



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



VERBANDSTREFFEN WINZER KREMS

Die größte Winzergenossenschaft Österreichs lud den Absolventenverband ein und präsentierte die innovative Logistik, die moderne Kellertechnik, die neuen Repräsentationsräumlichkeiten und die umfangreiche und hochwertige Weinpalette.

SEITE 8



CHAMPAGNE-FACHREISE

Die heurige Weinfachreise führte in das „Mekka“ der Weinwelt nach Reims und Epernay. Das umfangreichen Programm beinhaltete weltbekannte renommierte und kleinere Champagnerhäuser sowie das Comité Interprofessionnel du Vin Champagne.

SEITE 12

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Special Awards 4
- » Internationale Prämierung unseres Posters über Weißburgunder-Aromen 5

AKTUELLES

- » Schulbeginn - unsere beiden neuen 1. Jahrgänge 6

VERANSTALTUNGEN

- » Verbandstreffen Winzer Krems 8
- » Auslandsfachreise Champagne 12
- » Erntedankfest im Wiener Augarten 30

ZU BESUCH

- » Besuch der Internationalen Weinmanagement Studenten 32
- » Hefetagung 2017 36
- » Analytische Herkunfts- und Authentizitätsprüfung von Lebensmittel und Agrarprodukten 38
- » Große Exkursion 2017 40
- » Wein u. Gesundheit - Forschungsk Kooperation mit Ärzten 42
- » XXX. Internationales weinwissenschaftliches Kolloquium in Südtirol 43

DIVERSES

- » Termine 45
- » Generalversammlung HBLAuBA am 24. November 2017 45
- » Verbandsreise nach Rumänien 46
- » Weinfachreise nach Bulgarien & Griechenland 47
- » Wir trauern 48
- » Runde Geburtstage 50

ANZEIGEN

- » Einschaltungen 52

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Das neue Schuljahr hat begonnen und wir dürfen wieder einen „Doppeljahrgang“ an der HBLAuBA begrüßen. Der Grund für diese Entscheidung waren die zahlreichen Anmeldungen. Für das entgegengebrachte Vertrauen möchten wir uns auf diesem Wege bedanken.

Das große Interesse bei den Verbandstreffen in der Champagne und Winzer Krems zeigt, dass Weiterbildung aktiv von der Branche angenommen wird (siehe dazu Ausführungen im Blattinneren). Daher laden wir besonders alle jungen Absolventinnen und Absolventen herzlich ein, dieses Angebot zu nutzen.

Der Absolventenverband bedankt sich bei den zahlreichen Überweisungen der Mitgliedsbeiträge für 2017. In den nächsten Tagen werden Zahlscheine an jene versandt, deren Beiträge noch nicht eingelangt sind. Der Mitgliedsbeitrag fällt alljährlich in Höhe von € 20 an und soll bis Jahresmitte auf das Konto IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 überwiesen werden.

Um eine aktuelle Informationsweitergabe möglich zu machen, senden wir zwischen den quartalsmäßigen Verbandsnachrichten E-Mails aus. Leider fehlen von zahlreichen Mitgliedern die E-Mail-Adressen. Es wird ersucht, die aktuellen E-Mail Adressen an manfred.pastler@weinobst.at oder franz.rosner@weinobst.at zu senden.

Der Vorstand wünscht allen Absolventinnen und Absolventen eine schöne Herbst- und Erntezeit und freut sich auf einen zahlreichen Besuch bei der Generalversammlung am 24. November um 16 Uhr in Klosterneuburg.



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



ÖR Josef Pleil
Präsident

Special Awards

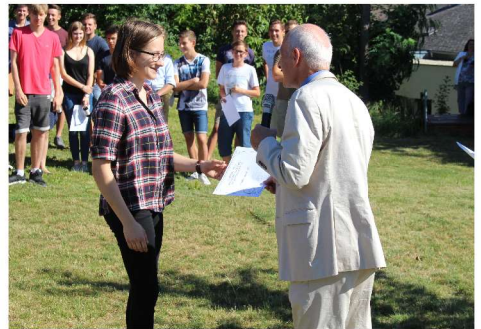


Der Wert freiwilliger Leistungen und Dienste (z.B. Freiwillige Feuerwehr, Rettung, Musik, Trachtenverein) wird von der Gesellschaft in zunehmendem Ausmaß wertgeschätzt (wahrgenommen) und gewürdigt. Auch in unserer Schule und unserem Bundesamt funktioniert vieles so gut, weil einige engagierte Schüler/-innen freiwillig Aufgaben annehmen (z.B. Klassenkassier/-in, Klassensprecher/-in) bzw. ihre Fähigkeiten (z.B. Musik, Sport) unentgeltlich zur Verfügung stellen.



Da viele dieser freiwilligen individuellen Mehrleistungen zum Nutzen der Allgemeinheit oft als Selbstverständlichkeit angesehen und nicht ausreichend bedankt und belobigt werden, wurden heuer auf Initiative unseres Herrn Direktors HR Dr.

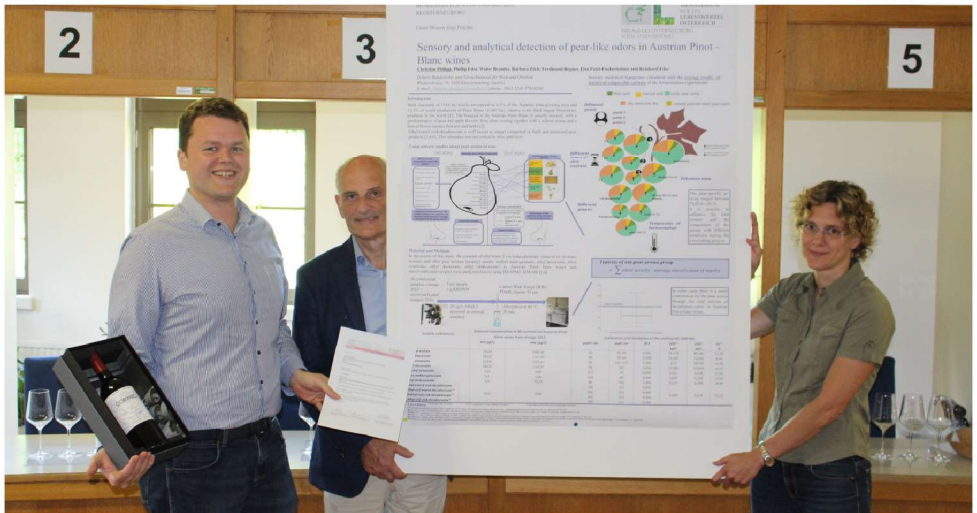
Reinhard EDER erstmals vor der Zeugnisverleihung Urkunden für besondere Zusatzleistungen („special award“) verliehen. Mit Hilfe der Klassenvorstände und insbesondere von Prof. MMag. Romana BAUER wurden die freiwilligen Zusatzdienste und Leistungen aller Schüler/-innen erhoben und schöne Urkunden mit der Auflistung der Verdienste erstellt. Die Übergabe an die Schüler/-innen erfolgte nach der Schulmesse in sehr sommerlich sonniger Atmosphäre im Obstlehrgarten hinter dem Schulgebäude. Direktor HR Dr. Eder erläuterte kurz



und prägnant die Gründe, die ihm zur Einführung dieser Special award-Verleihung bewogen haben. Zusätzlich zur Urkunde erhielten die Geehrten als Dank für Ihren Einsatz je nach Umfang ihrer Zusatzaktivitäten eine Flasche Nektar, ein Fachbuch bzw. die fleißigsten (mit vier Zusatzaktivitäten) auch eine Flasche unseres NÖ-Landessiegerweines Zweigelt (Rotburger) Reserve 2015. Sowohl die Schüler/-innen wie auch viele Lehrer/-innen waren mit großer Empathie bei dieser Feier dabei, und die gute Stimmung bestätigte, dass es sinnvoll war, diese zusätzliche „Zeugnisverteilung für soziales Verhalten bzw. sportliche Leistungen“ durchgeführt zu haben.



Internationale Prämierung unseres Posters über Weißburgunder-Aromen



Sehr erfolgreich gestaltete sich die Teilnahme am 10. Internationalen Weinanalytik Kongress „In Vino Analytica Scientia“ in Salamanca (Spanien). Aus einer sehr großen Anzahl von Bewerber/-innen wurden zwei Beiträge der HBLAuBA zur Präsentation ausgewählt:

- » Christian Philipp, Phillip Eder, Walter Brandes, Barbara Zöch, Ferdinand Regner, Elsa Patzl-Fischerleitner and Reinhard Eder: Sensory and analytical detection of pear-like odors in Austrian Pinot Blanc wines
- » Reinhard Eder, Georg Weingart and Stefan Nauer: Reconsidering the potential of geosmin as indicator for grape health and sensorial wine quality

Insgesamt wurden bei der sehr engagierten und fachlich extrem hochwertigen Veranstaltung zwischen 9.00 und 19.00 Uhr rd. 50 Vorträge und rd. 250 Poster von Top-Wissenschaftler/-innen der ganzen Welt präsentiert. Diese wurden nicht nur während des Kongresses (17.-21. Juli 2017) am Ver-

anstaltungsort und im „Book of abstract“, sondern werden auch im Virtual Special Issue des Elsevier Verlages veröffentlicht.

Ein unvorhersehbares und besonderes Highlight war die Beurteilung des Posters von Koll. Dipl.-Ing. Christian PHILIPP als zweitbesten Posterbeitrag (!) des gesamten Kongresses – ein hervorragender Erfolg, der insofern nicht hoch genug bewertet werden kann, da die anderen Institute (zumeist Universitäten) mit wesentlich moderneren und teureren Geräten als wir arbeiten.

Auch erfreulich und wichtig war, dass unser Herr Direktor HR Dr. Reinhard EDER dort mit vielen Spitzenforscher/-innen aus der ganzen Welt Erfahrungen austauschen und neue Kontakte knüpfen konnte und mit lieben „alten“ Freunden wie z.B. Frau Prof. Dr. Urška Vrhovšek und Herrn Prof. Dr. Fulvio Mattivi von der Fondazione Edmund Mach (San Michele all' Adige) neue Kooperationen besprechen konnte.

Schulbeginn - unsere beiden neuen 1. Jahrgänge

Die zahlreichen Anmeldungen an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau haben HR Dir. Dr. Reinhard Eder veranlasst, zwei erste Klassen starten zu lassen. Dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,

Umwelt und Wasserwirtschaft Frau AL Mag. Margareta Scheuringer sei für die Unterstützung bei der Bereitstellung der dafür notwendigen Ressourcen herzlichst gedankt.



Klasse 1A

BAUER Fabian J., Großweikersdorf
 BAUMGARTNER Lorenz, Untermarkersdorf,
 BRANDL Lisa, Rossatz
 BUCHMAYER Michael, Schrattenthal
 DASCHL Karl, Gobelsburg
 DIETRICH Rene, Prellenkirchen
 EBNER Stefan A., Heldenberg
 ETTENAUER Mathias, Höbenbach
 GERITZER Andreas, Groß-Schweinbarth
 HAUCK Lorenz M., Henzing
 HERL Mathias, Petronell

HONSIG Johannes A., Platt
 JÄGER Margarete M., Weißenkirchen
 KISS Michaela A., Jois
 KNEISSL Lea K., Hartberg
 LANGMANN Katja, St. Stefan ob Stainz
 LENZATTI Georg, Dross
 MAUERHOFER Elias, Buch/St. Magdalena
 PASCHINGER Jakob F., Fels am Wagram
 RABL Tobias M., Langenlois
 SCHACHENHUBER Sophie, Niederrußbach
 SCHMID Josef A., Stratzing
 STEINBATZ Marlene H., Brunn im Felde



Klasse 1B

CAPEK Sarah, Wien
 GAMZUNOV Jan, Klosterneuburg
 GANGL Thomas, Illmitz
 GLASER Anja, Halbturm
 HÜMER Gabriel, Emmersdorf
 LICHTSCHEIDL Stefan, Eisenstadt
 MAYER Lena, Klosterneuburg
 MORITZ Florian A., Ledenitzen
 MÜLLNER Nico, Neusiedl am See
 OPPENAUER Valentin, Poysdorf
 RENNHOFFER Jacob, Höbenbach
 SCHÖNNER Katharina F., Raggendorf

SCHURM Christoph, Lichtenberg
 SEYWALD Chiara, Klosterneuburg
 STACHER Klaus, Bad Pirawarth,
 STIPKOVICH Lukas A., Edelstal
 UNGERSBÖCK Lena, Lindabrunn
 VALACHOVIC Florian, Klosterneuburg
 VOGT Lukas F., Wolfpassing
 WEISSMANN Mirjam, Klosterneuburg
 WITTEK Marius, Rückersdorf-Harmannsdorf
 WOSAK Jennifer, Klosterneuburg
 ZAHEL Valentin, Wien
 ZÜGER Lucas C., Müllendorf

Um den Einstieg in die Schule zu erleichtern, wurden am ersten Tag den Schüler/innen gemeinsam mit deren Eltern Informationen zum Schulablauf und über das Zusammenleben im Schülerheim gegeben. Im Rahmen von „Kennenlerntage“ konnten die Mädchen und Burschen neue Freundschaften

schließen. Ein Grillabend rundete diese Veranstaltung ab.

Der Vorstand des Absolventenverbandes wünscht allen neuen Schülerinnen und Schülern viel Erfolg und schöne Jahre an unserer Alma Mater Babonensis!

Verbandstreffen Winzer Krems

Der Absolventenverband folgte am 25. August 2017 der Einladung der Winzer Krems. Dir. Franz



Ehrenleitner begrüßte die rd. 60 erschienen Gäste mit dem Sekt „Haus Österreich“ und betonte die bedeutende Stellung des Unternehmens im internationalen Kontext. Die WINZER KREMS übernimmt von 962 Mitgliedsweinhauern Trauben mit einer Vertragsrebläche von rund 1.200 Hektar.



Geschichte

Im 3. Jhd.n.Chr. gab es in Krems und Mautern unter dem Legat des römischen Kaisers Probus (276 bis 282) bereits Weinbau. In der „Vita Sankt Severini“,

der Lebensgeschichte des Heiligen Severins, der in Krems und Mautern lebte, ist erwähnt, dass sich der Heilige „at vineas“ (in die Weinberge) zurückgezogen habe.

Nach der Völkerwanderung nahm der Weinbau mit der Kultivierung durch fränkische und bayrische Mönche wieder großen Aufschwung. Über 40 Klöster aus Mittel- und Westeuropa verfügen seither in Krems und Umgebung über wertvollen Besitz an Weingärten.

Im 11. Jhd. wird zum ersten Mal die Riede (Lage) „Kremser Sandgrube“ erwähnt. Bereits 1305 n. Chr. erhielt Krems das Stadtrecht mit der Begründung, dass die Ehre der Stadt in den Weingärten liegt. Zu einer Zeit, in der die Bauernschaft in Europa unter Leibeigenschaft litt, wurden die Kremser Weinbauer dem Bürgerstand gleichgestellt und im Jahre 1447 die Hauerinnung, die älteste Weinhauersunft im deutschen Sprachraum, gegründet.

1938 gründeten verantwortungsbewusste Winzer der Hauerinnung Krems und Stein die WINZER KREMS. Der „Hauervater“ der Hauerinnung, Eduard Felsner, war bis Mai 2005 gleichzeitig Vorstandsvorsitzender der WINZER KREMS. Heute bestimmt der neue Obmann, ÖKr Franz Bauer, gemeinsam mit 15 Vorstandsmitgliedern die Geschicke.

Neben dem Vorstandsvorsitzenden und Geschäftsführer leiten Ing. Franz Arndorfer M.Jg. 1986 (Betriebsleitung und Kellermeister) und Ing. Ludwig Holzer M.Jg. 1982 (Exportleitung) den Betrieb.

Aktuelle Situation

Franz Arndorfer und Ludwig Holzer erläuterten die schrittweise Fusionierung umliegender Winzergenossenschaften mit Winzer Krems und die umfassende Umstrukturierung zwischen 2003



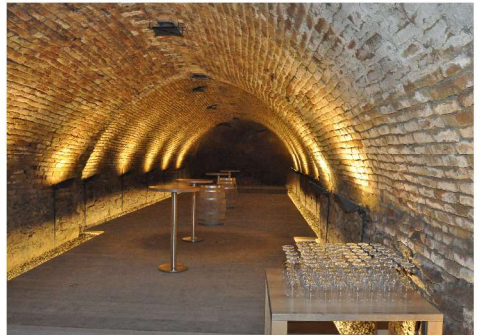
und 2005 und zentrale Übernahme in Krems. Mit dieser Umsetzung findet eine rasche und qualitätsorientierte Verarbeitung und somit kontrollierte Qualitätssteuerung statt. Die dafür notwendigen hohen Investitionen haben sich in der Qualität und Kundenbindung positiv niedergeschlagen und rentiert.



Für die Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufes ist eine exakte Leseplanung erforderlich. Das ganze Jahr über sind Weinfachleute in den Weingärten der Winzer unterwegs und beraten über Pflanzenschutz, Bodenbearbeitung, Rebschnitt und Rebpflege. In den Monaten Juli und August beurteilen sie die Reifefortschritte der verschiedenen Lagen und Sorten. Anschließend wird EDV-unterstützt eine exakte Leseordnung erstellt.



Diese Maßnahme gewährleistet, dass die Trauben zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden, sowie eine 100%-ige Trennung der verschiedenen Sorten und Lagen (Herkünfte).



Durch die Restaurierung angrenzender kleiner Weinkeller stehen zusätzliche Repräsentationsräumlichkeiten und die größte und bedeutendste österreichische Vinothek zur Verfügung.





Beginnend mit der zentralen Traubenübernahme über die Verarbeitung bis zur Abfüllung und Vermarktung konnten wir im Rahmen der Betriebsbe-



sichtigung uns über den hohen Betriebsstandard überzeugen. Die Weinerlebniswelt wein.sinn mit verschiedenen Stationen und einem dreidimensionalen Film präsentieren die Winzer Kreams



eindrucksvoll und zeitgemäß. Alle Fragen zur Verarbeitung und Vermarktung wurden von unseren Kollegen Arndorfer und Holzer umfangreich beantwortet.



Im Anschluss lud die Winzer Kreams zu einer Verkostung und einem tollen Buffet ein. Nach der Degustation der aktuellen hochwertigen Qualitäts-





weinen wie Kremser Wachtberg Grüner Veltliner und Kremser Pfaffenberg Riesling konnten wir zahlreiche „Altweine“ aus der Vinothek verkosten. Das Erraten der Weinjahrgänge nahm uns sehr in Anspruch und bestätigte, dass die Sorten Grüner



Veltliner und Riesling ausgezeichnet über viele Jahrzehnte gelagert werden können. Besonders



beeindruckt waren wir von den Weinen Kremser Wachtberg Grüner Veltliner 2001, Kremser Sandgrube Grüner Veltliner 1973, Kremser Pfaffenberg Riesling 2001 und Edler von Krets Riesling 1971. Darüber hinaus zeigten Strasser Gaisberg Neuburger 1979, Kremser Gewürztraminer 1981 und Kremser Pinot Blanc Auslese 1997 ein hohes Potential.



Der Vorstand des Absolventenverbandes gratuliert der Winzer Krets unter der Leitung von Dir. Franz Ehrenleitner zu dieser erfolgreichen Entwicklung und bedankt sich sehr herzlich für die großzügige Einladung.



Auslandsfachreise Champagne

Das Anbaugebiet Champagne

Seit dem 3. Jahrhundert a.D. wird in der Champagne Weinbau betrieben. Der erste Kirchenbau erfolgte 496 und die heutige Kathedrale Notre-Dame von Reims gilt als eine der bedeutendsten gotischen Kirchen Frankreichs. Die Kathedrale diente auch als Krönungskirche und gehört seit 1991 zum UNESCO-Weltkulturerbe.



Dom Pérignon (um 1638 in Sainte-Menehould; † 14. September 1715 in Hautvillers) war ab 1668 als Cellerar für die wirtschaftliche Versorgung des Klosters der Abtei Hautvillers zuständig. Da die Weinproduktion eine der Haupteinnahmequellen dieses Klosters war, kam sie unter seine Aufsicht. Gemeinsam mit dem Kellermeister der Abtei Saint-Pierre aux Monts de Châlons, Bruder Jean



Bild: Abbaye Saint-Étienne d'Hautvillers

Oudart (1654–1742), entwickelte er die önologischen Verfahren der damaligen Zeit weiter. Seine Erkenntnisse und Verdienste waren, dass Wein durch Verschnitt verschiedener Traubensorten deutlich an Qualität gewinnt, Flaschen mit einem Korken, der mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurde (die erste Agraft), Kohlensäure halten kann und dafür starkwandige Flaschen erforderlich sind. Zur Krönung von Ludwig XV im Jahr 1722 wurde erstmals offiziell Champagner getrunken und bereits seit 1728 durften Champagner nur noch in Flaschen verkauft werden.



Die heutige Anbaufläche beträgt 33.762 ha und diese wird von 20.455 Winzern bewirtschaftet. Davon sind 4.776 Erzeuger und 140 Genossenschaften. Letztere bewirtschaften rd. 50% der Anbaufläche. Dazu kommen noch 300 Champagnerhäuser, die rd.





10% der Anbaufläche bewirtschaften, jedoch 87% des Exportes tätigen. Rd. 30.000 Personen sind in den Betrieben beschäftigt und zusätzlich helfen rd. 120.000 Arbeiter zusätzlich während der Erntezeit. In den Weingärten wird eine niedrige Rahmenkultur mit rd. 8.000 Reben/ha bewirtschaftet und mit „Stelzengeräten“ mechanisiert.



Rd. 310 Mio. Flaschen werden pro Jahr verkauft und in den Kellern lagern insgesamt rd. 4.400 Mio. Flaschen. Der Verkaufswert beträgt 4.700 Mio. €/Jahr und – obwohl die Champagne nur rd. 7,3 % der französischen Anbaufläche beträgt – erwirtschaftet die Region 30% des Gesamtwertes an französischen Weinen. Nach Österreich werden 1,311.208 Flaschen mit einem Wert von € 25,730.148 verbracht (15. Stelle von 190 Exportländern!). Im Jahr 1898 wurde eine Vereinigung gegen die Reblaus gegründet, woraus sich ein Exekutives Board aus einem Vorsitzenden für die Winzer und einem für die Champagnerhäuser sowie je 5 zusätzlichen Abgesandten entwickelte. Dieses Gremium finanziert sich aus 20 Mio. €/Jahr Abgaben von den Weinbauern (0,06 €/kg) und Champagner-Produzenten (0,06 €/Fl.). Bis 1998 gab dieses Gremium die Preise vor, nun sind nur noch Empfehlungen

zulässig, an die sich jedoch alle halten. So werden 4 Wochen vor der Ernte Reifepollen eingeholt und für jede der 309 Gemeinden und für jede Sorte der Erntebeginn festgelegt.



Der „Herkmunftsmarke Champagner“ ist weltweit geschützt, ausgenommen in den USA, Argentinien und Russland. Mit China besteht die Vereinbarung, dass ein aus den USA stammender Champagner „zerstört“ werden muss.

Das Interesse an dieser Fachreise war sehr groß und es konnten nur 38 Personen teilnehmen. Die gute Laune in den gemeinsamen Stunden und die fachliche Kompetenz in der Gruppe sowie die vielen Eindrücke, die wir mitnahmen, sind Garant dafür, dass diese Reise unvergesslich bleibt.



Nachstehend werden die besuchten Champagner-Häuser vorgestellt.

Cave Taittinger



Taittinger entstand 1931 aus der Kellerei Forest & Fourneaux, die seit 1734 bestanden hatte. Derzeitiger Geschäftsführer ist seit dem Jahr 2006 Pierre-Emmanuel Taittinger.



1915 war der aus dem Moselle stammende Pierre-Charles Taittinger als Kavallerieoffizier im Stab des Feldmarschalls Joseph Joffre im Château de la Marquetterie, einem Schloss bei Epernay stationiert. Sechzehn Jahre später erwarb er gemeinsam mit seinem Schwager das Haus Forest & Fourneaux sowie das Chateau und ein Haus im Zentrum von Reims, das früher der Sitz der Grafen der Champa-



gne war. Folglich benannte er die Spitzenmarke seiner Produktion auch Comtes de Champagne. In den 1930er-Jahren gelang es ihm, durch umfassende Grundkäufe sein Weingut entscheidend zu vergrößern. Von 1942 bis 1960 führte François Taittinger, nach dessen Tod Claude Taittinger das Unternehmen.

2005 musste das Unternehmen, das neben der Champagnerproduktion auch mehrere Hotels (u. a. das Hôtel de Crillon in Paris) umfasste, wegen Erbstreitigkeiten an die amerikanische Aktiengesellschaft Starwood verkauft werden. Bereits im nächsten Jahr kaufte Pierre-Emmanuel Taittinger, ein Neffe Claude Taittingers, die Champagnerproduktion mit Hilfe der Bank Credit Agricole zurück, was er nicht zuletzt mit seiner emotionalen Bindung an das Unternehmen begründete. Die Kaufsumme belief sich auf 660 Millionen Euro.

Im Juni 2013 präsentierte Taittinger seinen offiziellen Champagner für die Fußball-Weltmeisterschaft 2014.

Das Weingut umfasst heute 288 Hektar und kauft rd. 300 ha an Fläche zu. Es ist somit eines der größten Weingüter in der gesamten Champagne. Die Kellerei befindet sich in Reims im ehemaligen Benediktinerkloster Saint Nicaise.



Jährlich werden 2 Mio. Flaschen produziert, die 10 Jahre im Keller lagern. Somit ergibt sich ein Kellerstand von rd. 20 Mio. Flaschen hochwertiger Ware. Zusätzlich werden rd. 20 Mio. Flaschen billigerer Ware auf den Markt gebracht.

Cave Champagne Pommery



Das Champagnerhaus wurde ursprünglich 1836 von Narcisse Greno gegründet. Pommery & Greno entstand im Jahr 1856 als Alexandre Louis Pommery einstieg. Kerngeschäft war der Handel mit Wolle. Jeanne Alexandrine Louise Mélin heiratete Alex-



andre Pommery im Jahre 1839. Nach Alexandres Tod im Jahr 1860 übernahm Louise Pommery die Geschäftsführung von Pommery & Greno und richtete das Handelshaus konsequent auf die Herstellung und den Handel mit Champagner aus. Sie erkannte als eine der ersten die Bedeutung der von römischen Soldaten in den Kreidelfelsen



geschlagenen Felsgänge zur Lagerung des Weins. Für den englischen Markt gab sie ihrem Kellermeister den Auftrag, einen Champagner „Brut nature“ zu



entwickeln. Dadurch wurde sie einige Jahre später zur Erfinderin des „Brut“-Champagners.

2002 übernahm die Gruppe Vranken-Monopole die Marke. Das Unternehmen besitzt die Champagner Marken „Vranken Demoiselle“ und „Vranken Diamant“, sowie Pommery mit seinen Cuvées „Louise“ und „POP“, Charles Lafitte, Heidsieck & Co Monopole. Das Unternehmen kontrolliert 7.160 Hektar und besitzt 2.550 Hektar Weinberge in Frankreich und Portugal.



Die Führung war fachlich nicht professionell, da u.a. folgende Aussagen getätigt wurden: die Ernte findet im Juni statt und der Druck in den Flaschen weist 17 bar auf!



Champagne de Castellane



Champagne de Castellane ist ein Champagnerhaus in Épernay. Es wurde im Jahre 1895 von Viscount Florens de Castellane geschaffen. Die Familie von Castellane ist eine alte Familie, die aus den Grafen von Arles und der Provence stammt. Der Viscount wählte das Emblem seiner Marke, das Kreuz des Heiligen Andreas von roter Farbe, in Hommage an den Standard des ältesten Regiments der Champagne. Sein Champagner wurde schnell zum Symbol für Mode und Feier.



Das Jugendstilgebäude hat als Werbezweck einen 66 Meter hohen Castellane-Turm mit 237 Stufen. Das Haus gehört jetzt zur Laurent-Perrier-Gruppe. Das Gebäude beherbergt ein Museum der Champagner-Tradition, welches der Entwicklung von Wein-Techniken gewidmet ist. Besonders interessant sind die Rüttelpulte aus den verschiedenen Zeitepochen beginnend mit 1818 bis zur Neuzeit.

Es werden ausschließlich Moste zugekauft, die zu Sekt verarbeitet werden. Der Betrieb produziert rd. 5 Mio. Flaschen jährlich.

Es werden Jahrgangs- und Nicht-Jahrgangs-Champagner im Verkauf angeboten. Der Verkaufspreis kann für Champagner als moderat bezeichnet werden.





Champagne JM Gobillard & Fils



Gervais GOBILLARD, ein Landwirt in Courtisols, beschloss 1933 sich selbständig zu machen. Zum Leidwesen seiner Familie kaufte er 2 Hektar Rebfläche in Hautvillers, dem Dorf seiner Frau, mit seinen mageren Ersparnissen. Damals waren nur



die großen Handelshäuser erfolgreich. Trotz vieler Probleme beharrte er auf seiner Überzeugung, dass Champagner nicht immer für das „Große“ dieser Welt reserviert sei. Nach Jahren harter Arbeit hatte er seine eigene Marke und Abnehmer.

Jean Marie Gobillard und seine Frau Françoise waren erfolgreich und einhergehend mit der Liberalisierung und Öffnung der Champagnerproduktion konnten sie in weitere Weinberge investieren. Im Jahr 1982 betrug ihr Anwesen, meist in Hautvillers gelegen, etwa 8 Hektar Rebfläche, als Jean Marie Gobillard bei einem tragischen Unfall ums Leben kam. Seine Söhne, Philippe, Jean-François und Thierry sind sehr jung (Sandrine, ihre Schwester ist erst 13 Jahre alt), aber der Grundstock war gelegt, sodass der Betrieb heute 25 Mitarbeiter hat, die 30 ha selbst bewirtschaften. Der Zukauf erfolgt von rd. 130 ha. Der Preis beträgt € 5-6 /kg Trauben. Insgesamt werden 1,5 Mio. Flaschen im Jahr verkauft. Der Betrieb führt auch eine Rebschule.



Champagne Mailly



Nach dem schönen Champagnerort Mailly benannt, wo bereits der Sonnenkönig Ludwig XIV Pressanlagen hatte, wurde die Genossenschaft 1929 gegründet. Heute werden 72 ha von den



Mitgliedern ausschließlich in Grand Cru Lagen bewirtschaftet, die zu 1/3 der Fläche in Mailly liegen. $\frac{3}{4}$ stammt aus der Rebsorte Pinot Noir und $\frac{1}{4}$ aus der Rebsorte Chardonnay. Die Sorte Pinot Meunier (Schwarzriesling) wird nicht angebaut. Im Weingarten erfolgt ein 50%-iger „Pestizidver-



zicht“, weshalb der Betrieb als „nachhaltig wirtschaftend“ zertifiziert ist. In 45 kg Kisten werden die Trauben geerntet und aus 160 kg rd. 100 l Wein erzeugt. Die Erntemenge in den Grand Cru Lagen beträgt 11.000 kg, die 10,5% nat. Alkoholgehalt mit 9-11 %o Säure aufweisen. Der Traubenpreis liegt bei 7 €/kg.



Jährlich werden 0,5 Mio. Flaschen erzeugt, die nur im Einzelhandel und zu 45 % im Inland verkauft werden.

Die Führung dieses relativ kleinen Betriebs und die Zusammenarbeit unter den Mitgliedern können als vorbildlich bezeichnet werden. Jeder Behälter trägt ein Schild mit dem Weingarten, wo die Trauben geerntet wurden. Somit ist eine 100-ige



Nachvollziehbarkeit gewährleistet. Besonders gut hat uns auch die offene Diskussion und Fragenbeantwortung gefallen.

Champagnerhaus Bollinger



1803 wurde Jacob Joseph Placidus Bollinger im deutschen Ellwangen (Jagst) geboren. 1822 zog er in die Champagne-Region und begann für das Champagnerhaus Muller Ruinart zu arbeiten. Viele Deutsche ließen sich in dieser Zeit in der Champagne nieder, darunter auch Johann-Joseph Krug und die Heidsiecks, die jenes Haus gründeten, aus dem später Charles Heidsieck, Piper Heidsieck, Heidsieck & Co Monopole, Veuve Clicquot und andere entstanden. Am 6. Februar 1829 in Ajy gründeten



Athanase-Louis-Emmanuel Hennequin, comte de Villermont, Paul Leviex Renaudin und Jacques

Bollinger das Champagnerhaus Renaudin Bollinger, wobei sich die Partner einigten, Villermonts Namen nicht auf dem Etikett zu verwenden. Nachdem kurz danach Jacques Bollinger Charlotte de Villermont geheiratet hatte, wurde das Haus alleinig von der Bollinger Familie geleitet und obwohl Paul Renaudin ohne Erben gestorben war, blieb der Doppelname auf den Etiketten bis in die 1960er



Jahre bestehen.

Die Enkel Joseph und Georges bauten das Bollinger Familienanwesen in der Champagne durch den Ankauf von Rebflächen in angrenzenden Gebieten aus. Sie entwickelten ebenso das heutige Image der Marke Bollinger, indem sie unter anderem 1884 von Queen Victoria zum offiziellen Hoflieferanten des Britischen Hofes ernannt wurden. Spätestens



seit der erfolgreichen britischen Sitcom Absolutely Fabulous kennt man den Champagner auch unter dem Kürzel „Bolly“.

1918 übernahm Jacques Bollinger, der Sohn von Georges, die Geschäfte des Hauses und heiratete zur selben Zeit Emily Law de Lauriston Bourbers, besser bekannt als „Lilly Bollinger“. Sie wurde oft im Zusammenhang mit der Firma Bollinger und dem Thema Champagner interviewt und hinterließ eine Reihe erinnerungswürdiger Zitate.



„Ich trinke ihn [den Champagner], wenn ich glücklich bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich ihn, wenn ich alleine bin. Habe ich Gesellschaft, so sehe ich ihn als obligatorisch an. Ich tendele mit



ihm, wenn ich nicht hungrig bin, und trinke ihn, falls ich es doch bin. Ich fasse ihn nicht an – außer ich bin durstig.“

Das Champagnerhaus benutzte auch die populäre James Bond-Filmserie als Marketingwerkzeug. In den Filmen „Leben und sterben lassen“, „Moonraker“, „Im Angesicht des Todes“ „Der Hauch des



Todes“, „GoldenEye“, „Stirb an einem anderen Tag“ und „Casino Royale“ wird der Champagner von Bollinger erwähnt.

Die Holding Company für Bollinger ist die Société Jacques Bollinger, die ebenso Ayala Champagner, Maison Chanson in Burgundy, Langlois-Chateau im Loire und Delamain im Cognac umfasst. Derzeit befinden sich 170 ha im Eigentum. Als Besonderheit vergärt Bollinger in Eichenfässer, die bis zu 75 Jahre alt sind und in der eigenen Binderei erzeugt und repariert werden.

Bollinger hat noch einen mit Mauern umgebenden Weingarten, der nicht auf Unterlagsreben steht und mit Vergrubung weitervermehrt wird. Der Jahrgang 2007 hat uns besonders gut geschmeckt.





Champagnerhaus Autréau de Champillon



Mit 32 ha Weingärten (7 ha Chardonnay, 10 ha PN, Rest PM) im Eigentum und 40 ha Zukauf kann Autréau de Champillon als mittelgroßer Betrieb bezeichnet werden. Bei der Lese helfen 65 bis 70



Personen. Im Jahr 2016 wurden für PM 5,6 – 6,2 €/kg, für Chardonnay 6,8 – 7,5 €/kg und für PN 6 – 6,8 €/kg bezahlt. Jährlich werden daraus rd. 800.000



Flaschen Champagner produziert.

Rd. 45 % wird nach Europa exportiert. Die Weinkellerei Szigeti in Gols ist der österreichische Partner.



Dieses Champagnerhaus hat uns sehr herzlich und offen aufgenommen und war uns mit Unterstützung von Fa. Szigeti behilflich, dass wir die eingekauften Champagner auch problemlos nach Österreich transportieren konnten. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken.



Champagnerkellerei Lassalle



Mit 16 ha Eigenbaufläche (60 % Chardonnay, 20 % PN und 20 % PM) gilt Lassalle als Kleinbetrieb in

wir die Vielfalt der Lassalle Champagner verkosten und unser Abendessen einnehmen konnten. Die Flaschen an der Decke und das gesamte Ambiente



der Champagne. Nur ausgefallene Reben werden in den Weinbergen ersetzt. Der Betrieb wird von Mutter und Tochter geführt.

trugen zu einem schönen Abend bei. Wir fühlten uns wie „Gott in Frankreich“.



Nach der charmanten Führung begleitete uns die junge Besitzerin in ein „In Lokal“ nach Reims, wo





Champagnerkellerei Moët & Chandon



Die börsennotierte LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton SE ist der weltweite Branchenführer der Luxusgüterindustrie, der Rechte an über 70 verschiedenen Marken hält, die weltweit in über 3940 Geschäften vertrieben werden.



Der Konzern entstand im September 1987 durch die Fusion der Unternehmen Louis Vuitton und Moët Hennessy, da ihre Vorstände – Henry Racamier (Louis Vuitton) und Alain Chevalier (Moët Hennessy) – eine feindliche Übernahme fürchteten. Der Name des Konzerns setzt sich zusammen aus den Traditionsmarken Louis Vuitton (Koffer- und Taschenhersteller seit 1854), Moët et Chandon (Champagnerhersteller seit 1743) und Hennessy (Cognacproduzent seit 1765). Moët und Hennessy hatten sich bereits 1971 zu Moët Hennessy zusammengeschlossen.



Nach vielen Eigentümerstreitigkeiten, anderen Betriebsübernahmen und diversen Auseinandersetzungen ist heute Bernard Arnault Vorsitzender des Vorstandes und Großaktionär über seine Holding Groupe Arnault. Die Groupe Arnault besitzt 46,60 % der Aktien. Weitere Anteilseigner sind: Internationale institutionelle Anleger mit 33,8 %, französische institutionelle Anleger mit 13,5 %, Eigenbestand mit 0,9 % und ein Streubesitz von 5,2 %. Der Umsatz lag 2016 bei rd. 38 Mrd. Euro und der Konzern beschäftigte rd. 135.000 Mitarbeiter.



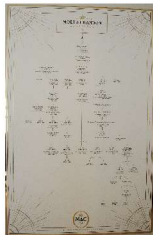
Folgende Wein & Spirituosen werden vom Konzern angeboten:

- » Champagner: Moët & Chandon, Ruinart, Mercier, Dom Pérignon, Veuve Clicquot, Krug (seit 1999)
- » Cognac: Hennessy

- » Rum: 10 Cane (gegründet 2005)
- » Wodka: Belvedere (40 % 2002; 70 % 2004; 100 % 2005), [14][15] Chopin (40 % 2002; 70 % 2004; 100 % 2005) [14][15]
- » Wein: Domaine Chandon California, Bodegas Chandon, Domaine Chandon Australia, Château d'Yquem (64 % seit 1996/99), Terrazas de los Andes (gegründet 1999), [16] Newton (2001), [17] Cape Mentelle (2003), [18] Cloudy Bay (2003), [18] Cheval des Andes (gegründet 2003), [19] Numanthia
- » Whisky: Glenmorangie (2004), Ardbeg (durch Glenmorangie)
- » Wenjun (2007)



Das Hauptgebäude liegt „in der verrückten Straße“ mit zahlreichen anderen Champagnerhäusern .



1.200 ha befinden sich im Eigentum und von rd. 3.600 ha erfolgt ein Zukauf.

Der Keller weist vier Ebenen untereinander auf und ist insgesamt 28 km lang.



Das Marketing - insbesondere die Aufmachung der Produkte und der Verkaufsshop - sowie das neue, noch in Bau befindliche, Betriebsgebäude, welches derzeit „auf der grünen Wiese“ entsteht und wir nur



von der Ferne dieses betrachten konnten, waren beeindruckend.





Champagnerhaus Mercier



1858 gründete Eugène Mercier im Alter von 20 Jahren das anfangs kleine Champagnerhaus. 1869 erwarb Mercier das Stück Land in Épernay an der Avenue de Champagne, dem Sitz aller bekannten Champagnerhäuser in Épernay, das auch heute



noch den Sitz des Hauses darstellt. Dort liegen auch die weiträumigen, seit 1871 in den Kreidfelsen gegrabenen Keller, die bis heute zur Reifung und Lagerung des produzierten Champagners dienen. Die Keller liegen in einer Tiefe von ca. 30 m und umfassen Gänge in einer Länge von 18 km. Berühmt wurde das Champagnerhaus als zur



Weltausstellung 1889 in Paris Mercier das mit 1600 Hektolitern seinerzeit größte Weinfass der Welt mit Namen „Le foudre“ (Das große Fass) herstellen und mit 20 Ochsenpaaren nach Paris transportieren



ließ. Das Fass ist heute in der Eingangshalle von Mercier in Épernay ausgestellt. Mercier besaß die ursprünglichen Rechte an der Marke Dom Pérignon, verkaufte diese aber 1930 an Moët & Chandon. 1970 fusionierte das Haus Mercier mit Moët & Chandon. 1987 wurden beide von der neu gegründeten Luxusmarke LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton



SE übernommen. Die auf 249 ha produzierten Champagner werden als „Billigmarke“ in der Gruppe verkauft.

Champagnerkellerei Veuve Clicquot

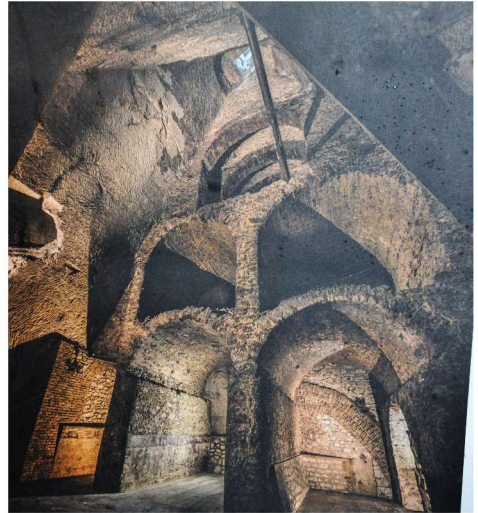


Veuve Clicquot Ponsardin ist der Name einer der bekanntesten Champagnermarken und gehört ebenfalls zur LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton SE Gruppe.

1772 gründete Philippe Clicquot einen Weinhandel unter der Marke Clicquot. Nachdem sein Sohn François Clicquot 1805 starb, übernahm seine 27-jährige



Witwe Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin daraufhin das Geschäft. Mit ihren deutschen Mitarbeitern gelang es ihr, an allen Herrschaftshöfen Europas



ihre Produkte zu verkaufen und einen regelrechten Mythos zu schaffen. Barbe-Nicole Clicquot war eine



leidenschaftliche Unternehmerin und ihr deutscher Kellermeister Anton von Müller erfand um 1813 das Rüttelverfahren.

Der 24 km lange Keller liegt 25 m unter der Erde und dient zur Lagerung der wertvollen Champagner.





Champagnerkellerei Ruinart

Champagne Ruinart ist ein Champagnerhaus in Reims. Es wurde am 1. September 1729 durch Nicolas Irénée Ruinart, dem Neffen des Benediktinermonchs Dom Thierry Ruinart gegründet und



ist das älteste noch aktive Champagnerhaus. Dom Ruinart stammte aus einer bürgerlichen Familie von Tuchhändlern aus der Champagne. Während seiner Handelsreisen in Europa erkannte er das Zukunftspotential für die Produktion von Champagner. Er erkannte die wachsende Begeisterung an den aristokratischen Höfen, welche durch den Champagner ausgelöst wurde. Dieses Wissen

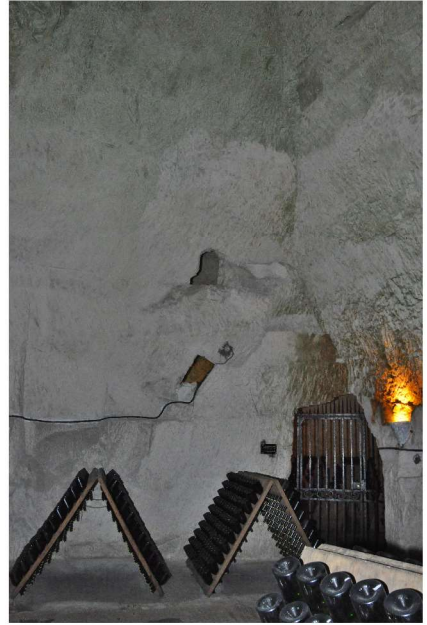
und seine Vision zum Champagner vermittelte er seinem Bruder Nicolas Ruinart, welcher das einträglichere Champagnergeschäft vorzog. Heute gehört Ruinart ebenfalls zur LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton SE Gruppe.

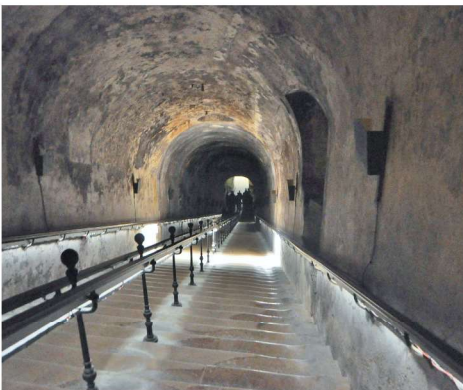
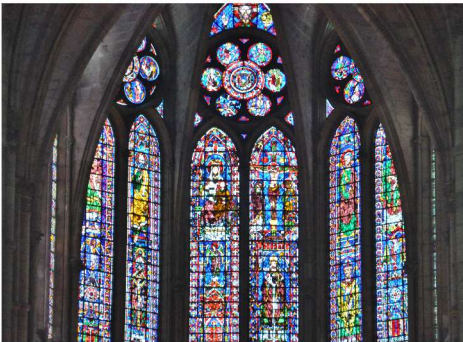
Auf 3 Ebenen wird ein 4 km langer Keller präsentiert, der mit 38 m unter der Erde der tiefste Keller in der Champagne sein soll. Für den Prestige Cuvee



werden ausschließlich Naturkorke verwendet, da Kronenkorke nur 7 Jahre halten und die Lagerung für diesen Champagner 10 Jahre dauert. Die Champagner zeichnen sich durch ihre Fruchtigkeit aus, da kein Holzfass verwendet wird. Für die Vergärung werden eigene Hefen und Bakterien bereitgestellt.







Erntedankfest im Wiener Augarten



V.l.n.r.: Hainfellner, Patek, Scheuringer, Rupprechter, Köstinger, Eder (© BMLFUW)

Die Hauptmotive für das Wiener Erntedankfest im Augarten, welches am Samstag, 9. und Sonntag, 10. September 2017 stattfand, sind die Leistungen der heimischen Landwirtschaft in der Stadt besser bekannt zu machen und für eine gute Ernte und ein gutes Jahr zu danken.

Das sind natürlich auch gute Gründe für unser „lebenswertes Ministerium“ (BMLFUW) im Rahmen eines Gemeinschaftsstandes das höhere landwirtschaftliche Schulwesen und die Agrarpädagogische Hochschule vorzustellen, welche von der HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneu-

burg und der HBLFA für Gartenbau Schönbrunn repräsentiert wurden.

Aufgrund des schönen Wetters an beiden Tagen kamen zahlreiche Gäste in den Augarten, denen ein abwechslungsreichem Programm geboten wurde. Auf der Bühne führte ein durchgehendes Unterhaltungsprogramm bestehend aus Musik, Talkshows, Interviews und Show Acts, welches man gemütlich auf Heurigenbänken sitzend und verwöhnt mit Speisen und Getränken der ringsherum stehenden regionalen Verkaufsstände, genießen konnte. Unser Stand befand sich im etwas ruhigeren Teil des Areals, wo zahlreiche Stände über die wichtigen Aufgaben und Leistungen der verschiedenen landwirtschaftlichen und umweltrelevanten Bereiche



Foto: © BMLFUW

informierten. Beispielsweise konnte man (insbesondere die Kinder) anhand eines „Senso Forests“, barfüßig die Eindrücke verschiedener Waldböden und forstlicher „Abfälle“ (Zweige, Rinde, Bockerln, Pellets...) fühlen.

Der Gemeinschaftsstand des BMLFUW wurde sehr wesentlich durch unsere Aktivitäten geprägt, wobei die Ausstellung alter Apfelsorten (mit Früchten und Bildern) von vielen Besucher/-innen mit großer Empathie („jöö schau, die alten Äpfel gibt´s no“ bzw. „super, dass ihr noch alte Apfelsorten habt - wo kann ich die Früchte kaufen?“) wahrgenommen wurde. Ebenso beliebt war auch unser Aromaquiz, bei dem Jung und Alt ohne Genuss von Alkohol(!) ihren Geruchssinn testen konnten.

Gut angenommen wurde auch die Möglichkeit, einige unserer hervorragenden Weine und Nektare in Kleinmengen (1/16 bzw. 1/8 lt.) zu verkosten.

Ein besonderer Höhepunkt war selbstverständlich der Besuch unseres Herrn Bundesminister Dipl.-Ing. Andrä RUPPRECHTER mit Gattin und Frau Abg. zum Europäischen Parlament Elisabeth Köstinger. Der Herr Bundesminister kam, nachdem er die umliegenden Stände besucht hatte, nochmals zu uns und plauderte noch längere Zeit mit vielen Kollegen/-innen.

Nach Ende der Veranstaltung und dem Einpacken aller Utensilien freuten wir uns noch sehr über den Besuch des Präsidenten der Landwirtschaftskammer Österreich, Abg.z.NR Ing. Hermann Schultes, mit dem wir bei einem Glaserl Wein die Sorgen der heimischen Wein- und Obstbauern besprachen.

Besuch der Internationalen Weinmanagement Studenten



Bereits zum 16. Mal in Folge veranstalteten wir für 17 Studierende des Internationalen Diploms „OIV Master of Science in Wine Management“ ein dreitägiges Ausbildungsmodul zum Themenbereich « Austrian Wine, Winegrower and Economics ». Dieser Masterstudiengang besteht seit dem Jahr 1986 und ist offiziell am Institut National d'Etudes Supérieures Agronomiques de Montpellier, Frankreich angesiedelt. Die HBLAuBA Klosterneuburg ist der einzige und akkreditierte Vertreter Österreichs im Internationalen Hochschulverband für Wein- und Weinbauerzeugnisse (AUIV) und übernimmt in dieser Funktion die Organisation der Ausbildungsveranstaltung. Dank zahlreicher Unterstützung ist es uns möglich, den Studierenden kostenfrei ein sehr abwechslungsreiches und anspruchsvolles Programm zu bieten. In diesem Zusammenhang danken wir allen Beteiligten insbesondere der Österreich Wein Marketing GmbH, unter Leitung von Dr. Willi Klinger, der Wein Burgenland mit unserem Kollegen Ing. Mag. Christian Zechmeister, dem Verband Klosterneuburg Önologen und Pomologen,

der Vereinigung Österreichischer Önologen und Weinforscher sowie allen im Bericht angeführten



Betrieben für deren finanzielle, materielle und physische Unterstützung. Heuer nahmen 17 Studierende aus fünf Nationen (Frankreich, Griechenland, Belgien, Deutschland und Mexiko) mit hpts. ökonomisch- juristischer aber auch agrarischer Grundausbildung an dem Österreich Modul vom 5. bis 7. Juli teil.

Am ersten Tag des Ausbildungsmoduls stand eine vierstündige Vorlesung von Direktor HR Dr.



Reinhard Eder über das Weinland Österreich im Konferenzzimmer am Programm, bei der in angenehmer Atmosphäre zunächst die wesentlichen agrarischen Fakten (Geschichte des Weinbaus, Weinbauflächen, Klima, Böden Sorten, Weinbaugebiete...) vorgetragen und nach der Pause die wirtschaftlichen Gegebenheiten (Produktion, Import, Export, Preise, Qualitätssysteme ...) präsentiert wurden.



Das Weingut Bründy erläuterte am zweiten Tag in der Feuersbrunner Kellergasse den internationalen Gästen die traditionelle Weinbereitung in Kleinbetrieben und präsentierte im Kellerweingarten die Tätigkeiten während der gesamten Vegetationsdauer. Die anschließende Besichtigung im „natürlich temperierten“ gewölbten Weinkeller beeindruckte die Studenten. Den Abschluss bildete



eine Weinverkostung der Sorten Grüner Veltliner, Roter Veltliner und Riesling. (Fotos ...607, ...742) Im Anschluss erfolgte ein Besuch in der Domäne Wachau, wo die Bestimmungen der Vinea Wachau und die Einzellagen erläutert wurden. Im barocken Kellerschlüssel führte DI Heinz Frischengruber die Geschichte der Wachau aus und erklärte im Weinkeller die traditionelle Bedeutung der Domäne anhand des Staatsvertrages. Obwohl die umfangreichen Umbautätigkeiten im Weinkeller laufen, konnten diese bereits besichtigt werden. Eine besondere Aufmerksamkeit weckte ein aus einem Granitstein gefertigter Tank (Foto...947),



der dem Trend der Weinlagerung in besonderen Behältnissen entspricht. In der anschließenden Weinkost konnten die ausgezeichneten Qualitäten der Domäne Wachau verkostet werden, wobei ein 20-jähriger Grüner Veltliner Smaragd Jg. 1997 und eine Trockenbeereauslese einen Höhepunkt bildeten.

Nach einer kurzen Besichtigung der Altstadt Dürnstein und einer Rast auf der Schlossterrasse im Schlosshotel Dürnstein, überquerten wir die Donau und besuchten am Fuße des Göttweiger Berges das Weingut Dockner in Höbenbach. Mit 80 ha Eigenbau- und 75 ha Zukaufsfläche gehört



UNIVERSITÄTSLEHRGANG

DIPLOM-ÖNOLOGIN DIPLOM-ÖNOLOGE

Sie suchen

ein hochkarätiges Angebot für Ihre berufliche Aus- oder Weiterbildung?

Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie

nach den Kriterien des Weltweinbauverbandes OIV ist eine international anerkannte Ausbildung in Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft.

Dauer:

2 Jahre berufsbegleitend

Durchführung:

Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) in Zusammenarbeit mit der HBLA Klosterneuburg und Partnern

<http://diplomoenologie.boku.ac.at>

INTERNATIONAL WINE BUSINESS*

- EINZIGARTIG IN ÖSTERREICH
- INTERNATIONALER FOKUS - IN ENGLISCHER SPRACHE
- SCHWERPUNKTE: EXPORT, MARKETING, BWL
- BACHELOR OF ARTS IN BUSINESS (BA)

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

in Kooperation mit





dieser Betrieb zu den bedeutendsten Betrieben Österreichs. Nach einem Sektempfang und einer ausführlichen Kellerführung präsentierte Sepp Dockner seine Vielfalt an hochwertigen Weinen und Schnäpsen zu einem 3-gängigen Menü.



Die siebzehn StudentInnen aus Frankreich, Deutschland, Griechenland, Mexiko, Bulgarien und Belgien besuchten am Freitag mit Christian Philipp die Weinbauregion Burgenland und waren



zum Abschluss am Weingut Bernhard Stadlmann in Traiskirchen (Thermenregion). Die Tour in Burgenland wurde von „Wein Burgenland“ unter der Leitung unseres Absolventen Christian Zechmeister und von Andrea Weinberger toll organisiert. Der Tag startete mit einer sehr interessanten Präsentation über den Weinbau der Region und einer Gebietsverkostung. Im Anschluss konnten sich die internationalen Gäste beim Weingut Rittsteuer in Neusiedl am See und beim Weingut Erwin Tinhof in Trausdorf von der Qualität der regionalen Rebsorten Welschriesling, Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blaufränkisch, Zweigelt (Rotburger) und Sankt Laurent überzeugen. Dazwischen wurden sie im Gasthof Pauli Stuben mit regionalen Schmankerln wie Zander vom Neusiedlersee und Kirschenstrudel verwöhnt. Äußerst positiv überrascht waren die StudentInnen auch von den Schätzen der Thermenregion, Zierfandler und Rotgipfler.

Hefetagung 2017

Das Team der Abt. Biologie unter der Leitung von Frau Dr. Karin Mandl konnte eine Reihe von internationale/n und nationale/n Experten/innen mit Fachvorträgen gewinnen und zahlreiche Besucher/innen folgten der Einladung. Im Mittelpunkt stand die Hefe, wie z.B. Non Saccaromyceten, die für antagonistische Zwecke im Keller eingesetzt werden, ein neuer Hefestamm, der den Alkoholgehalt im Wein reduziert und höhere Glyceringehalte produziert und neue Hefen mit besonderen Eigenschaften. Weitere Themen waren der Einfluss der aktiven Milchsäurebakterienzugaben im Vergleich mit spontanem biologischem Säureabbau (BSA) unter Verwendung der Next Generation Sequencing Technologie, das Verhindern und Kurieren von Gärstockungen, der Einfluss des Klimawandels auf die Mikrobiologie und die Selektion von Reinzuchthefen. Die HBLAuBA für Wein- und Obstbau präsentierte den Einfluss der Hefetrublagerung auf den Histamingehalt, die Kontrolle der Weinstabilisierung, die Auswirkungen des Herbizideinsatzes sowie die Einflussparameter auf den Gehalt von reduzierten Glutathion.



Eröffnung und Vortrag von Direktor Dr. Reinhard Eder: „Einfluss der Hefetrublagerung auf den Histamingehalt“



Vortrag von Mag. Elsa Patzl – Fischerleitner: „Weinstabilisierung – Messung und Beurteilung der Kristallstabilität mit unterschiedlichen Methoden“



Vortrag von Dr. Ilona Schneider: „Biologischer Säureabbau & Weinstil – die Kombination!“



Vortrag von Ing. Peter Derkits: „Hefe, mehr als nur Alkoholproduzent: Nonsaccharomyceten, neue Helfer in der Weinproduktion“



Vortrag Dr. Jürgen Fröhlich
„Oenoferm® LA-HOG – Entwicklung eines neuen Hefestammes zur Reduzierung der Alkoholgehalte von Wein und zur Steigerung der Glyceringehalte“



Vortrag Mag. Rudolf Dörner: „Anthocyan und Tannin-Extraktion mit Trenolin® Premium Red PLUS maximieren“



Vortrag Dr. Maryam Ehsani
„Bioschutz, Biokontrolle und SO₂ Reduktion“



Vortrag DI Georg Leindl: „Internationale Erfahrungen und Ergebnisse beim Einsatz von Lavigne Hefederivaten zur Qualitäts- und Ertragssteigerung im Weingarten“



Vortrag Miklós Jobbágy „Vorstellung von zwei neuen Hefen mit besonderen Eigenschaften“



Vortrag Prof. Dr. Jürg Gafner: „27 Jahre Weinmikrobiologie: Verhindern und Kurieren von Gärstockungen, Populationsdynamik, Klimawandel, Selektion von Reinzuchthefen und nach Belieben anderes“

Analytische Herkunfts- und Authentizitätsprüfung von Lebensmittel und Agrarprodukten



Die falsche Deklaration von Lebensmitteln war im Jahr 2015 mit 36% das häufigste Betrugsdelikt. Deshalb spielt die analytische Absicherung der regionalen Herkunft von Obst, Wein & Gemüse eine wichtige Rolle. Als Methoden können die Referenzmuster- oder das Datenbank-System herangezogen werden

Im Rahmen einer Fachtagung der Vereinigung österreichischer Önologen und Weinforscher organisierte Dir. Dr. Reinhard Eder eine Informationsveranstaltung bei IMPRINT Analytics. Seit der Gründung im Jahr 2012 werden 13 hochqualifizierte Mitarbeiter beschäftigt, die in Neutal (Burgenland) ein Labor für Stabil-Isotopenanalytik betreiben.



	Referenzmuster-System	Datenbank-System
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Spezifischer Abgleich • Keine Vorabinvestitionen • Sofortige Kontrolle • Nachweis bis zum Produzenten 	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Referenzmuster nötig • Datenbankumfang ausbaubar • Keine Lagerkosten • Ev. weitere Aussagen möglich
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> • Nur direkter Vergleich mit Referenzprobe möglich 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorabinvestition • Längere Vorlaufzeiten • Aktualisierung notwendig • Lokale Spezifikationen

Quelle: Imprint Analytics



Die Fa. Imprint Analytics präferiert das Referenzmuster-System (RMS). Dabei werden derzeit folgende Analysen für die Fachbereiche Wein und Obst angeboten:

RMS als Rückverfolgbarkeitssystem

- » Absicherung von regionalen Produkten
- » Analytischer Nachweis der Herkunft
- » RMS als Bestandteil des QM-Systems
- » Betrug durch Falschdeklaration unterbunden
- » Nachweis von biologischen Anbau



Authentizitäts- und Identitätsprüfung

Zusatz von Fremdstoffen

- » Zusatz von Fruchtsaft
- » Wasser in Wein
- » Techn. CO₂ im Sekt und Schaumwein

Zusatzstoffe

- » Differenzierung von natürlichen und synthetischen Aroma- und Farbstoffen Chargenvergleiche
- » Rückverfolgung von Produkten einer bestimmten Charge



Fruchtsäfte

- » Geografische Herkunft
- » Nachweis von Wasserzusatz
- » Nachweis von organischen Säuren
- » Nachweis von zugesetztem C4-Zucker/Ethanol
- » Nachweis von zugesetztem C3-Zucker/Ethanol

Alkoholische Getränke

- » Geografische Herkunft
- » Nachweis von Wasserzusatz
- » Nachweis von Fremdzusätzen (tech. CO₂, Glycerol)
- » Nachweis von zugesetztem C4-Zucker/Ethanol
- » Nachweis von zugesetztem C3-Zucker/Ethanol

Nachdem die HBLAuBA für Wein- und Obstbau derzeit nicht die technischen Geräte für einen Nachweis hat, wird eine enge Kooperation mit Imprint Analytics angestrebt. Derzeit laufen an der HBLAuBA Forschungsprojekte (DI Christian Philipp MJg. 2005) im Bereich Herkunftsnachweis mit der Universität Stellenbosch, Südafrika und National Agricultural and Food Centre, Slowakei.

Große Exkursion 2017

Die „Große Exkursion“ führte den IV. Jahrgang zunächst ins spanische Baskenland, wo wir in der Bodega Gorka Izagirre einen überaus engagierten jungen Unternehmer kennen lernen durften, der uns seine Weingärten zeigte und die besonderen Anforderungen an den Weinbau, die sich aufgrund des Klimas in Bizkaia ergeben, erklärte. Im Weingut konnten wir Weine aus den autochthonen Rebsorten Ondarrabi Zuri und Ondarrabi Zuri Zerratie verkosten und erhielten ganz konkrete Informationen zu Vinifikation und Marketing. Erste Fragen im Fachbereich wurden bereits auf Spanisch gestellt - der Bann war gebrochen, und die Schüler/innen, die im III. und IV. Jahrgang Spanisch gelernt hatten, wagten es im Laufe der Exkursion immer öfter, ihre zweite Fremdsprache auch zu benutzen. Mit dem Bus ging es weiter in die Weinregion La Rioja, eine autonome Region in Nordspanien mit der Hauptstadt Logroño.

Am nächsten Tag konnten wir auf der Fahrt durch die Rioja Alavesa erste Eindrücke sammeln und am



„Balcón de la Rioja“ einen ersten Weitblick über das Weinanbaugebiet genießen. Als nächstes stand eine Besichtigung der Bodegas Bilbainas in Haro, dem Hauptort des Weinanbaugebiets Rioja Alta, inkl. Verkostung auf dem Programm. Die Bodegas Bilbainas weisen in diesem Gebiet die größte Anbaufläche (insg. 250 ha) auf. Außerdem sind sie als ältester Weinabfüller in Rioja bekannt und verfügen über 3.400 m² unterirdischer Kellerröhren und hatten einst sogar einen eigenen Bahnhof.

Der nächste Programmpunkt war das Weingut Vivanco, ein Betrieb der, wie so einige in dieser Gegend, viele touristische Aktivitäten anbietet, und unter anderem ein vielfach ausgezeichnetes Weinmuseum beherbergt. Ebenfalls sehr beeindruckend war die Bodega Marqués de Riscal (Unternehmensgruppe Herederos del Marqués de Riscal, die älteste Weinkellerei in Álava), gegründet 1858, die u. a. für die außergewöhnliche Formgebung des Hauptgebäudes durch den berühmten Architekten Frank Gehry (Guggenheim Museum Bilbao) international bekannt wurde. Abends konnten wir bei einem Bummel durch Logroño, und speziell durch die Calle del Laurel die für die Region typische Version der spanischen Tapas, hier Pinxtos (vom spanischen Wort für „Spieß“) genannt, genießen. Am nächsten Tag besuchten wir die Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE), eine Kellerei, in der uns nicht nur die das Zusammenspiel von außergewöhnlicher Architektur und keller technischer Praxisorientiertheit sowie das enorme Ausmaß der von Tunnelbohrmaschinen in den Berg gefrästen Kellerröhren, sondern auch die Chefönologin Eva de Benito beeindruckte, die trotz eines dicht gedrängten Arbeitstages unsere Fragen sehr geduldig und kompetent beantwortete. Nicht minder beeindruckend war das Weingut Ysios, und das nicht nur aufgrund seiner spannenden Architektur, sondern auch wegen der sehr kompetenten Führung und der herausragenden Qualität der Weine. Ebenfalls





von einem Spezialisten, dem Chefagronomen, wurden wir in die Bodegas Raimat geführt, allerdings galt hier das Hauptaugenmerk den Weingärten, die sich auf 3200 ha erstrecken und nachhaltig und unter Einsatz modernster Technik bewirtschaftet werden. Die Bodega Raimat wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von einem Schüler des bekannten spanischen Architekten, Antoni Gaudí, erbaut und war das erste Gebäude Spaniens aus Beton. Damals wurde es auch „Kathedrale des Weins“ genannt.



In der Obstkooperative Fruits de Ponent - mit einer Produktion von mehr als 100.000 t Obst pro Jahr die größte Spaniens - konnten wir bei einer Führung alle Arbeitsschritte wie z.B. Reinigung, Qualitätskontrolle oder Sortierung und Verpackung mitverfolgen. In der Mittagspause wurden die Spanischschüler/-innen der Gruppe von einem Redakteur eines katalonischen Radiosenders für eine Sendung über die Landwirtschaft Kataloniens über ihre bisherigen Eindrücke und ihre Schulausbildung in Klosterneuburg interviewt. Am Nachmittag folgte die Besichtigung eines Betriebs, der sich mit dem Anbau von Kiwis eine Nische geschaffen hat. Im Zuge dessen konnten wir auch die Wetterextreme dieser Gegend erleben: von brütender Hitze, über sintflutartige Regenschauer bis hin zu Hagel war alles vertreten.

Am nächsten Tag führte uns unsere Fahrt ins Weinbaugebiet Sant Sadurn d'Anoia (Penedès), einer vom Wein geprägte Landschaft, die durch sanfte Hügel, Pinienwälder, Burgen und Jahrhunderte

alte Wein- und Sektkellereien beeindruckt. Sie ist mit knapp 28.000 ha Rebfläche die bedeutendste Weinregion Kataloniens sowie Zentrum der spanischen Cava-Produktion. Hier besichtigten wir die Sektkellerei Freixenet und bekamen – aufgrund der Größe des Betriebs – in einem Bummelzug sitzend eine umfassende Führung mit anschließender Verkostung.

Der nächste Betrieb war die Bodegas Torres. Auch hier wurden wir per Zug über den riesigen Betrieb transportiert und sahen nicht nur Weinproduktion in gigantischen Ausmaßen, sondern auch einen Schauweingarten, in dem man die verschiedenen Erziehungssysteme der Gegend studieren konnte. Am späten Nachmittag konnten wir einige Stunden am Strand von Sitges genießen, wobei auch ein plötzlicher Wolkenbruch unserer guten Stimmung keinen Abbruch tat. Am letzten Tag unserer Reise besichtigten wir vormittags Barcelona, wo uns bei einem Stadtspaziergang anhand verschiedener Baudenkmäler die Geschichte der Stadt nähergebracht wurde. Nachmittags folgte die Besichtigung des Weinguts Albet i Noya, eines der führenden Weingüter des Penedes und Spaniens ältester und wohl zu Recht angesehenster Biobetrieb. Die Winzer sind typische Vertreter der modernen katalonischen Nach-Franco-Generation: selbstbewusst, geschäftstüchtig, weltoffen, dabei sehr bedacht auf die Autonomie ihrer Region und deren Kultur und –natürlich- deren Rebsorten.

Alles in allem war es sowohl für die Schüler/-innen, als auch für die begleitenden Lehrkräfte eine sehr inspirierende und lehrreiche Exkursion, bei der die Schüler/-innen die Gastgeber vielfach mit ihren interessanten Fragen und ihrem Fachwissen beeindruckten und noch dazu ihre Sprachkenntnisse sehr gut unter Beweis stellten.

© DI Christoph Detz und Mag. Andrea Kürner

Wein und Gesundheit – Forschungskooperation mit Ärzten

Die allgemein angenommene und in vielen wissenschaftlichen Arbeiten auch bewiesene gesundheitsfördernde und lebensverlängernde Wirkung eines moderaten (!) Weinkonsums beschäftigt noch immer und gerne nicht nur die Weinforscher, sondern auch die Mediziner. Die Frage, welche Substanzen wirksam sind und in welchen Weinen besonders hohe Konzentrationen dieser wertvollen Substanzen enthalten sind, ist trotz zahlreicher, umfangreicher Studien noch immer nicht zufriedenstellend geklärt.

So hält sich hartnäckig das Gerücht, dass insbesondere Weine der Sorte Tannat aus dem französischen Madiran eine besonders lebensverlängernde Wirkung haben. Um dies zu überprüfen, untersuchten

Frau RR Ing. Silvia WENDELIN auf Initiative von Herrn Herbert Braunöck und Direktor HR Dr. Reinhard EDER eine größere Zahl dieser Weine, die u.a. von Herrn Dr. Weintögl („Kraftlackl“) importiert werden. Für die gemeinsame Besprechung der Ergebnisse konnte der international anerkannte Spitzenmediziner Prof. DDr. Wolfgang Graninger (Leiter der klinischen Abteilung für Infektionen und Tropenmedizin im AKH Wien) gewonnen werden. Es wurde beschlossen, aufbauend auf den Daten dieser sehr wertvollen Voruntersuchung weitere in vitro und evtl. auch in vivo Tests durchzuführen. Wir sind gespannt darauf, was aus dieser „bunten“, aber hochwertigen Kooperation entstehen wird.



V.l.n.r.: Dr. Gerhard Weintögl (Kraftlackl Weine); Prof. DDr. Wolfgang Graninger (Med.Uni Wien), Dir. HR Dr. Reinhard Eder, RR Ing. Silvia Wendelin, Mag. Dr. Herbert Braunöck (Active Communications), DI Andreas Vomberg



XXX. Internationales weinwissenschaftliches Kolloquium in Südtirol

Vom 30. Juli bis 4. August 2017 fand das 30. Internationale Weinkolloquium in Auer in Südtirol statt. Die Veranstaltung wurde von Prof. Dr. Doris



Rauhut, Hochschule Geisenheim (Deutschland) in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg organisiert. Es nahmen deutschsprachige Weinexpert/-innen aus Amerika, Luxemburg, der Schweiz, Italien und Österreich daran teil. Ziel war der intensive Austausch aktueller branchenspe-



zifischer Themen wie Erfahrungen mit spektroskopischen Methoden, Einsatz von getoasteten Eichenholzchips im Verschluss von Weinflaschen, Weine mit besonderen Ausbaustilen wie Orange- weine und Naturweine, Beseitigung von Fehl- tönen, Verminderung von Keimbelastungen, Authentizitätsprüfungen, Aromaverschleppungen und vieles mehr.

Seitens unseres Hauses wurde von Herrn Direktor HR Dr. Reinhard Eder ein Statement zum Thema Sinnhaftigkeit neuer und alter Weinbehandlungsmittel und von Herrn HR DI Robert Steidl das Thema Silberchlorid als Zusatz oder Verarbeitungshilfsstoff vorbereitet. Am Kolloquium nahmen von unserer Seite Dr. Reinhard Eder, DI Robert Steidl, Dr. Karin Mandl und DI Christian Philipp teil.



Besichtigung der Marteller Erzeugergenossenschaft MEG Vorstellung der Produktionstechnologie von alten Erdbeersorten in den Südtiroler Bergen