

SALON Konzept 2019

(Wien, 14.03.2019)



1. Konzept

270 SALON Weine

210 Weine

Landesprämierungen

(In der SALON Finalverkostung werden ca. 350 Weine bewertet.)

40 Weine

Fachnominierungen

(Sommeliers, Fachjournalisten und Fachmagazine)

Aufteilung Plätze:

Die 210 SALON Plätze werden nach Fläche (50%) und Prüfnummereinreichungen (50%) verteilt; diese Anzahl wird mit 1,5 multipliziert und ergibt die Weine, die zur Verkostung eingereicht werden können. Für jedes Gebiet wird eine Mindestanzahl an Plätzen im SALON vorgesehen:

Weinbaugebiet	Min.	Max.
Steiermark	19	42
Wien	4	12
Burgenland	47	98
NÖ	90	188
Bergland	2	10
Summe		350

Nominierung durch Sommeliers, Fachjournalisten, Fachmagazine und Weinguides:

Fachmagazine & Weinguides	20
Unabhängige Fachjournalisten	10
Sommeliers	10
In Summe:	40

20 Österreichische
Qualitätsschaumweine

(Die Landessieger der Landesprämierungen nehmen an der SALON Finalverkostung direkt teil. Direkte Einreichung durch Winzer zur SALON Finalverkostung.)

2. Teilnahmebedingungen

Pro Betrieb können maximal drei Weine in den SALON aufgenommen werden.

2.1 Kategorien

Weißweine 2019	
Grüner Veltliner klassisch =<12,9% Alk., =<4g RZ	<i>Sauvignon Blanc Ton sowie Botrytis- oder Holznote sind nicht erwünscht</i>
Grüner Veltliner kräftig (inkl. Leithaberg DAC) trocken	
Riesling trocken	<i>Feine Riesling Note, typisches Riesling Bukett, Mineralität je nach Typus erwünscht</i>
Burgundersorten, klassisch (Weiß- u. Grauburgunder, Chardonnay) =<12,9% Alk., =<4g RZ, kein spürbarer Holzeinsatz	<i>Kein spürbarer Barriqueton</i>
Burgundersorten, kräftig (Weiß- u. Grauburgunder, Chardonnay, Leithaberg DAC) trocken	
Alt-Österreich/autochthone Rebsorten (Zierfandler, Rotgipfler, Neuburger, Roter Veltliner, Gemischter Satz, Frühroter Veltliner, Leithaberg DAC) trocken (bis 9g RZ), kein spürbarer Holzeinsatz	<i>Kein spürbarer Barriqueton Gekostet wird in Rebsorten-Gruppen; gruppenübergreifende Finalkost</i>
Sauvignon Blanc =< 4g RZ	<i>Kein spürbarer Barriqueton, nicht nur grasig sondern Vielschichtigkeit erwünscht</i>
Welschriesling =< 4g RZ	
Schmeckerte Muskateller =< 4g RZ Traminer, Muskat Ottonel, Müller Thurgau =< 12g RZ, trocken od. halbtrocken	<i>Gekostet wird in 2 Gruppen: GR 1: Muskateller GR 2: nach Sorten gereiht gruppenübergreifende Finalkost</i>
Rotweine 2019	
Rotwein frisch und fruchtig =<13,4% Alk., =<4g RZ, fruchtbetont, (alle Qualitätsrebsorten, rot), moderater Alkohol, Alle Jahrgänge erlaubt	<i>Klare Fruchtnoten, kein spürbarer Holzeinsatz erwünscht</i>
Zweigelt =<4g RZ, große Weine	
Blafränkisch =<4g RZ, große Weine	<i>Reintönigkeit erwünscht, Alkohol und Holz nicht zu dominant</i>
St. Laurent & Pinot Noir =<4g RZ, große Weine	<i>Werden getrennt verkostet. Der Wein mit der höchsten Punktezahl ist SALON-Sieger dieser Kategorie.</i>
Cuvées & andere Sorten =<4g RZ, große Weine	<i>gruppenübergreifende Finalkost</i>
Prädikatsweine 2019	
Fruchtsüße Weine (weiß) lieblich oder süß bis 90g RZ	
Edelsüße Weine (weiß u. rot) inkl. Eiswein und Strohwein	
Rosé 2019	
Rosé Trocken, bis 9 g RZ	

Österreichischer Sekt 2019

Österreichischer Sekt

- a) Es muss sich um Qualitätsschaumwein handeln
- b) Durch zweite Gärung Flasche oder Tank hergestellt
- c) Bis max. brut (-12g)
- d) Aus folgenden Rebsorten: Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling, Blauer Burgunder, St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt
- e) Cuvées aus den unter e) angeführten Rebsorten sind zur Teilnahme zugelassen
- f) Art des Qualitätsschaumweines: Weiß (15 Plätze) oder Rosé (3 Plätze)

Österreichischer Sekt aromatisch (2 Plätze)

- a) Es muss sich um Qualitätsschaumwein handeln
- b) Traube muss aus und Herstellung in Österreich sein
- g) Durch zweite Gärung Flasche oder Tank hergestellt
- c) Bis max. brut (-12g)
- d) Aus den oben genannten und folgenden Rebsorten: Gelber Muskateller, Muskat Ottonel, Traminer, Sauvignon Blanc, Blauer Wildbacher
- e) Cuvées aus den unter d) angeführten Rebsorten sind zur Teilnahme zugelassen
- f) Art des Qualitätsschaumweines: Weiß oder Rosé

Gruppenübergreifende Finalkost zur Ermittlung der 20 besten Qualitätsschaumweine. Der Sieger ist der punktebeste Sekt aus den Kategorien Reserve g.U. oder große Reserve g.U.

- g) Die Aufteilung der Sekte wird wie folgt vorgenommen:
- h) Von den 20 besten Sekten bleiben mindestens 13 Plätze Sekt g.U. vorbehalten.

Anmerkung zu den Kategorien:

SALON-Sieger gibt es in allen Kategorien – außer Rosé.
Es wurden Kriterien definiert, die bei der Finalverkostung rigoros zum Ausschluss führen: Sauvignon Blanc Ton beim Grünen Veltliner, spürbarer Holzeinsatz bei der fruchtigen Rotweinkategorie, Überschreitung der Alkoholgrenzen.

Die vom Markt her immer stärker nachgefragte Klasse „Rotwein frisch und fruchtig“ mit moderatem Alkoholgehalt wurde als Rotweinkategorie ab dem SALON 2009 für alle Qualitätsrebsorten definiert. In diese Kategorie gehören Weine mit einer eleganten, reintönigen Fruchtigkeit ohne spürbarer Holznote, einem Alkoholgehalt bis maximal 13,4%vol., einem jugendlich frischen Charakter und einer angenehmen Balance.

In allen anderen Kategorien (Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent & Pinot Noir, Cuvées & andere Sorten) werden die größten Rotweine der jeweiligen Sorten oder Cuvées prämiert. Dabei soll Finesse, Komplexität, Reintönigkeit, Stil und Sortencharakter stärker als Alkohol und Wucht bewertet werden. In diesen Kategorien ist der Ausbaustil nicht vorgeschrieben. Es können also sowohl klassische als auch in Barriques ausgebaute Weine in den SALON kommen. Es ist darauf zu achten, dass eine eventuelle Holznote gut in das Bukett integriert ist. Weine mit dominantem Holzton sind auszuscheiden.

2.2 Art der Proben

Zugelassen sind österreichische Qualitätsweine welche einer der folgenden Kategorien entsprechen:

- a) Flaschen bis zu max. 0,75 l bzw. Prädikatsweine in Halbflaschen 0,375 l
- b) zum Zeitpunkt der Anmeldung in Flaschen gefüllt
- c) Mindestvorratsmenge 1.000 Liter bzw. Prädikatsweine 375 l (Nachweis lt. Prüfnummernbescheid)

2.3 Kosten für die Teilnahme

Die Teilnahme am SALON ist mit einer geringen Kostenbeteiligung in der Höhe von € 200,- (netto) pro SALON Wein verbunden. Ist ein Winzer nicht bereit, diesen Betrag zu bezahlen, verfällt sein SALON Platz und der nächstgereichte Winzer/Kellerei nimmt diesen ein.

2.4 Wein für Präsentationen und Verkostungen

Zu Präsentationszwecken wird dem ÖWI folgende Anzahl an Flaschen kostenlos für Präsentations- und Verkostungszwecken zur Verfügung gestellt:

- SALON Sieger und SALON Auserwählte:
 - 1. Anlieferung bei Aufnahme: 48 Fl. (0,75) bzw. 48 Fl. (0,375)/Wein
 - 2. Anlieferung (wenn Bedarf): bis zu 12 Fl. (0,75) bzw. 12 Fl. (0,375)/Wein
- SALON Weine der Kategorien: Grüner Veltliner klassisch, Welschriesling, Burgundersorten klassisch, Alt-Österreich/autochthone Sorten, Rosé, Rotweine frisch und fruchtig:
 - 1. Anlieferung bei Aufnahme: 24 Fl. (0,75) bzw. 24 Fl. (0,375)/Wein
 - 2. Anlieferung (wenn Bedarf): bis zu 6 Fl. (0,75) bzw. 6 Fl. (0,375)/Wein
- SALON Fixplätze und SALON Weine der Kategorien: Grüner Veltliner kräftig, Riesling, Burgundersorten kräftig, Sauvignon Blanc, „Schmeckerte“, Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent & Pinot Noir, Cuvées & andere Sorten, Fruchtsüße Weine (weiß), Edelsüße Weine (weiß und rot) und Österreichischer Sekt g.U.:
 - 1. Anlieferung bei Aufnahme: 30 Fl. (0,75) bzw. 30 Fl. (0,375)/Wein
 - 2. Anlieferung (wenn Bedarf): bis zu 12 Fl. (0,75) bzw. 12 Fl. (0,375)/Wein

Die für den „SALON Österreich Wein“ zur Verfügung gestellten Weine und Qualitätsschaumweine gehen in das Eigentum der Veranstalter über, wobei Restflaschen entsprechend für Verkostungen und Schulungen auch über den aktuellen SALON hinaus verwendet werden.

2.5 Aufnahme ins Nationale Weinarchiv

Das Nationale Weinarchiv dient der Archivierung lagerfähiger SALON Weine, um sie später in gereiftem Zustand bei Veranstaltungen wie z.B. dem SALON Gala Dinner einzusetzen. Zu diesem Zweck werden je 12 Flaschen ausgewählter SALON Weine für das nationale Weinarchiv aufgenommen.

2.6 Verstöße gegen die Teilnahmebedingungen

Die Teilnahmebedingungen am SALON Österreich Wein werden in Form des gesamten SALON Konzeptes bei der Anmeldung eines SALON Weines zur Kenntnis genommen. Verstöße gegen die Teilnahmebedingungen oder eine nicht rechtmäßige Verwendung des Begriffes SALON Sieger wird bei der ÖWM dokumentiert. Beim ersten Vergehen wird dem betroffenen Weingut eine Verwarnung ausgesprochen, ein etwaiges weiteres Vergehen wird der betroffene Betrieb für drei Jahre von der Teilnahme am SALON Österreich Wein ausgeschlossen.

3. Einreichung

3.1 Landesprämierungen

Die Nominierung der Weine der Landesprämierung in den SALON wird von den LKs vorgenommen.

Die RWKs haben jedoch auch die Möglichkeit die Vorauswahl für den SALON selbst zu treffen. Die Voraussetzungen dafür sind:

- Die Verkostung findet zeitgleich zur Landesprämierungsverkostung statt.
- Die Kostkommission ist gleichwertig.
- Es werden die Kriterien der Landesprämierung übernommen.

Die besten Weine kommen in die Finalverkostung der Landesprämierungen. Das Gebiet nominiert direkt für den SALON.

3.1.1. Gebietsnominierungen

Pro Weinbaugebiet ist die Anzahl der Weine definiert, die für die SALON-Finalverkostung aus den Landesprämierungen nominiert werden muss (in Summe ca. 350 Weine). Das ist die maximale Anzahl an Weinen, die pro Gebiet in den SALON kommen kann. Zusätzlich ist pro Gebiet eine Mindestzahl festgelegt. Diese Weine müssen mindestens aus dem jeweiligen Gebiet im SALON vertreten sein.

Nicht in allen Weinkategorien müssen Plätze vergeben werden. Es müssen jedoch alle Mindestplätze, die dem Gebiet zur Verfügung stehen, aufgeteilt werden. Zur Finalverkostung können nur die in den gewählten Kategorien definierten Rebsorten/Weintypen geschickt werden.

3.1.2 Nominierung von Weinkategorien durch die RWKs

Zum Ablauf der Nominierungen durch die RWKs ist festzuhalten, dass die RWKs Burgenland und Steiermark, sowie die LK Niederösterreich und das RWK Bergland die Nominierung der Plätze gebietsübergreifend (auf Bundesländerebene bzw. für das gesamte Bergland) vornehmen (für Wien als Sonderfall stellt sich diese Frage nicht). Dadurch bestimmen die RWKs, welche Weinkategorien eines Weinbaugebietes im SALON vertreten sein werden. Dabei ist die Vorgabe, dass die Größe der spezifischen Weinbaugebiete bei der Nominierung der Weine aus der Landesprämierung zu berücksichtigen ist, einzuhalten.

Dabei, und bei der Nominierung der Weine aus der Landesprämierung in den SALON, gilt die Maßgabe, dass die Größe der spezifischen Weinbaugebiete bei der Nominierung der Weine aus der Landesprämierung zu berücksichtigen ist.

In der Kategorie „Burgunder“ & „Alt-Österreich“ können Mindestplätze nur für die gesamte Gruppe und nicht für einzelne Rebsorten vergeben werden, d.h. dass die für diese Kategorie festgelegten Mindestplätze an die bestbewerteten Weine in dieser Kategorie vergeben werden.

In dieser Kategorie hat nur das RWK Wien die Möglichkeit explizit für die Sorte „Gemischter Satz“ Mindestplätze zu vergeben.

In der Kategorie „Alt-Österreich/autochthone Rebsorten“ hat nur das Weinbaugebiet Niederösterreich die Möglichkeit explizit für „Rotgipfler & Zierfandler“ (Thermenregion) und/oder „Roter Veltliner“ (Wagram) Mindestplätze zu vergeben.

In der Kategorie „Schmeckerte“ können nur Mindestplätze vergeben werden, wenn eine explizite Rebsorte festgelegt wird, nicht für die gesamte Kategorie.

In der Kategorie „St. Laurent & Pinot Noir“ können für jede Sorte separat Mindestplätze vergeben werden. Wird vom Gebiet keine Sorte ausgewählt, so werden die für diese Kategorie festgelegten Mindestplätze an die bestbewerteten Weine des jeweiligen Gebietes in dieser Kategorie vergeben.

In der Kategorie „Cuvée und andere Sorten“ können Mindestplätze nur für die gesamte Gruppe vergeben werden, d.h. dass die für diese Kategorie festgelegten Mindestplätze an die bestbewerteten Weine des jeweiligen Gebietes in dieser Kategorie vergeben werden.

In der Kategorie „Rotwein frisch und fruchtig“ können nicht nur Weine entsprechend der Anzahl der nominierten Startplätze sondern bis zu max. 10 Weine pro Gebiet in die Finalverkostung geschickt werden, ohne dass dafür weitere Startplätze zur Verfügung stehen müssen. Es müssen aber grundsätzlich Startplätze in dieser Kategorie nominiert werden.

Die vier besten Schilcher aus der Weststeiermark werden direkt aus der steirischen Landeswertung in den SALON nominiert. Diese werden direkt aus den Landesprämierungen in den SALON nominiert.

3.1.3 Einreichung der Landesprämierungen

Die Vertreter der Landesprämierung geben der ÖWM zu einem vereinbarten Termin die Weine bekannt, die in die SALON-Finalverkostung kommen sollen. Für die Einordnung der Nominierungen in die SALON-Kategorien werden die analytischen Werte laut Prüfnummernbescheid herangezogen.

Sollte einem Wein aufgrund seiner analytischen Werte laut Prüfnummernbescheid die Teilnahme am SALON verwehrt sein, so besteht die Möglichkeit, dass der Winzer innerhalb der Fristen ein amtliches Zeugnis von einem der Bundesämter für Weinbau in Eisenstadt oder Klosterneuburg vorlegt, das belegt, dass der untersuchte Wein ident ist mit dem Wein bei der Prüfnummer, aber der Zuckerwert bzw. Alkoholwert den Kriterien des SALON Österreich Wein entspricht (ohne Anwendung von Toleranzgrenzen).

3.2 Österreichische Qualitätsschaumweine (20 Weine)

Alle Weingüter Österreichs haben die Möglichkeit Österreichische Qualitätsschaumweine, die den vorgegeben Kriterien entsprechen direkt beim ÖWI einzureichen und sich damit der SALON Sekt Verkostung zu stellen.

Pro eingereichtem Sekt ist eine Gebühr von 70€ an das ÖWI zu entrichten.

Pro Weingut dürfen bis zu 5 unterschiedliche Sekte zur SALON Sekt Verkostung eingereicht werden.

Aus den Landesprämierungen werden die Top 3 Qualitätsschaumweine in die SALON-Sekt-Finalverkostung nominiert, unter der Voraussetzung, dass sie den SALON Kriterien für die Kategorie „Österreichische Qualitätsschaumweine“ entsprechen. Die Teilnahmegebühr wird für die von den Landesprämierungen nominierten besten drei Qualitätsschaumweine nicht fällig.

4. Prämierung

4.1 Finalverkostung (210 Weine)

Die SALON-Finalverkostung findet an zwei Tagen statt. Mitglieder der Kostjury müssen die amtliche Verkosterprüfung abgelegt haben oder eine vergleichbare Ausbildung haben und an beiden Tagen der Verkostung anwesend sein. Daneben sind noch Weinberater aus dem Bereich der Weinbauschulen und Kammern Mitglieder der Kostjury. Winzer dürfen sich an der Verkostung nicht beteiligen.

Alle SALON-Weine werden nach Kategorien verkostet. Die besten 3-5 Weine pro Kategorie kommen in die Sieger-Verkostung.

Folgende Weinstile sind in der Finalverkostung rigoros abzulehnen und auszuschließen:

- Sauvignon Blanc Ton bei Grünen Veltliner
- Spürbarer Holzeinsatz bei den klassischen, fruchtigen Rotweinen
- Überschreitung der Alkoholgrenze

4.2 Auswertung

In den SALON schaffen es die besten 210 von ca. 350 Weinen. Pro Weingut/-kellerei dürfen max. 3 Weine im SALON vertreten sein (inklusive der Fachnominierungen) unter Berücksichtigung der von den LKs bestimmten Mindestplätze.

Die Verkostung aller eingereichten österreichischen Qualitätsschaumweine, sowie die Top 3 nominierten Sekte aus den Landesprämierungen, wird im Rahmen der SALON Finalverkostung (gleicher Ort und Zeitpunkt), jedoch von einer eigenen Jury, bestehend aus namhaften Sekt-Experten Österreichs, durchgeführt. Die Auswertung erfolgt wie bisher nach Punkten.

4.3 Fachnominierungen (40 Weine)

4.3.1 Fixplätze

Die Fachmagazine und Weinguides (20 Plätze) bekommen von der ÖWM die Vorgabe, aus welchen Weinbaugebieten mit welchem Jahrgang die Weine nominiert werden müssen. Der zu nominierende Wein muss einer gebietstypischen Weinkategorie entsprechen. Die Fachmagazine und Weinguides haben dabei einen genauen Wein zu benennen. Sollte der Winzer kein Interesse an einer Teilnahme haben, so muss ein Alternativvorschlag nominiert werden. Diese SALON-Plätze werden fix vergeben.

Für Sommeliernominierungen stehen 10 SALON-Plätze zur Verfügung. Die Sommelierverbände aller Länder sowie der Bundesverband nominieren jeweils 1 Fixplatz (Weingut, Weinname, Jahrgang) und eine Präferenzliste der 10 besten Betriebe. Dabei wird angenommen, dass es sich um Weine handelt, welche sich am Markt erfolgreich behauptet haben.

Für Journalistennominierungen stehen 10 SALON-Plätze zur Verfügung. Fachjournalisten geben Präferenzlisten ab. Dabei wird angenommen, dass es sich um Weine handelt, welche sich am Markt erfolgreich behauptet haben. Die meistnominierten Weingüter/-kellerein aus beiden Präferenzlisten kommen in den SALON.

4.3.2. Auserwählte

Aus den 40 von Fachnominierungen nominierten Weingüter/-kellereien Weine werden 10 SALON Auserwählte bestimmt. Dies sind die in Summe (über alle drei Quellen – Fachmagazine, Sommeliers, Fachjournalisten) meistnominierten Weingüter/-kellereien.

Aus diesem Kreis ergeben sich die Auserwählten ohne Berücksichtigung von Sorte, Herkunft und Qualitätsstufe.

5. Bewerbung/Präsentationen

5.1 Exklusives Gala Dinner am 18. Juni 2019

Die Weine der SALON Sieger und SALON Auserwählten werden zur Verkostung angeboten. Im Anschluss wird ein exklusives Gala-Diner veranstaltet, bei dem die SALON Sieger und SALON Auserwählten im Kreise geladener Gäste geehrt werden.

5.2 Flightverkostung Fachpublikum am 18. Juni 2019

Es wird im Jahr 2019 eine Flightverkostung für ein ausgewähltes Fachpublikum in Wien stattfinden. Hierbei wird die Möglichkeit geboten, die besten SALON Weine zu verkosten und nach Belieben miteinander zu vergleichen.

5.3 Publikumsverkostungen in Wien, Linz und Hall in Tirol

Anschließend an die Flightverkostung in Wien wird es ebenfalls am 18. Juni 2019 eine Publikumsverkostung geben, bei welcher die Weine den Gästen präsentiert werden. Diese wird ebenfalls in Linz am 25. Juni und in Hall in Tirol am 27. Juni stattfinden.



5.4 Mediale Bewerbung

Ausgewählte Magazine, und Newsletter werden über den Weinwettbewerb SALON berichten. Außerdem werden die SALON Weine im Lebensmitteleinzelhandel, Vinotheken und anderen Fachgeschäften besonders beworben.