

Einladung zum Wettbewerb BIOSPHEREPARK WIENERWALD – DER WEIN 19

Sehr geehrte Damen und Herren!

Bereits zum 14. Mal veranstaltet das Biosphärenpark Wienerwald Management einen Wettbewerb, bei dem die besten Weine aus der Region gesucht werden.

Ziele des Wettbewerbs:

- Qualitätsweine aus dem Biosphärenpark stärken und bewerben
- Impulse für die Erhaltung der Weingarten-Landschaft setzen
- nachhaltige Bewirtschaftung der Weingärten fördern
- Bewusstsein für die Artenvielfalt dieser Kulturlandschaft schaffen
- die Wertschöpfung für die Betriebe und in der Region steigern

Mit der Prämierung sollen verstärkt **nachhaltig bewirtschaftende Betriebe und deren Qualitätsweine in den Blickpunkt der Öffentlichkeit** gebracht werden. Folgende Anbauweisen werden dafür anerkannt: biologische Bewirtschaftung (inkl. Betriebe in Umstellung), Teilnahme an ÖPUL 2015 – 2020: „Pflanzenschutzmittelverzicht Wein“, sowie die Zertifizierung „Nachhaltig Austria“. Ein nachweislicher Verzicht auf chemisch-synthetische Herbizide ist Zulassungskriterium für den Wettbewerb. Biologisch-chemisch oder naturidentische Herbizide (nicht systemisch wirkende Herbizide) sind erlaubt. Hierfür muss jedoch ein Nachweis in direkter Abstimmung mit der Biosphärenpark Wienerwald GesmbH erbracht werden.

Folgende Kategorien wurden für den Wettbewerb 2019 festgelegt:

- Weißwein leicht (Jahrgang 2017 oder 2018) ohne Holz (bis 12,9 %)
- Weißwein kräftig (ab 13 %)
- Rotwein (Jahrgang 2016 - 2018) mit od. ohne Barrique
- Rosé-Wein (Jahrgang 2017 oder 2018)

Der maximale Restzuckergehalt für diese Kategorien beträgt 20 g/Liter.

- Süßwein: Spätlese und Auslese sowie höhere Prädikate
- Schaumweine und Perlweine

Rosé-Weine, Perlweine, Süß- und Schaumweine und werden regionsübergreifend verkostet.

Bewertung:

Die eingereichten Weine aus den drei Weinbauregionen im Biosphärenpark – Wagram: Großlage Klosterneuburg, Wien und Thermenregion Wienerwald – werden von einer Expertenjury in einer Blindverkostung bewertet.

TOP WINZER:

Jene Betriebe, die mit mindestens drei eingereichten Weinen Top-Bewertungen erreichen, werden als „TOP WINZER 2019“ ausgezeichnet.

Patenschaften:

Mit jeder Auszeichnung wird eine Patenschaft für eine besondere Tier- oder Pflanzen-Art verliehen, die der Betrieb durch die nachhaltige Bewirtschaftung der Weingärten schützt und erhält.

Teilnahmebedingungen:

- Eingereicht werden können ausschließlich **Qualitätsweine** mit Prüfnummer.
- Der Betrieb muss nachhaltig bewirtschaftet werden. Folgende Anbauweisen werden dafür anerkannt:
 - A) biologische Bewirtschaftung (inkl. Betriebe in Umstellung),
 - B) die Teilnahme an ÖPUL 2015 – 2020: „Pflanzenschutzmittelverzicht Wein“ oder
 - C) die Zertifizierung „Nachhaltig Austria“. Ein nachweislicher Verzicht auf chemisch-synthetische Herbizide ist Zulassungskriterium für den Wettbewerb. Biologisch-chemisch oder naturidenten Herbizide (nicht systemisch wirkende Herbizide) sind erlaubt. Hierfür muss im Rahmen der Einreichung ein Nachweis gegenüber der Biosphärenpark Wienerwald GesmbH erbracht werden.
- Die Weingärten der eingereichten Weine müssen in einer Gemeinde oder einem Bezirk im Biosphärenpark Wienerwald liegen.
- Mindestverfügbarkeit für jeden eingereichten Wein (ausgenommen Süßweine): 600 Flaschen. Für die Verkostung werden 3 Flaschen pro Wein zur Verfügung gestellt.

Beiliegend finden Sie das Anmeldeformular für den Wettbewerb. Das Formular steht auch auf unserer Website unter www.bpww.at zum Download bereit.

Anmeldeschluss ist der 20. September 2019!
Die Teilnahme am Wettbewerb ist kostenlos!

Prämierung:

Die Siegerweine werden in feierlichem Rahmen im Spätherbst 2019 prämiert.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme und verbleiben mit freundlichen Grüßen,



DI Andreas Weiß
Direktor
Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH



Nina Kovacs, MSc
Projektleitung DER WEIN

Tullnerbach am 6.9.2019

ANMELDEFORMULAR Wettbewerb: BIOSPHÄREN-PARK WIENERWALD – DER WEIN 19

Betriebsbezeichnung		Postleitzahl, Ort	
Familienname, Vorname		Straße/Hausnummer	
Telefon / Fax		Bewirtschaftung	Bio <input type="radio"/> in Umstellung <input type="radio"/> Herbizidverzicht <input type="radio"/> JG Insektizidverzicht <input type="radio"/> JG Zertifiziert Nachhaltig mit Herbizidverzicht <input type="radio"/> (zutreffendes ankreuzen)
E-Mail			
Homepage		Betriebsnummer	

Ich melde folgende(n) Wein(e) für den Wettbewerb „Biosphärenpark Wienerwald – Der Wein 19“ an:

	Weinbezeichnung Etikett	lt.	Sorte(n)	KG Nr.	Gst. Nummer(n)	Jahrgang	Barrique- Ausbau ja/nein	Alkohol lt. Prüfnr.	Restzucker [g/l]	Preis ab Hof
Weißweine										
Rotweine										
Süß-/Schaum- -, Rosé-, Perlweine										

Ich bin mit den Teilnahmebedingungen (siehe Rückseite) einverstanden Datum und Unterschrift: _____

Abgabe der Anmeldung (per Fax oder E-Mail, inkl. der Zertifikate) ausschließlich via E-Mail an weinwettbewerb@bpww.at oder via Fax: + 02233 54 187 50

<p>Abholadresse für die Weine am Mittwoch, 25. September zwischen 9 und 14 Uhr: _____</p> <p>Telefonnummer für Rückfragen: _____ weitere Informationen zum Abholort: _____</p>

Teilnahmebedingungen DER WEIN 19:

Eingereicht werden können **ausschließlich Weine aus nachhaltiger Produktion** (biologische Bewirtschaftung (inkl. Betriebe in Umstellung), Teilnahme an ÖPUL 2015 – 2020: „Pflanzenschutzmittelverzicht Wein“, die Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ mit nachweislichem Verzicht auf chemisch-synthetische Herbizide) aus Weingärten im Biosphärenpark Wienerwald. Es werden ausschließlich **Qualitätsweine** mit Prüfnummer bewertet. Das Anmeldeformular muss vollständig ausgefüllt und mit den entsprechenden Bewirtschaftungsnachweisen übermittelt werden.

Die **Mindestverfügbarkeit** jedes eingereichten Weines (Ausnahme: Süßweine) beträgt 600 Flaschen.

Kostkategorien:

- Weißwein leicht (Jahrgang 2017 oder 2018) ohne Holz (bis 12,9 %)
- Weißwein kräftig (ab 13 %)
- Rotwein (Jahrgang 2016 - 2018) mit od. ohne Barrique (ab 13 %)
- Rosé-Wein (Jahrgang 2017 oder 2018)

Der maximale Restzuckeranteil für diese Kategorien beträgt 20 g/Liter.

- Süßwein: Spätlese und Auslese sowie höhere Prädikate
- Schaumweine und Perlweine

Pro Betrieb können maximal 3 Weißweine, 3 Rotweine und 3 Weine aus der Gruppe Rosé-Weine, Süß-Schaum oder Perlweine eingereicht werden, wobei **3 Flaschen pro Wein** für die Blindverkostung erforderlich sind.

Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Anmeldung per Mail. Wenn Sie innerhalb von 7 Tagen keine Antwort erhalten, melden Sie sich bitte unbedingt bei uns (unter 02233/54 187-17 oder nk@bpww.at). Die weitere Korrespondenz erfolgt per E-Mail und telefonisch. Bitte überprüfen Sie daher regelmäßig Ihren E-Mail-Eingang und geben Sie eine Telefonnummer bekannt, unter der Sie tagsüber erreichbar sind.

WICHTIG:

Die Abholung der Weine von Ihrem Betrieb durch das Biosphärenpark Wienerwald Management findet am **Mittwoch, 25. September zwischen 9 und 14 Uhr** statt. Bitte geben Sie auf dem Anmeldeformular jene Adresse an, von der diese abgeholt werden sollen. Bitte hinterlassen Sie uns außerdem eine Telefonnummer für Rückfragen, sowie gegebenenfalls weitere Informationen zum Abholort! Sollten Sie an diesem Tag verhindert sein, können Sie Ihre Weine auch gerne persönlich im Zeitraum vom 16. – 25. September anliefern (Montag bis Freitag zwischen 9 und 15 Uhr, Nobertinumstraße 9, 3013 Tullnerbach).

Datenschutz: Mit der Anmeldung stimmen Sie zu, dass die Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH Ihre personenbezogenen Daten automationsunterstützt für die Bearbeitung Ihrer Einreichung und - im Falle der Prämierung - für die Veröffentlichung verwendet. Die Zustimmung umfasst die Berechtigung zur Überprüfung Ihrer Teilnahme an den Förderungsmaßnahmen bzw. Gütesiegel (biol. Wirtschaftsweise, ÖPUL bzw. Zertifiziert Nachhaltig) bei den zuständigen Stellen (AMA, Landeshauptmann, Biokontrollstelle etc.). Ihnen ist bekannt, dass Sie diese Zustimmung jederzeit frei widerrufen können. Der Widerruf hat zur Folge, dass Ihre Anmeldung zum Wettbewerb als zurückgezogen gilt.

Patenschaften: Allen Betrieben, die prämiert werden, wird auch 2019 wieder eine Patenschaft für eine besondere Pflanzen- oder Tier-Art verliehen, die von Ihnen auf den Flächen der ausgezeichneten Weine erhalten wird.

Die Preisträger werden per E-Mail verständigt, die Prämierung erfolgt im Spätherbst 2019. Informationen zu den Kostergebnissen werden vom Kostleiter telefonisch übermittelt.