

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013_12

11. JUNI 2013

Die Themen:

- Wein und Marketing – das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- Offener Keller bei Hirtl in Poysdorf: „Auf in die Gstetten“ 2
- Das war die NÖ. Weingala in Poysdorf..... 2
- Das war die Wiener Landesweinbewertung 2013 3
- Gute Rotweine im Weißwein-Land 3
- Die historische Château Haut-Brion-Herausforderung..... 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
 - (1): Wein-Exporte aus der EU nach China..... 4
 - (2): Lebensmitteleinzelhandel baut seine Rolle im weltweiten Weinhandel aus 5
- Drittes VinoCamp Deutschland dreht sich um Schaumwein..... 5
- Autochtona feiert 10jähriges Jubiläum..... 6
- Genuss-Mensch.at-Logbuch: *Lefor* und *Oberbauer* unterwegs 6
- Wein im TV im Juni 8
- Termine – Termine – Termine..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

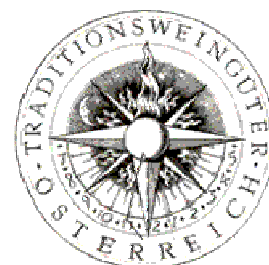
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) Wein und Marketing – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Ort der Handlung: Eine der zahlreichen Weinpräsentationen in Wien. Handelnde Personen: Winzer und ihre Weine – müssen anonym bleiben. Handlung: Ca. 50 Weine werden verkostet und von einem Fachmann kommentiert. Die Weine liegen zwischen „ah fein“ bis „oh je“. Der Fachmann jubelt bis hin zu unverständlichen und nicht nachvollziehbaren Geruchs- und Geschmacks-erlebnissen. Als er bei einem „Grenzwein“ wieder wortreich die Lobeskeule schwingt, sagt mein weinkundiger Kostnachbar: „Der verkauft sich nicht von selbst, den muss man erklären“ und bringt die Sache auf den Punkt. Es gibt zu viele Weine von durchschnittlicher Qualität, die nur durch Marketing, Werbung und ständige Promotion an den Mann, die Frau gebracht werden können.

Und da ist der Haken an der Geschichte. Winzer, die glauben, dass die Herkunft ihrer Weine aus einer berühmten Region wie Wachau, Südsteiermark, Bordeaux, Burgund, Toskana oder Piemont genügt und sie auf verkaufsfördernde Maßnahmen verzichten können, irren. Wer glaubt, sich die Kosten und Mühen von Präsentationen, Messen und Weinprämierungen ersparen zu können, muss nach anderen Möglichkeiten suchen, um sich und seine Weine zu positionieren und kostendeckend zu vermarkten. Der Wein tritt dabei immer mehr in den Hintergrund und das Theater rundherum, pardon, die Präsentation und die Inszenierung gewinnen an Bedeutung. Da gibt es Fachleute, die Winzer beraten, wie sie sich und ihre Weine am besten darstellen können. Damit Sie Ihre Weine nicht verschleudern müssen und in eine ruinöse Kostenschere geraten. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wohlauf noch getrunken, den funkelnden Wein!“

(Wanderlied, Justinus Andreas Christian Kerner,
1786-1862, deutscher Dichter)



***) Offener Keller bei *Hirtl* in Poysdorf: „Auf in die Gstetten“**

Kräftig eingeschenkt und tüchtig aufgetischt wird in Poysdorf heuer nicht nur anlässlich der NÖ Landesausstellung, wenn jeden Tag ein anderes Weingut zu einer Erlebnisführung mit anschließender Weinverkostung einlädt. Eintauchen in die Vielfalt der Weine von Andrea und Martin *Hirtl* kann man auch an jedem Freitag in den geraden Kalenderwochen ab 16:30 Uhr!

Ein ganz besonderes (Wein-)Erlebnis, zu dem die *Hirtls* herzlich einladen, kann in der aktuellen Woche regelmäßig besucht werden, denn von Montag, 10. Juni, bis Sonntag, 16. Juni, heißt es täglich ab 14:00 Uhr: Offener Keller in der Gstetten!

Zu verkosten gibt es natürlich den Weinviertel DAC, der in fünf verschiedenen Varianten – darunter vier Einzellagen – die Facetten der Region und dieses Weintyps zeigt. Einer davon ist auch zugleich Life Ball Wein 2013, der in limitierter Edition mit eigener Etikette für Stil und Geschmack am Wiener Life Ball sorgte. Neu im Sortiment ist der Chardonnay Soleil, ein elegant-vollmundiger Vertreter, der beim Offenen Keller mit Sicherheit die Sonne scheinen lässt.

Weingut Familie *Hirtl*, 2170 Poysdorf, Brunngasse 72, Telefon/Fax: +43(0)2552/2182

E-Mail: office@weingut-hirtl.at, Details und weitere Infos unter: www.weingut-hirtl.at

***) Das war die NÖ. Weingala in Poysdorf**

In Poysdorf, einem Standort der NÖ Landesausstellung 2013 „Brot & Wein“, wurden im Rahmen der NÖ Weingala am 29. Mai, aus 3.400 Einreichungen von 720 Betrieben die 16 Landessieger – 15 Weine und 1 Sekt – prämiert. Diese wurden mit dem Siegel „Landessieger 2013“ gekennzeichnet. Weiters kam es vor Ort zur Krönung der neuen Weinkönigin – in den nächsten zwei

Jahren wird Tanja *Dworschak* das österreichische Weinland Nr. 1 repräsentieren, als neuer Weinbotschafter wird Fernsehliebling Franz *Posch* fungieren. Zum sogenannten „Kreis der Besten“ zählen heuer insgesamt 120 Weine und fünf Sekte. Der Sonderpreis für den besten Winzer aus dem „Kreis der Besten“ erging an das Weingut *Hagn* aus Mailberg. Zudem erhielten acht Top-Heurigenbetriebe je einen Sonderpreis für ihre Weine.

***) Das war die Wiener Landesweinbewertung 2013**

Auf dem Prüfstand waren die Weine der beiden großen Jahrgänge 2012 und 2011 - sie konnten überzeugen und wurden mit insgesamt 132 Goldmedaillen prämiert. Alle Siegerweine können vom 19. bis 21. 6. im Arkadenhof des Wiener Rathauses genossen werden. Nach den zwei „Hungerjahren“ 2009 und 2010, die vor allem mengenmäßig enttäuschend ausfielen, brachten 2011 und 2012 rundum Freude. 2011 war die Ernte mit rund 2,5 Mio. Litern sogar deutlich überdurchschnittlich, im Jahr darauf gab es mit 2,2 Mio. Litern eine Erntemenge im langjährigen Durchschnitt. Für den Konsumenten aber besonders wichtig: Beide Jahre brachten ausgezeichnete Qualitäten – sowohl beim Weiß- als auch beim Rotwein. Dementsprechend zufrieden zeigt sich der Leiter der Landesweinverkostung, Robert *Steidl*, Vorstand des Instituts für Weinbau und Kellerwirtschaft in Klosterneuburg: „Besonders gefallen haben heuer Weißburgunder, Chardonnay und Riesling, wobei einmal mehr auffällig war, dass bewährte Betriebe vorne liegen. Ich sehe es als sehr erfreulich an, dass sich die kontinuierliche Qualitätsarbeit dieser Winzer auch regelmäßig in den Ergebnissen widerspiegelt.“

Von insgesamt 351 eingereichten Weinen wurden 132 mit Goldmedaillen ausgezeichnet (123 Silber, 48 Bronze), wobei heuer erstmals der Wiener Gemischte Satz sowohl bei den Einreichungen (54) als auch bei den Goldenen (23) die Nase vorn hatte. Auf den Goldmedaillen-Rängen folgten der Grüne Veltliner (51/20), der Riesling (44/17) und der Weißburgunder (23/13). Aus allen Weinen, die mit Goldmedaillen ausgezeichnet wurden, werden nun von einer hochkarätigen Fachjury unter der Leitung des Weinautors und -experten Klaus *Egle* die Landessieger in den jeweiligen Sortengruppen ermittelt. Die Auszeichnung erfolgt im Rahmen der Galanacht des Wiener Weinpreises durch Bürgermeister Michael *Häupl*, der damit einmal mehr den hohen Stellenwert des Weinbaus für die Stadt Wien unterstreicht.

***) Gute Rotweine im Weißwein-Land**

Heimische Rotweine können sich im Weißweinland Österreich durchaus sehen lassen. Das Verbraucherschutzmagazin „Konsument“ testete 28 österreichische Blaufränkische, Jahrgang 2011, aus dem Supermarkt. Die Ergebnisse sind durchwegs positiv: 19 Weine erhielten ein „sehr gut“ oder „gut“, acht wurden mit „durchschnittlich“ bewertet und nur ein Rotwein konnte mit einem „wenig zufriedenstellend“ nicht überzeugen. „Österreich ist für seine Weißweine bekannt. Dieser Test zeigt aber, dass auch die Rotweine überzeugen. Ein Kompliment an die Winzer“, resümierte Franz *Floss*, Geschäftsführer des Vereins für Konsumenteninformation (VKI).

Wie es um die Qualität der österreichischen Blaufränkischen bestellt ist, wurde im Labor von Kostsachverständigen aus dem Weinanalyseinstitut untersucht. Zusätzlich wurden die Weine von Experten und Laien verkostet. Beim wichtigsten Prüfpunkt „Zusammensetzung“ – dabei wird Gehalt von Alkohol, Zucker, Säure sowie Schwefeldioxid untersucht – hatten die Tester wenig zu bemängeln. Einzig der Letztplatzierte im Test, der Blaufränkische von *Wellanschitz* in Neckenmarkt, konnte nicht punkten. Bei ihm stimmte der im Wein gefundene Alkoholgehalt nicht mit dem am Etikett ausgewiesenen Wert überein.

Der Testsieger, der Blaufränkische von Claus *Preisinger* aus Gols, konnte Experten und Laien überzeugen und erhielt als einziger ein „sehr gut“. Auf den weiteren Plätzen folgen *Triebaumer* und Rotweine *Lang*. Die fünf besten Rotweine des aktuellen Tests sind für rund acht bis zwölf Euro im Supermarkt erhältlich. „Die besten Blaufränkischen haben einen Preis von rund zwölf Euro, wie

auch unser Testsieger. Es gibt aber auch gute Tropfen um fünf Euro. Bei den Schnäppchen sollte man jedoch vorsichtig sein, denn nicht alle Billigweine konnten die Profis bei der Verkostung überzeugen“, weiß Franz *Floss*. Die günstigsten Weine, ausgenommen die Blaufränkischen von Lenz *Moser* Selection und Ja! Natürlich, schnitten sowohl bei den Laien als auch bei den Experten eher bescheiden ab.

Einen prüfenden Blick warfen die Experten auch auf das in Weinen enthaltene Schwefeldioxid. Wein wird praktisch immer geschwefelt, um ihn vor Oxidation zu schützen. Da jedoch manche Menschen empfindlich darauf reagieren, muss der Einsatz des Stoffes deklariert werden. Außerdem ist die Einhaltung bestimmter Grenzwerte vorgeschrieben. Alle Proben erfüllten diese Anforderungen. Insgesamt wurde die Schwefeldioxid-Konzentration von den Experten als „für hochwertige Rotweine unauffällig“ eingestuft.

*) **Die historische Château Haut-Brion-Herausforderung**

Am 10. April feierten die Cambridge University und das Chateau Haut-Brion das 350. Jubiläum des berühmten Tagebucheintrages von Samuel *Pepys*, das den Ruf des Ersten Gewächses als eine der ersten, wenn nicht sogar die erste, Luxusmarke der Welt zementierten: „Auf dem Weg zur Börse in die Royall Oak Taverne in der Lombard Street mit Sir J *Cutler* und Herrn *Grant* ... Dort tranken wir einen französischen Wein namens Ho Bryan, der einen guten, ganz besonderen Geschmack hatte, den ich noch nie erlebt habe.“

Vor 10 Jahren wurde eine noch frühere Erwähnung des Château Haut-Brion („Hobriono“) im Kellerbuch von König Karl II. aus dem Jahre 1660 entdeckt. Professor Charles *Ludington*, wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Carolina State University, entdeckte diese Erwähnung, während er an seiner Doktorarbeit mit dem Thema „Politik und der Geschmack für Wein in England und Schottland, 1660-1860, Columbia University, 2003“ arbeitete. „Im XII. Jahr der Herrschaft von Karl II. – Geschrieben im Büro der Speisekammer, zahlten der Butler und der Kellermeister des Herrn Königs im Jahre unseres Herrn 1660-1661 Joseph *Batailhe* für 169 Fl [Flaschen] 1 Weinpakete Hobriono [Haut-Brion] für ihn selbst, die persönlich an den König und für seine Bewirtung zu 2 1 4 d pro Flasche mit vollen Karaffen und Massen GBP180-5-4 und 60 Flaschen in Weinpaketen von Graves zu 28 (...) pro Dutzend, GBP32-2-8 insgesamt, in den Monaten Juni und Januar.“

Um weitere Forschung über die großen Weine aus Bordeaux und die Geschichte des Château Haut-Brion zu fördern, hat Domaine Clarence Dillon (*Anmerkung bbj*: Die heutigen Eigentümer!) einen bedeutenden Preis ausgelobt, für Personen, sei es Forscher oder Wissenschaftler, die eine frühere Erwähnung dieses Weines finden. Alle Einsendungen werden berücksichtigt, jedoch nur die älteste namentliche Erwähnung des Weines erhält den ausgelobten Preis. Der Wettbewerb läuft bereits, und der Hauptpreisgewinner wird Anfang Oktober 2014 bekannt gegeben.



Video: <http://www.multivu.com/mnr/60674-chateau-haut-brion-domaine-clarence-dillon>

*) **Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): Wein-Exporte aus der EU nach China**

Insgesamt haben die 27 EU-Länder im Jahr 2012 etwa 257,3 Millionen Liter Wein im Wert von 763,7 Mio. Euro nach China exportiert. Damit ist China das drittgrößte Exportland für Wein aus der EU, nur nach Russland und in die USA ging noch mehr, wie die EU-Kommission in Brüssel unter

Berufung auf die Statistikbehörde Eurostat erklärte. Spitzenreiter bei den Exporten nach China ist Frankreich mit etwa 139 Millionen Litern, Deutschland liegt mit rund 5,4 Millionen Litern auf Platz fünf. Nach Angaben der Zollverwaltung in China kommt etwa ein Drittel der chinesischen Weinimporte aus der EU. Als Antwort auf die Strafzölle der EU auf chinesische Solarpanäle erwägt die chinesische Regierung nach Angaben der Financial Times vom 5. Juni jedoch bereits, zukünftig im Gegenzug Strafzölle auf europäischen Wein einzuheben.

Die österreichischen Winzer exportierten im Vorjahr nach vorläufigen Exportdaten der Statistik Austria 339.000 Liter im Wert von 2,1 Mio. Euro nach China. Mengemäßig war das ein Zuwachs von 44 Prozent, wertmäßig von 65 Prozent. China kam wertmäßig damit auf einen Exportanteil von 1,56 Prozent.

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

Lebensmitteleinzelhandel baut seine Rolle im weltweiten Weinhandel aus

Die weltweit größte Wein- und Spirituosenmesse Vinexpo in Bordeaux hat in ihrer jüngsten Studie den internationalen Weinhandel unter die Lupe genommen. Die vom britischen Marktforschungsinstitut Wine Intelligence durchgeführte Untersuchung zeigt Trends und Prognosen bis 2020 auf: 72 % der Weine weltweit gehen heute im Lebensmitteleinzelhandel, beim Weinfachhändler oder in Onlineshops über die (virtuelle) Ladentheke und werden zu Hause getrunken. Nur 28 % werden in Restaurants und Bars bestellt – auch wenn dort der Weinkonsum von 2007 bis 2011 um immerhin 6,6 % zugenommen hat.

Die bevorzugte Quelle für Weineinkäufe ist von Land zu Land unterschiedlich, doch in vielen Ländern dominiert der Lebensmitteleinzelhandel. In Deutschland, Frankreich, China und Japan werden die Weinverkäufe bis 2020 in den großen Verbrauchermärkten (Märkte mit über 2.500 m² Verkaufsfläche) noch weiter zunehmen. Auch der Absatz in Supermärkten (400 – 2.500 m² Fläche) wird in vielen Ländern steigen.

Der Online-Weinhandel setzt bis 2020 seinen Siegeszug fort. Das gilt besonders für „neue“ Weinländer. In China wird in diesem Zeitraum mit einem Anstieg von derzeit 27 % Marktanteil auf 47 % gerechnet. In Japan von 19 auf 29 %. Auch in Deutschland, Großbritannien und Australien wird der Online-Weinhandel immer wichtiger.

***) Drittes VinoCamp Deutschland dreht sich um Schaumwein**

„Perlen“ lautet das Hauptmotto des VinoCamps Deutschland 2013, das am 29. und 30. Juni auf dem Campus Geisenheim stattfindet. Zur dritten offenen Tagung dieser Art werden wieder rund 150 Teilnehmer erwartet, die im Rheingau zusammenkommen, um Workshops zu den Themen Wein und soziale Medien zu besuchen, selbst entsprechende Workshops auszurichten und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen. Gefördert wird der „Branchentreff für die vernetzte Weinkultur und die digitale Weinwirtschaft“ – so die Beschreibung der Veranstalter – von zahlreichen Sponsoren aus der Weinbranche. An den beiden Veranstaltungstagen wird es eine Vielzahl an Schaumweinverkostungen geben, wobei die prickelnden Tropfen aus den unterschiedlichsten Ländern und Anbaugebieten kommen. Am Sonntag Morgen moderiert Champagner-Experte Boris *Maskow* eine ausgedehnte Lehrweinprobe. Jeder Teilnehmer am VinoCamp kann darüber hinaus eine eigene so genannte Session anbieten – einen Vortrag, eine Verkostung, ein Seminar oder eine Diskussionsrunde. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, solange das Thema mit Wein oder sozialen Medien zu tun hat.

Neu in diesem Jahr ist der „Wein Online Award“, der in den beiden Kategorien „Bester Weinartikel“ und „Bestes Weinfoto“ vergeben wird. Für diesen Preis können Beiträge eingereicht werden, die das Thema Wein behandeln und in sozialen Medien publiziert wurden. Die Gewinner werden auf dem VinoCamp von den Teilnehmern gewählt und bekommen jeweils ein Preisgeld von 500 Euro, gesponsert von Sopexa Deutschland. Das VinoCamp Deutschland wurde 2011 von Thomas

Lippert, Kellermeister im Weingut *Clauer*, und Dirk *Würtz*, Betriebsleiter im Weingut *Balthasar Ress*, ins Leben gerufen, die beide langjährige aktive Weinblogger sind. Der Twitter-Hashtag der diesjährigen Veranstaltung ist #vcd13. (www.vinocamp-deutschland.net)

*) **Autochtona feiert 10jähriges Jubiläum**

Eine der interessantesten und wichtigsten Veranstaltungen zum Thema autochthone, italienische Weine feiert dieses Jahr die zehnte Auflage. Autochtona 2013, das Forum für autochthone Weine findet vom 21. bis 22. Oktober im Rahmen der Internationalen Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie „Hotel“ in Bozen statt. Diese zwei Veranstaltungstage erlauben es allen Weinkennern und -liebhabern, neue, kleine und besondere Weinproduzenten kennen zu lernen, die sich mit aller Leidenschaft dafür einsetzen, einheimische Rebsorten zu pflegen und gegen die „Global Player“ zu bestehen. Erfreulicherweise erfreuen sich diese speziellen und oft unbekanntem Varietäten einer immer größeren Fangemeinde. Zwei weitere Erfolgsfaktoren der Autochtona konnten beibehalten werden: Die hervorragende Zusammenarbeit mit der italienischen Sommeliervereinigung AIS sowie die Reduzierung auf zwei Veranstaltungstage, die sowohl den Ausstellern als auch den Fachbesuchern entgegenkommt und die Intensität der Veranstaltung erhöht.

Die Ausrichtung der Messe auf alte und ausgesuchte autochthone Rebsorten hat sich zu einem Alleinstellungsmerkmal der Veranstaltung entwickelt und findet durch die Ergebnisse der vergangenen Jahre Bestätigung. So sind die Besucherzahlen 2012 um rund ein Drittel gestiegen mit einem Zuwachs von 5 % beim ausländischen Publikum, vorwiegend aus Deutschland und Österreich. Insgesamt wurden vergangenes Jahr 1.750 Besucher gezählt was einem Plus von 34 % im Vergleich zu den 1.300 Teilnehmern der Ausgabe 2011 entspricht. Auch bezüglich der Aussteller konnte die Auflage 2012 eine bedeutende Steigerung mit 76 Ständen in der ausverkauften Messehalle gegenüber den 63 des Vorjahrs verzeichnen. Die Anzahl der vertretenen Firmen hat sich zwischen Einzelpräsenzen und Kollektivständen der Delegationen, Genossenschaften und Weinstraßen von 100 auf 150 erhöht. Gleich streng hingegen bleiben auch in diesem Jahr die Bedingungen für die Teilnahme, sodass der Anteil an autochthonen Weinen mindestens 95 % betragen muss und damit Autochtona auch weiterhin das Schaufenster jahrhundertealter Winzertraditionen bleibt. Teilnehmern dürfen neben Markenschutzgenossenschaften nur Unternehmen deren Gesamtproduktion zwischen 5.000 und 900.000 Flaschen im Jahr liegt; überschreitet ein Unternehmen diese Menge, besteht die Möglichkeit, sich im Rahmen von Gemeinschaftsständen mit maximal zwei Weinen zu präsentieren. (www.autochtona.it, www.facebook.com/Autochtona)

*) **Genuss-Mensch.at-Logbuch: Michaela Lefor und Thomas Oberbauer unterwegs**

Kroatien ... Teil 2

TAG 4

Am Morgen das Meer spiegelglatt und Sonnenschein. Darum vorher noch einen Abstecher zur **Insel Susak** bevor wir in **Mali Lošinj** einliefen. Ein sehr ein netter Ort am Hafen vor allem auch zum Flanieren. Zum Mittagessen waren schon sehr spät dran darum „nur“ ein bisschen Proschut, Käse und Oliven im



Hafen. Hat halt gerade so gepasst und vor allem auch das große, kalte Bier nach einem langen Bootstag.

Übrigens, uns schmeckt das Karlovac am Besten. Leicht herbe Note, aber echt süffig.

Die Bucht von Mali Lošinj



Die Bucht von Mali Lošinj

Dann der Abend. Wohin? Wie finden wir aus den Angeboten im Hafen das richtige Lokal?



Restaurant Gostionica Baracuda in Mali Lošinj

Unser Auge und Bauchgefühl hat uns auch diesmal nicht im Stich gelassen: **Gostionica Baracuda**. Ein unglaublich gutes Essen. Fischcarpaccio und frischer Fisch. Dazu ein guter Wein aus Krk und ein extrem freundlicher, professioneller Service. Hatten wir so perfekt und entspannt eigentlich nicht erwartet. Auf Nachfrage wird uns auch diesmal bestätigt: Vorsaison heißt das Zauberwort.

TAG 5

Jugo ist angesagt. Südwind mit großen Wellen. Also, nix wie über den Kvarner und in Sicherheit bringen. Nach ein paar Zwischenstopps bei einsamen Inseln macht sich „Mittag breit“. An der Nordküste von Rab, in der Bucht **Supetarska Draga**, legen wir beim „**Stiegenwirt**“ an. Belvedere und Stiegenwirt, so ist es beschrieben



„Stiegenwirt“



Bucht von Supetarska Draga

und beides

stimmt. Ein herrlicher Blick über

die ganze Bucht aber erst nach 100 Stiegen. Nach so viel „Sport“ war es klar. Diesmal musste es – übrigens das erste Mal bei dieser Reise – eine landestypische Fleischplatte sein. Mit allem, was dazu gehört und mit viel Ayvar, Salat und Zwiebel. Dazu großes Bier und den Hauswein: Chardonnay vom Fass. Deftig heftig.

Dann in die Marina von Supetarska Draga zum Übernachten. Das **Marinarestaurant Vojko** war sehr gut. Eigentümergeführt. Kein frischer Fisch – offen zugegeben – aber die anderen Empfehlungen waren dafür frisch und umso besser. Beef Tatar und Pljeskavica spezial. Echt super. Und wieder – kaum zu glauben – Krauthaker. Aber diesmal haben wir den Malvazija getrunken.



Marinarestaurant Vojko in Supetarska

TAG 6

Noch einmal die Insel umrunden und Bootsrückgabe in der Marina von Rab. Abreise mit ein bisschen Wehmut. Aber mit tollen Eindrücken, (zu) vielem guten Essen und auch durchaus sehr gutem Wein. Auch selten so viele freundliche Leute getroffen.

Urlaub in der Vorsaison lohnt sich scheinbar.

Wie auch immer, viel Spaß beim Nachmachen, Nachessen und Nachtrinken und für die nicht so erfahrenen Seeleute: Aufpassen auf Bora und Jugo. Es geht schneller als man glaubt!

DIE RESTAURANTS:

Gostionica Baracuda
Priko ulica 31, 51550 Losinj
+385 51 233 309

Belveder – Stiegenwirt
Supetarska Draga 223,
51280 Rab

Vojko, Suha marina –
Supetarska Draga, 51280 Rab
Tel.: +385 51 776 700

*) **Wein im TV im Juni** (ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Freitag, 14. Juni, 17:05 Uhr | arte
Die Spur der Steine – Das Bankett der Gallier
Zum Ritual des Banketts gehörte der Genuss alkoholischer Getränke. Denn die Gallier fühlten sich im Rauch den Göttern näher. Archäologen fanden neben den Belegen für den Konsum von Bier vor allem Spuren von Wein: Tausende Amphoren an verschiedenen Fundorten belegen die Vorliebe der Gallier für das damalige Luxus-Importprodukt aus Italien. Allerdings war der Weinkonsum der gesellschaftlichen Elite vorbehalten.
- Freitag, 14. Juni, 19:30 Uhr | arte
Mit dem Zug durch den Norden Argentinens
Unbedingt empfehlenswert ist der Besuch des Weingutes Colomé im höchsten Weinanbaugebiet der Welt. Hier kann man einen Malbec verkosten, dessen Rebstöcke vor über 160 Jahren von Frankreich nach Argentinien verpflanzt wurden.
- Samstag, 15. Juni, 13:05 Uhr | 3sat
Mild und wild – Das Mostviertel
Hügelige Landschaften mit Millionen Obstbäumen und schroffe Täler mit Urwaldresten – das niederösterreichische Mostviertel ist eine kontrastreiche Region: Wie ein riesiger Obstgarten präsentiert sich das Land südlich der Donau. Hier ist die Heimat der Mostbarone, Winzer und Bauern.
- Samstag, 15. Juni, 15:30 Uhr | rbb Fernsehen
Der Winzerkönig – Die Qual der Wahl
Fernsehserie, Deutschland/Österreich 2010 – Staffel 3, Folge 37
Biologin Karin *Schwarz* interessiert sich für die Arbeit und hilft bei der Weinlese. Als sie dabei einen gefährlichen Schädling entdeckt und dagegen auch gleich ein biologisches Mittel zur Hand hat, ist der Winzer nicht nur von Karins fachlichen Kenntnissen beeindruckt.
- Samstag, 15. Juni, 17:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Weinwunder Deutschland – Teil 2 – Rosé – die dritte Farbe – Stuart Pigotts Entdeckungsreisen
Lange führte der Rosé ein regelrechtes Schattendasein. Von vermeintlichen Weinkennern wurde er regelrecht verachtet – heute macht er 11 % des deutschen Weinkonsums aus. *Pigotts* Reise zum neuen „Rosé-Trend“ führt über die Pfalz (Weingut Phillip *Kuhn*), Baden (Weingut *Salwey*) und den Bodensee (Seegut *Kress*) bis nach Württemberg (Weingut *Kusterer*). Geklärt wird, was eigentlich ein Rosé ist, aus welchen Trauben er entsteht und woher die Farbe kommt.
- Montag, 17. Juni, 17:20 Uhr | 3sat
Reisezeit – Südtirol
Das sogenannte Törggelen ist ein beliebter Brauch in Südtirol. Es beginnt mit einer Wanderung durch die herbstliche Landschaft und endet in geselliger Runde in einer Buschenschank bei neuem Wein, dem „Nuien“. Dazu gibt es typische deftige Hausmannskost und als Abrundung gebratene Kastanien mit Traubenmost, dem sogenannten Suser. Der Begriff „Törggelen“ leitet sich vom lateinischen Wort „torcolum“ für „Presse“ ab – weil dieser Brauch in der Jahreszeit gepflegt wird, in der der Wein reif für die Presse ist. Die Dokumentation aus der Reihe „Reisezeit“ führt nach Südtirol.
- Freitag, 21. Juni, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Schönes Österreich – Paradiese an der Donau
Über die Weinberge am Stadtrand von Wien, die mit dem „Heurigen-Express“ entdeckt werden können.

- Samstag, 22. Juni, 17:30 Uhr | hr fernsehen
Hessen à la carte – Kloster Eberbach kulinarisch
Es lohnt sich immer, das schöne alte Kloster Eberbach im Rheingau zu besuchen, ob es um Verkostungen edler Weine geht oder den Genuss klassischer Konzerte oder aber einfach um gut hessisch zu essen – in der Klosterschänke. Der Chef Mathias *Marschollek* kocht persönlich: Deftiges aus der Vesperkarte und etwas Feines mit Riesling. Die Filmautorin Nina *Thomas* erlebt ein ganz besonderes Ereignis mit: Die Eröffnung des Rheingau-Gourmet- und Wein-Festivals mit hessischen Sterneköchen, das zum ersten Mal in den historischen Räumen stattfindet.
- Samstag, 22. Juni, 17:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Weinwunder Deutschland – Teil 3 – Gereifter Wein – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
Stuart *Pigott* sucht in Kellern nach gereiften Tropfen und nach Weingütern, die gereifte Weine zu erschwinglichen Preisen im Angebot haben. Diese Suche führt ihn an die Saar zum Weingut von *Kesselstatt* und in den Rheingau zu den Weingütern Georg *Breuer*, *Wegeler* und Kloster Eberbach. Er findet heraus, welche Weine wie lange lagern, ob Weißweine besser „altern“ als Rote, und welcher Wein gut zum jeweiligen Gericht passt.
- Samstag, 29. Juni, 17:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Weinwunder Deutschland – Teil 4 – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen
In der Welt der Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart *Pigott*. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der führenden Weinjournalisten Deutschlands. Er pfeift oft auf Konventionen und macht einen großen Bogen um sogenannte „Labeltrinker“. Denn guter Wein muss keineswegs teuer sein – das ist seine Meinung und seine Erfahrung.

*) **Termine – Termine – Termine**

- Mittwoch, 19. Juni, 19:00 Uhr: Herbert *Braunöcks* 29. Wine After Work
Herbert *Braunöck* lädt zu seinem 29. Wine After Work ins Atelier von Josef *Mikl* ein. Brigitte *Bruckner-Mikl*, Malerin und Witwe des 2008 verstorbenen Künstlers, öffnet zum ersten Mal das Atelier für eine Veranstaltung. Wir befinden uns in den Privaträumen der Künstler mit zahlreichen Exponaten aus ihrem Schaffen. Prof. Josef *Mikl* schuf nach dem Hofburgbrand 1992 das „Große Deckenbild“ und die 22 Wandbilder (614 m², Öl auf Leinwand) im Großen Redoutensaal der Wiener Hofburg. (www.josef-mikl.com, www.brigitte-bruckner-mikl.com)
Stefanie *Körber* und Stefan *Pott*, privat und beruflich ein Paar und zwei der renommiertesten Paarberater in Wien, sprechen über Liebestrunkenheit, schreckliche Flaschen und gut, aber aus! (www.stefanie-koerber.at, www.stefanpott.com)
Stefanie *Körber* ist Psychotherapeutin. 2010 erschien ihr Buch „Schattenjunge. Schattenmädchen.“ und im März 2013 „Moderne Frauen“.
Stefan *Pott* gilt als „Neuer Denker“ unter den Männerexperten. Er studierte Wirtschaft und Geschichte und war anschließend einer der meist ausgezeichneten Werbetexter Österreichs. Er ist Verleger und Autor des Buches „Mann. Moderne Betrachtungen“.
Das Weingut Walter *Glatzer* aus Göttlesbrunn (Carnuntum) wird seine Weiß- und Rotweine präsentieren. Vom Welschriesling, Grünen Veltliner, Weißburgunder und Sauvignon Blanc bis zum Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch und Pinot Noir bietet das Weinbaugebiet Carnuntum für alle Reb-sorten ideale Bedingungen. (www.weingutglatzer.at)
u. A. w. g.: h.braunoeck@actcom.at Der Genussbeitrag beträgt diesmal 20 Euro.
ACHTUNG!!! ORT: Atelier *Bruckner-Mikl*, Praterstraße 42/2/5, 1020 Wien

- Sonntag, 23. Juni 2013, 11.00 – 23.00 Uhr: „Respekt Johanni 2013“ – 15 biodynamische Winzer bitten zum Fest: Weingut Wieninger, Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien
Die Respekt-Winzer erzeugen mit biodynamischen Methoden Weine von höchster Qualität und möchten Sie Ihnen gerne vorstellen. Im Sinne des ewigen Kreislaufs und der Elemente der Natur. Sie freuen sich auf Sie und Ihre Familie: Paul *Achs*, Judith *Beck*, Kurt *Feiler* (*Feiler-Artinger*), Karl *Fritsch*, Michael *Goëss-Enzenberg* (Manincor), Andreas *Gsellmann*, Gernot und Heike *Heinrich*, Johannes *Hirsch*, Fred *Loimer*, Hans und Anita *Nittnaus*, Bernhard *Ott*, Gerhard *Pittnauer*, Claus *Preisinger*, Franz *Weninger* und Fritz *Wieninger*.
Über den Tag ...
 - Kinderbetreuung mit Brot- und Würstlgrillen über offenem Feuer
 - stündlich „Biodynamisches Arbeiten – ein Parcours“
 - Grillstation von *Höllerschmid*, Steckerlfisch von *Salmos*, Eingelegtes von *Gillinger*, Bier von der Neufelder Biobrauerei, Bio-Kaffee von Grandoro, Käse der Hofkäserei Robert *Paget*, Säfte von *Wetter*, Brot von *Gragger*, Wiener Schnecken von Andreas *Gugumuck*, frisches Gemüse der Gärtnerei *Bach*, ...
 - Verkostung der Weine aller Respekt-Winzer
 - dynamisch-musikalische Begleitung durch die „Spafudla“
 Die Winzer freuen sich besonders ...
 - von 12 bis 18 Uhr auf kulinarische Sternstunden mit Max *Stiegl* (Gut Purbach), Christian *Petz* (Holy-Moly! am Badeschiff) und Stefan *Unterkircher* (Castel Ringberg) aus Südtirol
 - ab 16 Uhr auf die Begrüßung von Barbara *van Melle* von Slow Food Wien und eine Einführung in die Bedeutung von „Respekt“
 - Bürgermeister Dr. Michael *Häupl* und seine Schirmherrschaft
 - segnende Worte von Dompfarrer Toni *Faber* für den neuen Weinkeller am Weingut *Wieninger*
 - bei Sonnenuntergang auf die Entzündung des Johannifeuers
 Eintritt pro Person im Vorverkauf € 40, an der Tageskassa € 50. Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre gratis. Ab fünf Personen Fahrgemeinschaft freier Eintritt für den Fahrer.
Karten-Vorverkauf: per E-Mail johanni@respektgroup.at, telefonisch unter +43 2279 5037 (Weingut *Fritsch*) und +43 664 21 42 866 (Sandra *Weber*/Weingut *Fritsch*).

- Samstag, 29. Juni 2013, 13.30 – ca. 16.30 Uhr: Donau.Rieden.Fahrt
Mit Sommerbeginn sticht auch die Mariandl wieder in die Donau und eröffnet imposante Blicke auf die Wachauer Rieden und ihre steil abfallenden Terrassen. Begleitet wird die Fahrt von den Weinen der Domäne, Wachauer Musik und Wachauer Spezialitäten. Anmeldung erforderlich: www.domaene-wachau.at, Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau. € 48,- pro Person

- **Wein- und Genussstrip nach Porto und ins Douro Tal**

Termin: 22. August – 25. August 2013

Unser Wein- und Genussstrip entführt Sie für 4 Tage in das portugiesische Douro-Tal und in die historische Stadt Porto. Weinliebhaber und Gourmets kommen bei der Reise in den Genuss der besten regionalen Produkte, kombiniert mit den exzellentesten Weinen des Douro.



Das Douro-Tal im Norden Portugals ist eines der beeindruckendsten Weinanbaugebiete der Welt. Kaum eine europäische Weinregion ist landschaftlich so schön wie die Heimat des Portweins. Verkosten Sie einige der berühmtesten Weine und besuchen Sie die Orte, die die Geschichte des Portweins schrieben.

Einige Höhepunkte der Reise: Douro-Museum, Portwein-Kellerei Calém, Weingüter Quinta do Vallado

und Quinta do Vale Dona Maria, The Yeatman Hotel in Porto, Gourmetrestaurant DOC ...

Ihr Reiseleiter? Bernulf *Bruckner* jun. – ich freue mich sehr auf die gemeinsame Weinreise!

Infos: Reiseservice WFT GmbH | Kärntner Ring 15 / 2. Stk. | 1010 Wien | Telefon: +43-1-7262743 | info@windrose.at | **Reiseprospekt zum Download:** <http://lrtc.at/wnl/Porto-Douro-Reise-130822-25.pdf>



Porto gilt als eine der schönsten Metropolen Europas – und dies zu Recht. Aufgrund ihrer historischen Gebäude und der bemerkenswerten Denkmäler ist Porto seit 1996 Teil des UNESCO-Welterbe. Wie in allen an einem Fluss gelegenen Städten, so haftet auch Porto ein ganz besonderer Zauber an.



***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Halbjahresbeitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 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 330 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 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 500 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 2013 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. 2013 erscheinen noch mindestens 15 Newsletters (noch einer im Juni, 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.

* 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
www.weingut-rabl.at



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



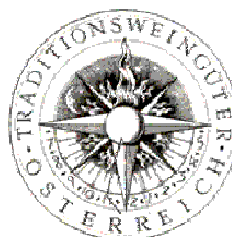
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



WEINGUT 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



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@diemoberbauer.at
www.genuss-mensch.at
