

SALON Konzept 2009

(ÖWM– 26.02.2009 Wien)

ÖSTERREICH WEIN 



Abkürzungen:

IK.....Interprofessionelles Komitee

ÖWM.....Österreichische Weinmarketingserviceges.m.b.H.

ÖWI.....Österreichisches Weininstitut

1. Synopsis

Weine:

- 250 gebietstypische Weine im SALON + 10 Sekte & Co österreichweit
 - 210 Weine Landesprämierungen
 - 40 Weine Fachnominierungen
 - + 10 Sekte & Co Landesprämierungen
- Landesprämierungen bleiben gleich. Die Gebiete haben auch die Möglichkeit selbst die Vorauswahl für den SALON zu treffen.
- Die Anzahl der Plätze der Weinbaugebiete wird nach Prüfnummerneinreichung (1/2) sowie Fläche (1/2) für die SALON-Finalverkostung nominiert.
- Die kleineren Gebiete können min. 12 Weine für die SALON-Finalverkostung nominieren.
- Die IKs nominieren für ihr Gebiet die Weinkategorien.
- Jedes Weinbaugebiet muss zwar eine Mindestanzahl an Weinen in den definierten Weinkategorien im SALON haben, der Rest der Plätze wird je nach Abschneiden in der SALON-Finalverkostung vergeben. Im SALON wird die Qualität in den Weinbaugebieten berücksichtigt.
- SALON-Sieger werden gebietsübergreifend in festgesetzten Kategorien ermittelt.
- SALON-Sieger können nur Weinkategorien bekommen, die mindestens in zwei Weinbaugebieten nominiert werden.
- Auserwählte: Fachmagazine nominieren genauen Wein aus IK-Vorgabe der Weinkategorien (keine Sortenvielfalt); Sommeliers und Fachjournalisten nominieren Weingut und Rebsorte.
- Mindestanzahl Weine: 500 Fl. (Prädikate 0,375) bzw. 2.000 Fl. (0,75 Liter)

Buch:

- alle 250 Weine und 10 Sekte & Co im SALON Buch
- Vertrieb Trafiken, Buchhandel, Partner

Präsentation/Tournee 2008:

- Alle Weine werden auf der SALON Tournee präsentiert.
- 200,- Euro +Mwst. Teilnahmegebühr für jeden SALON-Platz
- Gratisanlieferung für Tournee und sonstige Verkostungen:
 - SALON Sieger: 72 Fl. (0,75) bzw. 72 Fl. (0,375)/Wein
 - SALON Auserwählte: 72 Fl. (0,75) bzw. 72 Fl. (0,375)/Wein
 - Fixplätze: 60 Fl. 0,75l bzw. 60 Fl.0,375l
 - SALON Winzer:
 - Kategorie „klassisch“ inkl. Welschriesling : 36 Fl. (0,75 Liter)/Wein
 - Kategorie „kräftig“ inkl. Riesling, Sauvignon Blanc und Sortenvielfalt weiß, Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir, Cuvee & andere Sorten , Spätlese/Auslese (weiß) und Sekt&Co: 60 Fl. (0,75 Liter) und hohe Prädikate: 60 Fl. (0,375 Liter)

Nachkauf zum Großhandelspreis.

2. Auswahl

250 SALON Weine

210 Weine
Landesprämierungen
 (In der SALON-Finalverkostung werden ca. 340 Weine bewertet.)

40 Weine
Fachnominierungen
 (Sommeliers, Fachjournalisten und Fachmagazine)

Aufteilung Plätze:
 Die 210 SALON-Plätze werden nach Fläche (50%) und Prüfnummerneinreichungen (50%) verteilt; diese Anzahl wird mit 1,5 multipliziert und ergibt die Weine, die zur Verkostung eingereicht werden können (min. 12 Plätze pro Gebiet). Für jedes Gebiet wird eine Mindestanzahl an Plätzen im SALON vorgesehen (210 – 25%):

Weinbaugebiet	Min.	Max.
Süd-Oststeiermark	6	12
Südsteiermark	9	18
Weststeiermark	4	12
Wien	4	12
Neusiedlersee-Hügelland	14	28
Neusiedlersee	23	46
Mittelburgenland	6	12
Südburgenland	4	12
Weinviertel	38	76
Wachau	6	12
Kamptal	14	28
Kremstal	9	18
Traisental	4	12
Wagram	9	18
Thermenregion	6	12
Carnuntum	4	12
Summe		340

Nominierung durch Sommeliers, Fachjournalisten, Fachmagazine und Weinguides:

Fachmagazine & Weinguides	20
Unabhängige Fachjournalisten	5
Sommeliers	15
In Summe:	40

10 SALON Sekte & Co
 (Die besten 10 % der Landesprämierungen kommen in die SALON-Finalverkostung.)

2.1. Weine aus den Landesprämierungen (210 Weine + 10 Sekte & Co):

An der Durchführung der Landesprämierungen ändert sich nichts. Die IKs haben die Möglichkeit die Vorauswahl für den SALON auch selbst zu treffen. Die Voraussetzungen dafür sind:

- Die Verkostung findet zeitgleich zur Landesprämierungsverkostung statt.
- Die Kostkommission ist gleichwertig.
- Es werden die Kriterien der Landesprämierung übernommen.

Die besten Weine kommen in die Finalverkostung der Landesprämierungen. Das Gebiet nominiert direkt für den SALON.

Pro Weinbaugebiet ist die Anzahl der Weine (min. 12 Weine) definiert, die für die SALON-Finalverkostung aus den Landesprämierungen nominiert werden muss (in Summe ca. 340 Weine). Das ist die maximale Anzahl an Weinen, die pro Gebiet in den SALON kommen kann. Zusätzlich ist pro Gebiet eine Mindestzahl festgelegt. Diese Weine müssen mindestens aus dem jeweiligen Gebiet im SALON vertreten sein (min. 4 Weine).

2.1.1. Ablauf

1. Nominierung von Weinkategorien durch die IKs
2. Einreichung der Landesprämierungen
3. SALON-Finalverkostung
4. Auswertung (SALON-Plätze, SALON-Sieger)

2.1.2. Nominierung von Weinkategorien durch die IKs

Welche Weinkategorien eines Weinbaugebietes zukünftig im SALON vertreten sein werden, bestimmen die IKs. Dazu legt jedes IK für sein Weinbaugebiet Weinkategorien mittels Antwortblatt an die ÖWM fest. Dabei muss beachtet werden, dass sowohl die Anzahl der Weine, die in die SALON-Finalverkostung kommen sollen, nominiert werden als auch die Mindestplätze pro Weinbaugebiet mit Weinkategorien definiert werden.

Es gibt vordefinierte Weinkategorien, die ein Gebiet für die eigene Nominierung verwenden kann:

- Grüner Veltliner klassisch, =< 12,9 % Alk, =< 4g RZ
- Grüner Veltliner kräftig, trocken
- Riesling, trocken
- Burgundersorten klassisch (Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay) =< 12,9 % Alk., =< 4g RZ, kein spürbarer Holzeinsatz
- Burgundersorten kräftig (Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay), trocken
- Sauvignon Blanc, =< 4g RZ
- Welschriesling, =< 4g RZ
- Sortenvielfalt, weiß, =< 12g RZ (Hier kann das IK Plätze für spezielle Sorten und Weintypen vergeben.)

- Fruchtige Rotweine, klassisch, =< 13 % Alk., =< 4g RZ, (alle Qualitätsrebsorten,rot), fruchtig, moderater Alkohol, Jahrgang 2008 oder 2007
- Zweigelt, =< 4g RZ, große Weine
- Blaufränkisch, =< 4g RZ, große Weine
- St. Laurent, =< 4g RZ, große Weine
- Pinot Noir, =< 4g RZ, große Weine

- Cuvées & andere Sorten, =< 4g RZ, große Weine (Hier kann das IK Plätze für spezielle Sorten und Weintypen vergeben.)
- Spätlese/Auslese (weiß), =< 60 g RZ
- hohe Prädikate (weiß und rot), > 60 g RZ

Anmerkung zu den neuen Rotweinkategorien:

Rotwein fruchtig, bis 13% Alk:

Die vom Markt her immer stärker nachgefragte Klasse fruchtiger Rotweine mit moderatem Alkoholgehalt wurde als neue Rotweinkategorie für alle Qualitätsrebsorten definiert. In diese Kategorie fallen nun auch die klassischen, eher leichteren Zweigelt und Blaufränkisch, aber auch Blaue Portugieser, Blauburger, leichtere Blaue Burgunder etc. Eine elegante, reintonige Fruchtigkeit ohne spürbare Holznote, ein Alkoholgehalt bis maximal 13%, ein jugendlich frischer Charakter und eine angenehme Balance sind die wichtigsten Anforderungen an SALON-Weine dieser Kategorie.

In allen anderen Kategorien (Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir, Cuvées & andere Sorten) werden die größten Rotweine der jeweiligen Sorten oder Cuvées prämiert. Dabei soll Finesse, Komplexität, Reintönigkeit, Stil und Sortencharakter stärker als Alkohol und Wucht bewertet werden. In diesen Kategorien ist der Ausbaustil nicht vorgeschrieben. Es können also sowohl klassische als auch in Barriques ausgebaute Weine in den SALON kommen. Es ist darauf zu achten, dass eine eventuelle Holznote gut in das Bukett integriert ist. Weine mit dominantem Holzton sind auszuschneiden.

Diese Kategorien wurden mit den IKs abgestimmt. Deshalb können die IKs nur diese Kategorien für die Nominierungen verwenden.

2.1.3. Einreichung der Landesprämierungen

Die ÖWM gibt den Landesprämierungen die Nominierung der jeweiligen IKs bekannt. Nach diesem Schlüssel stellen die Vertreter der Landesprämierung die Weine zusammen, die in die SALON-Finalverkostung kommen sollen.

Aus den Landesprämierungen werden die besten 10% der Sekte und Perlweine in die SALON-Finalverkostung nominiert. Es müssen von jedem Bundesland 50% österreichische Qualitätssekte nominiert werden.

	Max. Anzahl Nominierungen Sekt & Co
Niederösterreich	8
Burgenland	6
Steiermark	4
Wien	3

Fix für den SALON qualifiziert sind die vier besten Schilcher aus der Weststeiermark. Diese werden direkt aus den Landepremierungen in den SALON nominiert. Die anderen 8 SALON-Finalisten aus diesem Gebiet (kein Schilcher) müssen sich in den jeweiligen Kategorien behaupten.

2.1.4. SALON-Finalverkostung

Die SALON-Finalverkostung wird an zwei Tagen stattfinden. Der Anteil Weinakademiker und Diplomsommeliers mit amtlicher Verkosterprüfung muss ca. 50% der Jury ausmachen. Die

restlichen Sitze werden von Journalisten und von Weinberatern aus dem Bereich der Weinbauschulen und Kammern, unter der Voraussetzung der amtlichen Verkosterprüfung, besetzt. Winzer dürfen sich an der Verkostung nicht beteiligen.

Alle SALON-Weine werden nach Rebsorten verkostet. Die besten 3-5 Weine pro Sorte kommen in die Sieger-Finalverkostung. Sollte dabei ein Wein sein, welcher in seiner Weinkategorie im Weinbaugebiet nicht in den vordefinierten Weinkategorien vorkommt (siehe 2.1.2.), kommt der Nächstgereichte in das Sieger-Finale.

Folgende Weinstile sind in der Finalverkostung rigoros abzulehnen:

- Sauvignon Blanc Ton bei Grünen Veltliner
- Holzeinsatz bei den klassischen Rotweinen
- Überschreitung der Alkoholgrenze

2.1.5. Auswertung

In den SALON schaffen es die besten 210 von 340 Weinen. Pro Weingut/-kellerei dürfen max. 3 Weine im SALON vertreten sein (inklusive der Fachnominierungen – siehe 2.2).

SALON-Sieger wird nur für eine Weinkategorie vergeben, die in min. zwei verschiedenen Gebieten nominiert wurde (siehe 2.1.2.).

Sekt & Co: Aus den Landesprämierungen werden die besten 10% der Sekte und Perlweine aus den Bundesländern eingereicht, 10 davon kommen in den SALON. Es gibt keinen SALON-Sieger bei Sekt.

2.2. Weine der Fachnominierungen (40)

2.2.1. Fachmagazine und Weinguides

Die Fachmagazine und Weinguides (20 Plätze) bekommen von der ÖWM die Vorgabe, aus welchen Weinbaugebieten die Weine nominiert werden müssen. Der zu nominierende Wein muss einer gebietstypischen Weinkategorie (IK Nominierung) entsprechen. Die Fachmagazine und Weinguides haben dabei einen genauen Wein zu benennen. Sollte der Winzer kein Interesse an einer Teilnahme haben, so muss ein Alternativvorschlag nominiert werden. Diese SALON-Plätze werden fix vergeben.

2.2.2. Sommeliers und Fachjournalisten

Für Sommeliernominierungen stehen 15 SALON-Plätze zur Verfügung, für Fachjournalisten 5 SALON-Plätze. Sommeliers und Fachjournalisten geben Präferenzlisten ab. Dabei wird angenommen, dass es sich um Weine handelt, welche sich am Markt erfolgreich behauptet haben. Die meistnominierten Weingüter/-kellereien kommen in den SALON. Nominiert werden Betrieb und Rebsorte. Welcher Wein schließlich in den SALON kommt, wird dem Winzer/der Kellerei frei gestellt.

2.2.3. SALON-Auserwählte (10)

Aus den 40 nominierten Weingüter/-kellereien der Fachmedien werden 10 SALON-Auserwählte bestimmt. Dies sind die in Summe meistnominierten Weingüter/-kellereien.

Vergabe innerhalb der Bundesländer:

- NÖ 4
- Bgld 3

- Stmk 2
- Wien 1

Auf Grund der Durchschnittsstimmenanzahl und anschließender Addition der gewichteten Mittelwerte der einzelnen Gruppen ergibt sich die Reihung:

Der 1. Platz erhält 10 Punkte, der 2. Platz 9 Punkte etc.; Die Punktebewertungen aus allen Nominierungsgruppen werden addiert und ergeben die Betriebe im „Kreis der Auserwählten“ ohne Berücksichtigung von Sorte, Herkunft und Qualitätsstufe. Bei Punktegleichheit wird dem Weingut mit den meisten ersten Plätzen der Vorzug gegeben. Ist auch die Anzahl der ersten Plätze gleich, so entscheidet die höhere Anzahl der zweiten Plätze usw.

3. Teilnahmebedingungen

3.1. Art der Proben

Zugelassen sind österreichische Qualitätsweine mit staatlicher Prüfnummer und österreichische Sekte und Perlweine, welche nachstehende Bedingungen erfüllen. Pro Betrieb können maximal drei Weine in den SALON aufgenommen werden.

- a) Flaschen bis zu max. 0,75 l
- b) zum Zeitpunkt der Anmeldung in Flaschen gefüllt
- c) folgende Mindestvorratsmengen:

Prädikatswein in Halbf Flaschen (0,375)	500	Flaschen
alle anderen Weine + Sekte/Perlweine	2.000	Flaschen (PN 1.500 Liter)

3.2. Wein für Präsentationen und Verkostungen

Zu Präsentationszwecken wird dem ÖWI folgende Anzahl an Flaschen kostenlos zum Ausschank an allen Stationen der SALON-Tournée und für sonstige Verkostungen zur Verfügung gestellt:

- **SALON-Sieger:** 72 Flaschen (0,75 Liter), hohe Prädikate: 72 Flaschen (0,375 Liter oder aliquote andere Flaschengröße)
- **SALON-Auserwählte:** 72 Flaschen (0,75 Liter), hohe Prädikate: 72 Flaschen (0,375 Liter oder aliquote andere Flaschengröße)
- **Alle Fixplatz-Starter** stellen 60 Flaschen 0,75l bzw. 0,375l (oder die aliquote Menge einer anderen Flaschengröße) zur Verfügung.
- **alle anderen SALON-Winzer für Weinkategorie „klassisch“ inkl. Welschriesling:** 36 Flaschen (0,75 Liter oder aliquote andere Flaschengröße) (Anwesenheit des Winzers ist nicht vorgesehen!)
- **alle anderen SALON-Winzer für Weinkategorie „kräftig“ inkl. Riesling, Sauvignon Blanc und Sortenvielfalt weiß, Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir, Cuvee & andere Sorten, Spätlese/Auslese (weiß) und Sekt&Co:** 60 Flaschen (0,75 Liter) (Anwesenheit des Winzers ist nicht vorgesehen!)

- **alle anderen SALON-Winzer für Weinkategorie hohe Prädikate (weiß u. rot):** 60 Flaschen (0,375 Liter oder aliquote andere Flaschengröße) (Anwesenheit des Winzers ist nicht vorgesehen)!
- **Alle Fixplatz-Starter** stellen 60 Flaschen 0,75l bzw. 60 Flaschen 0,375l (oder die aliquote Menge einer anderen Flaschengröße) zur Verfügung.

Die für den „SALON Österreichischer Wein“ zur Verfügung gestellten Weine und Sekte/Perlweine gehen in das Eigentum der Veranstalter über, wobei Restflaschen entsprechend für Verkostungen und Schulungen verwendet werden. SALON-Teilnehmer verpflichten sich, bis 31. Oktober des jeweiligen SALON Jahres weitere 60 Flaschen zum Netto-Listenpreis für den Ab- Hof-Verkauf abzüglich 30 % Rabatt für Werbezwecke frei Lager in Korneuburg zu liefern. Danach verfällt die Reservierung.

3.3. Kosten für die Teilnahme

Die Teilnahme am SALON ist mit einer geringen Kostenbeteiligung in der Höhe von 200 Euro (netto) pro SALON-Wein verbunden. Ist ein Winzer nicht bereit, diesen Betrag zu bezahlen, verfällt sein SALON-Platz und der nächstgereichte Winzer/Kellerei nimmt diesen ein.

4. Präsentationen/Tournee

4.1. Erstpräsentation

Die Weine der SALON-Sieger und SALON-Auserwählten werden zur Verkostung angeboten. Im Anschluß wird ein exklusives Gala-Diner veranstaltet, bei dem die SALON-Sieger und SALON-Auserwählten im Kreise geladener Gäste geehrt werden.

4.2. Bundesländertournee 2008

Alle 250 Weine und 10 Sekte werden an jeder SALON-Station präsentiert. Eine Anwesenheit der Winzer ist prinzipiell nicht vorgesehen, die Weine werden von der ÖWM ausgeschenkt. Zur Verkostung gibt es neben dem SALON-Buch (250 Weine) pro Station eine Verkostungsliste. Der Aufbau der Verkostung (Casinos) erfolgt nach dem SALON-Buch!

Ein Beispiel

Kamptal:

Es werden 28 Weine aus dem Kamptal aus der Landesprämierung für die SALON-Finalverkostung nominiert. Das IK hat die Möglichkeit, diese 28 Plätze auf Weinkategorien aufzuteilen.

Angenommen, das IK nominiert die Weinkategorien und Plätze wie folgt:

	Max. Plätze	Min. Plätze	Weinkategorie	Jhg.
Weinkategorie 1:	10	8	Grüner Veltliner klassisch	2007
Weinkategorie 2:	9	5	Riesling	2007
Weinkategorie 3:	5	1	Zweigelt klassisch	2006
Weinkategorie 4:	4		Sortenvielfalt	2007
Summe	28	14		

Diese 28 Weine kommen in die SALON-Finalverkostung. Die Mindestplätze aus dem Weinbaugebiet müssen auf jeden Fall in den SALON kommen, d.h. das Kamptal ist mit zumindest 8 GV klassisch, 5 Rieslingen und einem Zweigelt vertreten. Maximal können im Kamptal 28 Weine in den SALON kommen, wenn sich das Kamptal in den Verkostungen gegenüber den anderen Gebieten durchsetzt. Da Grüner Veltliner klassisch, Riesling, Zweigelt klassisch sicherlich auch in anderen Weinbaugebieten nominiert wird, können diese Weinkategorien auch zu SALON-Siegern werden. Ein Kamptaler Chardonnay (welcher durch die Sortenvielfalt nominiert wurde) würde im Sieger-Finale durch den nächstgereihten Chardonnay aus einem anderen Weinbaugebiet, wo diese Weinart zumindest 1 fixen SALON-Platz hat, ersetzt. Im SALON ist er trotzdem.

5. Fazit

Vorteile:

- 250 Weine +10 Sekte/Perlweine können im SALON vertreten sein
- Gebietstypen werden stärker berücksichtigt (IK bestimmt Weinkategorien im SALON)
- Durch die Einbindung der IK's wird die Bedeutung des SALONs gestärkt
- Landesprämierungen bleiben unverändert.
- Weinbaugebiet können mit guten Qualitäten mehr Plätze im SALON gewinnen.

Nachteil:

- Gebietsuntypische Weinstile können nicht SALON-Sieger werden