

THE LECH TASTING



14.12.2022 / BLAUFRÄNKISCH SUMMIT



„Kulinarik und Weinkompetenz waren immer schon Merkmale von Lech und Zürs. Unsere Restaurants und deren atemberaubendes Weinangebot sind für viele Gäste entscheidend für die Wahl ihres Urlaubsorte – auch, wenn das Wetter einmal nicht mitspielt. Aus diesem Grund haben wir *Arlberg Weinberg* als Festival zum Saisonauftakt ins Leben gerufen. Der Blaufränkisch-Workshop ist ein hervorragendes Beispiel für die Weinaffinität unserer Gastronomie.“

Hermann Fercher, Lech-Zürs Tourismus



WARUM EIN BLAUFRÄNKISCH SUMMIT, WARUM IN LECH?

Die Initialzündung für den Blaufränkisch Summit war ein Mittagessen mit Roland Velich auf der Murmeli-Terrasse in Oberlech, vermutlich vor Ostern 2019. Wir hatten wieder mal darüber diskutiert, was wir für die großartige Rebsorte Blaufränkisch tun können. Meine Kurzanalyse war, dass es an internationaler Bekanntheit und an nationaler Wertschätzung fehlt und es einen Weg zu finden gilt, beide Dinge idealerweise gleichzeitig zu adressieren – auch wenn es anfangs nur kleine Kreise zieht.

Die Grundidee – internationale Weinkritiker:innen und -journalist:innen zu einer Art Blaufränkisch Symposium nach Österreich einzuladen – war geboren. Die Rebsorte war zwischenzeitlich in internationalen Fachpublikationen zum dominierenden Thema der Berichterstattung über das Weinland Österreich geworden. Der Plan war, in erster Linie jene Kritiker:innen einzuladen, die sich bereits mit Blaufränkisch auseinandergesetzt haben und ihren positiven Stimmen auch in Österreich Gehör zu verschaffen. Die ersten Konzepte wurden geschrieben und als Austragungsort war Wien vorgesehen. Die geplanten weiteren Entwicklungen wurden mehrfach von einem Virus namens Corona durchkreuzt, der uns auch bei der Umsetzung neuer Ideen für *Arlberg Weinberg* in Lech einen Strich durch die Rechnung gemacht hat. Knapp drei Jahre später war im Frühjahr 2022 das Ende der Pandemie absehbar, und nach Wiederaufnahme der Planungen war die Lösung offensichtlich: der Blaufränkisch Summit sollte im Rahmen von *Arlberg Weinberg* zum Ort seines Ideenursprungs Lech zurückkehren.

Die wesentlichen Ziele blieben unverändert: internationale Bekanntheit und nationale Wert-

schätzung zu verbessern. Bei der bewusst begrenzten Anzahl an vorwiegend internationalen Journalist:innen und Kritiker:innen, die wir nach Lech eingeladen haben, wurden wichtige Exportländer berücksichtigt: Norwegen, Schweden, Dänemark, UK, USA, Deutschland, Schweiz. In all diesen Ländern sind Winzer:innen bemüht, Österreich auch als Rotweinland bekannt zu machen. Der Blaufränkisch Summit sollte sie dabei unterstützen.

Im Zentrum des Workshops sollte die Auseinandersetzung mit der Rebsorte und ihres Potentials sowie der Ausdruck der Sorte aus unterschiedlichen Anbaugebieten, unterschiedlichen Jahrgängen und mit unterschiedlicher Reife stehen. Die ausgewählten Weine aus verschiedenen Terroirs sollten als Anschauungsmaterial die Diskussion unterstützen.

Die Stimmung war ausgezeichnet, die Diskussionen lebendig, das Interesse und die Aufmerksamkeit der Teilnehmer:innen groß. Die inhaltlichen Schlussfolgerungen sind auf den nächsten Seiten zu finden. Die umfangreiche und vorwiegend positive nationale und internationale Berichterstattung lässt vermuten, dass der Blaufränkisch Summit zumindest einen kleinen Beitrag geleistet hat, dieser großartigen Rebsorte jene Bühne zu geben, die sie verdient. Herzlichen Dank an alle Beteiligten und Unterstützer. Keep drinking more Blaufränkisch!

CLEMENS RIEDL

**AUF
1444 HÖHENMETERN TRAFEN SICH AM
14.12.2022 IN DER ALLMEINDE COMMONGROUNDS
22 INTERNATIONALE WEINEXPERT:INNEN AUS
9 VERSCHIEDEN LÄNDERN UM DAS POTENTIAL DER
REBSORTE BLAUFRÄNKISCH ZU ANALYSIEREN UND
VERKOSTETEN IN DIESEM RAHMEN
50 BLAUFRÄNKISCH WEINE VON
17 WEINGÜTERN**



INHALTSVERZEICHNIS

Editorial	5
Intro	8
Vorgangsweise des Workshops	10-12
ERGEBNISSE DES WORKSHOPS	12-19
Geschmacksprofil	12
Historische Relevanz	15
Lange Geschichte als Qualitätsweinsorte	15
Herkunftsausdruck und Stilentwicklung	16
Blaufränkisch in der Gastronomie	19
Gebrauchsanleitung	21
FAKTEN	
Blaufränkisch DAC Gebiete in Österreich	12
Anbaufläche	12
Herkunft	14
Ampelografie	17
FOTOGALLERIE	22- 37
ANHÄNGE	
Verkostete Weine	38
Teilnehmer	42
Offenlegung	45
Impressum	45
Presseclippings	46

Vielleicht war es der außergewöhnliche Ort, oder der Termin kurz vor Weihnachten war ideal... oder aber die Zeit war tatsächlich reif, sich der zentraleuropäischen Sorte Blaufränkisch mit großer Aufmerksamkeit zu nähern. Jedenfalls sagten fast alle der internationalen Expert:innen, die wir zu diesem Workshop einluden, recht rasch zu.

LECH, AUSTRIA





ANDREAS WICKHOFF MW MODERIERT DEN BLAUFRÄNKISCH SUMMIT

Die meisten der internationalen Weinexpert:innen waren vorher noch nie in Lech, und kaum jemand aus ihrem Kreis wusste etwas von diesem kleinen Dorf hoch in den österreichischen Alpen.

Später entdeckten sie, wie teilweise kompliziert die Anreise ist, um in das Gourmetdorf zu gelangen. Dennoch bereuten sie es nicht: die intensiven Diskussionen, die handverlesenen Weine aber auch die atemberaubende Bergkulisse, die Gastfreundschaft der Lecher, die feine Küche und die unfassbaren Weinkeller entschädigten den Aufwand allemal.

Die Veranstaltung war von Anfang an als methodischer Workshop geplant, um zu evaluieren, ob Blaufränkisch als Große Sorte zu bewerten sei. Dafür ging man – unter akademischer Moderation von Andreas Wickhoff MW - in mehreren Arbeitsschritten vor.

Es sollte zunächst erarbeitet werden, woran man eine Große Sorte festmacht:

WAS MACHT EINE GROSSE REBSORTE AUS?

BEDEUTUNG

- Inspiriert andere Regionen, sie zu pflanzen
- Ist mengenmäßig Relevant
- Besitzt Renommée, Status und Qualität
- Ist historisch relevant
- Genießt Nachfrage auf dem Sekundärmarkt
- Verfügt über Alte Reben
- Verweist auf eine lange Geschichte als Qualitätswein
- Zeigt klare Qualitätshierarchie
- Ist Relevant im Export
- Kann Icon Weine vorweisen
- Wird von guter PR unterstützt

GESCHMACK

- Drückt die Herkunft aus
- Hat Reifepotential
- Zeigt Komplexität
- Bringt Finesse und Eleganz
- Ist ein guter Speisenbegleiter
- Zeigt Qualität auch als Basiswein
- Bringt balancierte Weine hervor
- Ist im Geschmacksprofil einzigartig und authentisch
- Verweist auf intellektuelles Profil
- Eignet sich als guter Verschnittspartner
- Zeigt sich am Gaumen lang und tief

WELCHE REBSORTEN ERFÜLLEN DIESE ANFORDERUNGEN?

NEBBIOLO SANGIOVESE TEMPRANILLO PINOT NOIR
 TOURIGA NACIONAL GRENACHE SYRAH CABERNET(S)

BLAUFRÄNKISCH?

ENTSPRICHT BLAUFRÄNKISCH DIESEN ANFORDERUNGEN?

Es folgte der dritte Arbeitsschritt im Workshop: es wurde analysiert, ob Blaufränkisch den gemeinsam definierten Parametern einer Großen Rebsorte entspricht. Einerseits ging es dabei um die geschmacklichen Anforderungen, die mit drei Verkostungsflights beurteilt werden sollten.

- 1 Unterschiedliche Ortsweine und verschiedene Appellationen traten an, die Fähigkeit der Sorte, die Herkunft auszudrücken, unter Beweis zu stellen.
- 2 Das Reifepotential von Blaufränkisch wurde eindrucksvoll in einem Flight von Weinen bis zurück ins Jahr 1986 demonstriert.
- 3 Die Lieblingsweine verschiedener Winzer:innen, die mit unterschiedlicher Philosophie arbeiten, stellte das intellektuelle Profil der Sorte unter Beweis.

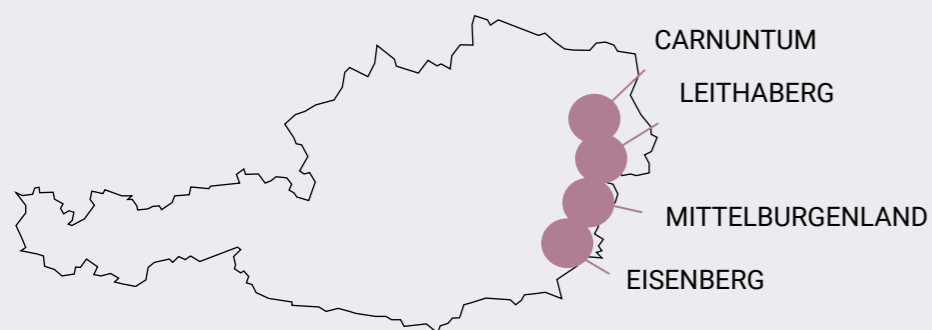
Die strategischen Anforderungen an eine Große Rotweinsorte wurden in lebhaften Diskussionen unter der Leitung von Andreas Wickhoff MW behandelt. Folgende Ergebnisse wurden dabei erarbeitet:

GESCHMACKSPROFIL

Nach einer Degustation von mehr als 50 Blaufränkisch-Topweinen von 17 unterschiedlichen Produzent:innen aus den Jahrgängen von 1986 bis 2020, einigten sich die Teilnehmer:innen (Liste im Anhang) auf folgende Sortenbeschreibung:

„Frische und Säure, gepaart mit einer präzisen Fruchtigkeit verleihen dem Blaufränkisch seine unvergleichbare Eleganz. Seine Aromatik reicht von dunklen Beeren, getrockneten Kräutern bis zu rauchiger Würzigkeit. Die Struktur des Weines ist von prägnanten und gleichermaßen samtigen Tanninen geprägt.“

BLAUFRÄNKISCH DAC GEBIETE IN ÖSTERREICH



WELTWEITE ANBAUFLÄCHE VON BLAUFRÄNKISCH

(IN HA. STAND 2010)

Ungarn	7998
<u>Österreich</u>	<u>2807</u>
Deutschland	1846
Slowakei	1378
Tschechien	1160
Rumänien	760
Slowenien	680
Kroatien	558
Chile	290
Peru	92
Italien	59
Kanada	4
Schweiz	3

Quelle:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Blaufränkisch>



DIE HERKUNFT DES BLAUFRÄNKISCH

Viele Mythen ranken sich um die Herkunft des Blaufränkisch und zahlreiche Regionen reklamieren für sich, der Ursprung der großen zentraleuropäischen Rebsorte zu sein. Allerdings gibt es keine eindeutigen Beweise. Unter anderem auch deshalb, weil die Sorte über die Jahrhunderte unter zahlreichen Synonymen auftrat und auftritt.

Als gesichert gilt seit etwa 20 Jahren, dass Heunisch der Vater von Blaufränkisch ist. Keine Sensationsmeldung, denn Heunisch ist ohnehin der größte Casanova unter den Reben. Gut 100 europäische Sorten gehen auf den Heunisch zurück, und bei fast allen drückt sich sein Erbe durch faszinierenden Säuregehalt aus – wie zum Beispiel auch bei Riesling oder beim Chardonnay.

Der zweite Elternteil des Blaufränkisch ist schon ein bisschen komplizierter. Üblicherweise nannte man die Blaue Zimmettraube. Doch erstens wurde dieser Name für zwei vollkommen unterschiedliche Sorten verwendet. Die „echte“ Blaue Zimmettraube wurde als Modra Kosovina oder Vranek in Kroatien definiert.

Und zweitens entdeckte man kürzlich die genetische Verwandtschaft des Blaufränkisch mit der norditalienischen Sorte Sbulcina. Mit dieser aber ist der Vranek wieder absolut nicht verwandt.

Man dreht sich hier also noch einigermaßen im Kreis, und intensive Frequenzierarbeit wird nötig sein, um den genetischen Ursprung des Blaufränkisch zu bestimmen.

Die geographische Bestimmung ist nicht weniger kompliziert. Wie bei allen alten Rebsorten sind unendliche viele Synonyme im Umlauf. Abbildungen und die Beschreibungen der Eigenschaften führen in der Fachliteratur zu Namen wie Schwarzer und Blauer Zierfandler, Lemberger und Limberger, Nagyburgundi, Schwarzer Gemeiner, Grobburgunder, Schwarzfränkisch, Später Schwarzer u.v.m. Beim deutschsprachigen Ampelographischen Kongress in Colmar (1875) einigte man sich, auf den Namen Blaufränkisch zu fokussieren.



HISTORISCHE RELEVANZ

Wie war es möglich, dass eine Sorte, die offenbar Weltspitzenpotential besitzt, lange Zeit für die internationale Fachwelt unbemerkt blieb?

Hier sah das Panel vor allem historische und politische Gründe. Während der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, in der Rotweinsorten in Frankreich oder Italien stetig an Qualität zulegten, konnte Blaufränkisch - im Gebiet der Kriegsverlierer angesiedelt - nicht entwickelt werden. Dazu kam, dass die Nachbarländer, in denen Blaufränkisch-Weine (unter anderen Bezeichnungen) kultiviert wurden, plötzlich durch den Eisernen Vorhang abgeschnitten waren und kein Austausch, kein Wettbewerb und keine Qualitätsdynamik möglich waren.

In der Nachkriegszeit zielten die Weingüter in erster Linie auf Wirtschaftlichkeit ab, und das – so waren sich die Expert:innen einig – war für den Blaufränkisch fatal: Blaufränkisch aus Weinbergen mit hohen Erträgen schmeckt einfach nicht gut. Die Sorte ist erst bei niedriger Produktionsmenge (max 3500 kg / ha) angenehm zu trinken. Einer der Gründe, warum sich Blaufränkisch für die Produktion von einfachen Konsumweinen definitiv nicht eignet.



"Austrians would like you to afford their signature red wine grape Blaufränkisch the same sort of respect as Cabernet Sauvignon, Pinot Noir and Syrah. But there is a snag: they only started to do so themselves relatively recently."

**JANCIS ROBINSON MW,
FINANCIAL TIMES**

HERKUNFTSAUSDRUCK UND STILENTWICKLUNG

Dass sich die qualitativen Bedingungen geändert haben und die Produktion von österreichischen Rotweinen mittlerweile internationales Topniveau erreicht hat, ist ein Grund für den aktuellen Hype um die Sorte. Gleichzeitig warnen die Expert:innen davor, mächtige, holzbeladene Weine zu produzieren. Dramatisch formulierte es etwa Jamie Goode (wineanorak, UK): "If you make a wine with 15% alcohol and a lot of new oak, there is no matter which varietal you use, it is just shit."

David Schildknecht (Vinous, USA) erkennt aber die richtige Richtung in der Entwicklung der österreichischen Winzerschaft: „Es gibt einen eindeutigen Trend vom ‚Das können wir auch‘ zu ‚Das können nur wir‘“.

Ein weiterer Faktor, der die Qualitätsrevolte beim Blaufränkisch unterstützt, ist der Klimawandel. Noch in den 80er Jahren war es oftmals schwierig, perfekt reife, anspruchsvolle Rotweine aus Blaufränkisch zu ernten. Mittlerweile hat sich das Klima so verändert, dass das Burgenland und die niederösterreichischen Gebiete südlich der Donau (Carnuntum, Thermenregion) nahezu jedes Jahr ideale Reifebedingungen auch für spätreifende Rotweinsorten bieten. Sogar ein Gegenteil ist zu spüren: „Früher als Feind betrachtet, hat sich die Säure des Blaufränkisch mittlerweile zu unserem Freund entwickelt“, bestätigte Roland Velich (Weingut Moric).

Ein klares Ergebnis des Summits ist, das Talent der Sorte Blaufränkisch, ihre Herkunft widerzuspiegeln und sich dabei selbst zurückzunehmen. „Ein großer Wein“, so Sascha Speicher (Sommeliermagazin, D) „zeigt mir zuerst sein Terroir. Wenn ich als erstes die Rebsorte erkenne, ist es kein großer Wein.“

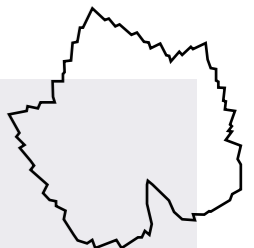
Harald Scholl (Magazin Vinum, CH) sekundierte: „Historische große Weine wurden immer durch ihre Herkunft und die Appellation definiert, niemals durch die Sorte.“



"Heutzutage ist Frische das entscheidende Merkmal, das uns einen Wein als groß einstufen lässt. Vor 30 Jahren war dies nicht der Fall, da man oftmals überhaupt um Vollreife bangen musste. In vielen Weinbauregionen leiden die Weingüter unter zu fetten Weinen. Aber Blaufränkisch hat die Fähigkeit, selbst in heißen, sehr trockenen Jahren diese Frische zu zeigen, die aus einer gewisse Vertikalität der Weinstruktur und einer aparten feinen Bittere besteht."

RENE LANGDAHL, DK

AMPELOGRAFIE DES BLAUFRÄNKISCH



- Große, fünflappig, grob gezahnte Blätter
- Große, kegelförmige, verästelte, mitteldichte Trauben
- Blauschwarze, rundliche, dickschalige Beeren
- Früher Austrieb, daher spätfrostanfällig und blüteempfindlich
- Späte Reife
- Gute Kalkverträglichkeit
- Gute Winterhärte
- Anfällig für Echten und Falschen Mehltau
- Unempfindlichkeit gegenüber Trockenheit und Hitze



"I like the style of wines that are being made today, which really show off the characters this grape possesses. One of those is its natural freshness and high acidity, which is a real asset. Couple this with its lovely fruit expression, and nice structure, and you've got a beautifully expressive lens to translate the Pannonian terroirs where this grape is largely found."

**JAMIE GOODE,
AUS WINEANORAK.COM**

BLAUFRÄNKISCH IN DER GASTRONOMIE

"Wir sehen heute eine große Rückwärtsbewegung, weg von Weinen mit Überreife. Produzent:innen lernen immer besser, mit den Reben zu arbeiten, so dass man die perfekte Reife erzielt, ohne in zu hohe Gradationen zu gehen. Wir leben in sehr interessanten Zeiten – perfekt für die Talente der Sorte Blaufränkisch.", beschrieb Jamie Goode die Entwicklung der internationalen Weinbranche.

Josef Neuling, Sommelier im Hotel Almhof Schneider (Lech) bestätigte: "Der Geschmack der Konsumenten hat sich geändert. Früher war man vollkommen auf Mächtigkeit und dunkle Farbe fokussiert. Doch der Gaumen der Gäste wurde feiner. Sie trinken weniger und eleganter. Auch, weil sich die Küche geändert hat."

„Unseren internationalen Gästen beschreiben wir Blaufränkisch gerne als die Synthese dessen, was sie an der österreichischen Natur so lieben: Reinheit, grüne Blättrigkeit und getrocknete Kräuter.", teilte Anna Kleinle vom Hotel Arlberg (Lech) ihre tägliche Erfahrungen in der Arbeit mit Blaufränkisch.

"Wir sollten Blaufränkisch niemals wärmer als 16 Grad Celsius servieren", so Günther Meindl, Hotel Berghof (Lech).

Blaufränkisch passt ideal zu Gerichten die eine zarte Bitterkeit zeigen – etwa Wild oder gegrilltes Lamm, er passt aber auch genial zu ganz vielen Gemüsegerichten mit Auberginen, Zucchini oder auch zu eingelegten Gemüsen.

Die meisten Verkoster:innen waren sich einig, dass das Burgund-Glas für den Blaufränkisch ideal ist. „Dekantieren ist sicher von Vorteil“, so Sommelierweltmeister Marc Almert (Baur au Lac, CH), „aber es hängt vom Glas ab und auch vom Alter des Weines. Wenn es groß genug ist, kann sich der Wein auch im Glas entwickeln.“



BLAUFRÄNKISCH – EINE GEBRAUCHSANLEITUNG:

WIE BESCHREIBE ICH BLAUFRÄNKISCH?

Frische und Säure mit einer präzisen Fruchtigkeit verleihen dem Wein seine unvergleichbare Eleganz. Die Aromen entsprechen jenen von dunklen Beeren, getrockneten Kräutern und rauchiger Würzigkeit. Die Struktur des Weines ist von prägnanten und gleichermaßen samtigen Taninen geprägt.

WIE LANGE SOLLTE BLAUFRÄNKISCH REIFEN?

Blaufränkischweine sollten mehrere Jahre reifen, bevor die Flaschen geöffnet werden. Bei Einzellagenweine sind zehn Jahre Reife von Vorteil.

WIE SERVIERE ICH BLAUFRÄNKISCH, SODASS ER AM BESTEN SCHMECKT?


Blaufränkisch sollte leicht gekühlt und idealerweise in Burgund-Gläsern serviert werden.





DIE INITIATOR:INNEN, ORGANISATOR:INNEN UND SUPPORTER DES BLAUFRÄNKISCH SUMMITS 2022


Von links nach rechts: Chris Yorke (ÖWM - Supporter), Clemens Riedl (trinkreif), Dorli Muhr (Wine+Partners), Gerold Schneider (Almhof Schneider), Roland Velich (Weingut Moric), Andreas Wickhoff MW



"Sobald die Weinwelt versteht, dass Österreich nicht nur Weißwein und Sekt produzieren kann, sondern sich auch die Roten durchsetzen, stehen dem Blaufränkisch viele Türen offen."

MARC ALMERT, IM INTERVIEW MIT VINUM

MARC ALMERT, BAUR AU LAC, ZÜRICH



"Frische, Komplexität und die Fähigkeit, Herkunft zu transportieren, machen Blaufränkisch zu einer der großen Rebsorten der heutigen Zeit."

SASCHA SPEICHER, MEININGER SOMMELIER



Gastgeber und Co-Veranstalter Gerold & Katia Schneider (Almhof Schneider) stellten mit der *allmeinde commongrounds* einen pittoresken Veranstaltungsort zur Verfügung und beeindruckten die Teilnehmer:innen des Blaufränkisch Summits mit herzlicher Gastfreundschaft.





... Während die österreichische Presse gerne jene Blaufränkische hofiert, denen zum Wohle der Geschmeidigkeit eigentlich alles Blaufränkische ausgetrieben wurde – Säure, Tannin und eine gewisse Wildheit auch in den würzigen, an rote und dunkle Beeren, Kirschen, Kräuter und Unterholz erinnernden Aromen –, erfreut sich international jener etwas ungezähmte Typ Blaufränkisch großer Beliebtheit, der seine Herkunft höchst deutlich zum Ausdruck bringt und erst nach 10 oder mehr Jahren der Reife in jene Geschmacksdimensionen vorstößt, die große Weine auszeichnen: Tiefe, Länge und Komplexität bei gleichzeitiger Frische, Feinheit und Eleganz. ...

**STEPHAN REINHARDT,
FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG**



Im Rahmen des Welcome Dinners im Restaurant *Klösterle* konnte sich Blaufränkisch als vielseitiger Speisenbegleiter zur hervorragenden Küche von Jakob Zeller und Ethel Hoon bewähren.



trinkreit. A. ...
BLAUFRÄNKISCH
SUMMIT

...denkiach #lechtsuora.
...nawung #gimthofschneider
#trinkreit

and & Carnuntum
...growing regions

6

WEINLISTE WELCOME DINNER KLÖSTERLE

<i>No.</i>	<i>WEIN</i>	<i>JARHGANG</i>	<i>WEINGUT</i>	<i>LAGE</i>	<i>ORT</i>	<i>REGION</i>
1	Goldberg	2019	Prieler	Ried Goldberg	Schützen am Gebirge	Leithaberg DAC
2	Edelgraben	2019	Lichtenberger Gonzalez	Ried Edelgraben	Breitenbrunn am Neusiedlersee	Burgenland
3	Spitzerberg - Obere Spitzer	2019	Dorli Muhr	Ried Spitzerberg - Obere Spitzer 1ÖTW Erste Lage	Prellenkirchen	Carnuntum DAC
4	Point	2017	Kollwentz	Ried Point	Großhöflein	Burgenland
5	Hochberc	2017	Gesellmann	Ried Hochberg	Deutschkreuz	Burgenland
6	Lutzmannsburg "Alte Reben"	2015	Moric		Lutzmannsburg	Burgenland
7	Bodigraben	2012	Kolfok	Ried Bodigraben	Neckenmarkt	Burgenland
8	Eisenberg "Alte Reben"	2011	Wachter Wiesler			Eisenberg DAC
9	Oberer Wald	2007	Ernst Triebaumer	Ried Oberer Wald	Rust am Neusiedlersee	Leithaberg

WEINLISTE WORKSHOP

PART 1 - 'ORIGINS'

<i>No.</i>	<i>WEIN</i>	<i>JARHGANG</i>	<i>WEINGUT</i>	<i>LAGE</i>	<i>ORT</i>	<i>REGION</i>
1	Blaufränkisch Burgenland	2020	Rosi Schuster			Burgenland
2	Blaufränkisch Burgenland	2019	Uwe Schiefer			Burgenland
3	Blaufränkisch Burgenland	2019	Moric			Burgenland
4	Blaufränkisch Creitzer Reserve	2020	Gesellmann		Deutschkreuz	Mittelburgenland DAC
5	Blaufränkisch Deutsch Schützen	2019	Wachter Wiesler		Deutsch-Schützen	Eisenberg DAC
6	Blaufränkisch Eisenberg Spätfüllung	2018	Krutzler			Eisenberg DAC
7	ErdeLuftGrasundreben	2020	Claus Preisinger			Burgenland
8	Neckenmarkter Blaufränkisch	2019	Kolfok		Neckenmarkt	Burgenland
9	Samt & Seide	2019	Dorli Muhr		Prellenkirchen	Carnuntum DAC
10	Blaufränkisch Leithakalk	2019	Kollwentz			Burgenland
11	Blaufränkisch Leithaberg	2019	Prieler			Leithaberg DAC
12	Blaufränkisch Leithaberg	2019	Lichtenberger Gonzalez			Leithaberg DAC

PART 2 - 'IN PURSUIT OF REGIONAL EXPRESSION'

<i>No.</i>	<i>WEIN</i>	<i>JARHGANG</i>	<i>WEINGUT</i>	<i>LAGE</i>	<i>ORT</i>	<i>REGION</i>
1	St. Margarethen	2017	Rosi Schuster		St. Margarethen	Burgenland
2	Tannenberg	2013	Anita & Hans Nittnaus	Ried Tannenberg	Jois	Leithaberg DAC
3	Goldberg	2012	Prieler	Ried Goldberg	Schützen am Gebirge	Leithaberg DAC
4	hochberc	2011	Gesellmann	Ried Hochberg	Neckenmarkt	Burgenland
5	Alter Berg	2011	Gernot Heinrich	Ried Alter Berg	Winden am See	Leithaberg DAC
6	Altenberg	2011	Paul Achs	Ried Altenberg	Gols	Neusiedlersee
7	Reihburg	2010	Uwe Schiefer	Ried Reihburg	Deutsch Schützen - Eisenberg	Burgenland
8	Spitzerberg	2010	Dorli Muhr	Ried Spitzerberg	Prellenkirchen	Carnuntum
9	Setz	2009	Kollwentz	Ried Setz	Eisenstadt	Burgenland
10	Perwolff	2009	Krutzler			Burgenland
11	Neckenmarkt "Alte Reben"	2006	Moric		Neckenmarkt	Burgenland
12	Mariental	1986	Ernst Triebaumer	Ried Mariental	Rust	Leithaberg

PART 3 - 'PERSPECTIVES'

<i>No.</i>	<i>WEIN</i>	<i>JARHGANG</i>	<i>WEINGUT</i>	<i>LAGE</i>	<i>ORT</i>	<i>REGION</i>
1	Bonsai	2021	Claus Preisinger			Burgenland
2	Mariental	2020	Ernst Triebaumer	Ried Mariental	Rust	Burgenland
3	Bodigraben	2018	Kolfok	Ried Bodigraben	Neckenmarkt	Burgenland
4	Weinberg	2017	Krutzler	Ried Weinberg	Deutsch Schützen - Eisenberg	Eisenberg DAC
5	Saybritz	2017	Wachter Wiesler	Ried Saybritz	Deutsch Schützen - Eisenberg	Eisenberg DAC
6	Edelgraben	2017	Gernot Heinrich	Ried Edelgraben	Breitenbrunn	Leithaberg DAC
7	Szapary	2016	Uwe Schiefer	Ried Szapary	Deutsch Schützen - Eisenberg	Burgenland
8	Joiser Altenberg	2016	Anita & Hans Nittnaus	Ried Joiser Altenberg	Jois	Leithaberg DAC
9	Golser Altenberg	2016	Paul Achs	Ried Golser Altenberg	Gols	Leithaberg DAC
10	Felsen I	2015	Tschida		Illmitz	Burgenland
11	Vorderberg	2013	Lichtenberger Gonzalez	Ried Vorderberg	Breitenbrunn	Burgenland
12	St. Margarethen	2013	Rosi Schuster		St. Margarethen	Burgenland

ZUSÄTZLICHE WEINE - SOMMELIER MEETUP

<i>No.</i>	<i>WEIN</i>	<i>JAHRGANG</i>	<i>WEINGUT</i>	<i>LAGE</i>	<i>ORT</i>	<i>REGION</i>
1	Blaifränkisch Heideboden	2020	Paul Achs			Burgenland
2	Blaifränkisch Bühl	2011	Claus Preisinger	Ried Bühl	Weiden am See	Neusiedlersee
3	Blaifränkisch Rusterberg	2020	Ernst Triebaumer			Burgenland
4	Blaifränkisch Leithaberg	2018	Gernot Heinrich			Leithaberg DAC
5	Blaifränkisch Kalk & Schiefer	2020	Anita & Hans Nittnaus			Burgenland

TEILNEHMER:INNEN

Marc Almert, Sommelierweltmeister, Baur au Lac, CH
 Willi Balanjuk, Weinjournalist, A la Carte, Ö
 Philipp Braun, Kulinarikjournalist, Oberösterreichische Nachrichten, Ö
 Ivan Carvalho, Kulinarikjournaliste, Monocle, I
 Sara Døscher, Weinjournalistin, VG, N
 Romana Echensperger MW, Weinautorin, D
 Roland Graf, Weinjournalist, Trinkprotokoll, Ö
 Joshua Greene, Weinjournalist, Wine&Spirits, USA
 Jamie Goode, Weinjournalist, wineanorak.com, UK
 René Langdahl, Weinjournalist, renelangdahl.com, DK
 Linda Perez, Weinjournalistin, Svenska Dabladet, S
 Stephan Reinhardt, Weinjournalist, Robert Parker Wine Advocate, USA
 Jancis Robinson MW, Weinjournalistin, Financial Times, UK
 David Schildknecht, Weinjournalist, vinous.com, USA
 Jürgen Schmücking, Kulinarikjournalist, GaultMillau, Ö
 Harald Scholl, Kulinarikjournalist, Vinum CH
 Sascha Speicher, Weinjournalist, Sommeliermagazin, D
 Gabby Stone, Weinjournalistin, Drinks Business, UK
 Pauline Vicard, Weinanalystin, Areni, UK
 Elena Rameder, Sommeliere, trinkreif, Ö
 Roland Velich, Winzer, Ö
 Clemens Riedl, Weinhändler, trinkreif, Ö

SOWIE DIE SOMMELIERS UND SOMMELIEREN FOLGENDER RESTAURANTS IN LECH ZÜRS:

Josef Neulinger (Almhof Schneider)
 Anna Kleinle (Arlberg)
 Martin Prodinger (Sandhof)
 Markus Winkler (Aurelio)
 Günther Meindl (Berghof)

OFFENLEGUNG

- Der Blaufränkisch Summit wurde von trinkreif und Almhof Schneider in Zusammenarbeit mit Österreich Wein und Lech Zürs Tourismus veranstaltet.
- Die Veranstaltungsäumlichkeiten in der allmeinde commongrounds wurden von Katja und Gerold Schneider kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Die Expert:innen wurden von trinkreif in Abstimmung mit Wine + Partners und Österreich Wein ausgewählt. Nicht alle eingeladenen Journalist:innen konnten am Summit teilnehmen.
- Die Weingüter für den Blaufränkisch Summit wurden von Trinkreif ausgewählt. Die Produzent:innen konnten einzelne Weine für vorgegebene Kategorien nominieren und stellten diese kostenlos zur Verfügung.
- Die ÖWM hat die Weinliste des Welcome Events am Vorabend zur Abrundung des Österreich Wein Überblicks mit top bewerteten weiteren Weinstilen ergänzt.
- Das Projekt- und Gästemanagement wurde von Wine+Partners unter der Leitung von Dorli Muhr durchgeführt.
- Die Veranstaltung wurde von Österreich Wein und Lech Zürs Tourismus finanziell unterstützt.
- Folgende Hotels stellten kostenlos Zimmer zur Verfügung: Almhof Schneider, Burg Vital Resort Oberlech, Hotel Gasthof Post, Kristiania Lech, Hotel Sandhof, Hotel Arlberg.
- Die Teilnehmer wie auch Moderator Andreas Wickhoff MW erhielten kein Honorar
- Die Reisekosten der internationalen Gäste wurden übernommen

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND FÜR DEN INHALT

VERANTWORTLICH:

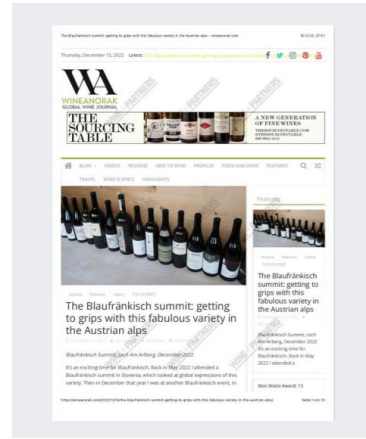
trinkreif Premium Vintage Wine HandelsgmbH
 Loquaipplatz 3, 1060 Wien
 www.trinkreif.at

REDAKTION UND LAYOUT:

Wine + Partners Muhr & Watzlawick OG
 Peter-Jordan-Straße 6/3
 1190 Wien
 www.wine-partners.at

FOTOCREDITS

Anna Stöcher
 Christina Holmes (Seite 30)
 Jürgen Schmücking (Seite 34)
 Restaurant Klösterle (Seite 34)



15.12.2022, wineanorak.com • Großbritannien

The Blaufränkisch summit: getting to grips with this fabulous variety in the Austrian alps

Autor: Jamie Goode
Medium: Online



16.12.2022, The Drinks Business • Großbritannien

Is Blaufränkisch a great variety?#

Autor: Gabriel Stone
Medium: Online



23.12.2022, OÖ Nachrichten • Österreich

Der Star aus Österreich

Autor: Philipp Braun
Medium: Print



24.12.2022, Frankfurter Allgemeine Zeitung • Deutschland

Edler Blaufränkisch

Autor: Stephan Reinhardt
Medium: Online



13.1.2023, Vinum • Schweiz

Make Blaufränkisch great (again)

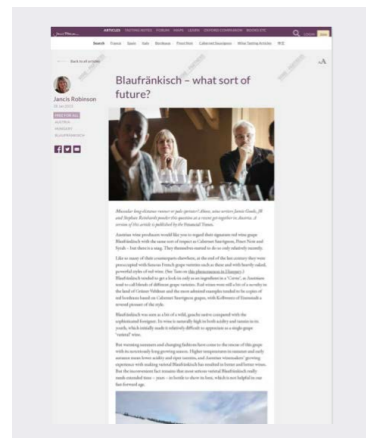
Autor: Harald Scholl
Medium: Print



26.1.2023, jancisrobinson.com • Großbritannien

Blaufränkisch goes uphill

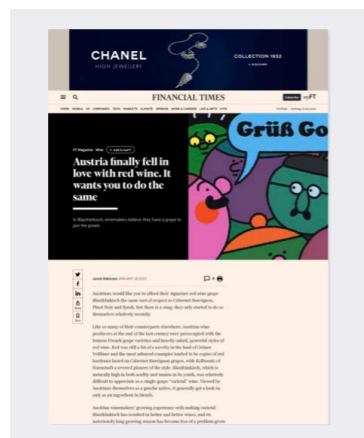
Autor: Jancis Robinson MW
Medium: Online



28.1.2023, jancisrobinson.com • Großbritannien

Blaufränkisch – what sort of future?

Autor: Jancis Robinson MW
Medium: Online



28.1.2023, Financial Times • Großbritannien

Austria finally fell in love with red wine. It wants you to do the same

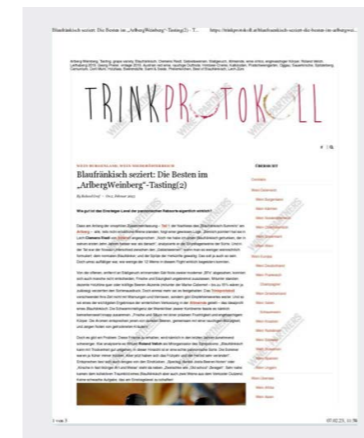
Autor: Jancis Robinson MW
Medium: Online



31.01.2023, trinkprotokoll.at • Österreich

Blaufränkisch seziert: Die Besten im „Arlberg-Weinberg“-Tasting

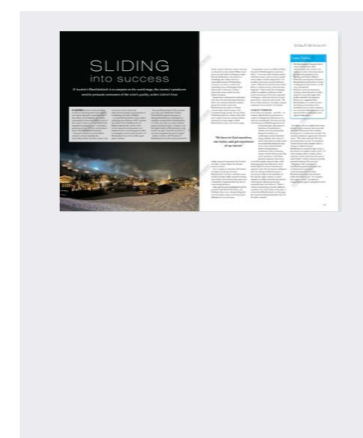
Autor: Roland Graf
Medium: Online



02.02.2023, trinkprotokoll.at • Österreich

Blaufränkisch seziert: Die Besten im „Arlberg-Weinberg“-Tasting(2)

Autor: Roland Graf
Medium: Online



01.03.2023, The Drinks Business • Großbritannien

SLIDING into success

Autor: Gabriel Stone
Medium: Print



14.03.2023, Meiningers Sommelier • Deutschland

Ritterschlag für Blaufränkisch

Autor: Sascha Speicher
Medium: Online