Rosenmuskateller

St. Laurent Zagersdorf 
Rosi (Hannes) Schuster
www.rosischuster.at
Eleganz und Reifepotential
⇒ Aufsteiger des Jahres



ÖSTERREICH

Mittelburgenland
Süd-Burgenland
Weine die anders sind



Thomas Kopfensteiner hat sich heuer selbst übertrifft. Jeder einzelne Wein ist eine mineralische Granate. Einfach köstlich.

TOP TEN WEINE DIE ANDERS SIND

- | | |
|--|------|
| Aero
<i>Ploder-Rosenberg</i>
www.ploder-rosenberg.at
Orange & Bio
⇒ In der Amphore vergoren | ★★★★ |
| Cuvée Spaminegg
<i>Maria & Sepp Muster</i>
www.weingutmuster.com
Extravagant | ★★★★ |
| Buteo Grüner Veltliner
<i>Michael Gindl</i>
www.4ergindl.at
Extravagant
⇒ "Slow-Wine" | ★★★★ |
| Ex Vero III
<i>Weingut Werlitsch</i>
www.werlitsch.com
Extravagant | ★★★★ |
| Riesling Steinzeug
<i>Lesehof Stagard</i>
www.stagard.at
Orange & Bio
⇒ Im Steinzeug-Tank vergoren | ★★★★ |
| Grüner Veltliner Pur
<i>Wimmer-Czerny</i>
www.wimmer-czerny.at
Orange & Bio | ★★★★ |
| Roter Veltliner Irden
<i>Toni Söllner</i>
www.weingut-soellner.at
Extravagant
⇒ Im Steinzeug-Tank vergoren | ★★★★ |
| Grüner Veltliner Qvevre
<i>Bernhard Ott</i>
www.ott.at
Extravagant
⇒ In der Amphore vergoren | ★★★★ |
| Schilcher Sekt
<i>Weingut Reiterer</i>
www.weingut-reiterer.com
Nach der Arbeit | ★★★★ |
| Syrah ungefiltert
<i>Christian Tschida</i>
www.tschidaillmitz.at
Extravagant
⇒ Aufsteiger des Jahres | ★★★★ |

TOP TEN MITTELBURGENLAND

- | | |
|---|-------|
| Blaufränkisch Kalkofen
<i>Franz Weninger</i>
www.weninger.com
Eleganz und Reifepotential
⇒ Spannendste Gesamt-Kollektion im Mittelburgenland | ★★★★★ |
| Bela Rex
<i>Weingut Gesellmann</i>
www.gesellmann.at
Lager | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Neckenmarkter Alte Reben
<i>Weingut Moric</i>
www.moric.at
Eleganz und Reifepotential | ★★★★★ |
| Ab Ericio
<i>Hans Igler</i>
www.weingut-igler.at
Eleganter Speisenbegleiter
⇒ Tipp: Sehenswert der neue Keller im Schafflerhof | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Chevalier Reserve
<i>Weingut Iby</i>
www.iby.at
Eleganter Speisenbegleiter | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Kohlenberg
<i>Juliana Wieder</i>
www.weingut-juliana-wieder.at
Kraftvoll, typisch, würzig | ★★★★★ |
| Cuvée Quattro
<i>Weingut Gager</i>
www.weingut-gager.at
Kraftvoll, typisch, würzig | ★★★★★ |
| Cuvée Impressario
<i>Paul Kerschbaum</i>
www.kerschbaum.at
Eleganz und Reifepotential | ★★★★★ |
| Titan
<i>Weingut Tesch</i>
www.tesch-wein.at
Kraftvoll, typisch, würzig | ★★★★★ |
| Maximus
<i>Joe Igler</i>
www.igler-weingut.at
Kraftlackel mit Potential | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Reserve Vom Lehm
<i>Bauer-Pörtl</i>
www.bauerpoertl.at
Kraftvoll, typisch, würzig
⇒ Aufsteiger des Jahres | ★★★★★ |

TOP FIVE SÜD-BURGENLAND

- | | |
|--|-------|
| Blaufränkisch Szapary
<i>Thomas Kopfensteiner</i>
www.kopfensteiner.at
Eleganz und Reifepotential
⇒ Spannendste Gesamt-Kollektion im Süd-Burgenland | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Diabas
<i>Matthias Jalits</i>
www.jalits.at
Kraftvoll, typisch, würzig | ★★★★★ |
| Perwolff
<i>Reinhold Krutzler</i>
www.krutzler.at
Kraftvoll, typisch, würzig | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Eisenberg Alte Reben
<i>Wachter-Wiesler</i>
www.wachter-wiesler.at
Eleganz und Reifepotential | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Senior
<i>Schützenhof</i>
www.schuetzenhof.cc
Eleganter Speisenbegleiter | ★★★★★ |
| Blaufränkisch Saybritz
<i>Groszer Wein</i>
www.groszerwein.at
Eleganz und Reifepotential
⇒ Aufsteiger des Jahres | ★★★★★ |

Zeichenerklärung

★★★★★ Absolute Spitze. Weltweit.
★★★★ Besser geht es nicht: Nur anders. Wird nur ganz selten vergeben.

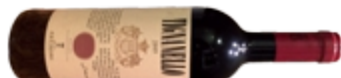
★★★★ Top-Wein. Fast schon Weltklasse.

★★★★ Regionale Spitze.

★★★ Ausgezeichneter, sorten- oder regionaltypischer Wein

★★ Sauber gemachter Alltagswein.

★ Einfacher aber süffiger Trinkspass.



ITALIEN

Anteprima Amarone
und in der Toscana.



Jedes Jahr werden in den wichtigsten Regionen Italiens sogenannte Anteprime durchgeführt. Wir besuchten San Gimignano mit seinem Vernaccia, der sich dabei in einer Vergleichsverkostung mit Österreichs besten Veltlinern wacker schlug, dann ging es nach Florenz zum Chianti Classico, wo heuer auch erstmals die Gran Selezione präsentiert wurde. Danach zu Vino Nobile in Montepulciano und natürlich verkosteten wir auch alle Brunello in Montalcino.

Die Anteprima Amarone des Jahrgangs 2010 fand im Jänner in Verona statt. Leider sind die meisten der Top-Produzenten wie Quintarelli, Dal Forno, Masi, Allegrini, Tommasi, Speri, Tedeschi, Venturini, Sant'Antonio, Nicolis etc. nicht mehr im Consorzio und haben daher ihre Weine nicht gezeigt. Ich habe zwar viele davon nachverkostet, da die Einladung aber vom Consorzio ausging, sind diese fairerweise nicht in den Top-Ten berücksichtigt. Hoffentlich einigen sich die Herrschaften wieder, denn so macht das eigentlich nur wenig Sinn, da extra anzureisen. Unsere Top-Ten sind ausgezeichnet gelungen und es wert, hier publiziert zu werden.

TOP TEN AMARONE

Amarone Le Guaite di Giulietta 
Dal Bosco Giulietta Azienda Agricola Le Guaite
www.sisure.it
→ Tipp: Hier gibt es auch grandiose Olivenöle.

Amarone San Cassiano 
San Cassiano di Sella Mirko
www.cantinasancassiano.it
→ Spannendste Kollektion

Amarone Classico Monte del Frà 
www.montedelfra.it

Amarone Monte Zovo 
www.montezovo.com

Amarone Acinatico Accordini Stefano 
www.accordinistefano.it

Amarone Villa Arvedi Bertani 
www.bertani.net

Amarone Campo Leòn Latium Morini 
www.latiummorini.it

Amarone Checo Damoli Bruno 
www.damolivilini.com

Amarone Campo Rocco Le Marognole 
www.lemarognole.it

Amarone Classico La Dama 
www.ladamavini.it

TOP TEN CHIANTI CLASSICO

Doccia a Matteo Caparsa 

Cappanelle 

Bibbiano 

Castellare di Castellina 

Castello di Fonterutoli 

Castello di SanDonato in Perano 

Villa Calcinaia 

Badia a Coltibuono 

Bonacchi 

Fattoria Cerbaia 

TOP FIVE VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vernaccia di San Gimignano Panizzi 

Vernaccia Sanice Cesani 

Vernaccia i Macchione Casa alle Vacche 

Vernaccia Cusona 1933 Guicciardini Strozzi 

Vernaccia di San Gimignano San Benedetto 

TOP TEN BRUNELLO DI MONTALCINO

Vigna Loreto Mastrojanni 

Salvioni 

Poggio Antico 

Ucelliera 

Casanuova delle Cerbaie 

Madonna Nera 

Pinino 

Corte Pavone Loacker 

Le Chiuse di Sotto Gianni Brunelli 

Caparzo 

TOP FIVE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Icaro 

Fattoria della Talosa 

Croce di Febo 

Poliziano 

Il Conventino 



FRANKREICH

Bordeaux 2012



Erstmals verkostet im April 2013 in der „en primeur“ Woche. Ein zweites Mal, dank der freundlichen Einladung von Millésima, im März 2014. Quasi „en primeur“ ein Jahr danach. Aus beiden Verkostungen errechneten wir das Ranking.

TOP FIVE HAUT-MÉDOC

Château La Lagune	★★★★
→ Tipp: Hier kann man auch traumhaft wohnen.	
Château Sociando Mallet	★★★★
Château Belgrave	★★★
Château Peyrabon	★★★
Château Camensac	★★★

TOP FIVE SAINT-ESTÈPHE

Château Calon-Ségur	★★★★
Château Cos d'Estournel	★★★★
Château Phélan Ségur	★★★★
Château Haut-Marbuzet	★★★
Château Cos Labory	★★★

TOP FIVE SAINT-JULIEN

Château Léoville Las Cases	★★★★
Château Léoville-Barton	★★★★
Château Ducru-Beaucaillou	★★★★
Château Léoville-Poyferré	★★★
Château Branaire-Ducru	★★★

TOP TEN PAUILLAC

Château Pontet-Canet	★★★★
Château Latour	★★★★
Château Lafite-Rothschild	★★★★
Château Mouton-Rothschild	★★★★
Château Grand-Puy-Lacoste	★★★★
Château Pichon Longueville Baron	★★★★

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	★★★★
Château Clerc Milon	★★★★
Château Lynch-Bages	★★★★
Château d'Armailhac	★★★

TIPPS IN LISTRAC

Château Fonréaud	★★★
Château Fourcas-Dupré	★★★
Château Fourcas-Hosten	★★★

TOP TEN MARGAUX

Château Palmer	★★★★
Château Margaux	★★★★
Château Rauzan-Ségla	★★★★
Château Brane-Cantenac	★★★★
Château Prieuré-Lichine	★★★★
Château Giscours	★★★★
Alter Ego de Palmer	★★★★
Château Lascombes	★★★★
Château Angludet	★★★★
→ Tipp: Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis in Margaux.	
Château d'Arzac	★★★

TOP FIVE SAUTERNES & BARSAC

Château Climens	★★★★
Château Guiraud	★★★★
Château La Tour Blanche	★★★★
Château Coutet	★★★
Château Lafaurie-Peyraguey	★★★



FRANKREICH

Bordeaux 2012

TOP TEN SAINT-EMILION

Château Ausone	★★★★★
Château Cheval Blanc	★★★★
Château Canon	★★★★
Château Figeac	★★★★
Château Canon-la-Gaffelière	★★★★
Château Beauséjour	★★★★
Château Pavie	★★★★
La Mondotte	★★★★
Clos Fourtet	★★★★
Château Angelus	★★★

TOP FIVE PESSAC-LÉOGNAN & GRAVES

Château Haut-Brion	★★★★★
Château La Mission Haut-Brion	★★★★
Château La Mission Haut-Brion	★★★★
Château Carbonnieux	★★★★
Château Bouscault	★★★★

TOP TEN POMEROL

Château Petrus	★★★★★
Château Lafleur	★★★★
Château Petit-Village	★★★★
Château L'Eglise-Clinet	★★★★
Château Gazin	★★★★
Château La Fleur Petrus	★★★★
Château Beau Soleil	★★★★
Vieux Château Certan	★★★★
Château La Conseillante	★★★★
Château La Croix du Casse	★★★★

TOP FIVE PESSAC-LÉOGNAN & GRAVES

Château Haut-Brion	★★★★★
Château La Mission Haut-Brion	★★★★
Domaine de Chevalier	★★★★
Château Pape Clement	★★★★
Château Smith Haut Lafitte	★★★★



Château Grand Puy Ducasse



Château Suduiraut



Château Pontet-Canet



DEUTSCHLAND

Riesling
Weltmacht
Deutschland



An der Mosel kann schon einmal plötzlich so eine Wand mitten im Weingarten stehen. Dann geht der Weingarten meist oben drüber weiter.

TOP TEN RHEINHESSEN

Kirchspiel Riesling GG Weingut Wittmann Beste Gesamt-Kollektion Rheinhessens	★★★★★
Am schwarzen Herrgott Riesling GG Battenfeld-Spanier	★★★★★
Rothenberg Riesling GG Weingut Gunderloch	★★★★★
Rothenberg „Wurzelecht“ Riesling GG Kühling-Gillot	★★★★★
Morstein Riesling GG Weingut Keller	★★★★★
Höllberg Riesling GG Wagner-Stempel	★★★★★
Rosengarten Riesling trocken Weingut Dreissigacker	★★★★★
Teufelspfad Riesling trocken Weingut Braunewell	★★★★★
Laurenzikapelle Riesling trocken Weingut Bischel	★★★★★
Orbel Riesling GG Weingut St. Antony	★★★★★

TOP TEN RHEINGAU

Nonnenberg Riesling Weingut Georg Breuer ➔ Beste Gesamt-Kollektion im Rheingau	★★★★★
Berg Schlossberg Riesling GG Balthasar Röss	★★★★★
Kirchenstück Riesling GG Gunther Künstler	★★★★★
Mannberg Riesling GG Freiherr Langwerth von Simmern	★★★★★
Gräfenberg Riesling GG Weingut Robert Weil	★★★★★
Marcobrunn Riesling GG Baron Knyphausen	★★★★★
Kläuserweg Riesling Spätlese halbtrocken Weingut Goldatzel	★★★★★
Schloss Johannisberges „Silberlack“ Riesling GG Domäne Schloss Johannisberg	★★★★★
Engelmannsberg Riesling Erstes Gewächs Weingut Hans Bausch	★★★★★
Wisselbrunnen Riesling Erstes Gewächs Weingut Stefan Gerhard	★★★★★

TOP FIVE NAHE

Felsenberg Riesling GG Helmut Dönnhoff ➔ Beste Gesamt-Kollektion an der Nahe	★★★★★
Pittermännchen Riesling GG Weingut Diel	★★★★★
Felseneck Riesling GG Schäfer-Fröhlich	★★★★★
St. Remigiusberg Riesling Weingut Tesch	★★★★★
Halenberg Riesling GG Emrich-Schönleber	★★★★★

TIPPS DEUTSCHLAND

Am Lumpen Riesling GG Horst Sauer (Franken)	★★★★★
Fürstenberg Alte Reben Dalgaard & Jordan (Mittelrhein)	★★★★★
Hahn Riesling GG Toni Jost - Mahnenhof (Mittelrhein)	★★★★★
Edelacker Riesling GG Pawis (Saale-Unstrut)	★★★★★
Spätburgunder Schlossberg GG Weingut Fürst (Franken)	★★★★★
Spätburgunder „SJ“ Weingut Johner (Baden)	★★★★★
Grüner Veltliner Weingut Weegmüller (Pfalz)	★★★★★

DIESE TOP-TEN-LISTEN SIND DAS ERGEBNIS MEHRERER BESUCHE IN DEUTSCHLAND.

Einerseits die tolle Präsentation der Großen Gewächse des VDP, andererseits Verkostungen der

Rheinhessen, eine Einladung des Rheingau-VDP und des Rheingauer Weinbauverbandes, bei denen ich mich auch herzlich für Info und Gastfreundschaft bedanke. Der restliche Teil des Rankings stammt aus einer privat zusammengestellten Reise durch einige Wein-Regionen Deutschlands.

Eines ist allerdings enorm schwierig in Deutschland. Denn jeder gute Winzer hat eine Unzahl an verschiedenen Weinen und daher müssten einige in einer Top-Ten-Liste mehrmals vorkommen. Wir haben also pro Winzer immer nur einen Wein gelistet. Aus Platzgründen.



DEUTSCHLAND

Pfalz
Mosel-Saar-Ruwer

TOPTEN PFALZ

Jesuitengarten Riesling GG 
Dr. Bürklin-Wolf
➡ Beste Gesamtkollektion der Pfalz

Steinbuckel Riesling GG 
Weingut Knipser

Ungeheuer Riesling GG 
Weingut von Winning

Kieselberg Riesling GG 
Georg Mosbacher

Riesling Muschelkalk 
Weingut Friedrich Becker

Kalmit Riesling GG 
Weingut Kranz

Saumagen Riesling Spätlese Trocken 
Koehler-Rupprecht

Langenmorgen Riesling GG 
Weingut Christmann

Im Sonnenschein Riesling GG 
Weingut Rebholz

Reiterpfad Riesling GG 
Reichsrat von Buhl

TOPTEN MOSEL-SAAR-RUWER

Treppchen Auslese *** 
Markus Molitor
➡ Beste Gesamtkollektion an der Mosel

Stolzenberg Riesling GG 
Heymann-Löwenstein

Riesling Uhlen 
Weingut Knebel

Sonnenuhr Riesling GG 
Weingut Dr. Loosen

Gäns X Riesling trocken 
Lubentiusshof

Volz Riesling 
Van Volxem

Saarfeiler Riesling GG 
Peter Lauer

Himmelreich Riesling GG 
Willi Schaefer

Bockstein Riesling GG 
Weingut von Othegraven

Titan Honigberg 
Weingut zur Römerkelter
Timo Dienhart



Matthias Knebel



Reinhard Löwenstein



Markus Molitor mit Dirk Würtz



Die tolle Kiste. Wurzelwerk.

Ja, gibt's denn das? Eine Kiste mit neun Flascherln. Nur 300 Stück erzeugt. Und die erschüttert die Weinwelt. Ist das der Beweis, dass die Kellerflora wichtiger als der Boden ist? Oder siegt doch das Terroir? 3 Regionen, 3 Winzer, 3 Lagen. Die Zeit wird es zeigen.



Cinquecento in Montalcino.

In manchen Ecken wähnt man die Zeit stünde still. Obwohl nebenan in den Kellereien längst die Zukunft praktiziert wird. Viele Keller gleichen sich allerdings inzwischen wie ein Ei dem anderen. Von den Gärtanks bis zum Shop. Die Weine aber nicht. Gott sei Dank.



Speedboot, Oldtimer und Riesling.

Im Rheingau lassen sie sich nicht lumpen. Da wird den Besuchern ordentlich was geboten. Der VDP setzte uns ins Speedboot. Weinberg vom Wasser aus, quasi. Der Weinbauverband karrierte uns in Oldtimern durch die Lagen. Der Riesling schmeckte auch.



Gran Selezione. Des Gockels neuer Streich.

Die besten Trauben aus strengster Selektion der besten Lagen. Mit Riesen-Tam-Tam wurde im Palazzo Vecchio der neue Top-Wein präsentiert. Einig scheint man sich jedoch noch nicht zu sein. Die einen produzieren gerade 2.000 Flaschen. Andere hunderttausende.



Jahrgangs-Gosset vom Feinsten.

Gleich zwei neue kamen heuer. Celebris 2002 Vintage Extra Brut mit einem Hauch mehr Chardonnay als Pinot Noir, eine elegante, cremige Spitzencuvée. Und Celebris 2007 Rosé Extra Brut, der mit herrlichem Frucht-Charme verführt. Ich konnte mich nicht entscheiden.



Terlaner I. Südtirols Antwort auf Burgund.

Und eine kleine Attacke auf die Brieftaschen. Ja eh, gegen Burgund günstig. Man weiß ja, dass die Weine von hier perfekt reifen. Wie diese alten Pullen bewiesen haben. Der Primo hingegen war noch introvertiert und wird erst in Jahren singen. Dann aber wie Pavarotti.

Zweimal feinste Weine aus steilen Lagen.

Viel zu früh musste sie das Erbe antreten. Diese Kollektion ist eine der feinsten im Rheingau, filigran, mineralisch, elegant - und mit viel Trinkvergnügen. Brava! **Theresa Breuer.**



Mit **Andreas Barth** zu philosophieren, durch den Weinberg zu knattern, ganz hoch über der Mosel zu stehen und zu lauschen. Oder einfach mit ihm und seiner kongenialen Frau ein Gläschen trinken. Alles macht richtig Vergnügen. Seine ganz besonderen Weine sowieso.



Impressum:

Herausgeber/Verleger und Chefredakteur:
Helmut O. Knall
(Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes)

Redaktion: A-1050 Wien,
Rechte Wienzeile 51/16
+43 676 967 17 07
redaktion@wine-times.com
www.wine-times.com

An dieser Ausgabe haben als freie Autoren
und Foto-Redakteure Angelika Deutsch
und Jürgen Schmücking mitgearbeitet.

Alle anderen Fotos wurden uns zur Verfügung
gestellt, sind von Helmut O. Knall oder aus
der Redaktion Wine-Times.

Aboverwaltung wie oben.
Email: abo@wine-times.com

Anzeigen wie oben.
Email: werbung@wine-times.com

Einzelpreis: 20,- Euro

Bezugpreis im Abo (4 Ausgaben): 80,- Euro

Layout und Grafik:
Martin Gubo und Brigitte Fröhlich.

Druck dieser Ausgabe:
druckat

FREUT UNS. IHNEN HAT'S
OFFENSICHTLICH GEFALLEN.
SIE HABEN BIS HIERHER GELESEN.

Dann denken Sie bitte nach, was Ihnen das
wert wäre, wenn Sie so ein Magazin 4-6 mal
pro Jahr bekämen. Unabhängig, ohne Werbung
in den Artikeln. Keine gekauften Geschichten.
Versprochen. (Inserate können wir natürlich
nicht ausschlagen).

Dazu bekommen Sie auch den Online-Zugang
zu Bereichen auf der ebenfalls neu gestalteten
Wine-Times.com, wo sich dann weitere Exemplare
selbst ausdrucken können. Oder die Verkostungs-
notizen zu den Weingeschichten und Top-Ten-
Rankings lesen können. Auch am Handy.

Und wir schicken Ihnen einmal 3 Flaschen von
unseren besonderen Verkostungsweinen - gratis -
das kostet Sie dann nur die Versandkosten. Wenn
Sie Lust haben, veröffentlichen wir dann auch
Ihre Meinung zu den Weinen.

Damit haben Sie eigentlich schon gewonnen,
denn die Weine allein werden sicher fast soviel
wert sein, wie das Abo kostet. Deshalb wünschen
wir uns von Ihnen. 20,- Euro pro Ausgabe, also
80,- Euro für das erste Jahr. Soviel brauchen
wir, um unabhängig bleiben zu können.

Wenn Sie damit einverstanden sind, senden Sie
uns einfach nebenstehende Karte ausgefüllt und
unterschrieben. - oder kopieren Sie diese Seite
und faxen oder emailen Sie uns.

BESTELL-COUPON

☐ JA, mir gefällt die neue Wine-Times und möchte die Idee unterstützen.

Ich bestelle daher verbindlich ein Jahres-Abo zum einmaligen Preis von 80,- Euro.
In diesem Preis sind 4 Ausgaben und ein Weinpaket mit Probeflaschen enthalten (exkl. Versandkosten).
Wenn ich nach der vierten Ausgabe nicht abbestelle, verlängert sich das Abo automatisch
um ein weiteres Jahr.

Vor und Zuname

Strasse

PLZ

Ort

Datum

Unterschrift

Bitte diesen Bestell-Coupon ausschneiden, in ein frankiertes Kuvert stecken und
an Redaktion **WINE-TIMES**, A-1050 Wien, Rechte Wienzeile 51/16 senden.

A high-quality photograph of a clear glass filled with white wine, tilted to pour the liquid over a dark, polished wooden spiral sculpture. The wine is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The background is a clean, bright white.

KOSTBARE **KULTUR**

Gebrüder Thonet, Kanesee nr.27 www.gebruederthonet.at

ÖSTERREICH WEIN 

„Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die
Anbetung der Asche.“ Gustav Mahler

www.österreichwein.at