

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_13

29. JUNI 2012

Die Themen:

- Wein aus Hohenrupperdorf – Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- Dr. Herbert Braunöck lädt Sie herzlich zu seinem 25. Wine After Work ein – zum Thema „Wien & Wein & Lied“ mit Künstler und Chorleiter Herbert Zotti.....2
- Fünf Millionen Schaden durch Hagel in der Steiermark und in Tirol.....2
- Wiens goldprämierte Weine 2012 im Rathaus3
- Weinlese in der Toskana: Im Castello di Vicarello erkunden Gäste den Weg des Weines.....3
- Rudolf Rabl räumt national und international Preise ab.....4
- Der G'spritze ist im Genießerland Österreich enorm beliebt.....4
- Buschenschank im Landschaftsschutzgebiet? – Bewilligung durch Naturschutzbehörde erforderlich5
- Riesenerfolg für Weingut Hirtl im SALON Österreich Wein 2012: Aufnahme in den „Kreis der Auserwählten“5
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Kooperation von Wein & Co und DPD wird fortgesetzt6
- Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion
(1): Teure Tropfen lassen Kassen beim Weinhändler Hawesko klingeln6
(2): ProWein 2013 wird größer und neu strukturiert7
- Österreichische Traditionsweingüter bekennen sich zur Langsamkeit.....7
- Termine – Termine – Termine.....8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012.....9
- Die BBJ-Partner.....10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



WEINGUT
STEININGER



***) Wein aus Hohenruppersdorf – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Mitten im Weinviertel, einen Katzensprung von der neuen A5 entfernt fand am 23. Juni die erste SONN WEIN FEIER im Hohenruppersdorfer Rebsortengartl statt. Eine von zahlreichen Weinpräsentationen? Nein, denn die Winzer und Initiatoren haben mit viel Verstand und Liebe einen herrlichen Weinevent aus der Taufe gehoben. Vom sehr guten Grünen Veltliner, den man erwarten darf, über den Pinot Gris, Chardonnay bis hin zum Zweigelt, Syrah und Cabernet Sauvignon gab es Weine zu verkosten, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurden. Beim Muskateller findet gerade ein Wettrennen nach der besten Nase und Harmonie des Weines zwischen den Winzern statt. Es gab auch einen Riesling mit der typischen Marille und einer markanten Mineralik, wie wir ihn aus der Wachau kennen. Gekelert werden diese Weine von acht Winzern über die Sie sich auf www.sonnweinfier.at informieren können. Die Preise sind angenehm moderat, beginnen bei € 3,70 und bleiben zu 90% unter der 10 Euro Marke.

Dazu gab es ein 3 Gang Menu von Hans *Bogner*, dem ehemaligen Souschef des Wiener Haubenrestaurants Korso. Die Gäste saßen zwischen den Rebzeilen des „Rebsortengartls“ auf Heurigen-garnituren und für eine professionelle, jazzige Untermalung sorgte das Markus Gaudriot Trio. Die Weinpräsentation war in das Programm perfekt eingebettet, alles war aufeinander abgestimmt. Jetzt wollen Sie noch wissen, was die Weinpräsentation inklusive 3 Gang Menu gekostet hat? € 30,-- pro Person. Ich freue mich schon auf die zweite Sonnweinfier 2013. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)

***) Dr. Herbert Braunöck lädt Sie herzlich zu seinem 25. Wine After Work ein - zum Thema „Wien & Wein & Lied“ mit Künstler und Chorleiter Herbert Zotti**

Herbert *Zotti* wird mit seinem 50stimmigen Chor die Bedeutung des Liedes für Wien, den Wein und seine Menschen in unnachahmlicher und unvergesslicher Art und Weise vorführen. Er leitet das Wiener Volksliedwerk und ist damit weit über die Grenzen von Wien hinaus und auch international bekannt geworden.

Fritz *Wieninger*, Topwinzer aus Stammersdorf in Wien, ist der Mitbegründer der Vereinigung „WienWein“. Diese Qualitätsgemeinschaft der Wiener Topwinzer hat sich die Pflege und Perfektion des Gemischten Satzes zur Aufgabe gemacht. Dazu gibt es bei Fritz *Wieninger* Grünen Veltliner, Riesling, Chardonnay Select und Grand Select ebenso wie die Rotweine Wiener Trilogie bis hin zur Spitzencuvée Danubis. (www.wieninger.at)

Mittwoch, 4. Juli, um 19 Uhr in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien

u.A.w.g.: 0676/783 55 66 bzw. h.braunoeck@actcom.at, www.actcom.at, Genussbeitrag: 23 Euro



„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.“

Friedrich *Hebbel* (1813-1863)

***) Fünf Millionen Schaden durch Hagel in der Steiermark und in Tirol**

Die Hagelunwetter im Juni verursachten schwere Schäden in der Landwirtschaft. Die Hagelversicherung bezifferte diese mit fünf Millionen Euro, der Schwerpunkt lag in der Steiermark. Betroffen waren vor allem Wein, Ackerkulturen, Gemüse, Obst, Grünland und Glashäuser. Allein in der Steiermark waren es 10.000 Hektar oder 4,4 Millionen Euro. In Tirol bezifferten die Versicherungsexperten den Schaden auf einer Fläche von 1.000 Hektar mit 600.000 Euro. Schwerpunkte waren dort die Bezirke Innsbruck-Land und Kitzbühel.

***) Wiens goldprämierte Weine 2012 im Rathaus**

Die 122 feinsten mit Goldmedaillen ausgezeichneten Wiener Weine samt den aktuell gekürten Siegern standen von Mittwoch, dem 27., bis inklusive Freitag, dem 29. Juni von 17 bis 23 Uhr im Rahmen des Wiener Weinpreises 2012 im Arkadenhof im Wiener Rathaus zur Verkostung bereit. 36 Wiener Winzer präsentierten ihre goldprämierten Weine an sieben Vinotheken im Arkadenhof im Wiener Rathaus. Zudem standen den Gästen zahlreiche Sommeliers bei der Verkostung mit Kennertipps zur Seite. Österreichische Starköche boten die passende kulinarische Begleitung zu den edlen Tropfen wie Josef *Fadinger* mit Steingarnelen vom Rost an „Spice“-Glasnudelsalat, Helmut *Österreicher* (Österreicher im MAK) mit einem Schweinslungenbraten mit Vitalkruste auf Schwammerlragout, Haya *Molcho* (NENI) mit einem „Jerusalem Teller“ sowie Luigi *Barbaro* (Martinelli) mit „Cavatelli ai frutti di mare e all'aroma dei limoni di Sorrento“.

Heuer waren es 376 Weinproben, die zur Landesweinbewertung in der Landwirtschaftskammer Wien eingereicht wurden. Durch eine unabhängige Fachjury wurden diese dann in der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg bewertet und mit Medaillen in Bronze, Silber und Gold ausgezeichnet. Die 122 mit Gold versehenen Wiener Weine der folgenden zwölf Kategorien standen den Gästen zur Verkostung zur Verfügung: Wiener Gemischter Satz klassisch, Grüner Veltliner klassisch, Wiener Gemischter Satz kräftig, Grüner Veltliner kräftig, Sauvignon blanc, Riesling, Weißburgunder sowie Chardonnay, Blauer Zweigelt, Blauer Burgunder, Cuvée rot und internationale Rotweinsorten.

Dabei gab es dreizehn Landessieger, weil in der Kategorie Sauvignon blanc zwei Weine ex aequo an erster Stelle landeten. Die erfolgreichsten Weingüter? Neben den üblichen Verdächtigen wie *Maier* am Pfarrplatz (2 Landessieger), *Cobenzl*, *Christ*, *Wieninger* und *Zahel* (je 1 Landessieger) räumte das Weingut Karl *Lentner* aus Jedlersdorf mit 3 (!) Landessiegern so richtig ab. Die Kategorien Grüner Veltliner klassisch, Grüner Veltliner kräftig und Weißburgunder konnte man für sich entscheiden. Daneben ging noch je ein Landessieg an die Weingüter *Fuhrgassl-Huber*, *Bernreiter*, *Kroiss* und *Hofer*. Näheres unter www.wienerweinpreis.at.

***) Weinlese in der Toskana: Im Castello di Vicarello erkunden Gäste den Weg des Weines**

Im südlichen Teil der Toskana, der Maremma, befindet sich das nur sieben Suiten umfassende Boutique-Hotel Castello di Vicarello. Die kleine Festung ist ein Muss für Designfans, Gourmets, Romantiker und Naturliebhaber, die das authentische toskanische Leben und zugleich puren Luxus genießen wollen. Die beiden aus der Mailänder Modeszene kommenden Eigentümer Aurora und Carlo *Baccheschi Berti* haben das Vicarello mit viel Geschmack renoviert und durch eine Mischung aus asiatischen Antiquitäten und italienischen Vintage-Objekten ein einmaliges Ambiente geschaffen.

Rund um die mittelalterliche Festung erstrecken sich die Weinberge des Castello di Vicarello. Auf über 6 ha wachsen dort Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Sangiovese-Trauben, aus denen unter der Leitung von Schlossherr Carlo *Baccheschi Berti* die Vicarello-Weine – zwei davon in Bioqualität – hergestellt werden. Carlo und seine Frau Aurora laden ihre Gäste ein, sie auf einer Tour durch ihre Weinberge zu begleiten, um bei der Weinlese aus erster Hand zu erfahren, was die perfekte Traube ausmacht und welche Früchte sich zum Keltern eignen und welche nicht. Im Anschluss können die Spitzenweine aus eigener Produktion verkostet werden und sich Liebhaber wie Laien von der Qualität der edlen Tropfen bei einer Weinprobe in der mittelalterlichen Küche des Vicarello überzeugen. Eine Wanderung durch die Weinberge des Anwesens mit anschließender Degustation kostet je nach Weinauswahl ab 25 Euro pro Person.

Die Weine umfassen den Castello di Vicarello (aus 45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Cabernet Franc und 10 % Petit Verdot), den Terre di Vico (aus 70 % Sangiovese und 30 % Merlot) und den zu 100 % aus Sangiovese gekelternen Brunello di Montalcino Riserva. (www.vicarello.it)

***) Rudolf Rabl räumt national und international Preise ab**

Der Langenloiser Winzer Rudolf *Rabl* macht wieder einmal lautstark von sich reden. Im SALON Österreich Wein 2012, einem der härtesten Weinwettbewerbe Österreichs, ist er gleich zweimal vertreten: Der Chardonnay 2011 V.O. (Vinum Optimum) konnte sich ebenso überzeugend in den Verkostungen behaupten wie der Riesling Schenkenbichl Kamptal DAC Reserve 2011, der sogar Landessieger in Niederösterreich in der Kategorie Riesling wurde. Das bedeutet aber auch einen unglaublichen Erfolgslauf für das Weingut: Seit zehn Jahren konnte man durchgehend, also jedes Jahr wieder, mindestens einen Wein im SALON positionieren.

Der internationale Wettbewerb „BEST OF RIESLING“ wurde im Jahr 2000 im Rahmen der rheinland-pfälzischen Riesling-Initiative ins Leben gerufen, um dieser Rebsorte besonders auch auf internationaler Ebene noch mehr Anerkennung zukommen zu lassen. Als anerkannter Wettbewerb kann das geschützte BEST OF RIESLING-Signet im einzelbetrieblichen Marketing verwendet werden.

Bereits seit der zweiten Auflage konnte die Fachjury aus internationalen Weinexperten – Sommeliers, Önologen, Winzern, Weinhändlern und Fachjournalisten – bei der wahrscheinlich größten Riesling-Probe der Welt jeweils fast 2.000 Weine verkosten – heuer waren es insgesamt 2.372 Weine! Die Abwicklung der Anmeldung und der Wein-Logistik übernimmt die Meininger Verlag GmbH. Die Detailergebnisse in den fünf Kategorien für deutsche Weine sowie den vier Sonderpreisen finden sich unter www.bestofriesling.de, zudem werden die 350 besten Weine der Verkostung in der Ausgabe 5/2012 von MEININGERS WEINWELT publiziert (erhältlich ab 11. Juli 2012).

In der Kategorie „Bester europäischer Riesling“ finden sich unter den Top 100 gleich zwei Rieslinge von Rudi *Rabl*: Der Riesling Kamptal DAC 2011 V.O. und – noch ein wenig weiter vorne im Klassement – der bereits mit dem Titel Landessieger ausgezeichnete Riesling Schenkenbichl Kamptal DAC Reserve 2011. Wir gratulieren ganz allerherzlichst!

***) Der G'spritze ist im Genießerland Österreich enorm beliebt**

Die Idee, Wasser mit Wein zu mischen statt extra zu trinken, ist einfach genial. Denn anders als bei Cocktails bringt die Mischung aus prickelndem Mineralwasser und Wein keine Veränderung des Geschmacks, sondern eröffnet für den Durstigen die gleiche Aromenvielfalt wie die des Weines. Er ist daher besonders für Genussmenschen geeignet, die den Wein auf die leichteste Art und Weise geradeheraus, am besten auf der Sonnenterrasse oder zur leichten Sommerküche, genießen oder ihren Durst löschen wollen. Ein Wein zum „Spritzen“ mag vielleicht etwas rescher sein, keinesfalls aber einfach. Die Herkunft „Österreich“ ist deshalb Garant für fruchtig-frischen Genuss. Je nach Gaumen kommt es beim G'spritzten immer darauf an, die richtige Menge an Wasser und Wein zu mischen. Die Ur-Version besteht aus 50 Prozent Wasser und 50 Prozent Wein. Die vielen Varianten an Sommer-G'spritzten - mehr Wasser, weniger Wein - oder Winter-G'spritzten mit mehr Wein und weniger Wasser sind Geschmackssache und situationsbedingt. Darüber hinaus macht den G'spritzten auch sein Artenreichtum so beliebt: Denn es eignen sich auch viele „Exoten“ unter den Rebsorten für die Mischung mit Wasser, und gerade dadurch hat der Austro-Longdrink nie an Popularität verloren.

Zum Spritzen eignen sich generell Weine, die eine lebendige Säure und manchmal außerdem eine besonders fruchtige Note in sich tragen. Deshalb ist die Auswahl auch so breit gefächert: zum einen ist da der Grüne Veltliner, bekanntester Ur-Vater des G'spritzten, und am weitesten verbreiteter Spritzwein. Er und zum anderen der Welschriesling sind die beliebten und säurebetonten Klassiker. Genauso machen ein geringer Alkoholgehalt und eine erfrischende Säure den betont fruchtigen Roséwein zu einem idealen Mischpartner. Ein aufregend vielschichtiger Gelber Muskateller oder etwa ein fruchtig vinifizierter Rivaner bringen Abwechslung und machen den G'spritzten für Experimentierfreudige zu einem außergewöhnlich noblen Trinkerlebnis. Wichtig beim G'spritzten ist seine Herkunft – fade Massenweine werden kein sommerliches Lächeln auf die Gesichter zaubern.

Die heimischen Gastronomen wissen längst, was sie ihren Gästen schulden und verweisen gerne auf das Wein-Ursprungsland, das Frische und Genuss garantiert: Österreich.

Egal wo in Österreich – am Sonnendeck, im eigenen Garten, beim nächsten Sommerfestival oder auch für die letzten drei EM-Spiele - im Sommer ist der G'spritzte Trendgetränk Nummer Eins. Für jeden Spaß zu haben und so vielseitig wie kein anderer vermag der G'spritzte aus jedem Augenblick eine charmante Erinnerung an eine gemütliche Zeit zu machen. (www.oesterreichwein.at)

***) Buschenschank im Landschaftsschutzgebiet? -**

Bewilligung durch Naturschutzbehörde erforderlich

Immer mehr Wiener Winzer vermarkten ihre Produkte nicht nur über ihr Buschenschanklokal, sondern stecken mitten im Weingarten aus. Diese Form der Vermarktung ist sehr bei den Gästen beliebt und wird entsprechend gut angenommen. In der Regel befinden sich allerdings die Weingärten in Landschaftsschutzgebieten. In diesen Fällen ist neben einer Buschenschankbewilligung (zuständige Behörde ist das magistratische Bezirksamt des jeweiligen Bezirkes) in der Regel auch eine Bewilligung durch die Naturschutzbehörde (MA 22) erforderlich.

Die LK weist darauf hin, dass der Buschenschank ausgenommen bei Anlässen (Volksfesten, Weinfeste ...) zur gleichen Zeit nur in einem Standort ausgeübt werden darf, das heißt, ein gleichzeitiges Ausschanken im Lokal und im Weingarten ist nicht möglich!

Der Betrieb von Buschenschanken in den Wiener Weinbaugebieten, die sich in den Landschaftsschutzgebieten befinden, benötigt eine Bewilligung durch die Naturschutzbehörde nach dem Wiener Naturschutzgesetz, wenn:

- Gebäude, dazu zählen auch Hütten und Verkaufsstände, die nur vorübergehend aufgestellt werden (Mobile WCs sind zulässig und brauchen keine Bewilligung, wenn sie nur 1 - 2 Tage aufgestellt werden) errichtet werden,
- Einfriedungen wie z. B. Zäune, errichtet werden,
- wenn KFZ im Grünland abgestellt werden sollen, die nicht zur Landwirtschaft gehören; verboten ist z. B. das Parken im Grünland durch PKWs von Gästen und von Kühlfahrzeugen,
- Wege errichtet oder befestigt werden; auch das bloße Aufbringen von Hackschnitzeln ist ohne vorherige Bewilligung unzulässig,
- Veranstaltungen mit Musik durchgeführt werden
- Infrastruktur, wie z. B. Strommasten, Wasserleitungen, errichtet wird,
- Werbeplakate angebracht werden,
- sonstige Beeinträchtigungen damit verbunden sind, z. B. Weihnachtsbeleuchtung, starke Beleuchtung in der Nacht (ausgenommen notwendige Sicherheitsbeleuchtung).

Eine Bewilligung kann nur erteilt werden, wenn das konkrete Projekt den Schutzzweck des Landschaftsschutzgebietes nicht wesentlich beeinträchtigt.

***) Riesenerfolg für Weingut Hirtl im SALON Österreich Wein 2012:**

Aufnahme in den „Kreis der Auserwählten“

Der SALON Österreich Wein zählt zu den härtesten Wein-Wettbewerben des Landes. Aus den Landesweinprämierungen mit über 7000 Einreichungen in Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien kommen die 260 besten Weine und Sekte in definierten Kategorien zur SALON-Blindverkostung. Der Beste jeder Kategorie wird zum SALON-Sieger, zehn SALON-Auserwählte kommen über Direktnominierungen der Weinfachpresse (Fachmagazine, Weinguides und Fachjournalisten) sowie durch Sommeliers hinzu, die insgesamt vierzig Weine vorschlagen. Der „Kreis der Auserwählten“ besteht dann aus den zehn am häufigsten vorgeschlagenen Weinen bzw. Winzern und repräsentiert somit die am meisten Aufsehen erregende Qualitätsspitze Österreichs.

Mit dem Grünen Veltliner DAC Reserve 2011 konnten sich Andrea und Martin *Hirtl* aus Poysdorf inmitten dieser Spitzengruppe etablieren. Ein großartiger Erfolg und die endgültige Anerkennung

für den konsequent beschrittenen Weg der höchstmöglichen Weinqualität zu eindrucksvoll erschwinglichen Preisen. Wir gratulieren ganz allerherzlichst! (www.oesterreichwein.at, www.weingut-hirtl.at)



SALON Gala-Dinner 2012: Sieger und Auserwählte, © ÖWM / Anna Stöcher

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: Kooperation von WEIN & CO und DPD wird fortgesetzt**

Der Paketdienst DPD verlängert seine Kooperation mit WEIN & CO um weitere zwei Jahre. Mit dem neuen Club „MEINEWEINE“ bietet WEIN & CO nun auch Privatkunden die Möglichkeit, sich exklusive Weine nachhause liefern zu lassen. Seit Beginn des Weinclubs wurden Weinliebhabern bereits 4.500 Pakete zugestellt.

Der Webshop von WEIN & CO wurde um den Weinclub „MEINEWEINE“ erweitert, wobei der Kunde viermal im Jahr die Möglichkeit erhält, ein Weinpaket mit 6 x 2 Flaschen der beliebtesten Weine zu erwerben. „Unsere Kunden profitieren von der Gratiszustellung in ganz Österreich bis hin zu einem Sammelalbum mit Weinfibel und Rezepten“, erklärt Oliver Sartena, WEIN & CO Unternehmenssprecher und Initiator des Weinclubs. WEIN & CO möchte mit dem neuen Portal eine Zielgruppe jenseits der 5 – 10 % erreichen, die sich ohnehin schon für Fine Wine interessiert und über wirkliche Weinexpertise verfügt.

***) Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion (1):**

Teure Tropfen lassen Kassen beim Weinhändler Hawesko klingeln

Eine lebhafte Nachfrage nach teuren Tropfen lässt beim Hamburger Weinhändler Hawesko die Kassen klingeln. Der Umsatz sei in den ersten fünf Monaten um zwölf Prozent geklettert, gab das durch die Ladenkette Jacques' Weindepot bekannte Hamburger Unternehmen bekannt. Der Betriebsgewinn (Ebit) habe ebenfalls im zweistelligen Prozentbereich zugelegt. Für das Gesamtjahr peilt Hawesko unverändert beim Umsatz und beim Gewinn vor Zinsen und Steuern ein Plus „im klar zweistelligen Prozentbereich“ an.

Hawesko ist zuletzt durch die Übernahme der Berliner Kette Wein & Vinos stark gewachsen. Zu Jahresbeginn war der Zuwachs allerdings aufgrund schwächerer Geschäfte im Großhandel mit

Weinen aus dem französischen Bordeaux gedämpft worden. Ein Sprecher begründete dies damit, dass französische Winzer vorbestellte Weine (Subskriptionsware) in diesem Jahr erst im April und Mai ausgeliefert hätten. Üblicherweise gehen diese Lieferungen im ersten Quartal an die Kundschaft.

***) Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion (2):**

ProWein 2013 wird größer und neu strukturiert

Die internationale Wein- und Spirituosenmesse ProWein wird im nächsten Jahr zwei weitere Hallen auf dem Düsseldorfer Messegelände belegen und mit einem neuen Hallenkonzept aufwarten. Die diesjährige ProWein verzeichnete nach Veranstalterangaben mit über 3.980 Ausstellern aus rund 50 Ländern und mehr als 40.600 Fachbesuchern aus aller Welt einen Zuwachs von fast 300 Ausstellern, und noch immer konnten nicht alle Teilnahmewünsche erfüllt werden. „Erstmals kommen nun die Messehallen eins und zwei, in direkter Nähe zum Eingang Süd, hinzu“, sagt Michael *Degen*, für die ProWein verantwortlicher Bereichsleiter der Messe Düsseldorf. Das Hallenkonzept werde komplett überarbeitet, basiere aber weiterhin auf der bewährten Struktur nach Regionen und Angebotsbereichen. „Damit gewährleisten wir auch in Zukunft optimale Rahmenbedingungen für die Bedürfnisse unserer Kunden“, so *Degen*.

Das neue Konzept gestaltet sich im Detail wie folgt:

Halle 1 - Neue Welt

Halle 2 - Portugal, zentrale Verkostungszone

Halle 3 - Italien

Halle 4 - Spanien, Frankreich

Halle 5 - Frankreich

Halle 6 - Deutschland, Südost-/Osteuropa

Halle 7 - Österreich

Halle 7.A ist den Spirituosen vorbehalten.

Die ProWein 2013 findet vom 24. bis 26. März statt, die Ausstellerunterlagen sind verfügbar auf www.prowein.de. Anmeldeschluss für die Messe ist der 31. Juli 2012.

***) Österreichische Traditionsweingüter bekennen sich zur Langsamkeit**

Die Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) haben in ihrer letzten Generalversammlung beschlossen ein weiteres Bekenntnis zu Weinqualität auf höchstem Niveau zu geben: Den Weinen aus den „Ersten Lagen“ ^{1^{er}} wird in Zukunft von allen Mitgliedern des Vereins für die optimale Reifung Zeit bis in den September gegeben. Damit wird den Weinen die Chance geboten, ihre Stilistik und Eigenart noch besser zu entwickeln – bevor sie getrunken werden.

23 Spitzenweingüter in den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram sind Mitglieder im Verein der Österreichischen Traditionsweingüter, der sich seit rund 20 Jahren dem Herausarbeiten der besten und besonders eigenständigen Weinbergs-lagen widmet. 2010 wurde der Prozess zur Klassifizierung der Weinbergs-lagen im Donauraum eingeleitet, der sich als „work in progress“ versteht. Die Weine, die aus nunmehr 62 „Ersten Lagen“ (von 23 Mitgliedsbetrieben und 9 weiteren Spitzenweingütern der Donauregion) stammen, werden nun frühestens im September des auf die Ernte folgenden Jahrganges auf den Markt gebracht.



„Viele unserer Weingüter haben diese Entscheidung schon vor langer Zeit für sich getroffen, ihre (positiven) Erfahrungen werden nun zu einer allgemeingültigen Richtlinie des Vereines.“, so Michael *Moosbrugger*, Obmann der Traditionsweingüter. „Wir wissen, dass die hochwertigen Weine einfach länger brauchen, um ihren Charakter entwickeln zu können. Und es ist eine traurige Tatsache, dass ein Gutteil der Flaschen geöffnet wird, bevor die Weine noch richtig zeigen, was sie

können.“ Mit der neuen Regelung wollen die Traditionsweingüter dem Potential ihrer besten Weine gerecht werden und mit der einheitlichen Vorgehensweise Geschlossenheit demonstrieren. Die Österreichischen Traditionsweingüter bekennen sich nicht nur zum Kulturgut Wein, sondern sind aktive Förderer des Kulturzentrums Grafenegg. Daher findet die Erstpräsentation der „Ersten Lagen“-Weine im Rahmen des Grafenegger Musiksommers statt und wird durch ein Konzert eines internationalen Spitzenorchesters im Wolkenturm oder im neu errichteten Konzertsaal in Grafenegg begleitet. So fügen sich Wein und Kultur in schönster und genussvoller Weise zusammen. Und es ist ein hör- und sichtbares Zeichen dafür, dass die Traditionsweingüter Qualität in jeder Hinsicht sehr ernst nehmen. (www.traditionsweingueter.at)

***) Termine – Termine – Termine**

- **Donnerstag, 12. Juli, bis Sonntag, 15. Juli 2012: Rotweinfestival Mittelburgenland in Deutschkreutz**
Die Top-Winzer aus dem Blaufränkischland präsentieren täglich auf der Hauptstraße in Deutschkreutz ihre Weine ... Freitag und Samstag jeweils ab 18:00 Uhr, am Sonntag bereits ab 16:00 Uhr! Daneben gibt's am Freitag und Samstag von 11:00 bis 18:00 Uhr jeweils einen „Tag der offenen Kellertür“. Die offizielle Eröffnung findet am Donnerstag um 20:00 Uhr mit der Festrede des Wiener Dompfarrers Toni Faber statt. (www.rotweinfestival.at)
Tag der offenen Kellertür - Eintritt/Kostenbeitrag: € 35,--
(= € 25,-- + € 10,-- Gutscheine für Wein + ein Riedel-Glas gratis)
- **Freitag, 13. Juli 2012: Die 2011 Reserve- und Lagenwein Präsentation, Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp**
Um 10:00 Uhr ist Treffpunkt in der Weinstube / Kellergasse und Start der Wanderung durch die Rieden der Reserve- und Lagenweine (ca. 2,5 Stunden – nur bei Schönwetter). Zurück beim Keller, bleibt Zeit zum Erholen und Erfrischen bis zur Abendveranstaltung.
Um 18:00 Uhr begrüßen wir Sie mit einem Aperitif und im Anschluss servieren wir das Menü mit 4 Gängen in Begleitung der Magnum Reserve- und Lagenweine.
Durch den Abend führt der Moderator Kurt *Vesely*, die fachlichen Kommentare werden von Prof. Bernulf *Bruckner* beigeleitet. Besonders freut es uns, dass die Vorarlberger Weinkönigin Alexandra *Kreutz* aus Koblach zu Gast sein und uns ihr Weinbaubundesland Vorarlberg vorstellen wird.
Menü mit Weinbegleitung; € 44,50 p. P.; Wanderung mit fingerfood & Wein: € 11,70 p. P.
Anmeldung erforderlich: Telefon: 02733 8237 oder 8411, E-Mail: kamptal@wein-aichinger.at
- **Vorschau I: Dienstag, 14. August, bis Sonntag, 2. September 2012: Carnuntum Experience**
Etwa 70 Veranstaltungen in knapp drei Wochen sorgen für reichlich Anlässe zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen. (www.carnuntum-experience.com)
- **Vorschau II: Samstag, 1. September, bis Montag, 3. September 2012: Weinrieder extrem**
Schon zum siebten Mal gibt's heuer jeweils von 14:00 bis 21:00 Uhr „Das Beste vom Wein“ am Weingut Weinrieder in Kleinhadersdorf bei Poysdorf. Dabei sind heuer nicht nur erstmals 36 Weine aus kleinen und großen Flaschen vom Weinrieder selbst – aus vielen verschiedenen Jahrgängen – zu verkosten, sondern erstmals mit Eduard *Tscheppe* und Stephanie *Tscheppe-Eselböck* vom Gut Oggau (www.gutoggau.com) auch ein Gastwinzer vertreten, dessen Weine sich sehen und kosten lassen können. Die kulinarische Verpflegung übernimmt Erich Schreiber vom *WINO* (www.wino.at) in Poysdorf.
Anmeldung erforderlich: Tel.: 02552 / 2241, E-Mail: weinrieder@netway.at
Unkostenbeitrag für die Verkostung: 20 Euro p.P. (exkl. Verpflegung) wird bei Weineinkauf von 200 Euro p.P. gutgeschrieben. Nähere Infos: www.weinrieder.at

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012:**

a) Das *Basis-Halbjahrespackage* für alle: Um 180 Euro Jahresbeitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 299 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 499 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2012 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch 13 Newsletters (je zwei im Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun. (LRTC GmbH), Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



R A B L

WEINGUT RABL
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois
 Tel.: +43(0)2734/2303
office@weingut-rabl.at
www.weingut-rabl.at



WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 KREMS
 Tel.: +43(0)2732/85511-0
 Fax: +43(0)2732/85511-6
office@winzerkREMS.at
www.winzerkREMS.at



H I R T L

WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



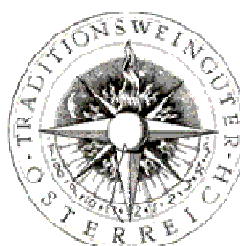
DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

WEINGUT STEININGER

WEINGUT STEININGER
 Walterstraße 2, 3550 Langenlois
 Tel: +43(0)2734/2372
office@weingut-steininger.at
www.weingut-steininger.at



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 KREMS-STEIN
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664 4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at