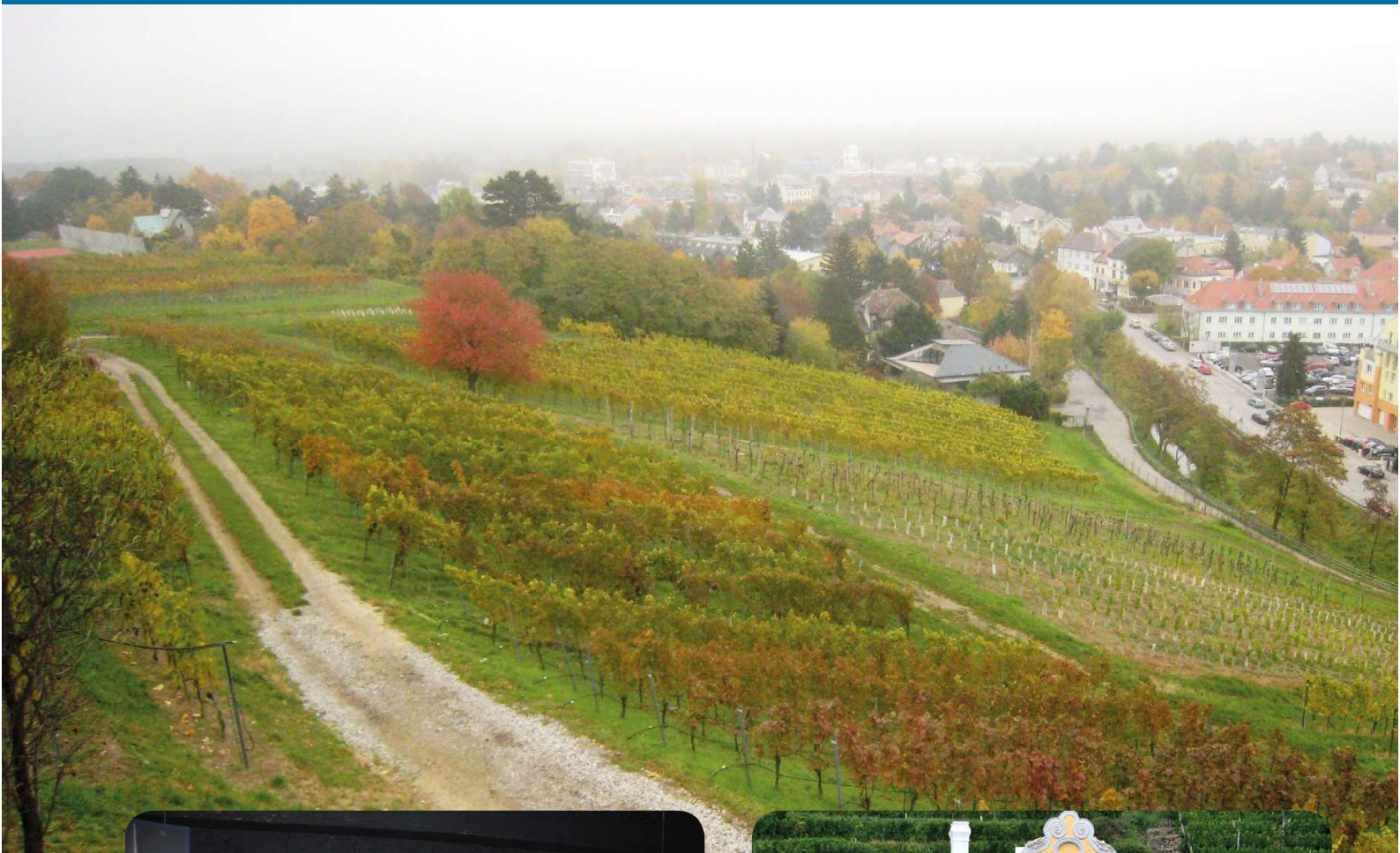




Klosterneuburger Önologen & Pomologen



BORDEAUX-COGNAC-ARMAGNAC

Im August führte die heurige Verbandsreise in die renommierten französischen Anbau-gebiete. Hennessy, Martell, Meukow, Camus, Château Pichon-Longueville aber auch das weltberühmte Chateaux Yquem standen am Programm.

SEITE 11



DOMÄNE WACHAU

Das renommierte Weingut investierte in ein neues Presshaus und eine neue innovative Traubenübernahme am Standort Dürnstein. Noch vor Lesebeginn konnten wir diese besichtigen und die Gelegenheit nutzen, den Heurigen zu besuchen.

SEITE 24

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Neue Instituts- und Abteilungsleitung 4
- » Top-Bewertungen und Prämierungen für unsere Weine 5
- » Klassentreffen Maturajahrgang 1963 7
- » Hofrat Dipl.-Ing. Robert Steidl in Pension 8

AKTUELLES

- » Kennenlerntage des I. Jahrgangs 9

VERANSTALTUNGEN

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

ZU BESUCH

- » OIV Masterstudiengang „International Wine Management“ 28
- » Verkosten, verkosten, verkosten ... 30
- » Treffen der Expertengruppen für die Isotopendatenbank 33

DIVERSES

- » Generalversammlung 22. November 2019 35
- » Festveranstaltung 150 Jahre Mostwaage 29. November 2019 35
- » 160 Jahrfeier HBLAuBA 16. Mai 2020 SAVE THE DATE 36
- » Maturaball 14. Februar 2020 36
- » Verbandsreise Südafrika 1. bis 9. Februar 2020 (Verlängerung Safari bis 12. Februar 2020) 37
- » Runde Geburtstage 41
- » Wir trauern um Amtsdirektor i.R. Reg. Rat Ing. Otto Rupf 42
- » Wir trauern um Ing. Franz Hellmer (GF i.R. Winzer Krems) 43
- » Wir gratulieren Dipl. Päd. Ing. Reinhold Holler zum Direktor der Fachschule Silberberg 44
- » Wir gratulieren Ing. Ludwig Holzer, MSc zum Geschäftsführer der Winzer Krems 45

EINSCHALTUNGEN

- » Stellenangebote 46

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Mit September hat das neue Schuljahr mit 39 Schülerinnen und Schüler im ersten Jahrgang begonnen. Im Rahmen von „Kennenlerntagen“ wird seit vielen Jahren versucht, den „Neuankömmlingen“ den Einstieg zu erleichtern.

Das Jubiläumsjahr 2020 wirft bereits seine Schatten voraus. Bereits am 29. November 2019 feiern wir an der HBLAuBA das 150-Jahrjubiläum der „Klosterneuburger Mostwaage“. Bitte halten Sie sich bereits heute den 16. Mai 2020 für eine internationale Fachveranstaltung in Klosterneuburg frei. Näheres finden Sie auf den Seiten 35 und 36.

Die heurige Auslandsstudienreise führte uns in das Gebiet Cognac-Bordeaux-Armagnac. Den ersten Teil dieser Reise durch das Cognac-Gebiet können Sie in dieser Ausgabe bereits nachlesen. In der nächsten Ausgabe wird über die Eindrücke in den Weinbaugebiet Bordeaux und Armagnac-Gebiet berichtet werden. Für das nächste Jahr im Februar 2020 sind noch einige zusätzliche Plätze für die Verbandsreise nach Südafrika vom Reisebüro organisiert worden. Bitte melden Sie sich in den nächsten Tagen an.

Auf Wunsch von einigen Kolleginnen und Kollegen haben wir - wie bereits im Vorjahr - Erlagscheine für den Jahresmitgliedsbeitrag über 20 Euro beigelegt. Nachdem wir im Jubiläumsjahr 2020 zahlreiche Aktivitäten geplant haben, ersuchen wir Sie, den Beitrag in den nächsten Wochen zu überweisen.

Der Vorstand der Klosterneuburger Önologen und Pomologen wünscht Ihnen / dir noch eine gute Ernte!



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Werner Luttenberger
Präsident



Neue Instituts- und Abteilungsleitung

Bedingt durch die Ruhestandsversetzung von HR Dipl.-Ing. Steidl (siehe Beitrag im Abschnitt AKTUELLES) wurde Herr Dr. Ferdinand REGNER mit der Leitung des Instituts für Weinbau sowie weiterhin mit der Leitung der Abteilung Rebenzüchtung und



Herr Dipl.-Ing. Harald SCHEIBLHOFER mit der Leitung der Abteilung Kellerwirtschaft betraut.



Der Vorstand des Verbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen gratuliert den beiden renommierten Wissenschaftlern und wünscht Ihnen viel Erfolg und Freude in der neuen verantwortungsvollen Position.



Top-Bewertungen und Prämierungen für unsere Weine!

Die Betriebsleiter der Trauben und Wein produzierenden Abteilungen haben heuer den Wünschen des Herrn Direktors entsprochen und eine Vielzahl hervorragender Weine produziert, wofür ihnen extra gedankt sei! Besonders erfreulich ist, dass wir mit unseren Weinen in den drei wichtigsten Weinkategorien - Weißwein, Rotwein und Schaumwein vertreten sind. Aus der Fülle der Auszeichnungen stechen insbesondere folgende Weine hervor:

CSM (Cabernet Sauvignon Merlot) 2016

- » Salon 2019: 2. Platz in der Kategorie „Cuvées & andere Sorten“
- » Niederösterreichische Landesweinkost 2019: Finalist
- » Klosterneuburger Siegelkost 2019: 2. Platz in der Kategorie „Rotwein“

Es handelt sich hierbei um einen typischen Vertreter einer österreichischen Topqualitäts Rotweincuvée mit einer besonderen Sortenkombination bestehend aus 60 % Cabernet Sauvignon, 12 % Syrah, 11 % Ráthay und 17 % Cabernet Franc. Die Trauben stammen aus mehreren Klosterneuburger Lagen mit überwiegend carbonathaltiger Braunerde auf Flyschmergel. Für die Cuvée gelangten nur die besten Trauben des Jahrgangs zur Verwendung. Der Ausbau erfolgte 24 Monate lang größtenteils in neuen Barriques aus Weidlinger- und Ybbstaler Eiche. Der Wein weist einen vorhandenen Alkoholgehalt von 14,8 % vol, einen Gehalt an titrierbaren Säuren von 5,3 g/L und praktisch keinen Restzucker (1,0 g/L) auf. In sensorischer Hinsicht besticht der Wein durch seine tiefdunkle Farbe und seine intensive Aromatik nach dunklen Beeren- und

Cassisaromen sowie feine Röstnoten. Am Gaumen ist er dicht, strukturiert, saftig und mit beachtlicher Länge.

Gelber Muskateller 2018

Dieser fruchtige Weißwein wurde bei der Niederösterreichischen Landesweinkost 2019 mit einer Gold-Medaille ausgezeichnet und hat es geschafft, in den Salon Österreichischer Weine -den elitären Kreis der 250 besten Weine Österreichs- aufgenommen zu werden. Es handelt sich um eine Klosterneuburger Riedencuvée aus mehreren Lagen mit großteils carbonathaltiger Braunerde auf Flyschmergel. Die Analysenwerte lauten: vorhandener Alkoholgehalt 13,2 % vol; titrierbare Säuren 4,6 g/L; Restzucker 3,5 g/L Unser Wein ist ein Gelber Muskateller wie er im Buche steht. Die Nase zeigt sich intensiv fruchtig nach Holunder und einem Hauch von Zitrus. Im Geschmack ist er frisch und überaus trinkanimierend. Ein idealer Wein für die Terrasse im Sommer.

Riesling-Muskateller Sekt 2016

Unser Schulsekt wurde bei der großen deutschen Weinprämierung Mundus Vini 2019 mit Silber und bei der Niederösterreichischen Landesweinkost mit Gold ausgezeichnet. Dieser frische und vor allem fruchtige Sekt ist ein Projekt der Schüler/-innen aus dem IV. Jahrgang der HBLA, welchen sie gemeinsam mit ihrem Fachlehrer OSR Ing. Herbert Schödl vinifizieren. Sie produzieren somit ihren eigenen Sekt für den alljährlichen Maturaball. Der Riesling Muskateller Sekt aus 2016 glänzt mit einer hervorragenden und frischen Frucht nach Marille und Holunder. Am

Gaumen zeigt er klare Präsenz, untermalt von einer prickelnden Säure. Die Trauben (2/3 Riesling und 1/3 Gelber Muskateller) stammen aus mehreren Rieden vom Agnes- Die Versektung erfolgte nach der traditionellen Flaschengärmethode. Der Sekt weist folgende Analysewerte auf: vorh. Alkoholgehalt: 13,0 % vol; titr. Säuren: 6,2 g/L, Restzucker: 9,0 g/L (brut).

Zweigelt (Rotburger) Reserve 2016

Mit diesem trockenen Top-Rotwein haben wir bei der Austrian Wine Challenge (awc) 2018 Silber, bei Mundus-Vini Silber und bei der Klosterneuburger Siegelkost 2019 den 1. Platz in der Kategorie „Rotwein“ errungen. Es handelt sich um eine Riedencuvée aus mehreren Klosterneuburger Lagen mit großteils carbonathaltiger Braunerde auf Flyschmergel. Es wurde eine ausgesprochen

lange Maischestandzeit von knapp einem Monat durchgeführt, welche dem Wein ein dichtes Tanningerüst verlieh. Durch den Ausbau in teils neuen Barriques aus Weidlinger und Ybbstaler Eiche wurde die Struktur noch weiter verfeinert. In der Nase zeigt sich ein intensives Aroma nach Nougat und reifen Kirschen. Am Gaumen breitet sich der Zweigelt (Rotburger) ordentlich aus und weiß durch die mächtige Tanninstruktur und eine schöne Frucht zu gefallen. Der Wein weist folgende Analysenwerte auf: vorh. Alkoholgehalt 13,3 % vol; titr. Säuren 5,2 g/L; Restzucker 3,6 g/L.

Weitere hoch bewertete und ausgezeichnete Weine sind unser Roter Veltliner 2018 (1. Platz bei Klosterneuburger Bezirksweinkost) und noch viele andere sehr gute Weine!!

© Reinhard Eder u. Michael Winkler



Klassentreffen Maturajahrgang 1963

Nach erfolgreichem Abschluß der Reifeprüfung wurde bei der Maturafeier im Stiftskeller Klosterneuburg beschlossen die Klassengemeinschaft weiterzupflegen und sich in unregelmäßigen Abständen – soweit es möglich war – wieder zusammen zu finden.

Dabei wollten wir den weiteren Lebensweg der Klassenkameraden verfolgen und Erfahrungen sammeln, um fachlich das erworbene Wissen in der Praxis umzusetzen.

Weiterführendes Studium, Rückkehr in den elterlichen Betrieb, Praxis im In- und Ausland und manchesmal Wohnortwechsel prägten die nächsten Jahre und Jahrzehnte bis die meisten der Absolventen im Wein- und Obstbau, Pflanzenschutz, in der Forschung und im Lehrberuf eine feste Anstellung fanden.

Die meisten fanden neben dem Beruf auch Zeit für eine Familiengründung und es war dann zum überwiegenden Teil damit der Wohnsitz für die kommenden Jahre festgelegt.

Die Klassentreffen waren weiterhin ein fixer Bestandteil des Jahrganges und so können wir auf eine lange Liste von schönen Momenten in geselliger Runde sowie fachlich ausgerichteten Besuchen zurückblicken:

Die ersten gemeinsamen Reisen und Treffen führten uns nach Ungarn (Budapest 1965), Prag (1967)

und Südtirol (Bozen u. Umgebung, 1969). Es folgten dann mehrere Zusammenkünfte in kleineren Gruppen in der Nähe von und in Wien – und immer wieder mit unseren Partnerinnen!

Die Klassentreffen wurden dann zuerst alle 5 Jahre abgehalten, später nach 3 Jahren und seit 2013 alle 2 Jahre, da uns bereits 3 Kollegen für immer verlassen mußten und der Gesundheitszustand der noch Lebenden da und dort auch seine Zeichen hinterläßt.....

Die weitere Chronologie der zum großen Teil mehrtägigen Reisen mit Betriebsbesuchen: Stammersdorf (1998), Südtirol und Trentino (2003), Trier (2006), Seewinkel und Südbahn (2008), Südtirol (Laimburg, Kaltern, 2010), 50-jähr. Maturajubiläum 2013 (Klosterneuburg, Stammersdorf, Krems, Langenlois), Südsteiermark (2015), Weinreise Ungarn mit Gästen (2017) und letztens Poysdorf (Lednice, Valdice, Falkenstein 2019).

Wir gedenken unserer verstorbenen Kollegen Helmuth Jilek, Hein Wintersberger und Karl Bauer.

© Josef Klima.

Hofrat Dipl.-Ing. Robert STEIDL in Pension

Bald nach Abschluss seines Studiums der Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur in Wien begann Herr Dipl.-Ing. Robert Steidl mit 5. September 1988 als wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Abteilung Kellerwirtschaft der HBLAuBA Klosterneuburg, wo er sich unter der strengen Hand des damaligen Instituts- und Abteilungsleiters beweisen musste. Mit großem Fleiß, Wissensdrang und Ausdauer erarbeitete sich Dipl.-Ing. Steidl mit den Jahren einen außerordentlichen Ruf in Fachkreisen als national und international anerkannter Experte auf dem Gebiet der Önologie. Mit 15. Mai 1996 wurde er zum Leiter der Abteilung Kellerwirtschaft bestellt, bereits fünf Jahre später wurde er außerdem mit der Leitung des Instituts für Weinbau betraut.

Sei es als Kostkommissionsleiter oder Mitglied unzähliger Weinverkostungen und -prämierungen, sei es als Fachautor oder allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger, sei es als Entsandter und Vertreter Österreichs als Weinexperte in EU- und OIV-Gremien - an Dipl.-Ing. Robert Steidl führte kein Weg vorbei!

Sein enormes Fachwissen gab er nicht nur als Vortragender bei Fachveranstaltungen, Kursen und Seminaren weiter, ab 1995 übernahm er überdies den fachtheoretischen Unterricht „Technologie der Traubenverarbeitung“ seines ehemaligen Vorgesetzten, der schwer erkrankte und leider auch verstarb. Die lockere, humoristisch geprägte Art seines Unterrichts kam bei den Schüler/-innen wie auch beim Fachpublikum gut an. HR Steidl war des

weiteren auch als Ressortprüfer für den Fachgegenstand „Landwirtschaftliches Versuchswesen“ und „Pflanzenproduktion“ sowie im Rahmen einer Nebenbeschäftigung als Lehrbeauftragter an der Universität für Bodenkultur aktiv.

Seine verdienstvolle Tätigkeit an der HBLAuBA Klosterneuburg wurde am 8. Juli 2015 durch die Verleihung des „Großen Ehrenzeichens“ entsprechend gewürdigt.

Mit Ende Juli 2019 bzw. in seiner Eigenschaft als Lehrer mit Ende August trat nun HR Dipl.-Ing. Robert Steidl in den verdienten Ruhestand.

© Franz G. Rosner



Kennenlertage des I. Jahrgangs

(2. bis 5. September 2019)



Der I. Jahrgang mit 40 Schüler/-innen startete auch heuer wieder mit den Kennenlertagen ins neue Schuljahr. Betreut von der Outdoor-Akademie sollen verschiedene Spiele und gemeinsame Aktivitäten den Schüler/-innen den Neuanfang erleichtern. Unter der Betreuung der beiden Outdoor-Pädagogen Florian und Anja sowie gemeinsam mit einigen Kolleg/-innen aus dem Lehrerteam wurde die erste Schulwoche dazu genutzt, um eine gute Ausgangsbasis für ein konstruktives und gelungenes Miteinander im Schulalltag für die kommenden fünf Jahre an der HBLA für Wein- und Obstbau zu legen.

Montag, 2. September

Am Montag bezogen alle Neuankömmlinge ihre Zimmer im Schülerheim, und danach ging es in den Festsaal, wo Direktor HR Dr. Reinhard Eder alle Eltern und Schüler/-innen mit kurzen Grußworten emp-

fang und die Eltern zu einer kurzen Schulführung einlud, während der I. Jahrgang gemeinsam mit KV Dipl.-Ing. Susanne Grausenburger eine erste Vorstellungsrunde bei den 40 neuen Schüler/-innen (9 Mädchen und 31 Burschen, wobei 14 Jugendliche aus dem Burgenland, 5 aus der Steiermark, 2 aus Wien und 19 aus Niederösterreich kommen) absolvierte. Nach der Schulmesse in der Stiftskirche gab es das erste gemeinsame Mittagessen im



Schülerheim und eine kurze Einführung ins Leben im Internat mit Erziehungsleiter FOL Ing. Herbert Schödl und in die „Gesunde Schule“ mit Prof. Mag. Gerald Klug. Alle Erzieher/-innen stellten sich kurz vor, und dann ging es los mit den Kennenlertagen, wobei am Agneshof und im Bewegungsraum bis 21.00 Uhr „Kennenlernen“ auf dem Programm stand. Und dann ging's endlich ins Bett – auch die externen Schüler/-innen bleiben während der Kennenlertage im Schülerheim.



Dienstag, 3. September

Am zweiten Schultag ging's zum Haschhof hinauf, wo es bei bestem Spätsommerwetter am gemeinsamen Weg dorthin wieder einige Aufgaben zu lösen galt. Am Abend stand gemeinsames Grillen mit dem Absolventenverband am Agneshof auf dem Programm, und die Schüler/-innen des V. Jahrgangs führten ihre frisch angekommenen Kolleg/-innen durch die Kellerwirtschaftsgebäude am Agneshof.



Mittwoch, 4. September

„Die Stadt Klosterneuburg kennenlernen“ hieß es am Mittwochvormittag, und am Nachmittag und Abend gab es wieder sozialpädagogische Aktivitäten am Schulgelände und am Agneshof. Ein Klassenvertrag wurde erstellt und eine erste Gruppeneinteilung wurde gemeinsam besprochen.

Donnerstag, 5. September

Das Kennenlernen ging nun in die letzte Runde,



und zwar gab es noch einen gemeinsamen Ausflug nach Wien mit Mittagessen auf Einladung der Landwirtschaftskammer und einem Eis am Schwedenplatz. Am Nachmittag erfolgte noch eine kurze Einführung zu Stundenplan, Gruppenaufteilung, Onlinezugängen etc., damit dann am Freitag dem Start in die neue Schullaufbahn mit regulärem Unterricht nichts mehr im Wege stünde.

Wir alle wünschen dem I. Jahrgang alles Gute für die kommenden fünf Jahre an der HBLA und BA Klosterneuburg! Der Anfang ist gemacht, und die erste Schulwoche ist wie im Flug vergangen! Danke an alle Kolleg/-innen, die zum Gelingen der Kennenlertage beigetragen haben! Für die Schüler/-innen war es ein toller Einstieg in einen neuen und aufregenden Lebensabschnitt!

© Susanne Grausenburger

Verbandsreise Cognac-Bordeaux-Armagnac TEIL 1

Geschichte Cognac

Das „Brennens“ von alkoholischen Getränken basiert auf der alchemistischen Kunst der Destillation, die im ausgehenden Mittelalter und in der frühen Neuzeit starke Verbreitung fand. Der Chevalier de la Croix-Marion, einer der Vorfahren der cognacproduzierenden Familie Castelbajac, soll der legendäre „Erfinder“ des Cognacs sein. Der Export von gebranntem und deshalb deutlich länger haltbarem „Wein“ nach England, Irland, Skandinavien, Nordamerika und den Antillen begann im 17. Jahrhundert. Deshalb wurde Cognac auch bis Ende des 19. Jahrhunderts meist zum Trinken wieder auf Weinalkoholstärke rückverdünnt.



Von der französischen Stadt und der allgemeinsprachlichen Bezeichnung von Cognac für Weinbrand darf die Warenbezeichnung Cognac (Kognak) seit 1920 (Versailler Vertrag) für deutsche Produkte nicht mehr verwendet werden. Während im deutschsprachigen Raum häufig von Weinbrand für Cognac-Produkte gesprochen wird, weist der Anhangs III der einschlägigen EU-Verordnung (EG Nr. 110/2008) Cognac als Branntwein aus.



Die Weine werden in Cognacais und in den angrenzenden Anbaugebieten in Charente und Charente-Maritime nach verschiedenen Qualitätsstufen der einzelnen Lagen eingeteilt. Seit 1930 erfolgt die Einteilung in sechs Crus, aufgelistet in der Reihenfolge der Wertschätzung, der aus ihnen hervorgegangenen Cognacs:

- Grande Champagne (13.159 ha)
 - Petite Champagne (15.000 ha)
 - Borderies (3.987 ha)
 - Fins Bois (31.000 ha)
 - Bons Bois (9.308 ha)
 - Bois Ordinaires (Diese Lage umfasst 260.417 ha Weinberge; lediglich 1.101 ha davon dienen dem Anbau von Weißwein für den Cognac)
- Kommt ein Brand zu mindestens 50 % aus der Grande Champagne und der Rest aus der Petite Champagne, wird er als Fine Champagne bezeichnet.

Der Begriff Champagne hat jedoch nichts mit der Champagne, dem Herkunftsgebiet des Champagners, in Nord-Ost Frankreich zu tun. Es wird zwar teilweise behauptet, dass die Bezeichnung Champagne gewählt wurde, da sich die Bodenzusammensetzungen dieser Regionen – trotz ihres

Abstandes von rund 500 km – ähneln, was aber nach einer etwas weit hergeholtten Erklärung klingt. Logischer erscheint die Ähnlichkeit mit dem französischen Ausdruck Campagne (Feldland, Ackerland). Für einige Lagen wurde der Ausdruck Bois (Holz, Wald) gewählt, weil in diesen Gebieten in früherer Zeit Wälder und Buschwerk (Fins Bois) zu finden waren. Es liegt somit nahe, im Wort Campagne auch eine Erklärung der Namensherkunft der ersten beiden Lagen zu finden. Die Bois Ordinaires wurden lange Zeit vernachlässigt, jedoch hat das Haus Camus vor einigen Jahren begonnen, eine Cognac-Serie von der Île de Ré auf den Markt zu bringen.

In der Charente werden hauptsächlich drei Rebsorten angebaut. Ugni Blanc (Trebiano) hat mit gut 90 % der Rebflächen den größten Anteil. Es entsteht ein säurebetonter, leichter Brennwein. Folle Blanche und Colombard teilen sich die restlichen 10 %. Zu den selten verwendeten Sorten zählen Meslier-Saint-François, Jurançon Blanc, Montils, Sémillon, Select und Folignan.

Aus den Trauben wird ein Wein mit ca. 8 – 10 % vol. Alkohol hergestellt, der zwischen November



und März in einer bestimmten traditionellen Brennblase destilliert wird, einem sogenannten alambic charentais, der maximal 30 Hektoliter fassen darf. Die Destillation muss per Gesetz jeweils Ende März abgeschlossen sein.

Die Destille wird nur mit 25 Hektoliter befüllt und es entsteht der 27–30 % vol. Alkohol enthaltende Rohbrand (brouillis). Im zweiten Durchlauf (bonne chauffe) wird nur der Mittellauf, das so genannte „Herz“ (cœur) aufgefangen. Daraus entsteht der Feinbrand mit 60–72 Vol.-% Alkohol, welcher aufgrund des hohen Alkoholgehalts nicht direkt genießbar ist. Der Maximalalkoholgehalt des Feinbrandes von maximal 72 % vol. Alkohol ist ein Unterscheidungsmerkmal zum Weinbrand oder Brandy (bis knapp unter 94,8 Vol.-%).



Die Lagerung im Holzfass bewirkt eine Vermischung der Primäraromen aus dem Wein mit den Sekundäraromen aus dem Holz. Gleichzeitig erhält das klare Eau de vie seine typische Cognac-Färbung. Zwar gilt als Richtschnur „Je dunkler, desto älter ist der Cognac“, jedoch wird die Dunkelfärbung aufgrund der Rückverdünnung vor dem Verkauf durch zuckerbasierte, in begrenztem Maße zulässige Farbstoffe bei der Herstellung beeinflusst (Zuckerkulör). Für die



Lagerung wird meistens französisches Eichholz in unterschiedlichen Größen verwendet. Die Lagerdauer ist abhängig von der Herkunft des Destillats. Zumeist werden die jungen Destillate in neuen und anschließend in alten Eichenholzfässern gelagert. Durch Verdunstung reduziert sich im Fass der Anteil des Alkohols jährlich um rd. 1 bis 1,5 % vol. Alkohol und leichtflüchtiger Komponenten; dadurch wird der Cognac milder im Geschmack. An den alten Kellerwänden ist ein schwarzer Schimmel (*Baudoinia compniacensis*, aus der Ordnung der Rußtaupilzartigen) erkennbar, der durch die Dämpfe genährt wird. Die Kellermeister der verschiedenen Häuser verschneiden die Cognacs („Assemblage“) für den Markt. Der Alkoholgehalt wird durch Verdünnung mit Wasser auf 40 Vol.-% reduziert. Weiter kann bis zu 3 Vol.-% Zucker zugesetzt und mit Zuckerkulör die Farbe angepasst werden.

Das Alter des Cognacs entspricht der Lagerungszeit im Eichenfass und bezieht sich immer auf den jüngsten zur Assemblage zugesetzten Teil,

- » V.S. oder *** (* Sterne): Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens zwei Jahre alt ist (ab dem 1. April des Jahres, das auf die Ernte folgt)
- » V.S.O.P., Vieux, V.O., Réserve: Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens 4 Jahre alt ist. (V.S.O.P. = Very Superior Old Pale (blass))
- » Napoléon, XO, Extra, Hors d'âge, Royal, Très Vieux, Vieille Réserve: Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens 6 Jahre alt ist. Ab dem 1. April 2018 wurde das Mindestalter eines XO allerdings von sechs auf zehn Jahre angehoben.

Viele Häuser verfügen über ein eigenes „Paradies“, ein Lager mit Bränden bis in das 18. Jahrhundert zurück, die in Korbflaschen gelagert werden,

um den Reifungsprozess zu beenden. Besonders hochwertige Cognac-Variationen erhalten Anteile dieser alten Brände und kosten oft über 1.000 Euro pro Flasche.



Hennessy (Jas Hennessy & Co.)



Das Unternehmen setzt 672 Mio. Euro (2009) am Spirituosenmarkt um und beschäftigt 714 Mitarbeiter.

Die Gründung geht auf das Jahr 1765 zurück, als der Offizier Richard Hennessy, der sich Ludwig XV angeschlossen hatte, aus Irland immigrierte und zunächst nur Handel nach GB, Irland und Frankreich betrieb. 1794 exportierte als erstes



Unternehmen bereits in die USA nach Boston. Seit dem Jahr 1813 lautet der Firmenname „Jas Hennessy & Co.“.



Unter der Führung von Kilian Hennessy schloss sich Hennessy 1971 mit dem Champagnerhersteller Moët et Chandon zusammen. 1987 fusionierte diese Koalition Moët Hennessy mit dem Handtaschenhersteller Louis Vuitton zum weltweiten Branchenführer in der Luxusgüterindustrie Moët Hennessy Louis Vuitton (LVMH).

Der Betrieb Hennessy besitzt 180 ha Eigenfläche und kauft von 3.200 ha Zuliefererfläche. 90 % wird die Rebsorte Ugni Blanc verarbeitet und auf 99 % der Rebfläche werden die Trauben mit Maschine geerntet. Nach 30 Minuten Fermentation erfolgt

die Pressung, welche nur pneumatisch erfolgen darf. Es dürfen max. 1200-lt. Reinalkohol pro ha erzeugt werden.



Im Betrieb lagern in 60 Kellern 380.000 Fässer, wovon zwischen Mai und September 10.000 verkostet werden. Die Fässer werden 30-35 Jahre verwendet. 99% der Produktion wird exportiert. Mit einem kleinen Tourismusschiff überquerten wir den Fluss Charante und besichtigten wir den, der Zentrale gegenüberliegenden alten traditionellen Keller. Unter professioneller Führung konnten wir alle produktionstechnischen



Details fragen. Im gestylten Verkaufsraum wurde uns der Vergleich Cognac ohne und mit Eis („on the rocks“) geboten. Für die optimale Temperatur



gibt es viele verschiedene Möglichkeiten und Zugänge. Die meisten Cognactrinker bevorzugen ihre Brantweine bei Handtemperatur und lassen mit ihrer Körperwärme das Glas 8 – 10 Minuten sanft erwärmen. Andererseits wurde uns erklärt, dass mehr Fruchtaromen durch Eis im Glas, über welches Cognac geleert wurde, sensorisch festgestellt werden kann. Wir konnten im Vergleich unsere persönliche Meinung uns bilden.

Chateau Royal de Cognac – Maison de Cognac Otard



Otard ist eine der traditionsreichsten Cognac-Brennereien mit Sitz im Schloss von Cognac. Bis zum Aufkauf der Marke durch den italienischen



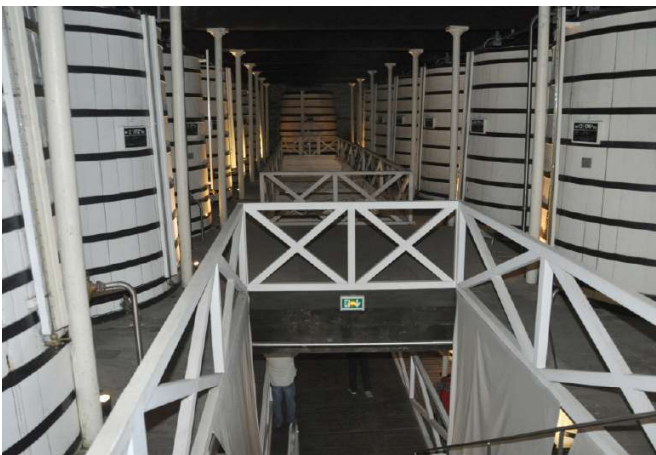
Konzern Martini & Rossi S.p.A. im Jahr 1991 war das Unternehmen in Familienbesitz. Heute ist Otard eine Tochter des US-amerikanischen Bacardi-Konzerns, der seinen Firmensitz allerdings auf den Bermudas hat.



Gründer des Unternehmens war der französische Adlige Jean-Baptiste Antoine Otard (1763–1824), der seinen Stammbaum auf einen Wikinger mit Namen Ottar zurückführte, der im 9. Jahrhundert nach Schottland geflohen war. Familiensitz war das Dunnottar Castle bei Aberdeen in Schottland. Als Anhänger der katholischen Stuarts folgte der Urgroßvater des Firmengründers seinem König Jakob II. (engl.: James II.) im Verlauf der Glorious Revolution (1688) ins Exil nach Frankreich. James O'Tard kämpfte erfolgreich in Diensten Ludwigs XIV. und erlangte deshalb im Jahre 1701



die erbliche Baronswürde. Die Familie ließ sich in der Umgebung von Cognac nieder und widmete sich der Destillation von Wein zu Eau de vie, wobei ihr sicherlich Kenntnisse – und wahrscheinlich auch Fachleute – der Whisky-Brennerei aus ihrer schottischen Heimat von Nutzen waren.



Als Angehöriger des französischen Adels wurde Jean-Baptiste Antoine Otard in der Zeit der Französischen Revolution im Jahre 1793 verhaftet und zum Tode verurteilt, doch wurden er und andere Gefängnisinsassen vom Volk befreit. Zuerst floh er nach England, kehrte jedoch nach kurzer Zeit zurück und erwarb ein Jahr nach der Gründung des Unternehmens im Jahre 1796 das von den Revolutionären als Nationalgut (bien national)

beschlagnahmte Schloss von Cognac im Rahmen einer Auktion. Im Jahre 1804 wurde er zum Bürgermeister von Cognac gewählt. Zwei Jahre zuvor war er zum Mitglied der Ehrenlegion (légion d'honneur) ernannt worden.



Das Schloß ist sehr geschichtsträchtig, da es auch der Geburtsort von Francois I König von Frankreich war. Die Kellereien von Otard erstrecken sich über große Flächen im Schloss von Cognac sowie in neueren Nebengebäuden, wobei die Barrique-Fässer in mehreren Ebenen übereinandergestapelt lagern. Die teilweise mehrere Meter dicken Wände und Gewölbe der alten Schlosskeller sind sehr beeindruckend.

Martell



Martell gilt als einer der ältesten Cognac-Hersteller. Das Unternehmen wurde 1715 von Jean



Martell (1694–1753) gegründet und ist als Teil von Martell Mumm Perrier-Jouët im Besitz des Konzerns Pernod-Ricard.



Der junge Händler Jean Martell, der ursprünglich aus Jersey stammte, begann 1715 seine Tätigkeit als Cognac-Händler am Ufer der Charente und gründete so eines der ersten Cognac-Häuser. Nach seinem Tod im Jahr 1753 führten zunächst seine Witwe, dann seine zwei Söhne und schließlich die Enkel den Handel fort und bauten das Exportgeschäft des Unternehmens aus. 1814 wurde Martell zur beliebtesten Cognac-Marke in England.

1831 erschien Martells erster Cognac und das Unternehmen forcierte seine internationale Expansion immer stärker. 1912 erschien erstmals der Martell Cordon Bleu. 1987 übernahm die Seagram-Gruppe das französische Unternehmen für 1,2 Mrd. USD. Seit der Übernahme einiger Spirituosen der Seagram-Gruppe im Jahr 2001 gehört Martell zur französischen Spirituosen-Gruppe Pernod Ricard.



Zu Beginn des 21. Jahrhunderts kreierte Martell einige neue Cognacs: Martell XO im Jahr 2005, sowie Martell Création Grand Extra im Jahr 2007, in einer Flasche die vom Künstler und Glasdesigner Serge Mansau entworfen wurde. 2006 trat Martell dem Comité Colbert bei, einer Vereinigung, die die Bekanntheit französischer Luxusprodukte auf internationaler Ebene fördert. Das 5 km lange





Archiv verweist auf die lange Geschichte des Unternehmens und Bedeutung für Frankreich. Martell hat sein eigenes Destillationsverfahren entwickelt, bei dem das Unternehmen die traditionelle kupferne Charentais-Brennblase verwendet. Die in der Destillerie verwendeten Techniken, reichen bereits in die Zeit von Jean Martell zurück. Der für die Destillation verwendete Wein ist filtriert. Für die abschließende Reifung wählte Martell feinkörnige Eichenfässer seit 1840. Jährlich werden 3.000 neue Fässer zugekauft. Der Keller stammt aus dem Jahr 1834, jedoch findet die Produktion außerhalb statt und dient deshalb als Repräsentationsräumlichkeit und Verwaltung. Der älteste Cognac im „Paradies“ stammt aus dem Jahr 1802.



Das Unternehmen bewirtschaftet 432 ha Weingärten, die jedoch nur 4% der Gesamtproduktion ausmachen. Es werden Weine und Destillate zugekauft. Für den Zukauf des Destillates aus Grande Champagne werden € 13 pro Reinalkohol bezahlt, aus anderen Regionen ein geringerer



Preis. Das Weinbaugebiet Bois Ordinaires ist sehr groß, jedoch wird nur ein geringer Teil für die Cognac-Erzeugung herangezogen. Martell hat dies begonnen zu ändern. Insgesamt werden 32 Mio. Flaschen pro Jahr verkauft, wobei China zwischenzeitlich den Hauptabsatzmarkt bietet. Das Hektar Weingarten im Anbaugebiet Grande Champagne kostet rd. € 80.000, im Bois Ordinaires rd. € 60.000.

Meukow



1862 reisten Karl und August Meukow (aus Schlesien) im Auftrag des russischen Zaren in die Charente, um Cognac auszusuchen. In Frankreich gründeten sie noch im selben Jahr das Cognac-Haus Meukow. Seit 1969 gehört Meukow zur Compagnie de Guyenne, einem Firmenverbund in Familienbesitz. Seit 1995 ist der Panther das Erkennungszeichen der Nobelmarke.



Das Unternehmen besitzt keine Weingärten sondern kauft junge Weine oder ein bis zwei

Jahre alte Destillate zu. Der Grundwein für das Destillat ist bewusst ungefiltert, der Einfluss der Hefe aus das Destillat ist erwünscht.

Der erfahrene Önologe gab uns erstmals Auskunft über Details der Erzeugung. So beträgt der Hektarertrag bis zu 18.000 kg. Der ph-Wert der Weine liegt bei rd. 3,1 und 16 g Trockenextrakt. Vor der Abfüllung werden den Cognacs infolge der Verdünnung Zuckerkulör sowie z.B. dem VS 10 g Zucker zugesetzt.



Das Unternehmen setzt jährlich 2,5 Mio. Flaschen ab und legt im Verkauf auf die Jahrgangsangabe keinen Wert. Der Grund liegt einerseits auf einem Verschnitt von verschiedenen Jahrgängen zur Erzielung der optimalen Qualität, aber auch andererseits auf das Problem der Bewerbung eines Jahrganges bei einer relativ kleinen Verkaufsmenge.

Erstmals konnte uns auch jemand Auskunft über die steuerliche Situation in Frankreich geben. Erst im Verkauf fallen die Steuern an, sodass keine Sperrlager erforderlich sind. Die Alkoholsteuer beträgt € 16 pro l Reinalkohol (z.B. € 16 x 0,28 cl Flasche x 40 vol. % Alk). Zusätzlich fällt eine Spirituosensteuer von € 1,5 pro 0,7 l an. Auch sind Spirituosen mit 20 % mehrwertsteuerpflichtig.

Remy-Martin



Rémy Martin ist eine Marke des Spirituosenherstellers Rémy Cointreau. Neben verschiedenen Cognacs wird unter dem Namen Rémy Martin auch ein Pineau des Charentes angeboten, eine Art Likörwein.



Rémy Martin hat seinen Sitz in der Stadt Cognac. Der Name geht zurück auf den Charentaiser Winzer Rémy Martin, der das Haus 1724 gründete. Mehr als zwei Jahrhunderte hielt sich das Haus, bis es in den 1920er Jahren von André Renaud übernommen und von Grund auf umstrukturiert wurde.

Zugute kam ihm dabei nicht nur das Vermögen seiner Ehefrau, die das Haus Frapin – inklusive eines an sehr wertvollen Destillaten reichhaltigen Kellers – geerbt hatte, sondern auch seine Erfahrung in der Verschneidung von Cognac.

Besonderes Augenmerk hat seitdem der Maitre du Chai (der Kellermeister) auf den Anteil der sogenannten Methusalems, das sind sehr alte Brände, zu richten. Rénaud legte seit jeher allergrößten Wert auf das Rancio, jenes buttrig-pilzige Aroma, das hochwertige Cognacs auszeichnet. Schon bald machte Renaud die Cuvierung von Bränden aus der Grande und Petite Champagne, dem sogenannten Fine Champagne Cognac, zum hervorstechendsten Qualitätsmerkmal von Rémy Martin.



1965 verstarb André Rénaud im Alter von 85 Jahren und hinterließ das sanierte Haus Rémy Martin seinen beiden Töchtern. Deren Ehegatten André Heriard-Dubreuil und Maximilien Cointreau lieferten sich lange Jahre einen erbitterten Streit um die Vorherrschaft im Unternehmen, was beinahe den Untergang bedeutet hätte. Erst die endgültige Fusion mit Cointreau im Jahre 1990 beendete diese Auseinandersetzung.



Die Brennweine für den Cognac baut Rémy Martin auf 224 Hektar eigener Rebfläche auf fünf Weingütern an (5 % der Gesamtmenge). Zudem existieren Lieferverträge mit über 2.000 Vertragswinzern, die ausschließlich Destillate an Remy-Martin verkaufen.

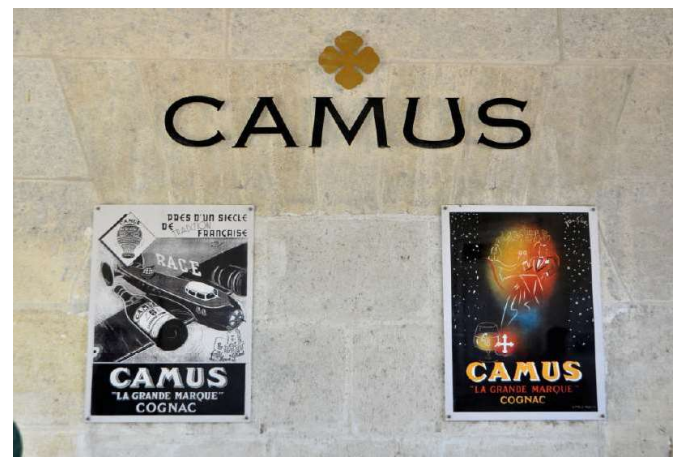


Rémy Martin ist nach eigenen Angaben der zweitgrößte Cognac-Hersteller weltweit mit einem Marktanteil von ca. 15 %.[1] Im Jahr 2006 wurden 1,8 Mio. cases abgesetzt,[1] das entspricht etwa 23 Mio. 0,7-Liter-Flaschen (1 case = 9 Liter). Rémy Cointreau legt die Vorschriften zur Herstellung von Cognac für die Marke Rémy Martin strenger aus als viele andere Hersteller. Es werden Brennblasen verwendet, die erheblich kleiner sind als die von der Appellation Contrôlée vorgeschriebenen Maximalgröße von 25 Hektolitern. Des Weiteren erfahren die Brände eine längere Lagerung, als für die festgelegten Qualitätsstufen (z. B. VS, VSOP etc.) zwingend erforderlich sind. Die Weine werden mitsamt den Sedimenten aus der Reifung abdestilliert. Der Effekt hieraus ist eine besondere Fruchtigkeit und Tiefe des Brandes.

Die Lagerhallen von Rémy Martin können besichtigt werden. Rémy Martin verfügte nach eigenen Angaben als einziges großes Cognac-Unternehmen über eine Kellermeisterin. Im April 2014 gab

die Kellermeisterin Pierrette Trichet ihr Amt an den langjährigen Mitarbeiter Baptiste Loiseau. Als „Kind“ der Region verbrachte er schon in jungen Jahren seine Zeit als Helfer in den Rebbergen der Region Cognac und kehrte nach Wanderjahren in Weinfeldern von Südafrika, Neuseeland und Frankreich zurück in die Heimat. Als langjähriges Mitglied des Tasting Comitees wurde er sorgfältig ausgebildet und aufgebaut und übernimmt jetzt die Verantwortung als Kellermeister von Rémy Martin.

Camus



Camus ist die fünftgrößte Cognac-Brennereien mit Sitz in Cognac in Frankreich. Das Unternehmen befindet sich als einziges der großen Cognac-Produzenten noch immer in Familienbesitz.





Der Gründer des Unternehmens war Jean-Baptiste Camus (1835–1901), der sich – als unabhängiger Winzer – im Jahre 1863 entschloss, den von ihm gebrannten Weinbrand nicht mehr an die bereits bestehenden Cognac-Häuser zu verkaufen, sondern in Zukunft selbst zu vermarkten. Zu diesem Zweck gründete er sein Unternehmen, das sich auch der Qualitätssicherung bzw. -verbesserung widmen sollte, unter dem Namen La Grande Marque. Hauptexportland war England, wo sich die Marke schnell einen guten Ruf erwarb.



Die Söhne Edmond (1859–1933) und Gaston (1865–1945) traten 1894 bzw. 1896 in das väterliche Unternehmen ein. In dieser Zeit wandelte sich der Verkauf des Cognacs von einem Fass- zu

einem Flaschenprodukt. In Russland wurde die Cognac-Marke Camus zum Hoflieferanten der letzten Zarenfamilie.

Die dritte Generation wird repräsentiert durch Michel Camus (1911–1985). Er erneuerte – unter anderen politischen Rahmenbedingungen – die Geschäftsbeziehungen zu Russland und erkannte in den 1960er Jahren als einer der ersten das Geschäftspotential der entstehenden Duty-free-Märkte.



Die jetzigen Firmeninhaber sind in vierter Generation Jean-Paul Camus (* 1945) und in fünfter Generation Cyril Camus (* 1971), die früh die Möglichkeiten des Asiengeschäfts erkannten und ausbauten. Cyril Camus entwickelte überdies eine Cognac-Serie aus Weinen der Île de Ré und er-



weiterte die Produktpalette um eine Kaffeeserie
 Das Château du Plessis ist der Stammsitz der Familie Camus. Es liegt im Norden der Stadt Cognac in den sogenannten borderies und dient heute in Teilen als Restaurant. In den Gewölbekellern lagert ein kleiner Teil der Cognac-Reserve des Hauses Camus.



Elegance-Serie

- CAMUS VS Elegance
- CAMUS VSOP Elegance
- CAMUS XO Elegance
- CAMUS EXTRA Elegance
- Borderies XO
- Extra Dark & Intense



Île De Ré-Serie

- CAMUS Île De Ré fine island cognac
- CAMUS Île De Ré fine island cognac double matured
- CAMUS Ile De Ré fine island cognac cliffside cellar



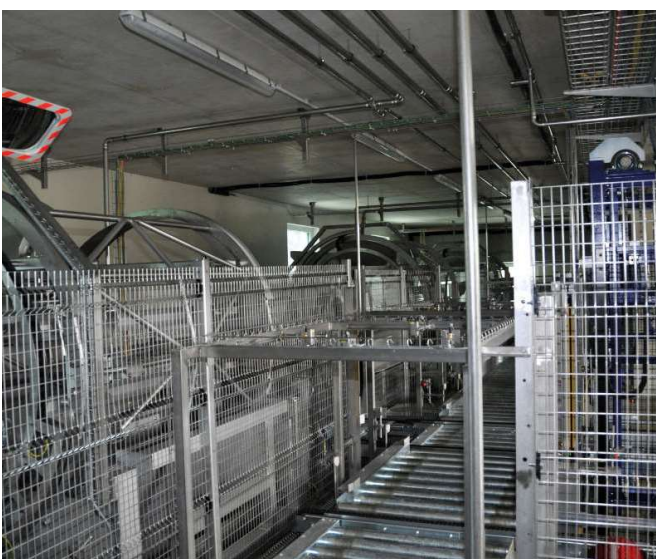
Ein Highlight der Reise war, dass wir uns aus vier verschiedenen Cognacs einen persönlichen Verschnitt zusammenstellen und diesen Cognac als Souvenir mitnehmen konnten.

© Manfred Pastler und Franz G. Rosner

Verbandstreffen Domäne Wachau



Unter der Devise „Qualität ist das unumstößliche Motto“ setzte die Domäne Wachau einen neuen Maßstab. Mit einem neuen zentralen Presshaus in Dürnstein und einem umfassenden Kellerumbau ist es gelungen, eine flexible und schonende Verarbeitung der Trauben technisch innovativ zu installieren. Die jahrelange Erfahrung des Betriebsleiters Heinz Frischengruber (MJg. 1995) floss in diesen Umbau ein. Ein besonderes Augenmerk lag dabei, noch individueller und präziser ausgewählte Lagen



und auch Kleinst-Chargen zu verarbeiten. In der Übernahmezone wurde bewusst ein Staplereinsatz

ausgeschlossen. Die vollautomatische Übernahme und Qualitätsfeststellung ermöglicht eine computergesteuerte Zuordnung und Verarbeitung. Die



neue Übernahme bot auch die Gelegenheit die Altsubstanz des Kellers zu modernisieren und natürliche Faktoren zu integrieren wie z.B. die Schwerkraft, um Arbeitsschritte einzusparen und so durch



geringste Eingriffe Most und Maische zu schonen. Die Weine der Domäne Wachau und insbesondere die Terrassen- und Einzellagen-Weine sollen keine überladene oder alkoholbetonte Weine, sondern fruchtbetonte Weine von einer straffen Mineralität sein, die vom Urgesteinsboden geprägt sind. Mit dieser Investition soll der authentische Herkunft-

scharakter in den Weinen noch weiter ausgebaut werden und die Einzellagen sollen präzise und klar zum Ausdruck gebracht werden.

Der konsequente Qualitätspfad in den letzten Jahren bescherte der Domäne Wachau zahlreiche Auszeichnungen und heuer sogar den Platz 19 der „World's Best Vineyards“. Diese Auszeichnung wird den TOP 50 World's Best Vineyards zuteil. Am 8. Juli fand in London die Prämierung auf Basis von 500 Wein-Experten, Sommeliers und Reise-Journalisten aus aller Welt statt.

Heinz Frischengruber freute sich über den „Kollegenbesuch“ und beantwortete jede Fachfrage. Er gab sehr viele Hintergrundinformationen über die Wachau, den über 300 Mitgliedern aber auch Wein-stilistik. Sowohl im Weingarten als auch im Keller beschreitet die Domäne Wachau einen kompromisslosen Qualitätsweg. In den letzten Jahren wurde Zusammenarbeit mit den Traubenproduzenten verbessert, ein Weingarten-Qualitätsprogramm installiert und seit der letzten Ernte eine Nachhaltigkeitszertifizierung erfolgreich umgesetzt. Ein aufwendiger und schwieriger, jedoch sehr wichtiger Schritt, als die Wachau in der Kategorie „Kulturlandschaft“ in die Liste des Welterbes eingetragen und damit Teil des Weltkulturerbes ist. Als Metaziel des Unternehmens strebt die Domäne Wachau einen gerechten Traubenpreis für die Mitglieder an, der den schwierigen Arbeitsbedingungen in der Wachau entspricht. Nicht nur die mühevollen Arbeit in den Terrassenlagen, auch die Erhaltung der Kulturlandschaft soll dadurch abgegolten werden. Sämtliche Maßnahmen und Anstrengungen sind diesem Ziel untergeordnet und erfolgen über eine überzeugte Qualitätspolitik. In sechs Zweierserien präsentierte Heinz Frischengruber unterschiedliche Lagen und Ausbaustufen, die uns sehr beeindruckten. Weine aus den Rieden

Bruck, 1000-Eimer-Berg, Singerriedel und Achleiten bei Riesling aber auch Kreuzberg, Loibenberg, Axpoint und Kellerberg bei Grüner Veltliner zeigten



uns die hohe Vielfalt der Wachau. Einen besonderen Abschluss bildete eine Beerenauslese Terrassen 2017 sowie ein XA22 Grüner Veltliner Weinbrand. Den Abschluss fanden wir beim Heurigen der Domäne Wachau, welcher erst zum zweiten Mal durchgeführt wurde. In einem atemberaubenden Ambiente konnten wir neben hervorragenden typischen Heurigengerichten mit den hervorra-



genden Weinen den Abend ausklingen lassen. Heinz Frischengruber und Roman Horvath möchte der Verband für die tolle Gastfreundschaft herzlich danken und wünschen ihnen und dem Team weiterhin viel Erfolg.

11. Hefetagung in Klosterneuburg

In diesem Jahr fand die 11. Hefetagung am 4. Juli 2019 in Klosterneuburg statt – ein bisschen früher als sonst, da aus klimatischen Gründen, die Ernte in den letzten Jahren früher stattfand:

Unser Herr Direktor Dr. Reinhard Eder eröffnete die Tagung und betonte die Bedeutung der Forschung in Bezug auf den Klimawandel. Die Tagung selbst wurde wieder von wichtigen externen und hausinternen Fachexpert/-innen mit interessanten Vorträgen unterstützt. Univ. Prof. Matthias Sipiczki von der Universität Debrecen präsentierte seine Forschungsergebnisse über die Dreifachhefe-Hybride (Kreuzung aus drei Spezies, z.B. *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* x *S. uvarum*) und wie sich verschiedene Eigenschaften in einer Hefe vereinen lassen.



Frau Dr. Karin Mandl stellte verschiedene Analysen Methoden aus der Weinmikrobiologie vor und Frau Dipl.-HTL-Ing. Karin Silhavy-Richter vertiefte dieses Wissen durch angewandte Methoden zur Charakterisierung von einzelnen Hefen mittels Markern. Zusätzlich informierte sie



das Publikum über die neusten Trends in der Hefeforschung. Dr. Renata Vadkertiová, Leiterin der Hefestammsammlung in Bratislava, berichtete über die verschiedenen Hefen in Obstbäumen. Dr. Jürgen Siegler, Abteilungsleiter für Oenologie vom staatlichen Weinbauinstitut Freiburg, und Dr. Sibylle Krieger-Weber, Forschungs koordinatorin der Fa. Lallemand, präsentierten eine neue Hefe namens „Laktia“, die durch die Bildung von Milchsäure den Alkohol von Wein bis zu einem 1 vol% Alkohol reduzieren kann. Eine Entwicklung, die seitens des Klimawandels sehr gewünscht wird – mehr Säure und weniger Alkohol und damit trinkfreudigere Weine zu produzieren. In



diesem Bereich wird derzeit sehr viel geforscht. Zusätzlich wurde sehr viel neues Wissen seitens der teilnehmenden Firmen präsentiert. Ing. Joachim Skoff, Geschäftsführer von Skoffoenology, und Dr. Maryam Ehsani, Leiterin der Fermentationsgruppe von Laffort, sprachen über die SO₂ Reduzierung im Wein und deren Management. Herr Dr. Jürgen Fröhlich, Fa. Erbslöh, sprach über Gärverzögerungen mit Hilfe von Bayanus Hefen. Von Herrn Kilian Moser, Fa. Oculyze, und Frau Dr. Kathrin Diesler, Universität Neustadt, wurde ein neues innovatives System vorgestellt. Es handelt sich dabei um Mikroskopie mittels eines Smart-



phones. Auszahlungen werden automatisiert durchgeführt und sind in jedem Keller möglich. Herr Dipl.-HLFL-Ing. Hannes Weniger, Firma Erbslöh, sprach über internationale Trends in der Weintechnologie. Herr Dipl.-Ing. Christian Philipp stellte seine aktuellen Projekte über Herkunftsnachweise vor, und Herr Dr. Reinhard Eder erzählte die neuesten hausinternen Erkenntnisse über das Produkt Kaliumpolyaspartat, ein neues Mittel zur Weinsteinstabilisierung. Dieses Produkt wurde im Rahmen eines EU-Projektes



entwickelt und stellt eine Verbesserung zur Stabilisierung der Weine dar.

Die Versuchsweine unterschiedlicher Hefen für die Weinverkostungen in den Pausen wurden von Christian Gerstdorfer, Mitarbeiter des Landesweingut Retz, zur Verfügung gestellt und betreut.

© Karin Mandl



OIV Masterstudiengang „International Wine Management“



Auch heuer besuchten Student/innen des zweijährigen OIV-Masterstudienganges „International Wine Management“ zum 18. Male das Weinland Österreich. Diese Ausbildung geht auf eine Initiative von Direktor HR Dr. Reinhard Eder zurück, der im Jahre 2002 bewirkte, dass das „Modul „Autriche“ in das enggepackte Programm aufgenommen wurde. Heuer umfasste die Gruppe 16 Studierende. Der erste Tag führte ins Burgenland in das Weingut Erbhof Bayer zum Aussichtspunkt Ried Himmelreich, wo neben der wunderschönen Weingartenlandschaft ausgezeichnete Weine verkostet werden konnten. In der Weinakademie Rust erklärte der Leiter Dr. Josef Schuller die internationalen Ausbildungslehrgänge und präsentierte die Weinlehrstätte. Das Mittagessen wurde im Gasthaus „Zum Herztröpferl“ in Oggau eingenommen und mit Weinen des Weingutes Mad umrahmt. Nach dem Besuch des Bioweingutes Tinhof in Trausdorf an der Wulka und der Verkostung von zahlreichen ausgezeichneten Weinen, konnten die internationalen Student/innen in der Selektion Burgenland in Eisenstadt sich einen Überblick über das hochrangige Weinangebot im Weinland Burgenland machen.

Nachdem die Student/innen erstmalig über ein Wochenende den Österreichbesuch organisierten, konnte auch ein Besuch in der Steiermark erfolgen. Das Weingut Tement beeindruckte die ausländischen Gäste besonders. Neben dem Keller unter dem Weingarten und dem Repräsentations- und Produktionsgebäude fanden die steirischen Weine hohe Anerkennung. Das Mittagessen wurde im traditionellen Weingut und Buschenschankbetrieb Trabos eingenommen. Danach führte die Studienreise zum Weingut Sepp Muster, der auf der Wunschliste der Student/innen stand. Die Philosophie und die Weine des bekannten Weinproduzenten konnten ausführlich diskutiert und verkostet werden, bevor die Heimreise nach Wien angetreten wurde.



Auf Wunsch von zahlreichen OIV Studenten fand eine Besichtigung in der Fassbinderei Stockinger in Waidhofen a.d.Ybbs statt. Besonders in den Weinbaugebieten Bordeaux und Champagne werden die Fässer des renommierten Betriebes geschätzt. Entscheidend dabei sind die Auswahl der Eiche und die langjährige Lagerung des Holzes. Die exzellente Präsentation und die „hautnahe“ Besichtigung aller

Produktionsschritte mit anschließender Vergleichsverkostung unterschiedlich im Holzfass ausgebauter Weine fanden Anerkennung. Nach einem Mittagsbuffet im Schloss Rothschild präsentierte die Domäne Wachau das UNESCO-Weltkulturerbe-Gebiet, den Betrieb und die zahlreich ausgezeichneten Weine. Am Rande sei dabei erwähnt, dass die Domäne Wachau neben Weingut Tement (Rang 15) und Schloss Gobelsburg (Rang 30) auf Rang 19 der Top 50 Worlds Best Vineyards gewählt wurde und damit große und bekannte Häuser wie Veuve Cliquot, Mouton Rothschild und Guigal weit hinter sich gelassen hat. Diese Auszeichnung machte einen besonderen Eindruck auf unsere Gäste. Der Tagesabschluss führte an das IMC am Standort



Gozzoburg, wo eine Vergleichsweinverkostung das Programm abrundete.

Am letzten Besuchstag fand an der HBLAuBA eine Vorlesung über das Weinland Österreich statt und wurden Forschungstätigkeiten präsentiert und diskutiert. Nachdem dem Wunsch der Student/innen nicht nachgekommen werden konnte, die Produktion Zalto-Gläser zu besichtigen, präsentierte der CEO von Zalto-Glas Herr Hinterleitner ausführlich und eloquent die Philosophie und die Produktion. Im Anschluss wurden in drei verschiedenen Zalto-Gläsern zwölf „Wine flights“ gedeckt mit Bewertung vorgenommen. Wie überrascht waren die Gäste als sie von DI Christian Philipp nachträg-

lich erfuhren, dass nur zwei verschiedene Weine laufend eingeschenkt wurden. Wissenschaftlich bietet diese Auswertung eine Grundlage für die richtige Glasauswahl unterschiedlicher Weinstyle. Den Abschluss bildete – ebenfalls ein Wunsch der Student/innen – der Besuch bei Wein & Co, wo die Verkaufsphilosophie, das Weinspektrum sowie Weinauswahl präsentiert und diskutiert wurde. Nach der Verkostung von fünf „Aushängschildern“ der österreichischen Weinwirtschaft flogen die Gäste nach zweieinhalb Monaten Auslandsbesuchen in unterschiedlichen Weinbauländern mit Wissen „gesättigt“ wieder in ihre Heimat zurück. Zahlreiche Gespräche und nachträgliche Emails der Gäste überzeugen uns alljährlich, dass es wichtig ist, das Weinland Österreich diesen jungen und engagierten Student/innen näher zu bringen, insbesondere auch in Hinblick darauf, da ein Großteil international im Weinverkauf tätig ist bzw.



zukünftig sein möchte.

Ein besonderer Dank gilt dabei den alljährlichen Unterstützern der Österreichischen Weinmarketing GmbH, der Wein Burgenland, der Landwirtschaftskammer Steiermark, der Vereinigung österreichischer Önologen und Weinforschern sowie dem Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen.

© Franz G. Rosner

Verkosten, verkosten, verkosten ...

Vielleicht mag es für die Leser/-innen unserer Hauspostille ermüdend wirken, alle Jahre die Berichte über „gleichen“ Verkostungen unter die Nase gehalten zu bekommen. Doch das gehört nun mal für die Mitarbeiter im Institut Weinbau zum Job. Wie für den Hausmeister die Schneeräumung. Und so wie es für ihn es jedes Jahr anderen Schnee gibt, so sind auch jedes Jahr die Weine anders.....

Nach den sensationellen Ergebnissen (siehe April-Ausgabe der „DION-Info“) unserer Schüler/-innen gab es danach wieder ein –etwas lockerer gehaltenes- Sensorikseminar (21. – 22. März 2019) das die Teilnehmer/-innen als hervorragend beurteilten - sieht man von der Qualität der Kursräumlichkeiten ab, wo uns logischerweise die Hände gebunden



sind...

Dann wurde es Zeit für die Weinbewertungen. Als übliche Vorbereitung für die NÖ Landesweinkost wurden am 8. April 2019 bei uns im Hause die Pegelweine auskostenet, die als Richtschnur für die Bewertungen dienen sollen. Sehr erfreulich, dass der Welschriesling von Koll. Dipl.-Ing. Christoph Detz als Pegelwein für diese Sorte mit 16 Punkten auserkoren wurde. Die Auswahl findet nicht einfach

nur durch Punktebewertung statt. Ist diese erfolgt, wird dann gemeinsam diskutiert, welcher Wein im Charakter am besten geeignet ist, um als Richtwert für die jeweilige Kategorie zu dienen.



Doch vor der Niederösterreich-Kost kam heuer wieder Wien (Wiener Landesweinbewertung, 15. – 16. April 2019). Nachdem von HR Dipl.-Ing. Robert Steidl altbewährt simultan zwei Kostkommissionen in unserem Sensorikraum erfolgreich gemanagt wurden, konnte heuer in zwei Tagen die Höchstzahl von diesmal 415 Weinen bewertet werden. Die „Feinheit“ von Wien: es dürfen keine Wiener Winzer/-innen mitkosten, um jegliche heimische



Beeinflussung auszuschließen.

Bei der NÖ Landesweinbewertung im April – wie immer im LK-Bildungszentrum Mold- waren heuer überraschenderweise über 600 Weine mehr angemeldet worden. Somit hatten die Koster über 5.650 Weine und Sekte zu befinden. Dazu sind ca. 150 Personen notwendig, um die Weinlogistik, das richtige Einschenken und das Verkosten sicherzustellen. Die Kostkommissionen arbeiten nur jeweils einen halben Tag, um die sensorische Belastung mit ca. 90 Weinen auch in einem fachlich korrekten Rahmen zu halten.

Die Finalverkostung am 8. Mai 2019 fand in sehr noble Rahmen in der NÖ Versicherung im Regierungsviertel in St. Pölten statt. Dipl.-Ing. Steidl hielt einen Vorsitz der beiden Kostkommissionen - und musste leider zur Kenntnis nehmen, dass unser CSM (Cabernet Sauvignon Merlot) „nur“ auf dem zweiten Platz (!) landete. Doch immerhin – wir



waren im Finale der fünf besten Rotweincuvées! Es braucht fast nicht erwähnt zu werden, dass sich Dipl.-Ing. Steidl als halber „Beutesteirer“ die Ehre gab, in diesem engen Zeitfenster – schließlich kosten fast alle Länder zur gleichen Zeit – einen halben Tag in der Steiermark zu kosten (23. April).

Auch unsere südlichen Nachbarn waren heuer mit fast 2.000 Weinen diesmal auch logistisch an der Grenze des Machbaren. Im Turnsaal der Schule in Haidegg sind vier Kommissionen zugleich zugange, es wird in Vierer-Serien verkostet.

Übrigens: Von den 18 steirischen Landes-siegern



stammen sieben von unseren Absolventen! Die Auswahlkost für den Salon Öster-reichischer Wein fand wie üblich Ende Mai in den Räumlichkeiten der Abt. Kellerwirt-schaft statt, den Kostvorsitz der drei Kommissionen hatten wie immer unsere Mitarbeiter. Tja, mit dem CSM haben wir den Salonsieger knapp verpasst, aber immerhin sind wir mit unserer Rotweincuvée und mit unserem Gelben Muskateller unter den besten 270 Weinen Österreichs!



Ins Wiener Rathaus waren Anfang Juni ausgesuchte Fachleute eingeladen, um bei der Finalverkostung die Wiener Landessieger zu küren; Dipl.-Ing. Steidl war dabei. Erfreulich, aber auch anstrengend, dass die Qualität der Weine, die jeweils in 5- oder 6er Flights gereicht wurden, hoch war, aber sehr knapp bei einander lag. Die Verkostung von fast 80 Weinen wurde wie immer mit einem nachfolgenden Mittagessen, auf das der Herr Bürgermeister der Stadt Wien einlädt,

abgeschlossen. Ein sehr geschätztes Ereignis, das sich der Berichterstatter aufgrund des neuen Bürgermeisters nicht entgehen ließ.

Fazit der Verkostungen:

7 Goldmedaillen in NÖ, davon 1 Finalist 2 Weine im Salon Österreichischer Wein

© Robert Steidl



Treffen der Expertengruppen für die Isotopendatenbank



Treffen der Expertengruppen für die Isotopendatenbank, Isotopenmessungen und „neuartige Analysenmethoden“ im Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige

Am 19.9. und 20.9 trafen sich die drei Arbeitsgruppen rund um die EU-Weindatenbank zu ihrem halbjährigen Austausch. Für Österreich waren wieder DI Stefan Nauer und DI Christian Philipp dabei. Das Projekt beschäftigt sich mit der Kontrolle der Authentizität europäischer Weine. Ein entscheidender Schritt für die Authentizitätsprüfung war die Einführung einer gemeinschaftlichen Datenbank innerhalb der Europäischen Union (EU Weindatenbank) und die Verpflichtung der Mitgliedsstaaten zur Produktion authentischer Weine für die Isotopenanalyse vor rund drei Jahrzehnten. Ein richtiger Durchbruch und Harmonisierung ist aber bis dato leider nicht gelungen. Man merkt

einen gewissen Riss zwischen weinproduzierenden Ländern und weinimportierenden Ländern. Die einen wollen verständlicherweise die eigenen Produzenten vor Überregulierung und Überkontrolle, und die anderen den eigenen Markt vor illegalen Produkten schützen. Man sollte sich aber nicht von den alten, vielleicht nie lösbaren Problemen, entmutigen lassen und in die Zukunft blicken. Zur Diskussion stand unter anderem die intensive Erforschung neuer Techniken zur Überprüfung der Authentizität. Dabei wurde bereits wie bei den letzten Treffen ausführlich über 1H -Non-Targeted-NMR gesprochen. Die Weinkontrolle könnte sich, wie damals vor der Einführung der FTIR Technik an einer Wegscheide befinden. Für uns junge Forscher sind derartige Treffen sehr wichtig für den wissenschaftlichen Austausch und neue Informationen.

© Christian Philipp