

SALON Konzept 2010

(ÖWM– 26.11.2009 Wien)



Abkürzungen:

IK.....Interprofessionelles Komitee

ÖWM.....Österreich Weinmarketing GmbH.

ÖWI.....Österreich 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 allen Kategorien ermittelt.
- Auserwählte: Fachmagazine und Sommeliers nominieren einen konkreten Wein; Fachjournalisten nominieren die Top 10 Weingüter des Jahres. Aus diesen 40 Weinen sind die 10 meistbewerteten Weine im „Kreis der Auserwählten“.
- 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 2010:

- 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 „Schmeckerte“, Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir, Cuvee & andere Sorten, Spätlese (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	11
Sommeliers	9
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, $\leq 12,9$ % Alk, ≤ 4 g RZ
- Grüner Veltliner kräftig, trocken
- Riesling, trocken
- Burgunder & Alt-Österreicher, klassisch (Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Zierfandler, Rotgipfler, Neuburger, Roter Veltliner, Gemischter Satz und Cuvées (inkl. GV, außer Aromasorten)) $\leq 12,9$ % Alk., ≤ 4 g RZ, kein spürbarer Holzeinsatz
- Burgunder & Alt-Österreicher, kräftig Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Zierfandler, Rotgipfler, Neuburger, Roter Veltliner, Gemischter Satz und Cuvées (inkl. GV, außer Aromasorten)), trocken
- Sauvignon Blanc, ≤ 4 g RZ
- Welschriesling, ≤ 4 g RZ
- „Schmeckerte“, weiß, Muskateller ≤ 4 g RZ, Traminer, Muskat Ottonell, Müller Thurgau ≤ 12 g, trocken od. halbtrocken (Hier kann das IK Plätze für spezielle Sorten und Weintypen vergeben.)
- Fruchtige Rotweine, klassisch, $\leq 13,2$ % Alk., ≤ 4 g RZ, fruchtbetont, (alle Qualitätsrebsorten,rot), moderater Alkohol, Jahrgang 2009 oder 2008

- 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), =< 70 g RZ
- hohe Prädikate (weiß und rot), > 70 g RZ

Anmerkung zu den Rotweinkategorien:

Rotwein fruchtig, bis 13,2% Alk:

Die vom Markt her immer stärker nachgefragte Klasse fruchtiger Rotweine mit moderatem Alkoholgehalt wurde als neue Rotweinkategorie ab dem SALON 2009 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, reintönige Fruchtigkeit ohne spürbare Holznote, ein Alkoholgehalt bis maximal 13,2%, 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 Landesprämierungen 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 Vorraussetzung 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.

Folgende Weinstile sind in der Finalverkostung rigoros abzulehnen:

- Sauvignon Blanc Ton bei Grünen Veltliner
- Spürbarer Holzeinsatz bei den klassischen, fruchtigen 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).

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 mit welchem Jahrgang 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. Im SALON-Buch wird jeder von einem Fachmagazin nominierte Wein als Empfehlung des Magazins gekennzeichnet.

2.2.2. Sommeliers und Fachjournalisten

Für Sommeliernominierungen stehen 9 SALON-Plätze zur Verfügung. Die Sommelierverbände aller Länder sowie der Bundesverband nominieren jeweils 1 Fixplatz (Weingut, Weinname, Jahrgang) und eine Präferenzliste der 10 besten Betriebe.

Dabei wird angenommen, dass es sich um Weine handelt, welche sich am Markt erfolgreich behauptet haben.

Für Journalistennominierungen stehen 11 SALON-Plätze zur Verfügung. 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 entsprechend den gültigen SALON-Kategorien.

2.2.3. SALON-Auserwählte (10)

Aus den 40 nominierten Weingüter/-kellereien der Fachmedien, Sommelierverbände und Fachmagazinen 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 Halbflaschen (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).
alle anderen SALON-Winzer für Weinkategorie „kräftig“ inkl. Riesling, Sauvignon Blanc und „Schmeckerte“, Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir, Cuvee & andere Sorten, Spätlese (weiß) und Sekt&Co: 60 Flaschen (0,75 Liter).
- **alle anderen SALON-Winzer für Weinkategorie hohe Prädikate (weiß u. rot):** 60 Flaschen (0,375 Liter oder aliquote andere Flaschengröße)

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. Exklusives Gala Dinner

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

4.2. Erstpräsentation Baden

Präsentation der gesamten SALON-Weine in Baden. Allen anwesenden Winzern wird feierlich die SALON-Urkunde überreicht. Die Weine werden von Sommeliers ausgeschenkt.

4.3. Bundesländertournee 2010

Alle 250 Weine und 10 Sekte werden an jeder SALON-Station präsentiert. Eine Anwesenheit der Winzer ist prinzipiell möglich, aber beschränkt: Die Anmeldung zur Teilnahme an den bevorzugten SALON-Stationen wird vom ÖWI ausgeschrieben.

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	2009
Weinkategorie 2:	9	5	Riesling	2009
Weinkategorie 3:	5	1	Fruchtige Rotweine, klassisch	2008/09
Weinkategorie 4:	4		Burgunder & Alt Österreicher, klassisch	2009
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 fruchtigen, klassischen Rotwein vertreten. Maximal können im Kamptal 28 Weine in den SALON kommen, wenn sich das Kamptal in den Verkostungen gegenüber den anderen Gebieten durchsetzt.

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.
- Weinbaugebiete können mit guten Qualitäten mehr Plätze im SALON gewinnen.

Nachteil:

- Gebietsuntypische Weinstile können nicht SALON-Sieger werden.