

VINEUS WINE CULTURE AWARDS IN SECHS KATEGORIEN VERGEBEN

- **Besondere Leistungen um Weinkultur im Fokus**
- **Expertenjury kürte Reinhard Weninger zum Trendsetter Winzer und Matthias Pitra zum Sommelier des Jahres**
- **Willi Bründlmayer wurde für sein Lebenswerk geehrt**
- **Publikum kürte Johannes Hofbauer-Schmidt zum Newcomer Winzer, Hotel Schloss Fuschl zum besten Weinhotel und MAST Weinbistro zum besten Weinrestaurant**
- **Palais Ferstel als Austragungsort**

(Traun/Wien, am 22.6.2018) Österreichs führender Gastronomie-Großhändler Transgourmet sowie der zum Unternehmen gehörende Wein- und Getränkefachgroßhändler TRINKWERK zeichneten auch 2018 wieder all jene Personen und Betriebe aus, die sich besonders um Wein und die heimische Weinkultur verdient gemacht haben. Bereits zum neunten Mal wurde der VINEUS Wine Culture Award in insgesamt sechs Kategorien verliehen. Die Preisverleihung fand im festlichen Rahmen des Palais Ferstel in der Wiener Innenstadt statt.

Fachexperten aber auch Weinliebhaber kürten Sieger

Die Auszeichnung in den Kategorien Sommelier, Lebenswerk, Trendsetter-Winzer, Weinhotel und Weinrestaurant sowie Newcomer Winzer ehrt Weinexperten, Winzer und Gastronomen. Die Sieger der ersten drei Kategorien werden von heimischen Genuss- und Weinprofis gekürt, bei den anderen Kategorien stimmen Weinliebhaber vorab im Internet bzw. live vor Ort ab.

Zum Newcomer-Winzer 2018 geehrt:

Johannes Hofbauer-Schmidt aus dem Weinviertel

Johannes Hofbauer-Schmidt hat sich ganz dem Familienweingut in Hohenwarth im «Dreiländereck» Kamptal, Wagram und Weinviertel verschrieben. Auf insgesamt 25 ha baut er Grünen Veltliner und die autochthone Sortenrarität Roter Veltliner an. Der Jungwinzer sammelte Erfahrungen in Neuseeland und brachte von dort eine Sorte mit, die im Weinviertel exotisch anmutet – den Sauvignon Blanc. 2017 setzte sich das Weingut gegen starke Konkurrenz durch und gewann mit der internationalen Rebsorte die Bundesmeisterschaft des österreichischen Weines. Dieses Jahr ist der Youngster neben dem VINEUS Newcomer Award auch bei der Schlossquadrat-Trophy im Finale für die Auszeichnung „Winzertalent des Jahres 2018“ und somit jetzt schon einer der erfolgreichsten Jungwinzer Österreichs.

Newcomer Winzer des Jahres profitieren von Listungen und aktivem Verkauf

Neben dem Titel als VINEUS Newcomer Winzer des Jahres profitiert der Sieger sowohl von Listungen bei Transgourmet als auch vom aktiven Verkauf durch die TRINKWERK-Sommeliers

und zahlreichen Marketingaktivitäten. Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich, erklärt die Idee dahinter: „Wir wollen mit der Auszeichnung heimischen Jungwinzern eine Bühne und Plattform geben, um ihre Weine sowohl Fachexperten als auch einem breiten Publikum präsentieren zu können.“ Transgourmet unterstreicht damit seinen Anspruch, «Innovationen und Trends vor allen anderen zu erkennen und ins Regal zu bringen.»

MAST Weinbistro Wien wurde zum Weinrestaurant des Jahres gewählt

In dem Gebäude des einstigen Austria-Tabak-Bufferets hat das laut Eigendefinition «kulinarisch intelligente urbane Bistro mit Schwerpunkt Wein» der beiden Top-Sommeliers Steve Breitzke und Matthias Pitra namens MAST seinen Platz gefunden. Seit der Eröffnung im Vorjahr ist das Lokal immer gut besucht, besticht es doch sowohl beim Essen als auch beim Wein durch «das Echte und den puren Geschmack». Schäumchen und Gilees sucht man hier vergebens, «Omas Braten und Gemüse aus dem Garten», findet man jedoch. Begleitet werden die Speisen von handverlesenen Weinen, mit Fokus auf Bio- und Naturweinen. Ausgeschenkt werden nur Weine, die auch «Steve und Matthias gerne trinken.»

VINEUS Weinhotel 2018: Hotel Schloss Fuschl überzeugte Publikum und Jury

Das ehemalige Jagdschloss auf der Halbinsel im Fuschlsee blickt auf eine lange Geschichte zurück: Erbaut im 15. Jahrhundert wird es seit 1947 als luxuriöses Schlosshotel geführt und ist heute ein 5-Sterne Superior Luxushotel, das zu den 25 besten Resorts Europas zählt. An anspruchsvolle Genießer richtet sich die Gourmet-Küche auf Zwei-Hauben-Niveau. Dass der Weinkeller der Küche um nichts nachsteht versteht sich, spricht doch die Sammlung von tausend der edelsten Weine der renommiertesten Winzer weltweit eine klare Sprache.

Matthias Pitra ist Sommelier des Jahres

Die Expertenjury kürte 2018 Matthias Pitra zum Sommelier des Jahres: Der erst 30-jährige gebürtige Welser arbeitete im Norma in Kopenhagen mit dem weltbekannten Koch Rene Redzepi und beeinflusste als Head Sommelier im Wiener Restaurant Tian maßgeblich die Weinphilosophie, ehe er sich im Vorjahr «den Traum des eigenen Lokals schneller als gedacht» erfüllte: Gemeinsam mit Steve Breitzke startete er mit dem Weinbistro MAST – das er als «Spielplatz» bezeichnet – durch.

Der junge Sommelier begann seine gastronomische Laufbahn in Oberösterreich als Chef de Rang im Restaurant „Haltestelle z´Offering“. Als Sommelier im „Das Loft“ im Sofitel Vienna Stephansdom arbeitete Pitra von 2012 bis 2015 unter der Führung von Steve Breitzke, seinem heutigen Geschäftspartner im MAST. Am renommierten „Court of Master Sommelier“ in London ließ sich der Oberösterreicher dann zum „Certified Sommelier“ ausbilden.

Seine Leidenschaft gilt Natural Wines, vor allem jenen aus der Steiermark und dem Burgenland kann er viel abgewinnen. Aber auch Naturweine aus den Regionen Loire, Jura, Burgund (Frankreich), Friaul (Italien) und Istrien (Kroatien) weiß er zu schätzen.

Seine Selbstbeschreibung ist treffend: «Wenn ich ein Wein wäre, wäre ich ein Champagner: fein, elegant - aber kurz vorm Überschäumen.»

Zum Trendsetter des Jahres wurde Reinhard Weninger kürt

Der 39-jährige Reinhard Weninger vom gleichnamigen Weingut im mittelburgenländischen Horitschon wurde von der Expertenjury zum «Trendsetter Winzer des Jahres» gekürt: Er wuchs am elterlichen Weingut wenige Kilometer vom Neusiedlersee entfernt auf. In Horitschon erlernte er das Handwerk des Weinmachens von seinem Vater – und entdeckte dabei und damit seine große Leidenschaft. Nach der theoretischen Ausbildung in der Klosterneuburger HBLA für Wein- und Obstbau sammelte er im Ausland praktische Erfahrungen. 2000 kehrte er (fast) nach Hause zurück und übernahm die önologische und organisatorische Leitung des Weinguts Balf im benachbarten Sopron. Damit führte er weiter, was sein Vater begann: Dieser erwarb 1997 Weingärten in dem kleinen Ort nahe der Grenze. Das Familienweingut in Österreich – dem sich die Weningers seit 1828 verschrieben haben – leitet er seit nunmehr acht Jahren.

Die Familie Weninger fühlt sich «den Böden verpflichtet» und achtet besonders auf alte Reben. Der biodynamisch und lebendig kultivierte Blaufränkische erzählt – so sagen die Weningers – «munter über seine Herkunft, Lehm, Kalk, Gneis und Glimmer.»

Reinhard Weninger sieht es als seine Aufgabe, für Verfeinerung und Vertiefung zu sorgen. Dass dabei grenzenloses Wachstum nicht im Fokus ist, versteht sich. Reinhard's Credo lautet: «Wachstum nach innen. Weninger ist mehr.» Er ist verheiratet und zweifacher Familienvater.

Für das Lebenswerk mit dem VINEUS ausgezeichnet: Willi Bründlmayer vom Weingut Bründlmayer

Willi Bründlmayer vom Weingut Bründlmayer aus der Weinstadt Langenlois, 70 Kilometer westlich von Wien, wurde mit dem VINEUS für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Der Name Bründlmayer gilt heute in der Weinwelt als Synonym für beständige Spitzenqualität: "Nahezu jeder Wein, vom leichtesten Grünen Veltliner über den Rotwein bis hin zum Sekt hat das Potential, Jahrgangsbester seiner Kategorie zu sein", schreibt beispielsweise Peter Moser im „Falstaff Weinguide 2017/18“. Willi Bründlmayer führt das Familienweingut zusammen mit seiner Frau Edwige, dem ältesten Sohn Vincent, Thomas Klinger und Andreas Wickhoff.

Wichtigste Rebsorte ist und bleibt der Grüne Veltliner, von zentraler Bedeutung ist auch der Riesling, als Spezialität gelten die Chardonnay- und die Burgundersorten. Bei den Rotweinen,

traditionell von der Familie „gehätschelt“, ist es für Willi Bründlmayer „eine besondere Herausforderung, in unserem klimatischen Grenzgebiet schöne Rotweine mit markanter Persönlichkeit heranzuziehen“. Die Familie kultiviert auf rund 80 Hektar Fläche Spitzenweine und -sekte.

Dabei ist der respektvolle, freundliche Umgang mit Natur und Mensch in der Familie Bründlmayer erstes Gebot. Ein Team fachlich bestens ausgebildeter Mitarbeiter gibt dabei den Rückhalt, Weingärten in den besten Lagen des Kamptals sind das Kapital. Im Weinberg selbst ist man nachhaltig um ein stabiles ökologisches Gleichgewicht bemüht. Chemische Dünger werden abgelehnt, stattdessen wird eine Begrünungs-, Mulch- und Kompostwirtschaft betrieben, auch zur Förderung des Bodenlebens, damit etwa viele Regenwürmer ihre wohltuende Wirkung entfalten können. Junge Pflanzen werden aus alten Beständen vermehrt, mit besonderer Rücksicht auf genetische Vielfalt, Widerstandskraft und Standortanpassung.

Das Weingut Bründlmayer ist Teilnehmer am österreichischen Programm für umweltgerechte Landwirtschaft und wird dafür Jahr für Jahr zertifiziert.

Der hochdotierte „Dirigent der Weine“

Das Weingut Bründlmayer hat zahlreiche Auszeichnungen gesammelt: Unter anderem war Willi Bründlmayer erster „Falstaff-Winzer des Jahres“ und erster Träger der „Trophée Gourmet“. Man bedachte ihn mit dem Grand Prix d’Honneur und Grand Prix d’Excellence am Hamburger Weinsalon. Sechs Mal in Folge erhielt das Weingut Bründlmayer die Auszeichnung „Winery of the Year“ (Wine & Spirits, USA). Willi Bründlmayer ist Vorstandsmitglied der „Académie Internationale du Vin“ und wurde vom britischen Weinmagazin Decanter unter die 50 Persönlichkeiten eingereiht, „die in den nächsten Jahrzehnten das Gesicht der Weinwelt verändern werden“. Er ist Gründungsmitglied der österreichischen Traditionsweingüter und war deren erster Obmann. Das durchaus doppeldeutige Lebensmotto von Willi Bründlmayer lautet: «Ein immer neues Glück, wenn die Arbeit eines ganzen Winzerjahres im Glas `kostbar´ wird».

Fotocredits:

Fotograf & ©: Philipp Lipiarski, www.goodlifecrew.at
honorarfrei abdruckbar

Über Transgourmet Österreich GmbH:

Die Transgourmet Österreich GmbH ist der starke Großhandelspartner für Gastronomie, Hotellerie und Gewerbetreibende. Seit 2016 ist das Unternehmen Teil des zweitgrößten Unternehmens im europäischen Abhol- und Belieferungsgroßhandel. Das traditionsreiche Unternehmen bietet seit mehr als 50 Jahren das Beste für die Gastronomie. Neun 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 1.630 Mitarbeitern



TRANSGOURMET

erwirtschaftete Transgourmet Österreich 2017 einen Jahresumsatz von 538 Mio. Euro. Zum Gastronomie-Großhändler gehören auch die Premium Kaffeerösterei JAVAREI und der Wein- und Getränkefachgroßhandel TRINKWERK und die Premiummarke Transgourmet Cook. Unter der Dachmarke „Sterne von morgen“ bündelt Transgourmet Nachwuchs- und Talentförderungsmaßnahmen.

Mehr Informationen unter: www.transgourmet.at

Rückfragehinweis:

Transgourmet Österreich GmbH

Bettina Fleiss

Leitung Marketing

T: 07229/605 1518

E: bettina.fleiss@transgourmet.at