

# **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012\_15**

## **24. JULI 2012**

### **Die Themen:**

- Der gemischte Satz ... Teil 2 – Das Top-Thema von Herbert Braunöck..... 2
- ÖWM verlängert Zusammenarbeit mit dem Institute of Masters of Wine..... 2
- Langenloiser Wein im Austria House Tirol in London!..... 3
- SALON Österreich Wein 2012 feiert erstes Vierteljahrhundert ..... 3
- WeinKULTUR: Weingeschichte im Kunsthistorischen..... 4
- Guntramsdorfer Weinfest „Jakobitage“ noch bis Ende Juli ..... 4
- Burgenländisches Gold bei Olympischen Spielen..... 5
- White Wine Fashion im Amphitheater Petronell-Carnuntum ..... 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
  - (1): OIV nimmt Entalkoholisierung in Leitfaden auf..... 6
  - (2): Kanarische Weine jetzt auch in Österreich erhältlich..... 6
- Termine – Termine – Termine..... 7
- 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



### \*) **Der gemischte Satz ... Teil 2 – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Kaum wittert die Weinwirtschaft einen neuen erfolgversprechenden Trend, schon gibt es die ersten Diskussionen. Da ist einmal der Unterschied zwischen einer Cuvée und dem Gemischten Satz. Beim gemischten Satz stehen die verschiedenen Rebsorten im selben Weingarten brav nebeneinander. Es gibt für Wien eine eigene Regelung: Der „Wiener Gemischten Satz“, muss aus mindestens 3 Rebsorten bestehen, wovon keine mehr als 50% Anteil haben darf. So gut, so schön. Sollte der Hersteller eines gemischten Satzes nach den darin enthaltenen Rebsorten gefragt werden, empfiehlt es sich mit einem glaubhaften „Ich weiß es nicht (genau)“ zu antworten. In den alten gemischt ausgepflanzten Weingärten befinden sich Rebsorten, die nicht einmal durch die modernsten Analysemethoden zu bestimmen sind. So spricht zum Beispiel der Wiener Winzer Michael *Edlmoser* bei seinem Gemischten Satz von 17 verschiedenen Rebsorten, von denen mehrere nicht identifizierbar sind. Der gemischte Satz hat noch ein besonderes Merkmal: Er schmeckt jedes Jahr garantiert anders. Kein Jahrgang gleicht dem anderen. Und je nach Reifegrad und Ausbaustufe – von ganz leicht bis Spätlese – dominieren verschiedene, darin enthaltene Rebsorten. Das alles macht den Gemischten Satz so unverwechselbar und interessant. Er ist nicht irgendein beliebiger Einstiegs- oder Alltagswein sondern eine Rarität – so schmeckt er nur heuer, hier und jetzt! (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt.“

(Joachim Ringelnatz, 1883-1934)



### \*) **ÖWM verlängert Zusammenarbeit mit dem Institute of Masters of Wine**

Der Vertrag zwischen dem Institute of Masters of Wine, vertreten durch die Vorsitzende Lynne *Sherriff* MW, und der Österreich Wein Marketing als Principal Supporter, vertreten durch Geschäftsführer Mag. Wilhelm *Klinger*, wurde für weitere drei Jahre verlängert. Das IMW mit Sitz in London bietet seit Jahrzehnten die Ausbildung zum begehrten Titel des Masters of Wine (MW) an. Die derzeit 297 Träger dieses Titels kommen aus 23 Ländern, absolvierten eine jahrelange Ausbildung in allen Bereichen der Weinwirtschaft und gehören zur internationalen Weinelite. Zwei Österreicher haben bisher die Aufnahme in diesen erlauchten Kreis geschafft: Dr. Josef *Schuller* MW, Geschäftsführer der Weinakademie Österreich, und Mag. (FH) Roman *Horvath* MW, Geschäftsführer der Domäne Wachau. Seit 2005 wird ein Teil der Ausbildung, unterstützt von der Österreich Wein Marketing, auch in Rust angeboten und bringt jährlich 40 bis 50 internationale Weinfachleute aus aller Welt nach Österreich.



Vertragsunterzeichnung IMW & ÖWM  
© ÖWM / Philipp Simonis

### \*) **Langenloiser Wein im Austria House Tirol in London!**

Langenlois und die Vinothek Ursin Haus sind nach den Ski-Weltmeisterschaften in St. Moritz, Bormio, Oberstdorf, Aare, Val d'Isere und Garmisch-Partenkirchen wieder international als Weinlieferant und österreichischer Weinbotschafter unterwegs. Wenn vom 27. Juli bis 12. August die XXX. Olympischen Spiele in London über die Bühne gehen, dann gibt es im „Austria House Tirol“

des Österreichischen Olympischen Comités (ÖOC) Spitzenweine vom Weingut Rudolf Rabl zu verkosten. Diese Aktion soll den Stellenwert des Kamptaler Weines weiter ausbauen und Langenlois als größte Weinstadt Österreichs positionieren.

Dem Österreichischen Olympischen Comité (ÖOC) ist ein besonderer Coup gelungen. Das geschichtsträchtige Trinity House, direkt im Zentrum der 8-Millionen-Metropole am Ufer der Themse gelegen und nur einen Steinwurf von der Tower Bridge entfernt, wird während der Spiele zu „österreichischem Hoheitsgebiet“ umfunktioniert. Das „Austria House Tirol“ fungiert während Olympia traditionell als Anlaufstelle für österreichische Athleten, Betreuer, Mitglieder des ÖOC-Teams, Sponsoren, Medienvertreter und Ehrengäste. Hier steigen die obligaten Medaillenfeiern und Pressekonferenzen, Sponsoren und Gäste werden mit österreichischer Gastfreundlichkeit und Wein aus Langenlois verwöhnt.

„Es ist keine klassische Form von Sponsoring, sondern Teil der Umsetzung unseres innovativen Marketingkonzeptes, an dem das Weinbaug Gebiet Kamptal, Stadt und Winzer maximal profitieren sollen“, erklärt Ursin Haus-Geschäftsführer Wolfgang Schwarz, der gemeinsam mit Tourismus-Obmann Leopold Groß und Winzer Rudolf Rabl einige Tage vor Ort sein wird, um diese Plattform für branchenübergreifende Kontaktpflege und Weinpräsentationen zu nutzen.

„Bei einem guten Glas Wein können wir in angenehmer Atmosphäre Kontakte pflegen und neue knüpfen, uns austauschen und die Erfolge unserer Sportler feiern“, so Leopold Groß.

Information: Ursin Haus Vinothek & Tourismusservice GmbH, 3550 Langenlois, Kamptalstraße 3  
T +43 (0) 2734/2000-0, Fax -15, mail: [info@ursinhaus.at](mailto:info@ursinhaus.at) ([www.ursinhaus.at](http://www.ursinhaus.at), [www.langenlois.at](http://www.langenlois.at))



### **\*) SALON Österreich Wein 2012 feiert erstes Vierteljahrhundert**

Der SALON Österreich Wein wird heuer 25 und schenkt sich selbst und Österreichs Weinliebhabern zum Geburtstag wieder eine spannende Mischung aus „kenn ich schon lange“, „noch nie gehört“, aber auch „na da schau her“ Weingütern aus ganz Österreich. Und wie schon in den vergangenen 25 Jahren hält sich der SALON dabei nicht immer an die Regeln und bringt somit auch heuer wieder ungewöhnliche Überraschungen, z. B. einen Riesling-Kategorie-Sieger aus der Steiermark. En gros ist die Weinwelt aber trotzdem in Ordnung, da die Lokal-Matador-Rebsorten ihre volle Stärke meist genau dort ausspielen, wo traditionell ihre Wurzeln sind.

Der SALON Österreich Wein wird immer wieder als der härteste Wein-Wettbewerb des Landes bezeichnet. 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 hinzu; einer davon übrigens das Weingut von Andrea und Martin Hirtl in Poysdorf, wozu wir noch einmal ganz herzlich gratulieren möchten (*siehe dazu auch BBJ-Wein-Newsletter 2012\_13, S. 5f*).

Im Länderranking der 260 besten Weine Österreich kommen 139 aus Niederösterreich, 69 aus dem Burgenland, 35 aus der Steiermark, 7 aus Wien und 10 Sekte tragen die Herkunftsbezeichnung Österreich.

Immer wieder gibt es Weingüter, die zwei Kategorien für sich gewinnen. Als Besonderheit präsentiert der SALON Österreich Wein 2012 heuer mit den Weingütern Landauer-Gisperg aus der Thermenregion und Scheiblhofer aus dem Burgenland gleich zwei Kategorie-Doppelsieger. „In der SALON-Finalverkostung werden alle Weine absolut anonym und blind verkostet. Lediglich die

Kategorie ist den professionellen Verkostern bekannt, die alle die amtliche Kosterprüfung abgelegt haben“, erklärt ÖWM-Chef Willi *Klinger*. „Dabei zeigt sich seit vielen Jahren, dass die besten Weine aus unseren Gebieten auch meist die typischsten sind. Trotzdem gibt es immer wieder Überraschungen, die eben auch die Vielfalt und den Reiz unseres Weines ausmachen.“

### \*) **WeinKULTUR: Weingeschichte im Kunsthistorischen**

Die Ausstellung „Kunst voller Wein“ im Kunsthistorischen Museum widmet sich derzeit der Weingeschichte. Gesetzestexte, Gemälde und antike Karaffen sind zu sehen.

Dionysos, oder Bacchus, wie er in der lateinischen Mythologie heißt, freute sich in der bildenden Kunst schon immer größter Beliebtheit. Er ist die Gottheit des Weines, des Rausches und der Lebensfreude, Sohn des Zeus und einer Sterblichen. „Eigentlich ein seltsamer Gott“, so der Kurator der Antikensammlung, Georg *Plattner*. Kaum ein anderer werde jedenfalls in so unterschiedlicher Gestalt dargestellt und kaum einer in so vielfacher Form: Bacchus-Münzen, Bacchus-Vasen, Bacchus-Statuen, Bacchus-Teppiche, Bacchus-Tischschmuck und natürlich zahlreiche Gemälde.



Bacchus; Jan van Dalen (vor 1620 Antwerpen? – nach 1653); 1648 datiert. © KHM

Hans von Aachen porträtierte sich selbst als Weingott und seine Frau Regina als Venus – als Sinnbild des lustvollen Lebens. Nur einige Schritte weiter kann man in der Ausstellung nachlesen, dass die Trunkenheit schon den Römern Fluch und Segen war. „Unter dem Deckmantel dionysischer Ekstase“ habe auch manches tagespolitische Manöver, bis hin zum Mord, stattgefunden, so *Plattner*. Gesetzestexte, die den Umgang mit dem Wein regeln sollen, würden das Alkohol-Problem der alten Römer belegen. Zahlreiche Krüge, Gefäße, Karaffen zeigen zudem ihre Kunstfertigkeit im Umgang mit dem kostbaren Traubensaft. Sie stellen laut dem Museum einen fast fließenden Übergang zu den sakralen Kelchen der christlichen Eucharistie dar.

Ein Highlight der Ausstellung ist u. a. ein Fangstuhl aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Der aus Eisen gefertigte Stuhl ist an der Rückseite in Eisenschmitttechnik mit floral-grotesker Ornamentik und Jagdmotiven dekoriert. Er diente

höchstwahrscheinlich als Scherzinstrument bei den Trinkspielen auf Schloss Ambras. Wer sich auf den Stuhl setzte, wurde durch einen verborgenen Mechanismus von zwei Greifarmen festgehalten. Der Gast wurde erst wieder befreit, nachdem er eine Trinkprobe bestanden hatte. Dass der Stuhl tatsächlich auch bei den Trinkspielen in der Bacchusgrotte verwendet wurde, lässt sich nicht eindeutig belegen, ist aber anzunehmen.

„Intermezzo 04: Kunst voller Wein“, noch bis 2. September, von Juni bis August täglich, danach: Dienstag bis Sonntag 10 bis 18, Donnerstag 10 bis 21 Uhr ([www.khm.at](http://www.khm.at))

### \*) **Guntramsdorfer Weinfest „Jakobitage“ noch bis Ende Juli**

Am 18. 7. wurde das Guntramsdorfer Weinfest „Jakobitage“ eröffnet, das so wie jedes Jahr auf dem Festplatz rund um die Pfarrkirche St. Jakob über die Bühne geht. „Die ‚Jakobitage‘ sind eine wichtige Dokumentation der Weinkultur in unserem Heimatland“, sagte dabei Landeshauptmann Erwin *Pröll*. Darauf werde in Niederösterreich großer Wert gelegt, „nicht zuletzt deswegen, weil wir ganz genau wissen, was wir dem Wein in unserem Heimatland zu verdanken haben“, erinnerte der Landeshauptmann insbesondere an die Kultur und die Landschaftsgestaltung. Die Winzerinnen und Winzer seien im höchsten Maße Menschen, „die auf Kultur Wert legen müssen, wenn sie ein gutes Produkt produzieren wollen.“

*Pröll* zeigte sich auch sehr erfreut über die lange Tradition der „Jakobitage“, „weil es in der heutigen Zeit immer wichtiger ist, dass wir Oasen des Miteinanders und des Zusammenkommens schaffen, und wo gibt es bessere Möglichkeiten und Chancen des Kommunizierens als bei einem derartigen Weinfest.“ Bundesministerin Gabriele *Heinisch-Hosek* bezeichnete die „Jakobitage“ „als eine Erfolgsgeschichte für die Winzer“.

Seit 1974 wird das Guntramsdorfer Weinfest veranstaltet. Seinen Namen erhielt es vom Schutzpatron der Guntramsdorfer Ortskirche, dem Heiligen Jakob. Die Veranstaltung ist weit über die Gemeindegrenzen hinaus bekannt und zieht viele Gäste aus dem Wiener Umland und auch aus der Bundeshauptstadt Wien an. Das Weinfest läuft noch bis 30. Juli. ([www.guntramsdorf.at](http://www.guntramsdorf.at))

### **\*) Burgenländisches Gold bei Olympischen Spielen**

Während unsere Sportler sukzessive in Richtung London abreisen, um sich auf die kommenden Bewerbe vorzubereiten, ist der burgenländische Wein des Weingutes Umathum aus Frauenkirchen bereits vor Ort. Das weltbeste Restaurant „NOMA“ übersiedelt während der Olympischen Sommerspiele von Kopenhagen nach London. Den Besuchern wird eine spezielle Speise- und Getränkeauswahl geboten – und der Süßwein kommt aus dem Burgenland, es ist eine Auslese 2009 aus dem Hause *Umathum*. Der Wein wird glasweise serviert und passt hervorragend zu den leichten, delikaten Speisen des NOMA. Mit nur 8 % Alkohol und extremer Fruchtfrische ist dieser Wein ein ganz besonderer Vertreter der edelsüßen Weine des Burgenlandes.

Ein weiterer Süßwein aus dem Weingut *Umathum*, die Trockenbeerenauslese 2010, wurde von der englischen Weinzeitschrift *Decanter* mit der Regional Sweet Wine Trophy, zum besten regionalen Süßwein ausgezeichnet. Damit beweist das Weingut *Umathum* aus Frauenkirchen, dass es nicht nur hervorragende Rotweine erzeugt, sondern auch in den anderen Weinkategorien vorne mitspielt.

### **\*) White Wine Fashion im Amphitheater Petronell-Carnuntum**

Das kultige Fest ganz in Weiß, alljährlicher Auftakt der Carnuntum Experience und Fixpunkt in der Partyplanung, präsentiert sich heuer im Jubiläumsjahr „20 Jahre Rubin Carnuntum Weingüter“ glanzvoller denn je und mit einigen Neuerungen:

#### **NEUE LOCATION & STYLING-WETTBEWERB**

Das römische Amphitheater in Petronell bildet dieses Jahr die authentische Kulisse für einen unvergesslichen Abend, der mit toller Feierstimmung, würzig-frischen Weißweinen aus Carnuntum, heißer Party-Musik, einem Roulette-Tisch der Casinos Austria und einer Illy Café Bar im transparenten Zelt bei jedem Wetter mit einer Carnuntum Cigarre erst in den frühen Morgenstunden ausklingt.

„Für zusätzliche Spannung wird heuer der ‚Styling-Wettbewerb‘ sorgen: Per SMS-Voting werden dabei jene Gäste, die am elegantesten, am spektakulärsten, am mutigsten oder am geschmackvollsten gekleidet und gestylt sind, zu Siegern gekürt und können sich über tolle Preise freuen“, kündigt Robert *Payr*, Präsident der Rubin Carnuntum Weingüter, die als Veranstalter für die White Wine Fashion verantwortlich zeichnen, an.

#### **PROFI-STYLINGTIPPS VON HUT- UND MODEMACHER MÜHLBAUER**

Inspiration und Beratung für ein beeindruckendes Styling bei der White Wine Fashion bieten die traditionsreiche Hutmanufaktur und der trendige Fashionshop Mühlbauer (Seilergasse 5 und 10, Wien 1) bereits im Vorfeld: „Als Experten im Bereich Hüte und Mode stehen wir Gästen der White Wine Fashion ab sofort gerne beratend zur Seite, das zur Person passende Outfit und die passende Kopfbedeckung zu finden“, freut sich Klaus *Mühlbauer*, der das Unternehmen in vierter Generation führt und als Kooperationspartner der White Wine Fashion seine langjährige Expertise zur Verfügung stellt, auf Ihren Besuch. Wer seine White Wine Fashion-Eintrittskarte mit ins Geschäft bringt, erhält zudem 10 % Rabatt auf seinen Einkauf, bei dem auch gleich erfrischende Weißweine aus Carnuntum verkostet werden können. Was *Mühlbauer* und Carnuntum verbindet, ist schnell erklärt:

„In unseren Hüten steckt viel Qualität und Know-how und genau das trifft auch auf die Weine aus Carnuntum zu – und selbstverständlich trinken wir auch gerne sehr guten Wein“, bringt *Mühlbauer* den Kooperationsgedanken auf den Punkt. Beratung für außergewöhnliche Stylings bei haar.cult, Mannersdorf und Optik Lingfeld, Bruck/Leitha.

Musik von: DJ Klaus Biedermann (Passage Wien) und Live-Act von Star-Saxophonist tomX

Buffet: DelikatEssen Trabitsch Catering

Ort: Amphitheater Petronell, Hauptstraße 1a, 2404 Petronell-Carnuntum

Achtung: Nur Vorverkauf, keine Abendkasse! Kartenvorverkauf: € 38,-- (inkl. aller Weine, exkl. Speisen) bei Ö-Ticket ([www.oeticket.com](http://www.oeticket.com)) oder bei Pipal Reisen, Bruck/Leitha Tel.: 02162 68073

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

**OIV nimmt Entalkoholisierung in Leitfaden auf**

Die Internationale Organisation für Rebe und Wein hat erstmals Definitionen und Verfahren zur Entalkoholisierung von Wein in ihren „Internationalen Kodex der önologischen Praxis“ aufgenommen. Mit den Resolutionen OIV-OENO 394A-2012 und OIV-OENO 394B-2012 spezifizieren die OIV-Mitgliedsländer die Bedingungen für die Reduzierung des Alkoholgehalts von Wein, wobei differenziert wird zwischen einer „Korrektur“ des Alkoholgehalts und der Entalkoholisierung von Wein.

Den Alkoholgehalt eines bestimmten Weins zu korrigieren, bedeutet laut OIV, eine festgelegte überschüssige Menge an Ethanol zu entfernen, um die geschmackliche Harmonie des Weins zu verbessern. Eine solche Korrektur ist im Rahmen von bis zu 20 % des Alkoholgehalts möglich. Erzeugnisse, die auf diese Weise behandelt wurden, müssen weiterhin der Definition von Wein entsprechen und auch den Mindestalkoholgehalt von Wein aufweisen, wenn sie unter diesem Namen verkauft werden. Wird der Alkoholgehalt um mehr als 20 % herabgesetzt, gilt der Wein als (zumindest teilweise) entalkoholisiert und darf nicht mehr unter der Bezeichnung „Wein“ auf den Markt gebracht werden, da das so erhaltene Getränk die definitorischen Anforderungen an Wein – u. a. den Mindestalkoholgehalt – nicht mehr erfüllt. Der Alkoholentzug kann gemäß OIV-Richtlinien durch Vakuumverdampfung, Membran-Techniken oder Destillation erfolgen.

Mit den Resolutionen verbunden sind auch die offiziellen Definitionen für „durch Entalkoholisierung von Wein erzeugte Getränke“ mit einem Alkoholgehalt von weniger als 0,5 %-vol. sowie für „durch teilweise Entalkoholisierung von Wein erzeugte Getränke“ mit einem Alkoholgehalt zwischen 0,5 %-vol. und dem für Wein definierten Minimalwert (regulär 8,5 %-vol., unter bestimmten Bedingungen 7 %-vol., bei so genannten Spezialweinen mehr).

Der „Internationale Kodex der önologischen Praxis“ der OIV ist ein technisches und rechtliches Bezugsdokument, das die Standards für Erzeugnisse im Weinbausektor regelt.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

**Kanarische Weine jetzt auch in Österreich erhältlich**

Die kanarischen Inseln gelten als Urlaubsparadies. Sonne, Strand und Meer, aber auch interessantes Hinterland, üppige Pflanzenwelten und karge Landschaften, Kultur und gutes Essen. Weniger bekannt ist der Weinbau auf den kanarischen Inseln, obwohl er eine lange Tradition hat. Jahrhundertlang wurden die kanarischen Weine als die besten der Welt angesehen. Sie haben in Fässern und Tierhäuten auf Schiffen und Galeeren Ozeane und Meere überquert, um schließlich in die erlauchten Kehlen von, unter anderem, Christopher *Marlowe* oder William *Shakespeare* zu gelangen. Kanarische Weine wurden als ein von den Göttern bevorzugter Nektar bezeichnet und mit einem eigenen Gattungsnamen, dem „canary“ ausgezeichnet.

Heute verstehen es junge Winzer, die traditionellen Anbauformen mit moderner Landwirtschaft zu kombinieren. Die Kanaren waren nie von der Reblaus betroffen, sodass die Rebstöcke oft über 100 Jahre alt sind. In den Weinkellern kommt jedoch modernste Technik zum Einsatz. Und so entstehen

junge Weine, die im wohl wichtigsten spanischen Weinführer *Guía Peñin* regelmäßig sehr gute Bewertungen erreichen und bei internationalen Wettbewerben ausgezeichnet werden.

Vinos Canarias importiert seit 2007 kanarische Weine für den deutschen Markt. Seit dem 1. Juni 2012 sind nun auch Lieferungen nach Österreich möglich. Vom trockenen Weißwein Flor de Chasna Blanco Seco aus dem Süden Teneriffas bis zum eleganten Rotwein CAN Listán Negro y Vijariego aus der Bodega Tajinaste im Valle de la Orotava ist eine große Auswahl trockener, halbtrockener und süßer Weiß-, Rosé- und Rotweine erhältlich. Auch die Weine der ältesten Bodega der kanarischen Inseln, El Grifo auf Lanzarote, sind erhältlich. Onlineshop: [www.vinos-canarias.at](http://www.vinos-canarias.at)

### \*) Termine – Termine – Termine

- Weingüter Retzer Land laden am 28. 7. zum Kosten und Feiern  
Am Nachmittag öffnen die Weingüter ihre Kellertüren: Jeweils von 13 bis 18 Uhr können die Weine direkt bei den Winzern gekostet und gekauft werden. Erstmals präsentiert werden die ersten Roten aus 2011 und die weißen Reserveweine. Alle Besucher, die mindestens 3 Weingüter besuchen, nehmen am Abend an einem Gewinnspiel teil und können tolle Weinpreise gewinnen. Zum Ausklang des Verkostungs-Nachmittages wartet das bereits bewährte Sommerfest im lauschigen Kastaniengarten von Pollak's Retzbacherhof: Ab 19 Uhr stehen ausgewählte Weine der Winzer zur Verkostung bereit. Wein-Spezialitäten bietet eine Magnum-Bar. Harald *Pollak* verwöhnt mit regionalem, feinem Essen. Im Salettl sorgt ein DJ für die richtige Stimmung.

Höhepunkt des Abends ist die Verleihung der Weingüter Retzer Land Trophy: Die besten Grünen Veltliner werden im Vorfeld mit dem Gourmet-Magazin Falstaff ausverkostet. In den Kategorien „Klassisch“ und „Reserve“ wird jeweils ein Sieger gekürt. Am Abend laden die Winzer zum Fass-Roll-Wettbewerb: Die Gäste sind eingeladen, ein Barrique-Fass durch die Weingartenzeile im Retzbacherhof zu rollen. Startgebühr sind 10 Euro. Die Einnahmen werden dem Projekt „Ich bin ich“ gespendet. Und auf den Sieger des Wettbewerbes wartet eine Magnum-Flasche!

Weingüter Retzer Land, Samstag, 28. Juli, 13 bis 18 Uhr – Verkostung bei den Weingütern ab 19 Uhr – Sommerfest in Pollak's Retzbacherhof in Unterretzbach – Abendveranstaltung: 25 Euro

Folgende Winzer laden am Nachmittag ein, jeweils 13 bis 18 Uhr: Weingut *Autrieth* (Hadres), Weingut *Christoph Bauer* (Jetzelsdorf), Weingut *Breitenfelder* (Kleinriedenthal), Weingut *Fam. Diem* (Obermarkersdorf), Weinbau *Johannes Graf* (Kleinhöflein), Weingut *Fam. Gruber* (Oberhalb), Weingut *Ewald Gruber* (Röschitz), Weingut *Gschweicher* (Röschitz), Weingut *Hebenstreit* (Kleinriedenthal), Weingut *Hindler* (Schrattenthal), Weingut *L. & E. Hofbauer* (Unterretzbach) Weingut *Klein* (Pernersdorf), Weingut *E. & U. Rücker* (Unterretzbach), Weingut *Sonnenhügel* (Unterretzbach), Weingut *Koller* (Unterretzbach), Weingut *Der Pollerhof* (Röschitz), Weingut *Familie Prechtl* (Zellerndorf), Weingut *Pröglhöf* (Oberhalb), Weingut *Seher* (Platt), Winzerhof *Stift* (Röschitz), Weingut *Studený* (Obermarkersdorf).

Weingüter Retzer Land ist ein Qualitätsverbund von Top Weingütern im westlichen Weinviertel. Die Mitglieder haben sich einer hohen Weinqualität verschrieben. Um diesen Qualitätsanspruch der Weine zu garantieren, unterziehen sich die Weingüter Retzer Land einer regelmäßigen strengen Selektion. ([www.weingueter-retzerland.at](http://www.weingueter-retzerland.at))

- 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](http://www.carnuntum-experience.com))
- 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](http://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](http://www.wino.at)) in Poysdorf.

Anmeldung erforderlich: Tel.: 02552 / 2241, E-Mail: [weinrieder@netway.at](mailto: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](http://www.weinrieder.at)

- **Vorschau:** Ein „Autochtona Award“ für die besten autochthonen Weine Italiens  
Am 22. Oktober fällt der Startschuss für die nunmehr neunte Auflage der Autochtona, Forum für autochthone Weine der Messe Bozen. Mit Spannung erwartet wird auch in diesem Jahr der Wettbewerb „Autochthone Leidenschaft“, bei dem es darum geht unter den vorgestellten Etiketten autochthoner Weine die Besten zu ermitteln. Eine internationale Fachjury aus Sommeliers und Weinjournalisten wird die Weine der in den Hallen der Messe Bozen ausstellenden Betriebe und Kellereien sowie der Genossenschaften und Markenschutzgenossenschaften verkosten. Am Ende wird der „Autochtona Award“ in folgenden sechs Kategorien vergeben: „Bester Rotwein“, „Bester Weißwein“, „Bester Dessertwein“, „Bester Roséwein“, „Bester Schaumwein“ und „Bestes Anbaugebiet“. Zu diesen Kategorien kommt der „Besucherpreis“ hinzu, der aufgrund der Präferenz des Publikums am letzten Messetag vergeben wird.  
Der „Autochtona Award“ ist zu einem festen Bestandteil dieses Forums geworden, das Qualität und Ursprünglichkeit der Weine in den Mittelpunkt stellt und sich als Schaufenster Jahrhunderte alter Winzertraditionen versteht. Die strengen Bedingungen für die Teilnahme an Autochtona schreiben vor, dass der Anteil an autochthonen Weinen 95 % betragen muss.  
Autochtona 2012 vom 22. bis 23. Oktober ist das 9. Forum für autochthone Weine Italiens und wird von der Messe Bozen und dem Pressebüro Fruitecom in Zusammenarbeit mit AIS (Italienische Vereinigung der Sommeliers) organisiert. Es ist ein wichtiger Treffpunkt für Unternehmen, Genossenschaften und Fachbesucher und eine ausgezeichnete Möglichkeit autochthone italienische Weine hervorzuheben und Käufern, Chefs, Sommeliers sowie nationalen und internationalen Weinjournalisten vorzustellen ([www.fierabolzano.it/autochtona/de/index.htm](http://www.fierabolzano.it/autochtona/de/index.htm)).



**\*) 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; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von 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](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch 11 Newsletters (je zwei im 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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoek@actcom.at](mailto:h.braunoek@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto: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.

\* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



# R A B L

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



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



## H I R T L

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



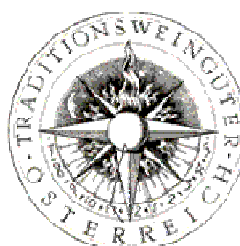
DOMÄNE WACHAU  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)

# WEINGUT STEININGER

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



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