



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



BORDEAUX-ARMAGNAC

Die Verbandsreise nach Frankreich brachte uns nach Condom, der Hauptstadt des Armagnac, wo vor der Kathedrale die legendären Musketiere posieren. Dieser Teil der Berichterstattung beinhaltet unsere Reise in die Gebiete Bordeaux und Armagnac.

SEITE 14



150 JAHRE MOSTWAAGE

Im Jahre 1869 stellt A. von Babo die „Klosterneuburger Mostwaage“ der Öffentlichkeit vor. Die HBLAuBA nahm dies zum Anlass, am 29. Nov. 2019 eine Festveranstaltung abzuhalten und eine Preisverleihung durchzuführen (nähere Ausführungen im Blattinneren).

SEITE 12

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Prämierung als beste wissenschaftliche Arbeit im Zuge der 4
- » Top-Bewertung für unsere Weine 5
- » Klassentreffen Maturajahrgang 1963 7
- » Hofrat Dipl.-Ing. Robert 8

AKTUELLES

- » Kennenlertage des I. Jahrgangs 9

VERANSTALTUNGEN

- » Verbandsreise Cognac 1: Cognac 11
- » Verbandstreffen Domäne Wachau 24
- » 11. Hefetagung in Klosterneuburg 26

ZU BESUCH

- » OIV Masterstudiengang „Internatit“ 28
- » Verkosten, verkosten, verkosten ... 30
- » Treffen der Expertengruppen f 33

DIVERSES

- » Generalversammlung 22. November 2019 35
- » Festveranstaltung 150 Jahre 019 35
- » 160 Jahrfeier HBLAuBA 16. Mai 2020 SE THE DATE 36
- » Maturaball 14. Februar 2020 36
- » Verbandsreise Südafrika 1. bis 9. ebruar 2020 (Verlängerung Safari bis 12. Februar 2020) 37
- » Runde Geburtstage 41
- » Wir trauern um Amtsdirektor 42
- » Wir trauern um Ing. Franz Hms) 43
- » Wir gratulieren Dipl. Päd. Ing. Reinhold Holler zum Direktor der Fachschule Silberberg 44
- » Wir gratulieren Ing. Ludwig Holzer, MSc zum Gesc 45

EINSCHALTUNGEN

- » Stellena 46

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Im Jahr 2019 konnte der Absolventenverband wieder zahlreiche Vereinstreffen zu den Spitzenbetrieben Weingut Regele, Weingut Peter Skoff, Weingut Esterhazy und Domäne Wachau durchführen. Allen Betrieben wird für die großzügige Gastfreundschaft herzlich gedankt.

Die Auslandsreise führte uns nach Frankreich in die Gebiete Cognac-Bordeaux-Armagnac, wo wir die Geheimnisse der Destillaterzeugung und der „Verkaufskunst“ von guten Rotweinen kennenlernen durften. Ende November warf das Jubiläumjahr 2020 bereits ihre Schatten voraus: Mit der Veranstaltung eines Designwettbewerbs und Prämierung von Einreichungen zum Thema „150 Jahre Klosterneuburger Mostwaage“ wurde der Grundstein für die Gestaltung des Brunnens im Eingangsbereich gelegt. Das Exponat – sofern es finanziell umsetzbar ist – soll zur 160-Jahrfeier eingeweiht werden.

Das Präsidium des Verbandes Klosterneuburger Önologen und Pomologen möchte sich bei allen für die Unterstützung und rege Teilnahme herzlichst bedanken und wünscht allen Mitgliederinnen und Mitgliedern samt Familienangehörigen Gesundheit und Erfolg im Neuen Jahr 2020!



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Werner Luttenberger
Präsident

Reinhard Eder (Vizepräsident) Gottfried Lafer (Vizepräsident) Harald Scheibelhofer (GF Stv.)

Herbert Schödl (Kassier)

Christoph Detz (Kassier Stv.)

Manfred Pastler (Schriftführer)

Berghold Stefanie (Schriftführerin Stv.)

Prämierung als beste wissenschaftliche Arbeit im Zuge der NÖ Science Fair



Fotos © Klaus Ranger

Einen überraschenden und daher umso erfreulichen Erfolg konnte unsere Lehr- und Forschungsanstalt im Zuge der niederösterreichischen „Science Fair“ erringen: Die Diplomarbeit unserer beiden Maturanten Markus Willach und Mario Strauss, (Betreuer: Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder) mit dem Titel: „Neuartige Weinstabilisierung mit polymeren Aminosäureprodukten“ wurde von der Professorenjury als bestes Projekt ausgewählt. Die „Science Fair“ ist ein schulischer Wettbewerb, bei dem Jugendliche im Rahmen einer öffentlichen Ausstellung wissenschaftliche oder technische Projekte ihrer Wahl vorstellen können.

Die Abschlussveranstaltung von der „Science Fair Niederösterreich“ fand bereits am 21. und 22. Mai 2019 an der Fachhochschule Wiener Neustadt in Anwesenheit von Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner statt.

An der Science Fair haben wir heuer erstmals teilgenommen und neben dem o.a. Siegerprojekt noch folgende Projekte eingereicht:

- » „Geschmacksverbesserung bei Aronia-Säften“ (Betreuer: Ing. Stefan Zahler),
- » „Auswirkung von Hagelnetzen auf Qualität der

Trauben und Schädlingsbefall“

(Betreuer: Dipl.- Ing. Florian Faber) und eben das Siegerprojekt.

Insgesamt wurden rund 30 Projekte vorgestellt, viele davon waren Kooperationen zwischen Schulen und Universitäten, die wir grundsätzlich als sehr hochwertig und als größere Favoriten für den Sieg eingestuft hätten (beispielsweise Projekte zu den Themen autonomes Fahren, intelligente Steuerung von Häusern, Verhaltensforschung an Wölfen, Plastikmüllvermeidung usw.). Für die Auswahl unseres Projektes als Sieger dürfte die gut strukturierte Versuchsplanung, die klare Ergebnisdarstellung und die hochwertige statistische Auswertung ausschlaggebend gewesen sein.





Die feierliche Prämierung erfolgte in Zuge der NÖ Wissenschaftsgala im Auditorium der Reitschule von Schloss Grafenegg am 8. Oktober 2019. Dabei wurden die drei Prämierten (Willach, Strauss und Eder) vor rund 800 hochkaratigen Gästen auf die Bühne gebeten, und sie konnten im Interview mit Barbara Stöckl die Forschungsorientierung der HBLAuBA Klosterneuburg im Allgemeinen und die Vorzüge des neuen Verfahrens im Speziellen darstellen. Im Anschluss daran erhielten sie aus den Händen von Frau Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl Leitner, die sich über den Erfolg „ihrer Klosterneuburger“ sehr freute, die eindrucksvolle Trophäe und eine schöne Urkunde. Nach weiteren Auszeichnungen

(Würdigungs-, Anerkennungs-, Zukunftspreis), welche modern mit Videos vorgestellt wurden, und jazzig vorgetragenen Musikstücken fand der offizielle Akt sein Ende, und die Teilnehmer verteilten sich in den weiten Räumlichkeiten der Reitschule, um das Buffet und die Weine der Restauration Mörwald zu genießen. Bei dieser Gelegenheit konnten noch viele Gratulationen entgegengenommen und interessante Kontakte geknüpft werden.



Wir freuen uns sehr, dass sich bereits im ersten Jahr. Der große organisatorische Aufwand, der mit der Teilnahme an diesem Wissenschaftswettbewerb verbunden war, so großartig ausgezahlt hat. Insbesondere das Echo in den Medien war sehr beeindruckend.



Weinsegnung mit Propst Bernhard Backovsky

Passend zum bevorstehenden 160-Jahr-Jubiläum wurde heuer die Weinsegnung am 5. November 2019 mit dem Hw. Herrn Bernhard BACKOVSKY, dem Propst des Chorherrenstiftes Klosterneuburg, welches bei der Gründung der HBLAuBA maßgeblich beteiligt war, gefeiert. Nach einem netten und sonnigen „Get-together“ mit einem Gläschen Riesling Sekt bzw. Rosé Frizzante vor dem Kellerwirtschaftstechnikum, zog die Gruppe der Ehren- und Festgäste in den Gärkeller, wo bereits alles für den folgenden Festakt vorbereitet war. Die Begrüßung übernahm Direktor HR Dr. Reinhard EDER, der sich neben dem Besuch des Weinpaten über die Anwesenheit von Bürgermeister Mag. Stefan Schmuckenschlager, Abg. z. NÖ Landtag Christian Kaufmann, MAS, Stadträtin Dr. Maria Theresia Eder und vieler Vertreter aus Wirtschaft, Kultur, Schulen und Weinbranche freute. Er nutzte auch die Gelegenheit, um die mannigfache und hervorragende Zusammenarbeit der beiden Institutionen in vielen Bereichen (Ausbildung, Weinbau, Soziales) zu betonen. Insbesondere dankte er den Augustiner Chorherren, dass sie dazu beitragen, dass die primär naturwissenschaftlich-technisch orientierten Mitarbeiter/-innen der HBLAuBA auch manchmal den Blick nach oben bzw. zur Seite richten, um zu sehen, wie es mit der Schöpfung bestellt ist bzw. wie es den Mitmenschen geht.

Eine sehr prägnante Beschreibung des Weinjahrganges 2019 erfolgte durch den neuen Leiter der Abteilung Kellerwirtschaft, Herrn Dipl.-Ing. Harald SCHEIBLHOFER, indem er sinngemäß sagte, wer im Jahr 2019 keinen guten Wein herstellen könne, solle es besser bleiben lassen. Anders gesagt: Die Bedingungen für die Herstellung von Wein waren

heuer hervorragend, und wir dürfen mit einem sehr guten Weinbaujahrgang 2019 rechnen. Bei dem für den Festakt ausgewählten Jungwein handelte es sich um einen interessanten, fruchtigen Cuvée aus vorwiegend Weißburgunder, Neuburger, Muskateller und etwas Sauvignon blanc mit ausgewogener Säure-Süße-Balance.



Der feierliche Akt der Weinsegnung begann mit der Laudatio des Weinpaten Hw. Herrn Propst Backovsky, in der er die Leistungen der Klosterneuburger Lehranstalt für den österreichischen Weinbau hervorhob. Insbesondere lobte er die hohe Qualität der Ausbildung, die sich nicht nur auf fachliche Bereiche, sondern auch auf die Persönlichkeitsentwicklung konzentrierte. Danach wurde zu Ehren des Weinpaten die metallische Patentafel am Gärtank, die bisher mit einem weißen Tuch verhangen war, feierlich enthüllt; sie zeigt ein Porträt des Propstes, das Datum der Veranstaltung und natürlich den Namen des Jungweins: TE DEUM

Anschließend übernahm der stellvertretende Kämmerer Hw. Herr Anton Höslinger die Segnung des Jungweins, wobei er in schöner Übereinstimmung mit Direktor Eder die Verantwortung der (Wein-)Wirtschaft für die Erhaltung der Schöpfung betonte.



Als eines der gelungensten Produkte der Kombination Mensch und Natur verdiene der Wein eine besondere Stellung, die sich in der Segnung des Jungweines widerspiegelt. Als Dank an Gott wurden die ersten (lateinischen) Worte des Kirchenliedes „Großer Gott, wir loben Dich“ für den Namen des Jungweins ausgewählt. Nach der Segnung des Weines und der Anwesenden stimmte das Bläserensemble „VinoBrass“, bestehend aus jungen Absolventen der HBLAuBA Klosterneuburg, das angesprochene Lied an, und die Festgäste sangen bestmöglich mit. Währenddessen wurden von fleißigen Mithelfern die Gläser mit dem Jungwein „Te Deum“ gefüllt, sodass nach Verklingen des Liedes gemeinschaftlich auf den guten Weinjahrgang zugestrotzt werden konnte.



Nach der stimmungsvollen Weinsegnung nahmen sich noch viele Gäste und Kolleg/-innen Zeit, um den Abend gemütlich bei Winzerjause, Weinen und netten Gesprächen ausklingen zu lassen.



Präsentation des MEDICUS Weines

Seit einiger Zeit arbeiten wir mit dem Verein Wein & Gesund (Präsident Dr. Herbert Braunöck) zusammen, indem wir in deren Auftrag gegen Bezahlung in Weinproben den Gehalt an Polyphenolen, die in vielen Publikationen mit gesundheitsförderlichen Wirkungen in Beziehung gebracht werden, quantifizieren. Je nach Polyphenolgehalt werden die Weinproben vom Verein mit einem, zwei oder die bestbewerteten mit drei W&G-Punkten ausgezeichnet. Die bis dato analysierten Rotweine zeigten große Mengenunterschiede beim Resveratrol- und dem Gesamtpolyphenolgehalt, welche hauptsächlich auf Sorten-, Gebiets- und Vinifikationsunterschiede zurückzuführen sind. Auch einige Rotweine unserer Lehranstalt wurden bereits untersucht und im mittleren Bereich eingestuft.

Ende August wurde im Rathauskeller im 1. Wiener Gemeindebezirk im Rahmen einer Pressekonferenz ein besonderer Rotwein – der Medicus – präsentiert. Es handelt sich hierbei um ein Rotweincuvée aus Tannat und Merlot, das vom

Winzer Horst Gager in Kooperation mit dem Arzt Dr. Gerhard Hubmann, der sich Medicus nennt, hergestellt wird. Im Rahmen der Pressekonferenz konnte Direktor Dr. Reinhard Eder gemeinsam mit den drei Medizinern Dr. Hubmann, Dr. Weintögl und Dr. Graninger, die grundsätzlich positive Wirkung der Phenole beim moderaten Weinkonsum vorstellen. Ich denke, dass es in Zeiten zunehmender Abstinenzbewegungen auch wichtig ist, gemeinsam mit Gesundheitsexperten die möglichen positiven Effekte eines moderaten Weinkonsums aufzuzeigen.

© Dir. Reinhard Eder



Tolle Werbung für unseren Donauriesling!

Beim Open-Air-Fest im Bruno-Kreisky-Forum in Wien erhielt Bürgermeister a.D. Dr. Michael Häupl am 12. September 2019 anlässlich seines 70. Geburtstages einen Rebstock unserer neuen Sorte „Donauriesling“ von seinem Nachfolger Bgm. Dr. Michael Ludwig überreicht. Der Rebstock wird am Weingut der Stadt Wien gepflanzt; somit haben wir einen guten Verbündeten im Namensstreit in der Bundeshauptstadt stehen...



Foto © APA/Hans Punz

Unsere Weine im „VinoMat“ rund um die Uhr verfügbar!

Seit Mitte September gibt es in Klosterneuburg eine besondere Innovation im Hinblick auf Direktvermarktung von Weinen, nämlich den ersten „VinoMat“, mit dem die Kunden nun täglich, rund um die Uhr eine Vielzahl von Weinen gut gekühlt und zu fairen Preisen kaufen können. Die Geschäftsidee war laut Weinbauvereinsobmann Ing. Leopold Kerbl senior (Absolvent 1981) sehr einfach: „Wir wollen abseits von Aussteck- oder sonstigen Öffnungszeiten für Weinfreunde unsere regionalen Weine und Sekte jederzeit verfügbar machen – und das optimal temperiert!“ Mit dem Klosterneuburger Automaten-Service-Start-Up-Gründer David Babic & Geschäftspartner sowie mit Thomas Schlatte, dem Prokuristen der Sektkellerei Inführ, fand der Klosterneuburger Weinbauverein schlagkräftige Partner, die das Vorhaben professionell umsetzen.

Der „VinoMat“ steht am Karl-Inführ-Platz 1 vor den Eingangstoren der Sektkellerei Inführ, ist somit logistisch leicht zu erreichen und bietet rund um die Uhr eine breite Auswahl an Weinen von Klosterneuburger Winzern und Sekt aus der Sektkellerei Inführ zum Kauf an. Das Gerät entspricht technisch dem neuesten Stand, so kann mit Bargeld, Bankomat-, Kreditkarte oder Apple Pay einfach bezahlt werden, und es ist selbstverständlich mit einer Jugendschutzsicherung ausgerüstet.

Auch die HBLAuBA Klosterneuburg, wurde eingeladen, Weine zum Verkauf anzubieten. Um den ortsansässigen Winzer/-innen möglichst wenig Konkurrenz zu machen, bieten wir mit dem Roten Veltliner QW 2018 und dem Weißburgunder QW 2018 Sorten an, die von den anderen Betrieben nicht zur Verfügung gestellt werden, aber sicher für weinkundige Konsument/-innen von großem Interesse sind. Wir sind auf den Verkaufserfolg dieser neuen Vermarktungsform sehr neugierig.

(Ersten Berichten zufolge wurden allein am Wochenende 26./27. Oktober 30 Flaschen Wein verkauft!)



Klosterneuburger Winzer, Vertreter der WKNÖ Klbg. u. die Automatenbetreiber vor dem brandneuen „VinoMat“

© Stella-Maria Schlatte

Laufende Forschungsprojekte der Abteilung Obstbau

Teil 2



Prof. Dipl.-Ing. Dr. Lothar Wurm

Im 2. Teil stellt Dr. Lothar Wurm, Leiter des Institutes für Obstbau, das Forschungsprojekt "Anbau von Marillensorten als Fruchtwandssystem mit Blühstreifeneinsaaten unter Bio-Bedingungen mit und ohne Witterungsschutzsystem" vor.

Biologischer Marillenanbau liegt derzeit in Österreich bei nur etwa 10% Anteil an der gesamten Marillenanbaufläche, wird aber wegen stark steigender Anbauflächen (mittlerweile über 1000 ha), der hohen Nachfrage nach Bio-Obst und der zu erwartenden Produktionsmengen zukünftig interessant. Mittels maschinell geschnittenem und maschinell ausgedünntem Fruchtwandssystem kann der Marillenanbau rentabler gestaltet werden. Blühstreifeneinsaaten fördern die Biodiversität und sollen dazu beitragen Schädlinge auf natürliche Weise einzudämmen. Die ausgewählten, qualitativ hochwertigen Sorten können unter den Bedingungen steigender Produktion helfen sich zu differenzieren und eine lukrative Nische zu finden. Witterungsschutzsysteme können gerade unter Bio-Bedingungen die Qualität und Ertragssicherheit verbessern.



Die Marillenversuchsanlage zur Blüte 2019 im zweiten Standjahr

Im Herbst 2017 wurden daher die Sorten Tsunami, Orangered, Bergeval, Digat, Klosterneuburger und Vertige im Versuchsquartier 083 des Versuchsgutes Haschhof auf der Unterlage Torinel im Pflanzsystem 4 x 2m gepflanzt. Ab 2020 erfolgt die maschinelle Ausdünnung mittels Darwin Gerät ca. zum Ballonstadium, der maschinelle Schnitt mittels des Ostraticky PN-P Gerätes im Zeitraum zwischen Austriebsbeginn bis Ballonstadium. Weiters soll im Mai/Juni ein sogenannter Lorettenschnitt erfolgen um die Bildung neuer Fruchttriebe anzuregen und die Fruchtwand schmal zu halten. Ein händischer Korrekturschnitt wird bei den jeweiligen Varianten im Frühjahr durchgeführt, richtet sich nach den spezifischen Erfordernissen der Sorte und folgt dem Prinzip der Fruchtastrotation. Sämtliche Pflege- und Pflanzenschutzmaßnahmen im Versuchsquartier 082 werden auf der Grundlage der EU-Bio-Verordnungen 834/2007 und 889/2008 unter Berücksichtigung nationaler Bestimmungen durchgeführt. Rückgrat der Biopflanzenschutzstrategie im nicht-folienüberdachten Quartier wird die Bekämpfung der Monilia-Spitzendürre

und Fruchtfäule mittels im Bio-Anbau zugelassenen Kupfer- und Kaliumhydrogencarbonatpräparaten sowie Bio-Antagonistenpräparaten und von Schrotschuss mittels Schwefelkalk sein. Im folienüberdachten Quartierteil werden die Auswirkungen von Fungizidverzicht getestet werden.



Einige Versuchssorten fruchteten schon 2019 im zweiten Standjahr

Wegweiser Weinbaugebiete

Im Rahmen des weinbaupraktischen Unterrichtes hat der 1. und 2. Jahrgang einen Weinbaugebietes-Wegweiser aufgestellt. Dieser zeigt die Himmelsrichtungen und Distanzen zu den wichtigsten Weinbaugebieten der Welt an. (Bordeaux, Rioja, Neuseeland, Chile,...). Der Wegweiser steht im Eingangsbereich am Agneshof und ist für Gäste sehr gut sichtbar.

© Hannes Friedberger





150 Jahre Klosterneuburger Mostwaage

Mit der Veröffentlichung der Klosterneuburger Mostwaage im Jahre 1869 (siehe nachstehenden Artikel von Dir.i.R. HR Univ. Prof. Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss), schuf A. von Babo eine praktikable Grundlage zur Messung der Zuckergrade.

Anlässlich dieses 150. Jubiläum's erläuterte Dir.i.R. HR Univ. Prof. Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss in seiner bekannten - fachlich und historisch brillanten und pointierten – Vortragsweise die Erwäggründe zur Entstehung bis zur heutigen Bedeutung (siehe nachstehenden Artikel).

Dir. HR Dr. Reinhard Eder stellte seine wissenschaftlichen Ergebnisse vor und schlug Anpassungen der KMW an die heutigen Produktionstechniken vor.

Dr. Jürgen Sigler vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg forderte aus Blickwinkle Oechslegradation eine Anpassung der Umrechnungstabelle an die aktuelle Situation sowie einen Umstieg von den Oechsle-Graden auf die internationale Alkoholgradation.

Im Vorfeld zur Jubiläumsveranstaltung startete Direktor Eder gemeinsam mit dem Absolventenverband eine Ausschreibung über einen Designwettbewerb für die Gestaltung eines Exponates im Brunnen vor dem Hauptportal, welches die Klosterneuburger Mostwaage beinhalten sollte. Die Abwicklung erfolgte über die Interessensvertretung für Designerinnen und Designer in und aus Österreich „designaustria“. 1927 gegründet, ist designaustria Europas drittälteste Designorganisation mit rd. 1.300 Mitgliedern und vertritt die Interessen seiner Mitglieder auf nationaler, europäischer und weltweiter Ebene durch Ausstellungen, Wettbewerbe und Beratungen.

Die siebenköpfige Jury (Severin Filek (GF designaustria/designforum Wien), Christian Thomas (GF factor.partners Wien), Günter Pichler (TU Wien), Va-

lerie Trauttmannsdorff (element Design), Reinhard Eder, Herbert Schödl und Franz G. Rosner (HBLAuBA Klosterneuburg) hatten aus elf hervorragenden Ideen „die Qual der Wahl“.

Christian Thomas, Vorstandsmitglied bei designaustria, moderierte die Preisverleihung und konnte folgenden Gewinnern gratulieren:

Die Gewinner sind:

- » Platz 1: Fitzthum Michael für "Die Sonnenuhr", FH Wiener Neustadt, Campus Wieselburg, Studiengang Eco-Design (Preisgeld € 1.500)
- » Platz 2: Sönsler Martin für "Der Winzer", HTL Bau und Design Innsbruck (Preisgeld: € 1.000)
- » Platz 3: Sausgruber Anne für "Kreisläufe", HTL Bau und Design Innsbruck (Preisgeld: € 500)

Die Jury stellt zum Siegerprojekt fest:

»Insgesamt ist das Konzept der Sonnenuhr sehr schlüssig. Der Entwurf lässt deutlich die Verbindung zu den natürlichen Elementen, die für den Wein- und Obstbau essentiell sind, erkennen und bietet eine schöne Kombination der Symbole für Wein, Obst und Sonne. Thematisiert werden der Lauf der Zeit und die Bedeutung der Sonne für die Qualität des Zuckergehalts. Die Anlehnung an das Erscheinungsbild der Klosterneuburger Mostwaage ist im Entwurf deutlich erkennbar. Überzeugend sind auch der Entwurf des Sockels durch seine ansprechende Formgebung sowie die Wahl von Edelstahl für die Sonnenuhr, insbesondere da Edelstahl ein entscheidendes Material in der Weinherstellung ist. Das Spiel mit dem Wasser im Brunnen wird die Skulptur in ihrer Gesamtheit ansprechend vollenden.«

Der Absolventenverband unterstützte diese gelungene Ausschreibung und Abwicklung.

© Franz G. Rosner



Klosterneuburger Mostwaage (KMW, Babo-Spindel) - Kurzdarstellung

Zur Beurteilung der Qualität eines Traubenmostes ist dessen Zuckergehalt ein entscheidender Parameter. Dieser gibt nicht nur Auskunft über den Reifegrad der Beeren, sondern auch über den künftigen Alkoholgehalt des Weines. Man suchte daher nach einer Methode, mittels derer man rasch und annähernd genau den Zuckergehalt bestimmen und die auch vom Praktiker durchgeführt werden kann. Nun wurden bereits in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts Senkwaagen (Spindeln) entwickelt, mit deren Hilfe man die Konzentration der in einer Flüssigkeit gelösten Substanz bestimmen konnte. Solche Spindeln, wie jene von Antoine Baumé, Johann Wagner oder Ferdinand Oechsle, entsprachen jedoch nicht der eingangs gestellten Forderung.

Es war A. von Babo vorbehalten, eine Senkwaage zu



konstruieren, mit deren Hilfe man mit annähernder Genauigkeit den Zuckergehalt des Mostes ermitteln kann. Die annähernde Genauigkeit ist darauf zurückzuführen, dass Most ein Mehrkomponentengemisch ist, in dem die Gehalte der im Wasser gelösten Substanzen (Zucker, Säuren, Mineralstoffe, phenolische Substanzen, polymere Kohlenhydrate, Aminosäuren, Proteine, ...) in Abhängigkeit von vielen Faktoren (Rebsorte, Reifegrad, Behangstärke, Terroir, ...) hochvariabel sind. Durch Untersuchung von Mosten aus mehreren Erntejahren und verschiedenen Rebsorten (einige dieser sind heute nur mehr aus der Literatur bekannt) sowie der damals üblichen Zuckerbestimmungsmethode stellte er fest, dass die Extraktstoffe im Most zu etwa 85% aus Zucker und 15% aus Nichtzuckerstoffen bestehen. Basierend

auf der Balling-Spindel entwickelte A. von Babo eine Senkwaage, bei der die Eintauchstrecke von 20° Ba in 17° Klosterneuburger Mostwaage (°KMW) unterteilt werden. Diese Senkwaage wurde 1869 der Praxis vorgestellt und fand rasch Eingang in den Betrieben. Über die Genauigkeit der mit der Klosterneuburger Mostwaage ermittelten Zuckergehalte war sich A. von Babo im Klaren „... die Aufgabe gestellt, die Scala so einzurichten, dass man gleich die Zuckerprocente ablesen könne. Allerdings wird eine solche Einrichtung nur praktischen Werth haben können, denn auf ein Procent mehr oder weniger Zucker kommt es am Ende der Praxis nicht an, indem ein Procent Zucker z.B. nach der Gärung ca. ½% Alcohol repräsentiert ...“. A. von Babo war in späteren Jahren von „seiner“ Mostwaage nicht voll überzeugt, meinte er doch „... ich halte es für einen großen Fehler, dass ich nicht bei der Oechsle'schen Wage geblieben und solcher auch in Oesterreich Eingang zu verschaffen versucht habe ...“.

Seit dem Entstehen der Klosterneuburger Mostwaage haben sich der Sortenspiegel sowie die Produktions- und Verarbeitungstechniken und nicht zuletzt die klimatischen Rahmenbedingungen stark verändert. Daher weichen die mit der Klosterneuburger Mostwaage ermittelten Zuckergehalte von dem wahren Gehalt vielfach sehr deutlich ab. Trotz dieses Mangels hat sich die Klosterneuburger Mostwaage (Babo-Spindel) in der Praxis und Gesetzgebung durchgesetzt, weil sich mit ihr einfach und rasch, mit einer für die Praxis meist ausreichenden Genauigkeit, der Zuckergehalt im Most ermitteln lassen kann.





Verbandsreise Cognac-Bordeaux-Armagnac TEIL 2

Bordeaux

Bordeaux hat rd. 250.000 Einwohner, liegt im Südwesten Frankreichs und gilt seit den Invasionen Deutschlands nach Frankreich 1870/71, 1914, 1940 und der damit verbundenen Verlegung des Regierungssitzes von Paris nach Bordeaux als heimlichen Hauptstadt Frankreichs. Der Ballungsraum (Aire urbaine de Bordeaux) umfasst 51 Gemeinden mit rd. 1,2 Mio. Einwohnern.



Das Weinbaugebiet Bordeaux, auf Französisch Bordelais, ist das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt für Qualitätswein. Es gibt etwa 3.000 Weingüter (Château), die über kommunale Appellationen und Klassifikationen eine Qualitäts-hierarchie betreiben. Die einzelnen Lagen spielen



demgegenüber eine untergeordnete Rolle. Ihre Stelle nimmt das Château ein, zu dem sie gehören.

Typisch sind die trockenen, langlebigen Rotweine, die im Médoc fruchtiger und in Saint-Émilion und Pomerol sanfter und voller ausfallen. Knapp 20 % der Produktion entfällt auf Weißwein. Die Spitze stellen die edelsüßen Sauternes und Barsac dar. Die charaktervollsten trockenen Weißweine stammen aus dem Bereich Graves südöstlich von Bordeaux. Seit 1991 gibt es auch eine Appellation für Schaumwein, den Crémant de Bordeaux.

Derzeit werden auf rd. 120.000 Hektar Anbaufläche insgesamt 5,7 Millionen Hektoliter Qualitätswein erzeugt.



Chateau Pichon-Longueville

Das Château Pichon Longueville-Baron ist eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit der Bordeauxwein-Klassifikation von 1855 ist das Wein-





gut als Deuxième Grand Cru Classé eingestuft, zweithöchste der Klassifikationen.

Es liegt in Pauillac an der Südseite des Vorortes Saint-Lambert, unmittelbar an der Gemeindegrenze zu Saint-Julien, und gegenüber dem Schwes-tergut Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande, getrennt von der „Route du Vin“, der Départementsstraße D2.

In direkter Nachbarschaft ist das Château Latour gelegen, ein Premier Cru Classé, und weitere drei Deuxième-Güter in Saint-Julien, Léoville (Las Cases, Barton und Poyferré).

Diese beiden Güter waren früher bis vor rund 180 Jahren eines, Château Pichon-Longueville.



Die Flächen wurden von Pierre de Mazure de Rauzan ab 1660 erworben. Ihm gehörte auch das später geteilte Château Rauzan in Margaux. Im 17. Jahrhundert begann man im Médoc erst, die weitläufigen Sümpfe trocken-zulegen und Weinbau zu betreiben. Die Tochter von de Rauzan

heiratete im Jahr 1694 Jacques de Pichon, Baron de Longueville, der erster Präsident des Parlaments von Bordeaux war. Das Weingut wurde in „Château Pichon-Longueville“ umbenannt. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der Besitz aufgeteilt. Während der bisherige Besitzer, Baron Joseph de Pichon-Longueville 2/5 des Besitzes behielt, erhielten seine 3 Töchter (Sophie de Pichon, die Vicomtesse de Lavarur sowie die Comtesse de Lalande) drei Fünftel des Guts. Später übernahm ein männlicher Nachkomme namens Raul den kleineren Teil des Barons; daraus wurde das heutige Gut Château Pichon-Longueville Baron.



Das Weingut ist seit den 1980er Jahren in Besitz der Firma AXA Millésimes, ein Tochterunternehmen des Versicherungskonzerns AXA. Dieser veranstaltete kurz nach der Übernahme einen Architektur-Preiswettbewerb zur Renovierung des Weinkellers, dessen Sieger-Entwurf dann zu dem neuen, komplett in Edelstahl ausgerüsteten Gärkeller führte. Der Lichtkuppel-Turm ist eine





schwebende Ringfundament-Konstruktion auf Schrägsäulen, ein überraschendes Bild.

Die Rebflächen umfassen 73 ha und sind mit 60 % der Rebsorte Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 4 % Cabernet Franc und 1 % Petit Verdot besetzt. Die Reben sind durchschnittlich 30 Jahre alt. Die Gesamtproduktion des Gutes umfasst ca. 420.000 Flaschen Wein im Jahr, wovon ca. 40 % auf den Zweitwein „Les Tourelles de Longueville“ entfallen. Pichon Baron, wie das Gut auch kurz genannt wird,



zeichnet sich durch einen Wein aus, der in sehr klassischer Pauillac-Machart entsteht. In guten Jahren entsteht regelmäßig exzellenter Wein beim „Baron“. Das Ambiente des Schlosses mit einem See über dem Weinkeller und dem Verkaufsraum zur linken Seite des Schlosses sowie die offene Fachdiskussion haben uns nachhaltig beeindruckt.

Chateau Kirwan

Das Château Kirwan zählt zu den bekanntesten Weingütern des Médoc. Es liegt in der Gemeinde Cantenac, die zum Bereich der Appellation Margaux im Médoc gehört. Bei der Bordeaux-Klassifizierung im Jahre 1855 erhielt das Gut den dritten Rang (Troisième Cru Classé).

Die Reben haben ein Alter zwischen 33 und 65 Jahren und sind auf die Rebsorten Cabernet Sauvignon (47 %), Merlot (35 %), Cabernet Franc (10 %) und Petit Verdot (8 %) aufgeteilt. Der Grand Vin reift 18 Monate im Barrique, die jährlich zu einem Drittel



erneuert werden.

Der Zweitwein des Gutes heißt Les Charmes de Kirwan.

Der Ursprung geht auf ein Adelsgut Lasalle im 17. Jahrhundert zurück. Anfang des 18. Jahrhunderts wurde es vom britischen Weinhändler John Collingwood gekauft, dessen Tochter den Iren Mark Kirwan ehelichte, der dem Gut im Jahre 1775 den



heutigen Namen gab. Anlässlich eines Besuchs in Bordeaux besichtigte der spätere US-Präsident Thomas Jefferson (1743–1826) Château Kirwan





(Jefferson beschrieb das Gut unter dem Namen Quirouen) und stufte es in die zweite Kategorie ein.



Nach mehreren Besitzerwechseln wurde es im Jahre 1926 von der Firma Schröder und Schyler gekauft (waren davor seit 1739 nur Weinhändler!); die Familie



Schyler besitzt noch heute Anteile. Zurzeit wird das Gut von Yann, Natalie und Sophie Schyler geleitet. Zwischen dem Jahr 1991 und 2001 holte man sich Rat beim renommierten Önologen Michel Rolland und brachte seither umfangreiche Investitionen im Keller auf den Weg. Später engagierte man Jacques

Boissenot als begleitenden Önologen.

Die Trauben werden händisch sortiert, zu 100% gerebelt und bei 8° C mazeriert. Die Weinlagerung erfolgt bei 13-15° C und 50-60% Luftfeuchtigkeit. Alle 3 Monate werden die Fässer umgefüllt und der Schwefel kontrolliert. Zur Eiweisstabilisierung wird ausschließlich Albumin verwendet. Mit einer mobilen Lohnabfüllung werden jährlich 170.000 Flaschen abgefüllt und 70% davon exportiert. Seit 2015 besteht die neue Kellerei. Die Verkostung und das Mittagessen wurde im feudalen Saal des Weingutes eingenommen. Den Rahmen hätte man nicht besser wählen können.

Chateau de Pressac

Das Château de Pressac, ein „Grand Cru Classé“ der weltberühmten und außergewöhnlichen Appellation Saint Emilion, erhebt sich über dem Hügel, der lokal als „tertre“ bezeichnet wird und sich in Saint Etienne de Lisse östlich von Saint Emilion befindet und nach Süden ausgerichtet ist.

Das Grundstück umfasst 40 Hektar in einem einzigen zusammenhängenden Block, von denen 36 Hektar mit Weinreben der Sorten Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (12%), Cabernet Franc (14%) und Malbec (4%) bepflanzt sind. Zur Erntezeit sind 100 Erntehelfer aus der Gegend, Spanien und Portugal im Weingut tätig.





Dominique und Jean-François Quenin sind seit 1997 die Eigentümer (Darty-Konzern) und produzieren Weine von Eleganz, die die Vorzüglichkeit des Terroirs des Château de Pressac voll zum Ausdruck bringen.

Nachdem die Trauben von Hand in kleine Kisten gepflückt wurden, werden sie vollständig (zu 100%) gerebelt, bevor sie über einen Dreifachsortiertisch laufen.



Die verschiedenen Stufen der Weinbereitung integrieren die neuesten Entwicklungen in der Weinbereitungstechnologie. Dazu gehört unter anderem ein System, mit dem die verschiedenen Gärbehälter vollständig durch die Schwerkraft gefüllt werden. Eine weitere Innovation ist das originale System des robotischen und hydraulischen Stanzens, das



in den Betonfermentationsbehältern installiert ist. Gleichzeitig sind alle Gärbottiche mit einem Thermoregulierungssystem ausgestattet.

3 Tage lang erfolgt bei 8° C eine Kaltmazeration, danach 3 Wochen Vergärung mit Rundpumpen und Untertauchen.

Die Reifung erfolgt 24 Monate in Fässern, die maximal 3 Jahre lang verwendet und danach zu Whiskyerzeugern verkauft werden. Als Weinbe-



handlung wird Eiklarschönung und eine Filtration vorgenommen.

Die Weine des Château de Pressac sind als „Great Classed Growth“-Weine anerkannt, die in der Saint Emilion-Klassifizierung 2012 in „Saint Emilion Grand Cru Classé“ (Le Figaro) aufgewertet wurden.



Chateau Sansonnet

Das Chateau Sansonnet ist ein Verbund aus Weingütern gemeinsam mit Chateau Moulin du Cadet, Château Soutard-Cadet und Château Harmonie.

Das Château Sansonnet befindet sich auf dem Plateau von Saint-Émilion. Das außergewöhnliche Terroir besteht aus einer dünnen Tonschicht auf Kalkstein. Der Weinberg erstreckt sich über 7 ha in einem Stück rund um die Burg. Merlot, 80% Mehrheit, wird



mit Cabernet Franc (12%) und Cabernet Sauvignon (8%) verschnitten. „Die Reben leben auf Diät“ und liefern 40 hl/ha. Die Trauben werden in 10 kg Kisten geerntet. Der Wein reift 18 Monate in Barrique. 100 % der Weine werden darin einmal ausgebaut und die Fässer danach zu Whiskyerzeugern verkauft. 50% der Produktion geht in den Export.



Das Château Moulin du Cadet liegt malerisch auf dem Hügel Cadet vor den Toren von Saint-Emilion. Dieses 2,85 ha große Cru Classé hat einen Lehm-Kalk-Boden auf der Hochebene von Saint-Emilion und zeichnet sich 100% Merlot aus.

Das Château Soutard-Cadet liegt nur wenige Schritte von der mittelalterlichen Stadt Saint-Emilion entfernt und verfügt über einen Lehm-Kalk-Boden auf Kalk-



stein-Asteri, Fossilien, die für die großen Terroirs des Dorfes typisch sind. Der Weingarten mit 2,5 ha ist mit alten Merlot-Reben bepflanzt, in denen sich einige Reihen Cabernet Franc und Petit Verdot mischen. Die Weine, kraftvoll und elegant, reifen für 18 Monate in den Fässern.

Das Château Harmonie liegt nördlich der Stadt Saint-Emilion auf einem Boden, der aus sandgrünen Tonen besteht, die mit sandigem Kolluvium bedeckt



sind. Die Kompaktheit der in der Tiefe befindlichen Tone gibt ihnen ein sehr interessantes qualitatives Potenzial. Der gesamte Weinberg besteht aus 3,80 ha in einem Stück. Die Rebsorte besteht hauptsächlich aus Merlot in Verbindung mit Cabernet Franc.

Der ha Weingarten kostet in St. Emilion 1 bis 2 Mio. Euro!!!





Chateau La Dominique

Das Château La Dominique ist eines der bedeutenden Weingüter der französischen Gemeinde Saint-Émilion in der Region von Bordeaux mit 29 ha Rebfläche. Sein Wein zählt zur Spitzengruppe der Grands Crus Classés, der dritthöchsten Stufe in der Hierarchie der Rotweine von Saint-Émilion. Wenngleich der Weinbau im Bereich des alten Besitzes von Château Figeac schon wesentlich älter ist, liegen die Ursprünge des Château La Dominique im 19. Jahrhundert. Sein Gründer war ein Bordelaiser



Kaufmann, der im Überseehandel zu Reichtum gekommen war. Er benannte das Weingut nach der Karibikinsel Dominica, die auf französisch La Dominique heißt. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam das Château in den Besitz eines Henry Greloup, der es wiederum 1918 an den nordfranzösischen Weinhändler Louis Soualle verkaufte. Dieser starb 1933 während der Weinlese, und das Château fiel als unteilbarer Besitz (indivision) an die Erbengemeinschaft Baillencourt. Diese vernachlässigten das Gut und unterließen auch die notwendigen Erhaltungsinvestitionen. Der Zustand verschlimmerte sich noch nach den schweren Frostschäden des Jahres 1956. Das Gut geriet fast in Vergessenheit – so wird in den „Weinnotizen“ von Michael Broadbent nach dem 1945er erst wieder der 1970er erwähnt. Seine Wiedergeburt verdankt Château La Dominique dem Bauunternehmer Clément Fayat aus Libourne, der das Gut 1969 erwarb. Er



ließ die Weinberge neu bestocken, renovierte den Fasskeller und erbaute einen neuen Gärkeller. Seit den Achtzigerjahren ist das Gut qualitativ wieder auf der Höhe.

Im Jahre 2014 wurde der von dem Architekten Jean Nouvel geplante Weinkeller (chai) fertiggestellt. Seit 2014 betreibt er über dem Weingut ein Restaurant, welches durch die roten Glassteine und dem hervorragenden Essen bekannt ist.

Das Château befindet sich im äußersten Nordwesten des Gebietes der Appellation von Saint-Émilion an der Grenze zur Gemeinde Pomerol. Der 18,5 Hektar große, zusammenhängende Weinberg grenzt westlich direkt an den Besitz von Château



Cheval Blanc (siehe Bild mit weißem Eingangsportal), von dem es durch eine gut 800 m lange Mauer aus dem 19. Jahrhundert getrennt ist. 25 % des Weinberges gehören zur Kiessandkuppe von Figeac, 75 % bestehen aus eisenhaltigem Sandboden mit gutem Wasserabzug.

Die Rebsortenwahl wird von den Bodentypen



bestimmt: Auf dem Sandboden wächst Merlot, auf den 85 % der Rebfläche entfällt. Der Kiesboden eignet sich hervorragend für den Anbau von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, die 10 bzw. 5 % ausmachen. Der früher noch vertretene Malbec wurde inzwischen gerodet.

Château La Dominique wird von dem bekannten Önologen Michel Rolland beraten. Im Weinberg wird der Ertrag auf 54 hl/ha beschränkt. Die Lese erfolgt manuell mit rd. 50-60 Erntehelfer, zur Vergärung dienen 22 Edelstahltanks und 22 Keramikbehälter. Der Wein wird zügig in Barriquefässer transferiert, wo die Malolaktische Gärung absolviert und 16-18 Monate lang verbleibt. Dabei kommen 60% neue Fässer zum Einsatz, wobei 50% des Weines laut Vorschrift der Appellation nur in Fässern gelagert werden müssen. Der Mengenverlust in den Fässern beträgt 6%, in den Keramikbehältern 8%. Bei der Abfüllung wird der Wein mit Eischnee geschönt und behutsam gefiltert. Insgesamt werden jährlich rund 60.000 Flaschen Château La Dominique und 24.000–30.000 Flaschen des



Zweitweines Saint Paul de Dominique erzeugt. Der Wein erreicht zwar nicht ganz die Klasse seines großen Nachbarn Cheval Blanc, ist aber dennoch einer der besten Grands Crus Classés von Saint-Émilion.



Chateau d`Yquem

Das Château d`Yquem ist eines der berühmtesten Weingüter der Erde. Es produziert hauptsächlich edelsüße Weine (Sauternes), die zu den teuersten Weinen der Welt gehören.



Das Schloss aus dem 16. Jahrhundert thront stolz auf einer Anhöhe mit Blick auf die umliegende Landschaft und strahlt eine intrinsische Majestät aus, die der Zeit trotzt.

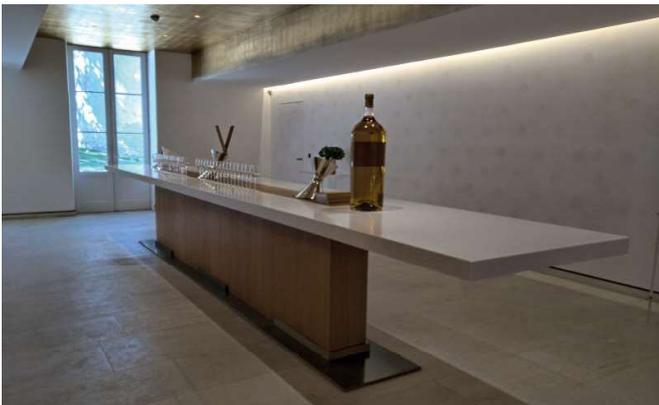
Die Geschichte von Chateau d`Yquem ist voller Ereignisse, die diesen kostbaren, unvergleichlichen Wein geprägt haben, und jede Generation der Familie, die das Anwesen jahrhundertlang besaß, trug zu seiner Legende bei. Jacques de Sauvage, der aus einer mächtigen einheimischen

Familie stammte, wurde 1593 Pächter von Yquem. Er baute 1604 eine Erweiterung des Schlosses und begann, das heutige Weingartengrundstück für Grundstück zu errichten.



Im Jahr 1711 wurde sein Nachkomme Leon de Sauvage d'Yquem geadelt und erwarb das Anwesen von der französischen Krone. Francoise-Josephine de Sauvage d'Yquem, seine Urenkelin und letzte Erbin der Linie de Sauvage, heiratete 1785 den Grafen Louis-Amedee de Lur Saucés.

Drei Jahre später, nach seinem Tod, übernahm sie die Verwaltung des Nachlasses. Sie tat dies mit vollendetem Können, wobei es ihr gelang, die Familientradition aufrechtzuerhalten und das Weingut zu verbessern. Ihre Nachkommen förderten den internationalen Ruf des Weins und gaben ihm Kultstatus.



Im Jahr 1855 war Yquem der einzige Bordeaux-Wein, der auf Wunsch von Kaiser Napoleon III. zum Premier Cru Superieur in der berühmten Klassifikation gekürt wurde. Diese große Ehre würdigte die langjährige Arbeit der Familie Lur Saucés bis zum Ende des 20. Jahrhunderts.

Das 104 ha große Weingut wurde 1999 an den Luxusgüter-Konzern Louis Vuitton Moët Hennessy verkauft. Ab dem Jahr 2004 nimmt Pierre Lurton, der vormalige Leiter des Château Cheval Blanc, die önologische Verantwortung wahr. Im Jahr 2008 schlossen sich 16 Weingüter des Bordeaux, neben Château d'Yquem so namhafte wie Château Suduiraut, Château Olivier und Château La Tour Blanche mit dem Ziel zusammen, bei knapper werdendem Rebmaterial eigene Klone der Rebsorte Sémillon nachzuziehen.

Der heute produzierte edelsüße Wein beruht auf einer im 18. Jahrhundert im Rheinland, Rust (Trockenbeerenauslese bzw. Ausbruch) und Ungarn (Tokajer) entwickelten Methode, mit Grauschimmelfäule (*botrytis cinerea*) befallene Weinbeeren einzeln handverlesen zu ernten. Die angebauten Reben bestehen zu 80 % aus der Sorte Semillon und zu 20 % aus Sauvignon Blanc.



Derzeit gehören 189 ha zum Besitz, wovon 110 ha mit Reben bepflanzt sind. Im Jahr 2018 vernichtete Hagel 30% der Ernte. Pro Rebe werden 9 Augen geschnitten, zwischen den Fahrgassen wird der Boden offen gehalten.

Die Weine auf Schloss Yquem unterliegen sehr hohen Qualitätsansprüchen; entsprechend aufwendig hergestellt, macht das den Wein so teuer. 40 Personen bearbeiten die Weingärten, 6 Personen sind im Keller tätig. Während der Ernte sind zusätzlich 70 Erntehelfer aus der Region in den Weingärten. Pro Hektar erhält man nur ca. 1250

Flaschen, dies entspricht einem Ertrag von knapp 9–10 hl/ha. Beim letzten Pressvorgang werden 39!!! bar Druck angewendet. Pektolytische Enzyme und Vitamin B1 werden der Maische zugesetzt. Am Ende der Gärung wird mit 200 mg/l Schwefel abgeschwefelt. Gelatine-Schönungen und Bentonitgaben werden zur Stabilisierung eingesetzt. Der hohe Zuckergehalt und das komplexe Aroma der Weine werden von einem hohen Säuregehalt begleitet. Aufgrund der aufwendigen Arbeit und aufgrund der besonderen Eigenschaften dieser Weine sind sie äußerst lange haltbar; selbst weit über hundert Jahre alte Flaschen versprechen hohen Genuss. Der endgültige Alkoholgehalt variiert zwischen 12,5 und 14,5, abhängig vom Zuckergehalt des Mosts und der Zusammensetzung der Trauben.



Der Durchschnitt liegt bei 13,5 °. Der Restzuckergehalt liegt zwischen 120 und 150 g / l. Der Wein aus jeder Partie Trauben reift 6-8 Monate lang getrennt in Fässern. Eine vorläufige Mischung wird im Frühjahr nach der Weinlese nach eingehenden Blindverkostungen hergestellt, um die verschiedenen Arten von Fässern, die nicht den strengen Yquem-Standards entsprechen, zu harmonisieren und zu beseitigen.

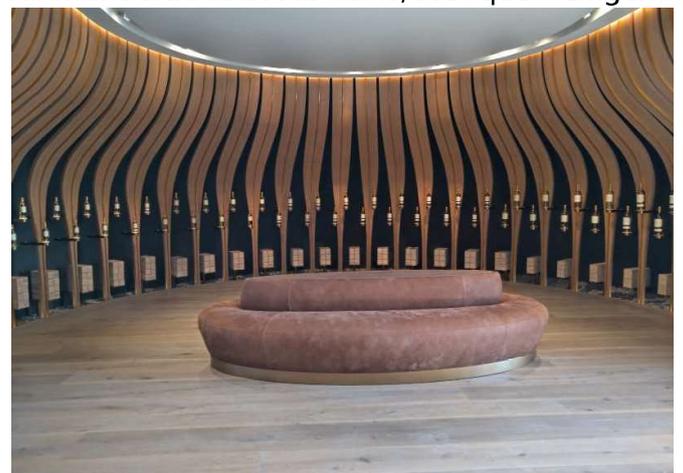
Weine, von denen angenommen wird, dass sie Yquem werden, werden in einem unterirdischen Keller gelagert, wo sie noch vierzehn Monate in Fässern gelagert werden. In Übereinstimmung mit der Sterlingsilbung des Schlosses ist Yquem der

sorgfältigste, am besten gepflegte und am besten analysierte Wein, den es gibt. Jeder Jahrgang ist anders, und das Weingut passt sich demütig an die spezifischen Bedingungen in einem bestimmten Jahr an, um den bestmöglichen Wein herzustellen. Nach zweieinhalb Jahren ist der Wein unter modernsten Bedingungen abfüllbereit.



Nur 54 mm lange Korken entsprechen dem außergewöhnlichen Alterungspotential von Yquem. Einige Monate später ist der Wein für den weltweiten Vertrieb bereit. Die Unnachgiebigkeit eines Teams, das sich ausschließlich der Herstellung hervorragender Weine widmet, bedeutet, dass einem Teil der Ernte jedes Jahr die Aufnahme in die endgültige Mischung verweigert wird.

In bestimmten Jahren wird die gesamte Ernte abgelehnt und kein Tropfen unter dem Schlossnamen verkauft. Es gab neun solcher Fälle im 20. Jahrhundert: 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 und 1992. 2012 ist das erste Jahr in diesem Jahrhundert. Das ist das Risiko, das Yquem eingeht.



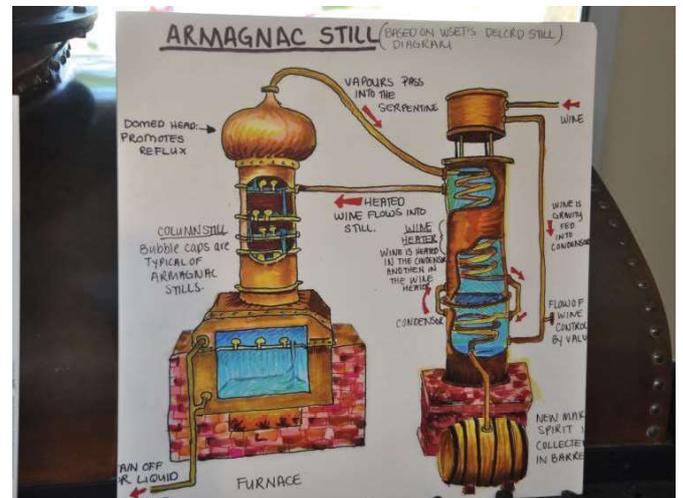


Die Besichtigung wurde uns nicht einfach gemacht: Den anfänglichen Absagen hielten wir mit zahlreichen Interventionen unsererseits entgegen und noch zwei Wochen vor unserer Reise war nicht sicher, ob wir das Weingut besuchen dürfen. Eine Besichtigung war nur in zwei Gruppen zu je 15 Personen aufgeteilt möglich, jedoch wurde uns zum Abschluss der Führung mitgeteilt, dass diese eine einmalige Ausnahme sei und zukünftig maximal 8 Personen den Betrieb besichtigen dürfen. Abschließend waren wir alle uns einig: hätten wir nur dieses Chateau besucht, die Reise wäre es wert gewesen. Alle fachlichen Fragen, Verarbeitungsmethoden, Gerätschaften... und schließlich die beiden Weine!!! Einfach fantastisch!!! Wir wollten den Y (75% Sauvignon Blanc und 25% Semillon) für die Generalversammlung ankaufen. Die Flasche kostet € 180!?! und ist noch nicht im Handel, sondern nur vom Weingut beziehbar. Als uns jedoch mitgeteilt wurde, dass unter einem Verkaufswert von € 2.500 für den Transport und die Administration € 250 verrechnet werden, haben wir von einem Ankauf Abstand genommen.

Armagnac

Armagnac ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für in der Gascogne in Frankreich hergestellten Brandy (Weinbrand). Armagnac wird oft als kleiner Bruder des berühmteren Cognac bezeichnet. Allerdings reicht die Cognac-Herstellung nur in das 17. Jahrhundert zurück. Das Brennen von Armagnac

hingegen wurde bereits 1461 urkundlich erwähnt, als im Gebiet des heutigen Département Landes eine Brennerei zu seiner Erzeugung genehmigt wurde. Die Urkunde befindet sich im Musée de l' Armagnac in Condom. Armagnac ist die älteste bekannte französische Spirituose und kontrollierte Ursprungsbezeichnung gemäß den Europäischen Begriffsbestimmungen für Spirituosen. Name, Herkunft und Herstellungsverfahren sind durch die Appellation d'Origine Contrôlée gesetzlich geregelt. Der Name des Weinbrands leitet sich von seiner Ursprungsregion ab, der alten Grafschaft Armagnac.



Die hohe Qualität, die handwerklich einwandfreie Herstellung, die strenge Reglementierung, der Export in immerhin 132 Länder und die im Gegensatz zu Cognac deutlich geringere Produktionsmenge würden den Armagnac eigentlich zu einem begehrten Luxusprodukt prädestinieren, tatsächlich aber leidet er seit den Nachkriegsjahren





unter deutlichen Prestigeproblemen. Damals war er besonders begehrt und verzeichnete eine extrem hohe Nachfrage, was schließlich zu einem Verfall der Qualität, zu einem Ruin des Images und im Bewusstsein der Verbraucher dazu führte, Armagnac als „kleinen“ oder „schlechteren Cognac“ anzusehen – eine Ansicht, die teilweise noch heute vorherrscht.



Nach einer Verordnung von 1909 sind rund 15.000 ha Rebfläche in den Departements Gers, Landes und Lot-et-Garonne zur Armagnac-Herstellung zugelassen, jedoch werden nur auf rd. 3.000 ha 3 Mio. Flaschen Armagnac produziert.

Im Gegensatz zu Cognac wird Armagnac nicht im Doppelbrandverfahren, sondern in einem einzigen Brenndurchgang destilliert, wobei die „Cognac-Methode“ ebenfalls für Armagnac zugelassen ist. Anschließend erfolgt für drei bis 20 Jahre die Lagerung in Eichenholzfässern. Je länger die Lagerung, desto höher die Qualitätsstufe.

Grundlage für Armagnac sind Weißweine, die in erster Linie aus den Rebsorten Ugni Blanc, Baco Blanc, Colombard und Folle Blanche gekeltert werden. Die drei Anbaugebiete heißen Bas-Armagnac, Haut-Armagnac und Ténarèze, wobei die Bezeichnungen „bas“ (französisch für niedrig) und „haut“ (französisch für hoch) nicht die Qualität des Produkts, sondern die Lage des Gebiets bezeichnen. Der Wein wird in kupfernen, geschlossenen Brennblasen durch einen einzigen Brennvorgang kontinuierlich destilliert. Bei der „Méthode

Armagnac“ werden Rohbrand und Feinbrand in einem einzigen Brennprozess kombiniert. Hierzu dient eine Rektifikationskolonne, ein Apparat zur Trennung der verdampfenden Komponenten (siehe Bild). Die Rektifikationskolonne befindet sich zwischen der Brennblase und dem Kondensator, der die verdampften Bestandteile durch Abkühlen wieder verflüssigt.

Die weitere Lagerung erfolgt in Fässern mit 225 bis 420 Liter Inhalt, die aus der typischen Gascogner „Schwarzen Eiche“ hergestellt werden. Für die Fertigung der Holzfässer aus der Steineiche der Gascogne wird das Holz sechs Jahre lang gelagert, bevor es verarbeitet wird.

Das frische Destillat verbleibt so lange in neuen Fässern, bis die Herauslösung der Bestandteile aus dem Holz in optimaler Weise erfolgt ist. Dann wird es in ältere Fässer umgefüllt, um einen zu starken Holzgeschmack zu vermeiden.

Je nach Alter unterscheidet man wie beim Cognac V.S. (Very Special) oder „Drei Sterne“, V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) und X.O. (Extra Old) oder



„Napoléon“ sowie die vom Calvados bekannte Klassifizierung als „Hors d'Age“. Gebräuchlich ist weiterhin „Millésime“ für Armagnac aus Wein eines einzelnen Jahrgangs.

Überwiegend wird Armagnac als Sorten- und Jahrgangsverschnitt angeboten. Nur in wenigen Häusern kommen auch sortenreine Brände auf die Flasche. Steht auf einer Flasche die Bezeichnung „Bas-Armagnac“, so enthält sie nur erstklassige



Gewächse ohne jeglichen Gebietsverschnitt. In den Armagnac-Kellern wurden uns alte Fässer mit tausenden Spinnennetzen gezeigt, die angeblich für die Reife so unentbehrlich sind.



Chateau de Lacquy

Die Domäne Château de Lacquy gehört seit 1711 zur selben Linienfamilie. Es liegt im Herzen des „goldenen Dreiecks“, das als Great Bas Armagnac. Die Baronie von Lacquy gehörte bis ins 17. Jahrhundert der Familie von Mesmes. Nach einer dunklen Geschichte von Erbschaft und Schulden ging es 1671 in die Familie von Pontac über und wurde dann 1711 von François Lubet, dem Bourgeois von Mont-de-Marsan erworben, der somit Herr und Baron von Lacquy wurde.



Während des gesamten 18. Jahrhunderts waren Mitglieder der Familie Lubet, die Manager dieses Landes und die Aufzeichnung zeigen, dass bereits zu dieser Zeit Branntwein eine Einnahmequelle war. Die Liegenschaft ging durch die Heirat von Charlotte de Lonjon mit Paul Barbara von Boissésos

Labelotterie im Jahr 1883 an die Familie Barbara von Boissésos's Labelotterie über. Sie waren die Urgroßeltern des jetzigen Besitzers. Die heutigen Besitzer können als Pioniere und äl-



tester Armagnac-Produzent bezeichnet werden. Vater und Sohn präsentierten das Anwesen, wobei anzumerken ist, dass Armagnac mehr Hobby ist und die Einnahmequelle Großteils vom Erbsen-Lohndreschen stammt.



Im Gegensatz zu anderen Produzenten wird die erste Pressung destilliert und der Rest im offenen Gebinde verkauft. Die Destillate mit rd. 53 Vol. % werden zu 50% in 400-lt. großen Barriquefässern der „Schwarzen Eiche“ mit drei unterschiedlichen





Toastingnoten gelagert. Im Gegensatz zu Cognac benötigt Armagnac weder Zuckerkulör noch Zucker für die Restsüße, da kaum rückverdünnt werden muss. Am Tag werden 420-lt. Destillat erzeugt und die Jahresproduktion beträgt 30.000-lt. Interessant war, dass wir die „Rohdestillate“ von unterschiedlichen Rebsorten vor der Barriquelagerung verkosten konnten.



Derzeit werden 45 ha bewirtschaftet. Die Ernte erfolgt maschinell. Der Betrieb verfügt über 2 Armagnac- und 2 Cognac-Brennereien. Der Betrieb legt großen Wert auf Mostklärung bei 5° C (zwei Tage lang) nach seiner kontinuierlichen Presse und einer temperaturgesteuerten Vergärung bei 18° C.



Delord

1893 begann Prosper Delord als „Reisebrenner“ und Kellermeister. Er brachte sein Alambic von Bauernhof zu Bauernhof und brannte dort den Armagnac. Seine Söhne Gaston und Georges gründeten das Armagnac-Haus Delord Freres im Lannepax.





In den Holzständern wird das Destillat 1-2 Jahre gelagert, danach 6-9 Monate in neue Eichenfässer gefüllt und im Anschluss in alten Eichenfässern gereift. Derzeit lagern 1.000 Fässer im Betrieb, wovon 50% neue Fässer sind.

Inklusive Zukauf werden 250.000 Flaschen jährlich produziert, wovon 70 % in den Export nach Russland, China und den USA gehen.



Chateau de Bordeneuve or Baron de Sigognac

In Armagnac gibt es die Legende, nach der Baron de Sigognac alle traditionellen Uhren aus seinen Kellern nahm und seltsame Uhren herstellen ließ, die statt zwölf nur zehn Einteilungen auf dem Zifferblatt hatten.



Die Sekunden waren zu Jahren geworden, der große Zeiger bewegte sich nur einmal im Jahrzehnt und der Stundenzeiger markierte die Jahrhunderte. Baron de Sigognac hatte den Kern des Geheimnisses der Alterung von Armagnac gefunden: Zeit und Geduld ...



Dass die Zeit vor vielen Jahrzehnten stehen geblieben ist, das war unser Eindruck in diesem Betrieb. Der Hauptkeller erinnert an eine Ruine und der „Herzeigekeller“ an eine „Dornröscheneinrichtung“.

Im Internet konnten wir lesen, dass die Geheimhaltung des Haus-Know-hows von äußerster Wichtigkeit ist.

Spätestens wenn man einmal dort war, kann man diese mystischen Worte verstehen.



Castarede

Seit 1842 besteht das Handelshaus, jedoch wurde erst 1942 destilliert und vor 40 Jahren das Chateau gekauft. Auf 20 ha Rebfläche wird Folle Blanche, Baco und Ugni blanc angepflanzt.

Durch die Lagerung werden die Armagnacs durch die Verdunstung des Eau-de-vie (bekannt als der Anteil des Engels) alkohol- und volumensmäßig reduziert.



Pro Hektar stehen 4000 Reben auf der Unterlage 3349. In den Weingärten erfolgt eine natürliche Begrünung und ein Herbizideinsatz. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 800 mm. Die Leseer-

folgt maschinell Anfang Oktober und liefert Weine mit 8-9 vol. % Alkohol. Jährlich werden 50.000 Flaschen produziert. Insgesamt lagern derzeit 800.000 Flaschen im Betrieb.

Die Destillieranlage ist 130 Jahre alt, verrostet und als wir dort waren auch zerlegt.



Das Chateau hat sich auf jahrgangswise Armagnacs spezialisiert und bietet diese 80 Jahre zurück an. In den Repräsentationsräumlichkeiten konnten wir von G7 Gipfel aus dem Jahr 2003 in Avignon die Armagnacs mit den Geburtsjahren von Bush (1946), Berlusconi (1936), Putin (1952)... bewundern, die den Regierungschefs als Gastgeschenke überreicht wurden.



Auf der einladenden Terrasse konnten wir bis ins Jahr 1963 Armagnacs verkosten und die tolle Gastfreundschaft genießen.



Wie Gott in Frankreich

Während der Reise genossen wir die ausgezeichnete Küche Frankreichs.



Nicht nur das Essen, sondern auch die malerischen Anwesen haben uns sehr beeindruckt. Frankreich wir kommen wieder!!!





Als Überraschung trafen wir am Flughafen Frankfurt unseren neuen Önologen in der Abteilung Kellerwirtschaft Michael Winkler.

Manfred Pastler und Franz G. Rosner

Generalversammlung 22.11.2019

Präsident Ing. Werner Luttenberger eröffnete die Generalversammlung und gedachte eingangs der Verstorbenen seit der letzten Generalversammlung:

- » MR Dipl.-Ing. Gerhard Wenzl im 85. Lebensjahr
- » Ökonomierat Dipl. (HLFL) Ing. Herbert Bayer (Maturajahrgang 1949) im 91. Lebensjahr
- » RR Ing. Franz Lehner (MJg. 1947) im 91. Lebensjahr
- » Dipl. Ing. Robert Lehner (MJg. 1975) im 64. Lebensjahr
- » Amtsdirektor i.R. Reg. Rat Ing Otto Rupf (MJg. 1963) kurz nach seinem 80. Geburtstag
- » Ing. Franz Hellmer (GF i.R. Winzer Krems) (MJg.1950) im 88. Lebensjahr
- » Ing. Franz Prager (MJg. 1950) im 94. Lebensjahr

Die Tagesordnungspunkte wurden angenommen und der Geschäftsführer Franz G. Rosner referierte beim Tagesordnungspunkt 1 über die In- und Auslandsreisen im abgelaufenen Jahr:

- » 29. März 2019 Weingut Regele
- » 29. März 2019 Weingut Peter Skoff
- » 31. Mai 2019 Weingut Esterhazy, Trausdorf
- » 18.-25. August 2019 Cognac-Bordeaux-Armagnac
- » 6. September 2019 Domäne Wachau



Den Betrieben dankte er für die ausgesprochen herzliche Gastfreundschaft und die Fachgespräche.

Weiters verwies er auf die Unterstützung des Verbandes

- » im Unterstützung im Schul- und Besuchsbetrieb,
- » bei der Verleihung des Newcomer Award 2019 im Palais Coburg mit den Sankt Urbanus



Weinrittern,

- » bei der Umsetzung des Ingenieurgesetzes Neu – EQR 6 (Bachelor-Niveau),
- » bei der Organisation und finanziellen Unterstützung der 150 Jahre Klosterneuburger Mostwaage mit der Ausschreibung einer Brunnenkulptur (siehe Beitrag 150 Jahre Klosterneuburger Mostwaage am 29.11.2019 mit der Prämierung der Siegerskulptur)

Mit Bedauern wurde wiederum festgestellt, dass aufgrund der DSGVO im Jubiläumsjahr 2020 leider kein Almanach aufgelegt werden darf.

Für das Jahr 2020 sind folgende In- und Auslandsreisen geplant:

- » Obst- und Weinbauexkursionen in Stmk., Bgld., und NÖ



- » 1.-9. Februar 2020 Südafrika
- » Newcomer Award 2020 – 22. Juni 2020 im Palais Coburg
- » 160 Jahrfeier vom 15.-16. Mai 2020 – 16. Mai Fachveranstaltung

Der Kassier und der gesamte Vorstand wurden einstimmig entlastet.

Christoph Detz stellte Wandtafeln für Absolventinnen und Absolventen vor, die erfolgreich die HBLAuBA erfolgreich absolvierten. Dieser Vorschlag wurde einstimmig angenommen. Die Wandtafeln in Stahl und Glas können im Frühjahr 2020 erworben werden. Ein entsprechender Beitrag wird in der nächsten Verbandsausendung Informationen über die Formalitäten des Erwerbs und der Kosten geben.



Nach einer halben Stunde konnte bereits im Anschluss an die Generalversammlung der traditionelle Verkostungsteil beginnen.

Professor Dr. Walter Kutscher beschrieb mit seiner außergewöhnlichen Fachexpertise in eloquenter Art und Weise die verdeckt eingeschenkten französischen (Bordeaux) und österreichischen

Weine. Die Destillate kommentierte Dr. Manfred Gössinger. Insgesamt wurden in 9 Durchgängen 14 Weine und 4 Weinbrände verkostet. Herzlicher Dank an die Schülerinnen und Schüler, Dr. Walter Kutscher und Dr. Manfred Gössinger.

Folgende Weine wurden verkostet:

1A: Comondor - Merlot und Blaufränkisch, 2015, 14 % vol, Burgenland, Anita und Hans Nittnaus

1B: Virginie de Valandraud, 2015, 14,5 % vol., Appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlee, Gironde, Chateau Valandraud



2A: CSM, 2016, 14,5 % vol., Klosterneuburg, Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

2B: Grand Cru Classe, 2015, 15 % vol., Appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlee, Chateau Sansonnet





3A: Merlot, 2013, 14 % vol., Südburgenland, Krutzler

3B: Pinot Nova, Reserve, 2016, 13 % vol., Klosterneuburg, Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

4A: Pomerol, 2012, 14,5 % vol., Appellation Pomerol Controlee, Gironde, Le Clos du Beau-Pere

4B: Cabernet – Merlot 1000 X, 2012, 14 % vol., Burgenland, Weingut Feiler-Artinger

5A: Merlot, 2012, 15 % vol., Mönchhof, Burgenland, Rene und Theresa Pöckl

5B: Margaux, 2011, 13,5 % vol., Appellation Margaux Controlee, Chateau Bellevue de Tayac



6A: M1 Merlot und Zweigelt, 2011, 14,5 % vol., Carnuntum, Gerhard Markowitsch

6B: Lalande de Pomerol, 2011, 13,5 % vol., Appellation Lalande De Pomerol Controlee, Gironde, Domaine des Sabines

7A: Chateau Valandraud, 2011, 15 % vol., Appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlee, Gironde, Chateau de Valandraud

7B: Cabernet Sauvignon Merlot, 2007, 13,5 % vol., Rust, Ernst Triebaumer

8A: Extra Elegance Cognac, 40 % vol., Camus Maison Familiale Depuis 1863

8B: Weinbrand XO 20 Jahre, 1997, 39 % vol., Einzelfassabfüllung 2017, Graf Hardegg



9A: Grüner Veltliner Weinbrand XA 22, gereift im Eichenholzfass, 40 % vol., Wachau, Domäne Wachau

9B: Castarede Armagnac, 1969, 40 % vol., Appellation Armagnac Controllee, Mauleon d' Armagnac (Gers), Castarede Armagnac

Bei einem gemütlichen Ausklang mit Brötchen und Wein konnten noch viele Erfahrungen ausgetauscht werden.

NÖ Forschungsfest im Palais Niederösterreich

Da die „Lange Nacht der Forschung“ nur alle zwei Jahre stattfindet, veranstaltet das Land Niederösterreich seit dem Jahr 2017 alternierend das Forschungsfest NÖ. Als Veranstaltungsort wurde wie bereits beim ersten Mal das Palais Niederösterreich in der Herrengasse, mitten im Herzen von Wien, ausgewählt. Am 27. September 2019 wurde bei freiem Eintritt den Wissenschaftsinteressierten aller Generationen ein sehr abwechslungsreiches Programm geboten! Ab 14.00 Uhr präsentierten sich die Wissenschaftseinrichtungen Niederösterreichs bei zahlreichen Stationen

Die Stationen des Forschungsfest gliedern sich in fünf Themenbereiche:



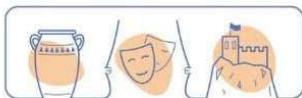
Natur und Weltraum

Was bewegt die Erde? Was zeigt uns der Blick durch das Mikroskop?
Wie unterscheiden sich Wolf und Hund? Welche Auswirkungen hat die Lichtverschmutzung auf die astronomische Beobachtung?



Gesundheit und Soziales

Wie wird 3D-Druck für die Medizin eingesetzt?



Kultur und Geschichte

Wie funktioniert Archäologie ohne Schaufel und Pinsel?



Medien und Technik

Was ist Digitalisierung? Wie funktioniert Virtual Reality?



Workshops

Spannende Experimente für Schulklassen und Interessierte.

nen mit Schauversuchen, Hands-on-Experimenten, Show-Acts und Vorträgen. Auch wir konnten uns mit dem vorgeschlagenen Themenbereich „Natur“ gut identifizieren und waren mit den zwei nachfolgenden Fachbeiträgen vor Ort aktiv vertreten:

- » Wer schützt unsere alten Apfelsorten vor dem Aussterben?
- » Wer schützt unsere Reben vor dem Klimawandel?



Zum Thema Schutz der alten Apfelsorten vor dem Aussterben erklärte Kollegin Dipl.(HLFL)Ing. Karin SILHAVY-RICHTER anhand eines übersichtlichen Plakates und anhand von Geräten (Elektrophorese, PCR...) die notwendigen Arbeitsschritte zum Identifizieren, Registrieren und Unterschutznehmen einer alten Apfelsorte.

Die mannigfachen, durch den Klimawandel bedingten Bedrohungen unserer Reben wie beispielsweise Hagel und neue Schädlinge (Esca, Kirschessigfliege) wurden von Kollegin Dr. Monika RIEDLEBAUER und Kollegen Dipl.-Ing. Florian FABER mittels Anschauungsmaterial und mit großem Engagement vorgestellt.

Die Rundumbetreuung der Gäste an unserem sehr gut besuchten Ausstellungsstand übernahm in gewohnter Manier unsere Kollegin Dipl.-Ing. Ricarda GROISS-BESENHOFER, die die Besucher/-innen gekonnt mit Apfelscheiben und Tafeltrauben anlockte und danach über unsere Angebote im Bereich Lehre und Forschung und Ab-Hof-Verkauf informierte.

Der Ausstellungsort ist aufgrund seiner zentralen Lage sehr gut gewählt und das Konzept für viele Personen von Interesse, da bis in die Abendstunden hinein ein großer Besucherandrang wahrzunehmen war.

Besuch von chinesischen Weinexperten aus der Region Guangzhou

Das Interesse der Chinesen an europäischen Weinen und Weinexpertisen ist weiterhin ungebrochen, und daher klopften am 5. Oktober 2019 unangemeldet eine kleine Gruppe von Weinexperten aus der Region Guangzhou in der Direktion an. Direktor HR Dr. Reinhard Eder widmete sich den Gästen, die Inhaber einer großen Weinhandlung bzw. einer chinesischen (Obst-)Weinkellerei in Guangzhou sind und über gutes Fachwissen verfügen.



Die Gäste zeigten sich sehr interessiert und waren von der Vielzahl der laufenden Versuchsvinifikationen und den vielen fleißigen Schüler/-innen beeindruckt, die eifrig und selbstständig an ihren Diplomarbeiten werkten.

Die Gäste erwogen eine künftige Kooperationsmöglichkeit, nachdem diese von unseren Weinen und der Ausbildung sehr gute Eindrücke hatten.



Besuch von Lehrkräften unserer Partnerschule aus Valtice (Südmähren)

Um die Kooperation zwischen den beiden benachbarten und traditionsreichen Weinbauschulen Valtice (Feldsberg) und Klosterneuburg zu vertiefen und die persönlichen Kontakte zu verbessern, wurde von tschechischer Seite ein neues EU-Interreg Projekt (Nummer KPF-02-1) initiiert, im Zuge dessen gegenseitige Besuche der Institutionen durch die Lehrkräfte vorgesehen sind.



Nach einer intensiven Planung durch die beiden Direktoren (Valtice: Ing. Tomáš Javůrek) konnte am Freitag, den 25. Oktober 2019 der erste Besuch stattfinden: 17 Lehrpersonen der tschechischen Wein- und Obstbauschule kamen nach Klosterneuburg.

Nach einem Gruppenfoto vor dem historischen Eingangsportal unserer Lehranstalt übernahm Direktor HR Dr. Reinhard Eder die Begrüßung im Festsaal. Aufgrund des verspäteten Eintreffens der Gäste infolge eines technischen Problems konnte die geplante, passive Teilnahme am Unterricht der österreichischen Kolleg/-innen nicht stattfinden. Anstelle dessen stellte Direktor Eder die Lehr- und Forschungsaktivitäten der HBLAuBA im Eilverfahren vor und führte kurz durch das Schulgebäude.



Danach begleitete IL Dr. Lothar Wurm die tschechischen Pädagog/-innen zum Versuchsgut Haschhof und zeigte ihnen dort die pädagogisch und wissenschaftlich genutzten Obstanlagen. Hierbei war es sehr vorteilhaft, dass das Wetter sonnig und angenehm warm war.

Als nächste Station wurde fachlogisch die Obstverarbeitung besichtigt, wo von Kollegen AL Dr. Manfred Gössinger ebenfalls die Nutzung der Räumlichkeiten und Gerätschaften für Lehre und Forschung betont wurde. Besondere Freude hatten die Gäste mit den dargebotenen Kostproben von Säften und Nektaren bis hin zu Obstwein und Destillaten.



Zur Stärkung fanden sich die Gäste danach in unserem Schülerheim ein, wo bereits im Wintergarten ein langer Tisch schön gedeckt war, sodass das gemeinsame Mittagessen in angenehmer Atmosphäre genossen werden konnte – dem Küchenteam sei herzlichst gedankt!

Das Nachmittagsprogramm begann mit einer Führung von Kollegen AL Dipl.-Ing. Martin Mehofer durch die weinbaulichen Versuchsanlagen am Agneshof, wobei er auch viele Fachfragen beant-

worten konnte und ein guter Erfahrungsaustausch stattfand. Im Anschluss daran präsentierte Kollege AL Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer „seine“ moderne Kellerwirtschaft, und er konnte dabei auf die starke Nutzung der Räumlichkeiten für den praktischen Unterricht und die Durchführung von vielen Diplomarbeiten hinweisen.

Den geselligen Abschluss unseres Vorstellungsprogramms stellte branchenüblich eine abwechslungsreiche Verkostung unserer Weine dar.



Vertretung Österreichs am 42. OIV Kongress in Genf (Schweiz)

Bericht von Direktor Dr. Reinhard EDER über den 42. OIV Weltkongress für Rebe und Wein u. die 17. Generalversammlung der neuen OIV in Genf



Der 42. OIV Weltkongress fand heuer vom 15. bis 19. Juli 2019 in Genf (Schweiz) statt. Das sehr moderne, große Tagungszentrum CICG (Centre International de Conférences Genève) bot eine bestens geeignete Räumlichkeit für diesen weltweit größten Weinbaukongress, der dieses Jahr mit rund 720 Teilnehmern aus 50 Staaten außerordentlich gut besucht war. Die Eröffnung des Kongresses übernahm die brasilianische Präsidentin der OIV, Frau Dr. Regina VANDERLINDE, die den Organisatoren herzlichst für deren Einsatz dankte. Über die Situation des Weltweinbaus berichtete der aus Spanien kommende Generalsekretär Pau ROCA, wobei u.a. interessant ist, dass



seit mehreren Jahren weltweit eine Zunahme der Produktion von Trauben und Tafeltrauben feststellbar ist. Die Grußworte von Seiten der gastgebenden Schweiz übernahm ein Trio bestehend aus Frau Simone DE MONTMOLLIN (Vorsitzende des Organisationskomitees), François MURISIER (Leiter des wissenschaftlichen Komitees) und Pierre SCHAUBENBERG, dem Leiter der Schweizer Delegation. Unter anderem berichteten sie davon, dass die Schweiz seit 1934 Mitglied der OIV sei und nach 1935 und 1977 nun bereits zum dritten Mal den Weltkongress für Rebe und Wein organisiere.

» Plenartagung:

Am Nachmittag fand eine gemeinsame Sitzung aller Kommissionen zu dem Kongressthema „Ein vernünftiger Ansatz für Inputs: wissenschaftliche Beiträge und Wahrnehmung der Verbraucher“ statt. Die Referenten beschäftigten sich mit dem Management von Inputs und den mit ihrer Verwendung verbundenen Risiken. Am Abend trafen sich alle Kongressteilnehmer/-innen zu einem sehr stimmungsvollen Willkommensabend mit Schweizer Spezialitäten und moderner Alphornmusik in einem sehr schön revitalisierten Wasserkraftwerk am Übergang der Rhône in den Genfer See.

» Wissenschaftliche Tagung:

Die beiden nächsten Tage waren der Präsentation neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse in den vier Sektionen der OIV gewidmet. Die Vorträge in der Kommission I (Weinbau) waren sehr gut besucht, wobei sich das Thema Klimawandel wie ein roter

Faden durch fast alle Präsentationen zog. Beginnend von Möglichkeiten der Temperaturmessungen im Weinbau über Prognosemodelle bis hin zu Verfahren zur Reifeverzögerung für besser balancierte Weine mit weniger Alkohol und mehr Säure. Auch dem Thema Züchtung und Selektion von Unterlagsrebsorten und Edelsorten, die durch höhere Trockenheits- und Hitzeresistenz besser an den Klimawandel angepasst sind, wurde viel Raum gegeben. Ein weiterer wichtiger Aspekt war die Verringerung des „Footprints“ durch den Weinbau im Sinne einer besseren Nutzung von Ressourcen, insbesondere Wasser und eines geringeren Eintrags von Kupfer und anderen Wirkstoffen, und somit eine Vermeidung der Ansammlung von Kontaminanten im Boden. In



diesem Zusammenhang wurden auch von mehreren Forschergruppen vielversprechende Ergebnisse ihrer Bemühungen betreffend Züchtung qualitativ hochwertiger Rebsorten, die gegen Oidium, Peronospora u.a. stärker resistent sind, berichtet. Auch wurden in einigen Referaten die Zusammenhänge zwischen Zusammensetzung von Trauben- insbesondere Tafeltrauben- und der Konsumentenakzeptanz erörtert. Auch von Seiten Österreichs wurde von Kollegen Dipl.-Ing. Martin MEHOFER und seinen Mitarbeitern (HBLAuBA Klosterneuburg) ein Beitrag über den Einfluss der Entblätterung von der Blüte auf Traubenqualität und Ertrag von Riesling und Zweigelt (Rotburger) vorgetragen.

In der Sektion II (Önologie) gab es derartig viele hochwertige Vortragseinreichungen, dass die Vorträge teilweise in zwei Parallelsessionen abgehandelt werden mussten. Ein Leitthema dabei waren Typizität und Spezifität von Weinen; dabei ging es u.a. um die Charakterisierung von Pheno-



len, Tanninen in Weinen und um Methoden zur Vorhersage der Extrahierbarkeit von Phenolen und analytische Tools zur Bestimmung der Adstringenz. Naturgemäß waren auch die Aromen von Wein häufig im Focus von Vorträgen, wobei es beispielsweise um die analytische Beschreibung tropischer Fruchtaromen und um die Aufklärung der roten Fruchtaromen ging. Aber auch die Vermeidung des Vorkommens von Weinfehlern wie Lichtgeschmack, Pferdeschweiß und die Behebung von „off-flavors“ wurde dargestellt. Spannend war die Präsentation der Fumarsäure als mögliches neues Weinbehandlungsmittel mit säuernder und keimhemmender Wirkung. Es wird interessant zu beobachten sein, ob diese Säure eine Genehmigung als Zusatzstoff bekommen wird. Auch die Erfahrungen mit neuen, teilweise schon zugelassenen, physikalischen Verfahren wie Hochdruck, Spannung, etc. wurden vorgestellt. Des Weiteren wurden neue sensorische Methoden zur Messung der weinspezifischen Vorlieben von Konsumenten vorgestellt, wobei zumindest in der Schweiz ein Trend zu leicht süßen Weinen diagnostiziert wurde. Bei der Betrachtung

der gesundheitlichen Aspekte war -wie in den vergangenen Jahren- die Verringerung der SO₂-Nutzung, beispielsweise durch die Anwendung alternativer Produkte („Bioprotektoren“), sowie durch die Verringerung der Sauerstoffaufnahme während der Weinbereitung ein wichtiges Thema. Aber auch der Effekt der Weinbereitung auf die Umwelt wurde thematisiert und die Entwicklung von Öko-Weingütern mit biologischer Reinigung der Kellereiabwässer u.a. vorgestellt. Im Bereich der Entwicklung von Analysemethoden wurden verbesserte Verfahren zur Analyse von Schwermetallen und Schnelltests auf Basis von Antikörpern zum Nachweis von unerwünschten Mikroorganismen präsentiert. Auch in dieser Sektion war Österreich mit zwei Vorträgen sehr gut vertreten: So berichtete der Autor Dr. Reinhard EDER mit Kollegen Dipl.-Ing. Christian PHILIPP u.a. über die Eignung von Kaliumpolyaspartat als neues Mittel zur Weinsteinstabilisierung und Herr Dr. Micha HORACEK mit Dipl.-Ing. PHILIPP über die Kombination von Analysemethoden zum Herkunftsnachweis von Weinen in der Grenzregion Österreich, Tschechien und der Slowakei. Auch in der Kommission III (Ökonomie und Recht) gab es eine überdurchschnittlich hohe Anzahl an Vorträgen, und es kam zu vielen angeregten Diskussionen. Prägende Schlagwörter waren Nachhaltigkeit, Konsumentenakzeptanz, sanfte Umstellung auf Bioweinbau und das e-Labeling



von Weinen. Auch den Themen Produktwert und Marktinformationen sowie Informationen über geographische Indikationen und regionale Weine wurde viel Raum gewidmet. Ergebnisse betreffend Studium der Verkaufskanäle und des Verhaltens der Konsumenten mit Focus auf junge Konsumenten wurden präsentiert und die Marktchancen für Rose-Weine skizziert. Auch wurde Möglichkeiten erörtert, wie künftig der Konsum von Tafeltrauben mit wenig negativem „Impact“ auf die Umwelt möglich sein soll.

Die Vorträge in der Kommission IV (Sicherheit und Gesundheit) können unter dem Schlagwort Risikomanagement zusammengefasst werden. So wurden Forschungsergebnisse betreffend Verringerung von Pflanzenschutzmittelrückständen mit



Pflanzenfasern präsentiert. In diesem Zusammenhang wurde über die Kommunikation mit Medien bezüglich gesundheitlicher Wirkung von Wein diskutiert und übereinkommend festgestellt, dass der analytische Befund „Null-Rückstände“ nicht erreichbar sei, da die modernen Analysemethoden immer niedrigere Nachweisgrenzen aufweisen und Kontaminationen aus der Umwelt nicht mehr auszuschließen seien. Auch wäre mehr Aufklärungsarbeit nötig, um zu erklären, dass das „Benefit-Risk Ratio“ (Nutzen-Risiko Verhältnis) gegenüber verschiedenen Substanzen bei jedem Menschen unterschiedlich ist und daher

nicht vereinfachend und verallgemeinernd dargestellt werden sollte. Hinsichtlich der positiven Auslobung von Weineigenschaften wurde erneut auf die hohe antioxidative Kapazität von Weinen hingewiesen und die hohen Gehalte in speziellen Rebsorten, aber auch Tafeltrauben vorgestellt.

Zum Abschluss der wissenschaftlichen Tagungen fand diesmal ausnahmsweise bereits am Mittwochabend der Gala-Abend in einem noblen Landweingut am Genfer See im Weinbaugebiet Waadt statt.

Der vierte Tag des Weltweinkongresses wurde traditioneller Weise als Fachexkursionstag in verschiedene Gebiete des Gastlandes organisiert, wobei der Berichterstatter das Glück hatte, das wunderschöne Wallis bereisen zu dürfen.

17. OIV Generalversammlung

Am Freitag, den 19. Juli 2019 fand der 17. Weltweinkongress, welcher wiederum durch Präsidentin Regina VANDERLINDE und Generaldirektor Pau ROCA eröffnet wurde, statt. Mit einer Anwesenheit von 39 Ländern (mind. 17) und 124 Stimmen (mind 70,5) war die Vollversammlung sehr gut besucht und beschlussfähig.



Für die Weinwirtschaft von großer Bedeutung sind die Beschlussfassungen über Resolutionen, deren Inhalt zuvor bereits in mehreren Sitzungen sehr gut abgestimmt wird, sodass bei der Generalversammlung üblicherweise nur mehr die offizielle Genehmigung ohne lange Diskussionen erfolgt. So war es auch heuer, und folgende Resolutionen (nachlesbar auf der Homepage der OIV, www.oiv.int) wurden einstimmig beschlossen. Offizielle Repräsentantin Österreichs war heuer Frau Dr. Andrea SPERNBAUER vom BMNT mit Assistenz des Autors, Direktor HR Dr. Reinhard EDER.

Ein weiterer wichtiger Programmpunkt ist die Verleihung der Verdienstauszeichnungen von der OIV, wobei heuer folgende drei eminent wichtige Persönlichkeiten mit dem OIV Merit Award gewürdigt wurden:

Hans SCHULTZ (Deutschland, Rektor Universität Geisenheim) Jean Claude VILLETAZ (Schweiz, ehem. Rektor FH Sion) Marie-Madeleine CAILLET-DESMAREST (Frankreich, Chair of OIV Food Safety group)

Von ebenso großer Bedeutung ist die Würdigung der besten Buchneuerscheinungen durch den Prix de l'OIV, wobei neben vielen anderen Büchern folgende Neuescheinung prämiert wurde: R. Kündig, J.-C. Hofstetter: „Stein und Wein: Sammelbuch aus neun Teilbüchern“

3. Wiener Herbsttage

Mitten in Wien – im Palmenhaus in und vor dem Burggarten – fanden vom 11. bis 13. Oktober die Wiener Herbsttage statt. Der diesjährige Schwerpunkt lag – entsprechend des neu erschienenen Bandes der ÖGG-Schriftenreihe – auf dem Thema seltenes, besonderes und wildes Obst im Garten. Die umfassende Ausstellung verschiedenster Früchte konnte dank der von der HBLFA Schönbrunn und der Fa. Praskac zur Verfügung gestellten Früchte präsentiert werden.

Natürlich gab es auch wieder eine Apfel- und Birnensortenschau – zusammengestellt von Kollegen OSR Ing. Rudolf Novak und zur Verfügung gestellt von der HBLAuBA Klosterneuburg – mit mehr als 40 Sorten, die bei vielen Besuchern Erinnerungen an die alten Sorten ihrer Kindheit wach werden ließen. Herr Obstbaumeister Ruzicka von der HBLAuBA in Klosterneuburg beriet die interessierten Besucher fachlich. Mit den Äpfeln wurde auch das Erkennungsmerkmal der Herbsttage gestaltet: Apfelpyramiden.



Viele Besucher nahmen auch das Angebot der Obstsortenbestimmung durch die ARGE Streuobst wahr.



Der Rahmen für die Veranstaltung ist das wunderschöne Jugendstilglashaus im Burggarten und natürlich auch der Park selbst. Bei den Herbsttagen werden jedes Jahr Teile der großartigen Pflanzensammlungen der Österreichischen Bundesgärten gezeigt. Diese Sammlung ist eine der größten in Mitteleuropa. Außerdem wurde dieses Jahr im Rahmen des Jubiläums „Grüne Schatzkammer – 450 Jahre Gärten und Pflanzensammlungen in Schönbrunn“ die Sonderausstellung „Äpfel, Birnen und Karotten für den Kaiser“ gezeigt.

Sowohl das heimische Publikum als auch zahlreiche Touristen freuten sich über das vielfältige und besondere Angebot unserer Aussteller: kulinarische Schmankerl wie Safran, Chili-, Mohn- und Aronia-Produkte sowie verschiedene Beerenerzeugnisse – dazu gehören Marmeladen, Honig, Chutneys, Met, Liköre und andere Spirituosen, Schokoladen, Pralinen, Sugo, Aufstriche – saures Gemüse und Speisepilze zum selbst kultivieren. Darüber hinaus Blumenzwiebelpezialitäten, Walnussveredelungen, Obstgehölzraritäten, Kupfergartengeräte, Effektive Mikroorganismen, Naturkosmetik, Blumenpüppchen und Korbwaren aus traditioneller Handwerkskunst.

Fotos © ÖGG

Apfelsituation in Österreich – Beitrag Resetarits

Am 4.10. 2019 war Peter Resetarits für zwei kurze Szenen im ORF-Beitrag „Am Schauplatz“ bei uns am Haschhof zu Besuch. Die Reportage „Äpfel um jeden Preis“ wurde am 17.10.2019 ausgestrahlt und handelt von den Problemen österreichischer Apfelbauern.

Die Probleme der Apfelbauern basieren auf der zu großen Produktionsmenge in Europa/Österreich, sodass die Bauern letztendlich auf ihrer Ware sitzen bleiben müssen. Flächen werden besetzt, wo man anderes Obst oder Gemüse anbauen könnte. Der Handel nutzt die hohe Produktion aus und kauft die Äpfel um einen Minimalpreis, aber der Konsument merkt davon im Supermarkt nicht viel. Früher verkaufte man das Kilo um 7-10 Schilling, jedoch sank der Preis innerhalb von 17 Jahren von 50 Cent auf nicht einmal die Hälfte, während der Dieselpreis und Lohnkosten aber stiegen. Die

Produktion musste pro ha ertragsmäßig erweitert werden – nicht um mehr Geld zu verdienen – sondern um Aufwände und Kosten zu kompensieren.

So geht es heutzutage leider vielen Apfelbauern. Die Situation führte schon zur Rodung von Plantagen, da mit dem Apfelverkauf keine Zukunft mehr gesehen wird.

Für Interessierte steht der Beitrag unter folgendem Link zur Verfügung:

- » https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191016_OTS0068/am-schauplatz-reportage-aepfel-um-jeden-preis-am-17-oktober-um-2105-uhr-in-orf-2
- » <https://www.youtube.com/watch?v=XthFlvU1iMw>





145 Jahre „San Michele“

Am 9.11.2019 feierte die Edmund-Mach-Stiftung in San Michele ihr 145-jähriges Jubiläum. Die engen historischen Bande zwischen der HBLAuBA in Klosterneuburg und San Michele und die bis in die Gegenwart reichende Zusammenarbeit boten eine gute Gelegenheit im Rahmen des Festaktes alte und neue Kontakte zu knüpfen.

1874 wurde die landwirtschaftliche Landeslehranstalt in St. Michael an der Etsch im ehemaligen Augustiner-Chorherrenstift gegründet. Edmund Mach war der Gründungsdirektor und leitete dieses Institut, bis er als landwirtschaftlich-technischer Berater ins Wiener Ackerbauministerium im Jahre 1899 berufen wurde.



Edmund Mach wurde als Sohn eines kaiserlich-königlichen österreichischen Militärarztes in Bergamo geboren. Er studierte er am Polytechnikum in Prag und Wien. Nach mehrjähriger Assistentenzeit bei Johann Oser (1833–1912) an der ehemaligen k.u.k. Forstakademie Mariabrunn bildete er sich an der Landwirtschaftlichen Akademie Hohenheim zu chemischen Vorgängen in land- und forstwirtschaftlichen Böden weiter. 1870 übernahm Mach eine Stelle als Assistent am österreichischen Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Er war verheiratet mit der Tochter von August Friedrich Freiherr von Babo.

Mach gilt als herausragender Förderer des Südtiroler Genossenschaftswesens des 19. Jahrhunderts mit umfassenden Kenntnissen auf den Gebieten der Bodenkunde, der Düngung, der Pflanzenernährung und des landwirtschaftlichen Versuchswesens. Machs Fähigkeit, die jeweils wichtigsten Erkenntnisse aus der wissenschaftlichen Forschung für die landwirtschaftliche Praxis nutzbar zu machen, führte zu einer stetigen qualitativen Verbesserung des Wein- und Obstbaus in Südtirol und im Trentino, die Ausstrahlung auf ganz Österreich hatte. Die Einführung von zweisprachigen Kursen (italienisch und deutsch) sowie der Ausbau des Institutes zu einer Versuchs- und Forschungsanstalt wirkt bis heute nach.

Mit der Trentiner Reform der Bildungseinrichtungen wurde das Agrarinstitut von San Michele all'Adige ab dem 1. Januar 2008 als Stiftung weitergeführt, die den Namen Fondazione Edmund Mach trägt. Das Trainings- und Bildungszentrum bietet ein breites Spektrum an Qualifikationen auf allen Studienstufen: von der drei- und fünfjährigen Berufsausbildung mit rd. 800 Schüler/innen bis zur akademischen Hochschulausbildung mit derzeit rd. 1.200 Studierenden.



Das Technologietransferzentrum ist im Bereich der angewandten Forschung tätig und bietet Dienstleistungen und Beratungen für die Land-, Forst- und Umweltbranche an.



Der Präsident Andrea Segre stellte die Vision 2019-2028 vor. Grundlage für diese Studie ist das Nachhaltigkeitskonzept der Vereinten Nationen, welches sich auf drei Hauptaspekte stützt: Der wirtschaftliche Aspekt, der soziale und die Umweltfrage.

Weitere Punkte sind: die Resilienz gegen den Klimawandel und Globalisierung, die Beibehaltung der Wettbewerbsfähigkeit in der Berglandwirtschaft und vieles mehr. Die Vision 2019-2028 betrifft also nicht nur zukünftige Engagement-Bereitschaft der Stiftung für eigene Belange im Land, sondern auch ein zentraler Bezugspunkt auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene.

Auch Landeshauptmann Maurizio Fugatti, selbst ehemaliger Student an der Edmund-Mach-Stiftung, hielt eine Rede in der er hervorhebt wie wichtig und renommiert diese Ausbildungsstätte für die Wirtschaft im Land ist.

Für die Kooperationspartner wurde ein geschnitztes Fass im Innenhof des ehemaligen Klosters enthüllt, wo Erinnerungsfotos gemacht wurden.

© Stefan Zahler und Franz G. Rosner



Tourismusschule Villach zu Gast

Mitte November besuchte die 4. Klasse der 5-jährigen Tourismusschule Villach im Rahmen einer dreitägigen Weinreise die HBLAKlosterneuburg. Die sehr interessierten Schüler/-innen absolvieren gerade ihre Jungsommelier-Ausbildung, weshalb sie mit sehr gutem Fachwissen interessante Fragen stellten. Nach einer kurzen Begrüßung und Vorstellung der Schule durch Herrn Dipl.-Ing. Christian Philipp konnte sich die Klasse nach einer Führung im Technikum der Obstverarbeitung durch Frau Cordula Klaffner, BA von der Qualität unserer Säfte überzeugen. Spannend war dabei die Diskussion über den Unterschied zwischen Nektar und Saft. Nach der Obstverarbeitung wurde unser Technikum in der Agnesstraße von Herrn Dipl.-Ing. Michael Winkler vorgestellt. Sowohl die Fragen über Spontangärung als auch über den Einfluss



der Hefen auf die Qualität sowie Typizität der Weine und über die neuen PIWI Rebsorten bleiben in Erinnerung. Zum Abschluss durften die Kärntner ein paar Weinproben verkosten. Nicht nur die Schüler/-innen, sondern auch die beiden Lehrer waren von unserem breiten Aufgabenfeld und der guten Infrastruktur begeistert.

© Christian Philipp

Exkursion des Facharbeiterkurses der LFA Burgenland (5. Dezember 2019)

Der Facharbeiterkurs Weinbau und Kellerwirtschaft der land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) Burgenland soll moderne Ansätze der Weinwirtschaft aufzeigen, um diese dann erfolgreich und sicher in der Praxis umsetzen zu können. Ausgehend von einer sich wandelnden Wertschöpfung und Arbeitswelt soll unter anderem anhand der Exkursion dargelegt werden, welche Änderungen mit moderner Technik einhergehen: Neue Geschäftsmodelle und -prozesse etablieren sich, die Weinproduktion verändert sich ebenso wie die Interaktion mit Kunden, neue Chancen aber auch neue Risiken in der Weinbranche entstehen.

Den angehenden Winzer/-innen aus dem nördlichen Burgenland wurde im Technikum moderne Keller-technik, aber auch die Weinherstellung in der Amphore (von altgriechisch ἀμφορεύς amphoreus, dt. zweihenkeliges Tongefäß) aus der Zeit der griechischen und römischen Antike präsentiert.



Fotos u. Text © Alois F. Geyrhofer