

Internationales Roséweinfestival in der Steiermark

Steiermark hat mittlerweile mit seinem Schilcher in der Roséweinwelt auch international einen ausgezeichneten Ruf. Das war auch ein Grund, dass die Wein Steiermark gemeinsam mit Vinaria, Österreichs Zeitschrift für Weinkultur am 10. Juni in der Alten Universität Graz ein internationales Roséweinfestival ausrichten konnten. Roséweine liegen im Trend, finden sich auf Weinkarten der Gastronomie und in den Regalen des Handels und spiegeln als Cuvets oder reinsortig ausgebaut das große Know-how der heimischen Winzer wieder. Der Schilcher beziehungsweise Blaue Wildbacher als Leitsorte der Herkunft Weststeiermark DAC spielt im Konzert der besten Roséweine eine führende Rolle und gewinnt immer mehr Fans.

Zukünftig ist jährlich ein umfangreicheres Festival mit Publikums-Verkostung, Symposium und Abendevent geplant, heuer beschränkte es sich situationsbedingt auf drei kommentierte Verkostungen für eine kleinere Zahl Wein-Interessierter. Und die zeigten deutlich, dass österreichische Roséweine im internationalen Vergleich ihren Platz im Spitzenfeld behaupten.



Foto: ©Wein Steiermark/Flora P

Ob „Rosé de Coeur de Grain“ aus der Provence, Rosé aus Kampanien oder spanischer Rosé aus Granacha-Reben – Rosé aus burgenländischem Blaufränkisch oder der Blaue Wildbacher mit seiner Extraktstärke haben das Niveau, auch international zu punkten.

Die durch und durch pinken Masterclasses präsentierten steirische, österreichische und internationale Roséweine im direkten, spannenden Kostvergleich. Stefan

Langmann, stellvertretender Obmann der Wein Steiermark und Hans Pleininger von „Vinaria“ kommentierten perfekt die Verkostung der Roséweine und zeigten, dass die Steiermark mit ihren 535 ha Blaue Wildbacher-Reben (419 davon in der Weststeiermark) und innovativen Winzern als „Roséwein-Kompetenzzentrum“ (Zitat Weinbaudirektor Werner Luttenberger) zu bezeichnen ist.

www.steiermark.wine, www.vinaria.at

Haustechnik mit Hausverstand



Ein über obst- und weinbau-liche Themen hinausgehen-

des Projekt führte die Obst- und Weinbauschule Silberberg

mit den SchülerInnen der Abschlussklasse (Ing. Georg Innerhofer) kürzlich durch. Zur Steigerung von Energieeffizienz und Nachhaltigkeit in allen Bereichen des Alltags erarbeiteten die Schüler mit Herrn DI Johannes Bittmann (Energieberatung Bittmann) Maßnahmen, wie Energie eingespart und Kosten reduziert werden können. Nicht durch Installation neuer Technologie, sondern durch die optimierte Verwendung bestehender Technik. Ohne Komfort zu mindern, können enorme Kosten eingespart und Ressourcen besser eingesetzt werden.

Als Abschluss wurden den Klassen von Direktor Reinhold Holler Urkunden zu diesem Projekt überreicht und den Sponsoren, der Raiffeisenbank Leibnitz und der Stadtgemeinde Leibnitz für die Unterstützung, gedankt.

Ein starkes Zeichen, dass das Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg über den Tellerrand schaut und seinen Absolventen, die zukünftig zum guten Teil Betriebe führen werden, wertvolles Handwerkszeug mitgibt! ■