

## AUSZEICHNUNGEN FÜR HEIMISCHE WEINKULTUR: VINEUS AWARDS ZUM 7. MAL VERGEBEN

- **Höchste Auszeichnungen für Bemühungen um Weinkultur**
- **Expertenjury kürte Armin Tement zum *Trendsetter Winzer* und Suvad Slatic zum *Sommelier des Jahres***
- **Franz Hirtzberger wurde für sein Lebenswerk ausgezeichnet**
- **Publikum kürte Johann Gisperg jun. zum *Newcomer Winzer*, Das Central zum besten *Weinhotel* und Steira Wirt zum besten *Weinrestaurant***
- **300 Gäste feierten im Palais Ferstel im 1. Bezirk**

(Traun, am 27.6.2016) Bereits zum siebten Mal wurden im Rahmen des VINEUS Wine Culture Awards Personen und Betriebe für ihre Leistungen rund um die österreichische Weinkultur ausgezeichnet. Transgourmet als führender heimischer Gastronomie-Großhändler sowie der zum Unternehmen gehörende Wein- und Getränkefachgroßhändler TRINKWERK luden die Spitzen der heimischen Weinbranche zur festlichen Gala und Preisverleihung ins Wiener Palais Ferstel: 300 Gäste feierten die Errungenschaften der Weinbranche.

### **Renommierter Weinpreis, vergeben durch Fachexperten und Publikum**

Mit dem VINEUS Wine Culture Award werden heimische Winzer und Gastronomen in sechs verschiedenen Kategorien geehrt: *Sommellerie*, *Lebenswerk*, *Trendsetter-Winzer*, *Weinhotel* und *Weinrestaurant* sowie *Newcomer Winzer*. Die Sieger der ersten drei genannten Kategorien werden von Fachexperten aus Österreichs Wein- und Genusswelt gekürt, bei den drei anderen Kategorien stimmt das Publikum sowohl im Vorfeld als auch live während der Gala ab.

### **Weinliebhaber kürten Johann Gisperg jun. zum Newcomer-Winzer des Jahres**

Am Ende des Abends stand *Johann Gisperg jun.* vom Weingut Johann Gisperg aus Teesdorf (NÖ) als Sieger in der Kategorie *Newcomer Winzer des Jahres* fest.

### **Über Johann Gisperg jun., Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Wiener Becken**

Ein mehrfach ausgezeichnete Winzer, der schon in den Jugendjahren wusste, was er später werden will: Ein Winzer aus Leidenschaft. Jemand der traditionsbewusst und auch innovativ agiert. Johann Gisperg geht mit autochthonen Weinen neue Wege und vergisst dabei nie seine Wurzeln. Mit sorgfältiger Pflege entstehen auf seinem Weingut sehr individuelle, edle Weine in hochwertiger Qualität.

Dabei kann Johann Gisperg bereits auf eine siegreiche Vergangenheit zurückblicken: 2-maliger Landessieger NÖ, 3-maliger Sieger beim Newcomer Award und Top-Platzierungen wie z. B. bei Falstaff, Vinaria, Gault Millau.

### **Newcomer Winzer des Jahres profitieren von zahlreichen Vorteilen**

Neben dem Titel als *VINEUS* Newcomer Winzer des Jahres profitiert der Sieger von Listungen bei Transgourmet/TRINKWERK. Der Verkauf wird aktiv durch die erfolgreichen TRINKWERK-Sommeliers forciert und Jungwinzer können auf zahlreiche Marketingaktivitäten im Rahmen der Transgourmet Werbemaßnahmen zurückgreifen. Mit der Auszeichnung werden heimische Jungwinzer vor den Vorhang geholt und erhalten eine Plattform, um ihre Weine Fachexperten und einem breiten Publikum zu präsentieren.

### **Steira Wirt Restaurant zum besten Weinrestaurant 2016 gewählt**

Die Kategorie Weinrestaurant 2016 entschied der *Steira Wirt* aus Trautmannsdorf in einer Kombination aus Experten- und Publikumswertung für sich.

### **Der Steira Wirt im Portrait**

Ein Wirtshaus als Gourmetrestaurant? Ein Gourmetrestaurant als Wirtshaus? Was ist der Steira Wirt? Immerhin hängen hier die höchsten Auszeichnungen „Wirt des Jahres“ und „3 Gault Millau-Hauben“ einträchtig nebeneinander. Aber eigentlich ist dies genau das Geheimnis: Ein wunderbarer Platz zum Genießen, an dem die Leidenschaft für eine zeitgemäß interpretierte, traditionell steirische Küche ebenso lodert wie für fantasievolle Gourmetkreationen mit innovativem Blick in eine steirische Küche der Zukunft aus besten Produkten der Region. Fest verankert ist der Steira Wirt schon seit mehr als 120 Jahren im dörflichen Leben von Trautmannsdorf in der Oststeiermark. Mit den Geschwistern Sonja und Richard Rauch schwebt nun ein neuer, höchst genussvoller Duft durch die historischen Stuben ihres gastlichen Hauses.

### **VINEUS Weinhotel 2016: Das Central aus Sölden überzeugt Publikum und Fachjury**

Das Publikum wählte aus drei von einer Fachjury nominierten Weinhotels ihren Liebling 2016: Das 5 Sterne Hotel *Das Central* aus Sölden durfte die begehrte Auszeichnung entgegennehmen.

### **Das Central**

Das Central ist das einzige 5 Sterne Hotel in Sölden und liegt mitten in der imposanten Bergwelt der Ötztaler Alpen. Seit jeher trifft sich hier ein internationales wie vielgereistes Publikum, das den Hotspot der Alpen auf höchstem Niveau erleben will. Allem voran eilt der Küche ein exzellenter Ruf voraus: ausgezeichnet mit der „Toque d’Honneur“, der ewigen Haube von Gault Millau, weiß das Küchenteam rund um den Haubenkoch Gottfried Prantl um jede Facette der gehobenen Kochkunst. Kaum woanders funktioniert das perfekte Zusammenspiel zwischen bodenständiger Gourmetküche & Weinphilosophie so harmonisch wie im Central. Sommelier und Falstaff-Maître 2005 Martin Sperdin präsentiert in seinem ausgewählten Weinsortiment über 30.000 Flaschen edler Tropfen, unter welchen selbst echte Kenner fündig werden. Das Central vereint Luxus mit Tiroler Herzlichkeit. Ein besonderer Urlaubsgenuss, wo kulinarische Hochgenüsse und echte Spa-Kunst auf hohem Niveau geboten werden

### **Suvad Zlatic wurde zum Sommelier des Jahres gewählt**

Eine Expertenjury aus der heimischen Wein- und Genusswelt kürte den 33-jährigen Suvad Zlatic zum Sommelier des Jahres. Der gebürtige Bosnier ist als als Maître d’Hôtel und Chef Sommelier in Geigers Posthofel in Serfaus in Tirol tätig. Die Auszeichnung mit dem VINEUS reiht sich eine lange Liste an renommierten Preisen ein: Im Wettbewerb um die weltbesten Sommeliers belegte er heuer einen Platz

im besten Drittel, im Vorjahr konnte er erstmals für Österreich den Preis „Europäischer Champagner Botschafter“ holen, davor ging er als Sieger des „Ambassadeur de Champagne Autriche“ hervor. 2014 war er Staatsmeister und damit „Bester Sommelier Österreichs“. Mit dem VINEUS 2016 werden seine Fähigkeiten erneut gewürdigt.

#### **Trendsetter des Jahres: Armin Tement**

Zum Trendsetter Winzer des Jahres wurde Armin Tement vom Weingut Tement in der Südsteiermark gewählt. Der 29jährige Steirer ist seit einigen Jahren im hochdotierten Familienbetrieb tätig, bewirtschaftet gemeinsam mit Vater und Bruder 65 Hektar Weingärten und vinifiziert Weinspezialitäten mit viel Liebe und Hingabe. Nach seinem Schulabschluss in der VinoHAK in Krems sammelte er Erfahrungen auf renommierten Weingütern in Südafrika sowie bei Kracher, Schwarz, Umathum, Heinrich und FX Pichler. Armin Tement ist verheiratet und 2-facher Familienvater. Er ist stolz darauf „von seinem Vater den perfekten Grundstock übernehmen zu können.“ Er profitiert von den Erfahrungen seiner Vorgänger und der Mischung aus Bewährtem und Innovation.

#### **VINEUS für das Lebenswerk ging an Franz Hirtzberger**

Der VINEUS für das Lebenswerk ging in diesem Jahr nach Niederösterreich: Franz Hirtzberger vom gleichnamigen Weingut in Spitz/Donau wurde geehrt. Seit fünf Generationen erschafft das Weingut ausgezeichneten Wein in sortentypischer Reinheit und setzt dabei auf Anwendung altbewährter Methoden. Franz Hirtzberger legt Wert darauf, Weine herzustellen, die für das Terroir charakteristisch sind und ihre Herkunft, Sorte, Riede und den jeweiligen Jahrgang unverwechselbar und unverfälscht vermitteln. Der 50jährige Hirtzberger fühlt sich der Tradition, der Wachau und seiner Familie verpflichtet, seine Weine sind hoch dotiert und beliebt in der ganzen Welt. Einer seiner begehrtesten Weine, der Smaragd 2012 Singerriedel-Riesel, wurde auch im Rahmen der Gala kredenzt.

Nach der Weinbauschule in Krems absolvierte er ein Praktikum in der Forschungsanstalt für Wein- und Obstbau in Wädenswil, Schweiz. Danach war er im elterlichen Betrieb tätig, der bis 1978 noch einen Teil der Trauben an die „Winzergenossenschaft Dürnstein“ lieferte. Franz Hirtzberger übernahm 1979 den elterlichen Betrieb und verwertete ab diesem Tag die gesamte Ernte selbst. Bis vor Kurzem war er als Obmann der Vinea Wachau fast ein Vierteljahrhundert damit beschäftigt, die Wachau international zu positionieren. Das Weinbaugebiet Wachau mit seinen besonderen Weißweinen genießt heute weltweit Anerkennung. Die Qualitätskategorien „Steinfeder“, „Federspiel“ und „Smaragd“ sind auch in Amerika, Australien, Asien und selbstverständlich in Europa als Synonym für Weißweine höchster Qualität, die nach dem Prinzip des Codex Wachau ausgebaut werden, bekannt. Er trug maßgeblich dazu bei, dass die Wachau heute als eine der besten Weinbauregionen der Welt gilt.

Als Winzer ist er geprägt von seiner Liebe zu den Weingärten, den Reben und den Weinen. Nicht nur die großen Schritte in der Weingarten- und Kellerarbeit sind ihm wichtig, sondern vor allem die vielen Details, die schlussendlich die hohe Qualität der Weine über so viele Jahrzehnte ausmachen. Sein Sohn Franz IV. ist seit 2010 als Kellermeister im Weingut tätig und wird das von seinem Großvater und Vater begonnene Werk mit mindestens ebensolchen Qualitätsansprüchen weiterführen.

Über Transgourmet Österreich GmbH:

Die Transgourmet Österreich GmbH – vormals C+C Pfeiffer GmbH – ist der starke Großhandelspartner für Gastronomie, Hotellerie und Gewerbetreibende. Seit 2016 ist C+C Pfeiffer als Transgourmet Österreich Teil des zweitgrößten Unternehmens im europäischen Abhol- und Belieferungsgroßhandel. Das traditionsreiche Unternehmen bietet seit mehr als 50 Jahren das Beste für die Gastronomie. Acht Transgourmet-Standorte sowie vier mein c+c Märkte bieten die bewährte Kombination aus Abholmarkt und Zustellservice an. Transgourmet Kunden können aus einem rund 25.000 Artikel umfassenden Food- und Nonfood Sortiment wählen. Mit rund 1.500 Mitarbeitern erwirtschaftete Transgourmet Österreich 2015 einen Jahresumsatz von 497 Mio. Euro. Zum Gastronomie-Großhändler gehören auch die Premium Kaffeerösterei JAVAREI und der Wein- und Getränkefachgroßhandel TRINKWERK und die Premiummarke Cook2.0. Unter der Dachmarke „Sterne von morgen“ bündelt Transgourmet Nachwuchs- und Talentförderungsmaßnahmen.

Mehr Informationen unter: [www.transgourmet.at](http://www.transgourmet.at)

Rückfragehinweis:

Transgourmet Österreich GmbH

Mag. Alexandra Holzmann

Leitung Marketing

T: 07229/605 1628

E: [alexandra.holzmann@transgourmet.at](mailto:alexandra.holzmann@transgourmet.at)