



31.03.2015

Nr. 2-15

Landesweinbewertung 2015

Siehe Beilage

KultUrSprung

Am Freitag, dem 13. März, hat in Wien der „Kärntner Kultursprung“ stattgefunden. Diese Veranstaltung war eine Initiative der beiden Brüder Schrittmesser aus dem Metnitztal, die schon seit einiger Zeit ein Lokal in Wien betreiben. Kärntner Winzer waren als Partner dabei und haben diese Veranstaltung, die intensiv von vielen Medien beworben wurde, unterstützt. Weitere Informationen und Bilder sind auf www.kult-ur-sprung.at.

Abverkauf des Handelsbetriebes König

Unser Mitglied Reinhard König ist Anfang Februar verstorben. Er hat in Krumpendorf einen Handel mit Wein- und Obstbauartikeln betrieben. Diesen Handelsbetrieb wird und kann sein Sohn nicht weiter betreiben und daher führt er einen Abverkauf durch. Weiter Informationen bekommt ihr direkt bei ihm bzw. findet ihr auf:

Ing. Alexander König
Telefon: 0681 815 880 14
Email: office@selbermachen.cc
Web: www.selbermachen.cc

Fest der Spargelwirte im Chateau Taggenbrunn

Am Freitag, dem 24. April, veranstalten die Spargelwirte im Weinbaubetrieb Chateau Taggenbrunn ein großes Fest und würden sich über den Besuch von Kärntner Weinbauern freuen. Der Eintritt zur Veranstaltung kostet € 50 pro Person (inklusive Essen und Getränke). Karten sind bei allen Kärntner Spargelwirten erhältlich.

Homepage www.weinauskärnten.at

Die Homepage von „Wein aus Kärnten“ war schon etwas in die Jahre gekommen und schwer zu aktualisieren. Daher war es erforderlich, eine Überarbeitung durchzuführen. Seit kurzer Zeit ist die überarbeitete Homepage mit der neuen Werbelinie von Wein aus Kärnten im Netz.

Gast Intervino

Der Weinbauverband Kärnten hatte heuer gemeinsam mit der Alpe-Adria-Allianz einen Stand auf der GAST-Intervino. Es wurden dort Siegerweine der "Golden Wines of the Alps-Adriatic 2014" präsentiert. Als Unterstützung am Stand war eine ca. zehnköpfige Delegation kroatischer Winzer aus der Gespanschaft Koprivnica-Krizevci in Klagenfurt. Der stellvertretende Vorsitzende der Gespanschaft, Darko Sobota, war ebenfalls in Klagenfurt und wurde von LH Dr. Kaiser, LR. DI Benger und Messpräsident Gunzer im Zuge ihrer Besuche an unserem Stand begrüßt.

Sensorikseminar / Kosterschulung

Im Rahmen des **Fortbildungsprogrammes Weinbau 2/2015** findet auch heuer wieder eine Sensorikschulung statt. Ing. Martin Palz, Weinbauberater der LK Steiermark, wird anhand konkreter Proben Weinfehler und Sortentypizität darstellen. Diese Veranstaltung ist für jene amtlichen Weinkoster, die am 5. Mai bei der Landesweinbewertung mitkosten wollen, verpflichtend.

Termin: Freitag, 10. April, 14 bis 17 Uhr

Ort: Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten

Anmeldung unter (0463) 58 50 DW 1427 oder [wbvk@lk-kaernten.at](mailto:wvbk@lk-kaernten.at)

Anmeldeschluss: Mittwoch, **8. April**

Kosten: € 30,- (für jene, die nicht das gesamte Fortbildungsprogramm gebucht haben)

Weinblattl per E-Mail

Alle jene, die noch nicht Ihre E-Mail-Adresse bekannt gegeben haben, bitten wir dies so rasch als möglich an folgende Adresse zu senden, damit wir das Weinblattl per E-Mail versenden können:

[wbvk@lk-kaernten.at](mailto:wvbk@lk-kaernten.at)

Landesweinbewertung / Bergland-Weinbewertung Einreichung 2015

Am 4. Mai 2015 wird im Obst- und Weinbauzentrum der Landwirtschaftskammer Kärnten zum 9. Mal die Landesweinbewertung durchgeführt. Wie im Vorjahr ist diese auch für Weine aus den anderen Weinbaugebieten der Weinbauregion Bergland offen. Die Verkostung ist ein wichtiges Instrument zur Qualitätssicherung. Sie soll den Weinbauern der Region Hilfestellung bei der Beurteilung und Verbesserung der Qualität ihrer Weine bieten.

Modalitäten

Gemäß den Regularien der Landesweinbewertung setzt sich die Kommission aus zumindest sechs geprüften Kostern (aus ganz Österreich) zusammen. Verkostet wird nach dem 20-Punkte-Schema. Das Ergebnis wird dem Einreicher gemeinsam mit einer verbalen Bewertung zugeschickt.

Weine, die 15,00 Punkte und mehr haben, werden vom Weinbauverband mittels Urkunde **prämiert**. In sieben Kategorien könnten Landessieger ermittelt werden, so jeweils mehr als fünf Weine eingereicht wurden. Da der Landessieg mit einer kostenlosen Bereitstellung von Wein einhergeht (siehe unten), kann jeder schon bei der Einreichung entscheiden, ob sein Wein prämiert und damit ggfs. auch präsentiert werden soll oder nicht. Weine, die aufgrund ihrer Analysewerte oder Ausbauart nicht in die Kategorien passen oder bei denen kein positives amtliches Prüfzeugnis beigebracht wird, können zwar prämiert aber nicht zum Landessieger gekürt werden. Das gleiche gilt grundsätzlich, wenn in einer Kategorie weniger als 6 Weine zusammenkommen.

Einreichtermin: Mo, 27. April 2015, 8-12 Uhr, 13-16 Uhr

Einreichort: Obst- und Weinbauzentrum der LK, Schulstraße 9, 9433 St. Andrä

Kosten: Euro 25,- pro Probe

Menge: 2 Bouteillen je Sorte (0,75 l)

Etikettierung, aus dieser sollte hervorgehen: Name des Produzenten, Bezeichnung des Weines, Sorte(n), Jahrgang, Qualitätsstufe

Einreichkriterien

1. der Wein muss blank sein
2. der Wein muss zur Gänze aus Trauben aus der Region Bergland hergestellt worden sein
3. das beiliegende Formular muss vollständig ausgefüllt beigelegt werden

Prüfzeugnisse

Bei Weinen, die prämiert werden sollen, muss ein amtliches Prüfzeugnis mitgeliefert werden. Es kann sich dabei um den Bescheid der staatlichen Prüfnummer oder um

ein Zeugnis einer methodengleichen Prüfung durch das Bundesamt für Weinbau handeln. Bei Weinen, die auf Basis der Berglandbewertung, auch in den Salon Österreichischer Wein eingereicht werden sollen, muss der Bescheid der staatlichen Prüfnummer beigelegt sein.

Ansonsten muss ein Analysezeugnis vorgelegt werden, aus dem der Gehalt an Alkohol, Restzucker, titrierbarer Säure und freiem SO₂ hervorgeht. Wenn es keine diesbezüglichen Analysezeugnisse (z. B. eben im Rahmen der Prüfnummer) gibt, wird der Wein gegen € 12,- im Labor des Obst- und Weinbauzentrums auf diese Parameter untersucht (zusätzliche Probemenge 250 ml).

Einreichkategorien

1. Klassische Weiß- und Roséweine (2013 und 2014, bis 12,5 %vol. und trocken, kein merkbarer Holzeinfluss, keine Burgunder-Sorten)
2. Burgunderweine klassisch (Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, max. 4,0 g/l Restzucker, max. 12,9 %vol. Alk., kein Holzeinsatz)
3. Kräftige Weiß- und Roséweine (Jahrgang egal, über 12,5 %vol. und trocken, merkbarer Holzeinfluss möglich)
4. Klassische Rotweine (2013 und 2014, trocken, kein merkbarer Holzeinfluss)
5. Holzgelagerte Rotweine (Jahrgang egal, trocken, merkbarer Holzeinfluss nötig)
6. Süßweine (Jahrgang egal, Alkohol egal, ab halbtrocken, merkbarer Holzeinfluss möglich)
7. Perlende Weine (keine Einschränkungen)

Wenn in **beiden Rotweinkategorien** jeweils weniger als sechs Weine eingereicht worden sind, so werden die Kategorien zusammengelegt und gemeinsam finalisiert. Kommt eine der beiden Kategorien zustande, so wird nur diese finalisiert, die zweite nicht. Wenn in der Gruppe „**Klassische Weiß- und Roséweine**“ aufgrund des Alkoholgehaltes weniger als 6 Weine zusammenkommen, so darf seitens der Kostleitung die Alkoholgrenze auf einschließlich 12,6 %vol (vorhandener Alkoholgehalt) erhöht werden, damit die Gruppe finalisiert werden kann. Sind dann noch immer zu wenige Weine vorhanden, so darf nochmals auf 12,7 %vol. erhöht werden.

Präsentation der Prämierten

Die Landessieger und die für den Salon Österreichischer Wein nominierten Winzer werden mit ihren Siegerweinen bzw. nominierten Weinen im Rahmen einer Präsentation vor Medienvertretern der Öffentlichkeit vorgestellt. Von den Weinen müssen dafür jeweils sechs Flaschen kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

Salon Österreichischer Wein

Heuer besteht für die Weinbauregion Bergland wieder die Möglichkeit, mit 10 Weinen am Salon Österreichischer Wein teilzunehmen. Die Nominierung erfolgt auf Basis der Ergebnisse der Bergland-Weinbewertung. Gemäß der Bestimmungen des Salon dürfen jedoch grundsätzlich Österreichische Qualitätsweine nominiert werden, in deren Bescheid eine Einreichmenge von mindestens 1000 Liter angegeben ist. Die Einreichplätze werden von den Vorständen der Weinbauverbände Vorarlberg, Tirol, Oberösterreich und Kärnten gemeinsam bestimmt.