

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_03

6. FEBRUAR 2014

Die Themen:

- Warum wird Sekt bestraft? – das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- (zu Herbert Braunöcks Top-Thema): 60 % gegen Schaumweinsteuer..... 2
- Kamptaler Wein ist olympiareif 3
- Die deutsche Zeitschrift WEINWIRTSCHAFT kürt „Die 100 Weine des Jahres“..... 4
- Der neue Wein Guide Rot 2014 – der große Überblick in Sachen Wein 5
- Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion:
 - (1): Inlandsabsatz deutscher Weine legt zu 5
 - (2): Südtirol Wein ist „unterwegs auf neuen Märkten“ 6
- Die Wein-TV-Tipps für Februar 6
- Termine – Termine – Termine..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

KAMPTAL WINERY

R A B L

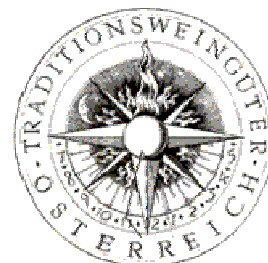
Weingut

H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13

DOMÄNE
WACHAU

gläser



*) **Warum wird Sekt bestraft? – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Bei der Erfindung neuer Steuern überkommt jeden Finanzminister eine spontane Kreativität. Die Sektsteuer ist dafür ein jüngstes Beispiel. Der Inhalt einer Sektflasche rechtfertigt noch lange nicht ihren Preis. Da ist einmal der bei der Flaschengärung und der traditionellen „Handrüttelung“ zusätzliche Arbeitsaufwand, dann die teure Sektflasche und der Korkverschluss. Der oft billige Grundwein wird solcherart zu einem kleinen Luxusartikel. Dazu kommt jetzt noch die Sektsteuer – ist ja ohnedies egal, wenn der Sekt noch einmal teurer wird. Da kommen dumpfe Reflexe hoch: „Sekt und Champagner sind Getränke für die Reichen und die sollen für diesen Luxus gefälligst mehr bezahlen.“

Die Sektlobby ist klein, schwach und hat kein Wählerpotenzial hinter sich. So eine Steuer sollte sich der Finanzminister einmal für den Wein überlegen. Die Protestschreie kann ich jetzt schon hören. Erinnern wir uns an die emotionale Diskussion um das Absenken des Blutalkohols von 0,8 auf 0,5 Promille im Straßenverkehr. „Es wird massive Einbußen für die Gastronomie, die Heurigen und natürlich auch für die Winzer geben“, waren sich die Befürworter des „beschwingten“ Verkehrsteilnehmers einig. Demonstrationen vor dem Parlament waren nötig, um nach Monaten das Gesetz endlich durch den Nationalrat zu bringen. Übrigens: 2013 hatten wir in Österreich die geringste Zahl an Verkehrstoten.

So wird der Sektkunde durch eine Steuer bestraft und vielleicht auf Prosecco ausweichen, der von der Steuer ausgenommen ist. Wie originell, Herr Finanzminister!! Von Augenmaß und Gleichheitsprinzip wollen wir erst gar nicht reden. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wenn ich tausend Söhne hätte,
der erste menschliche Grundsatz,
den ich ihnen lehren wollte,
sollte sein, dünnem Getränk abzuschwören
und sich dem Sekt zu ergeben.“

(William Shakespeare)



*) (zu Herbert Braunöcks Top-Thema): **60 % gegen Schaumweinsteuer**

Die Ergebnisse einer jüngst vom market-Institut im Auftrag von Schlumberger anlässlich der Einführung einer Sonderabgabe für Schaumweine durchgeführten repräsentativen Meinungsbefragung unter Österreicherinnen und Österreichern ab dem 16ten Lebensjahr macht eines deutlich: Österreich sagt „Nein!“ zur Einführung der Sektsteuer und zur Diskriminierung österreichischer Qualitätsprodukte im Direktvergleich zu ausländischen Billigprodukten.

Die Schaumweinsteuer erhitzt nunmehr schon seit einigen Wochen die Gemüter der Österreicherinnen und Österreicher – dies lässt sich unschwer bereits daran ablesen, dass immerhin 84 % der Österreicher die Debatte aktiv mitverfolgten. Die Ergebnisse fielen dann auch recht eindeutig aus – sowohl die Einführung der Schaumweinsteuer als auch die Ungleichbehandlung österreichischer Waren im Vergleich zu ausländischen Erzeugnissen bekamen eine klare Abfuhr. „Es ist für uns als traditionsreichster österreichischer Sekthersteller unverständlich, wie eine Regierung sich für eine Maßnahme entscheiden kann, die weder im Interesse der Österreicherinnen und Österreicher ist, noch den kolportierten positiven Effekt für den Staatshaushalt bringt“, zeigt sich Eduard *Kranebitter*, Vorstandsvorsitzender von Schlumberger, erstaunt über das undifferenzierte Vorgehen bei der Einführung der Steuer. „Die Ergebnisse machen deutlich, dass Österreich keine Neuauflage der

Schaumweinsteuer will – das wird die Regierung hoffentlich einsehen und dementsprechend handeln.“

Die Ergebnisse im Detail:

- 84 % der Österreicher haben die Diskussion rund um die Einführung der Schaumweinsteuer aktiv mitverfolgt, lediglich für 16 % war die Thematik neu
- 88 % der Befragten gaben an, zumindest bei besonderen Anlässen zu Schaumweinen zu greifen, 31 % gar alle zwei Monate
- 73 % der Konsumentinnen und Konsumenten lehnen eine Differenzierung zwischen Sekt, Champagner und Prosecco Frizzante ab, 20 % stehen der Unterscheidung neutral bis positiv gegenüber und lediglich 7 % gaben an, eine solche Maßnahme als gerechtfertigt zu empfinden
- Bei der Frage nach der Besteuerung ergab sich ein ähnlich klares Meinungsbild: Annähernd 60 % der Österreicher lehnen diese Form der Sonderbesteuerung klar ab, 29 % gaben an, der Besteuerung neutral bis positiv gegenüberzustehen und gerade einmal 12 % der Konsumenten gaben an, die Schaumweinsteuer zu befürworten

*) Kamptaler Wein ist olympiareif

Wer bei den Olympischen Winterspielen in Sotschi (7. bis 23. Februar) die Goldmedaillen holen wird, ist ungewiss. Sicher ist eines: Wenn im Austria Tirol House auf Siege angestoßen wird, dann ist Wein aus dem Kamptal im Glas.

St. Moritz, Bormio, Oberstdorf, Val d’Isere, Garmisch-Partenkirchen, Schladming – wo immer in den letzten Jahren alpine Weltmeisterschaften über die Pisten gingen, waren Spitzenweine aus dem Kamptal Teil des gesellschaftlichen Geschehens. Mit den Olympischen Winterspielen im russischen Sotschi steht jetzt das nächste sportliche Großereignis vor der Türe. Dass Rot-Weiß-Rot dort nicht nur in sportlicher Hinsicht einen bemerkenswerten Auftritt haben wird, dafür sorgt das Österreichische Olympische Comité (ÖOC) mit dem legendären Austria Tirol House. Eine zweistöckige Holz-Stahlkonstruktion mit 1.000 Quadratmetern Nutzungsfläche plus ausgedehntem, öffentlich zugänglichem Bar- und Restaurantbereich, die als Werbung für Österreich und exklusive Business-Plattform dient. Hier treffen einander Sportler, Betreuer, Sponsoren, Medienvertreter und Ehren Gäste, hier werden Pressekonferenzen abgehalten, hier steigen die obligaten Medaillenfeiern.

Kamptaler Wein wird an diesem Brennpunkt österreichischer Gastfreundschaft und Sportbegeisterung



Landeshauptmann Erwin Pröll bekommt von Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang Schwarz (rechts) und Tourismus-Obmann Leopold Groß (links) Kostproben der Kamptaler Weine, die im Austria Tirol House in Sotschi ausgeschenkt werden. © NLK J. Burchhart

einen wichtigen Platz einnehmen. Dafür sorgen heuer Weine der Spitzenweingüter *Rabl*, *Steinger*, *Topf* und *Schloss Gobelsburg* (die letzten beiden Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter), die im Austria Tirol House zur Verkostung bereit stehen werden. Die Weine werden von den Winzern zur Verfügung gestellt, die Kosten für Transport, Logistik und Organisation übernimmt das Ursin Haus, die große Gebietsvinothek in Langenlois. „Die Präsenz von Langenloiser Weinen in Sotschi ist eine Marketingmaßnahme, die weit über gewöhnliches Sponsoring hinausgeht. Olympische Spiele sind eine

ganz besondere Bühne für den Kamptaler Wein.“, freut sich Leopold *Groiß*. Der Tourismus-Obmann von Langenlois wird gemeinsam mit Ursin Haus-Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* für einige Tage vor Ort in Sotschi sein, um bestehende Kontakte zu pflegen und neue aufzubauen. Und wie lässt sich das leichter bewerkstelligen, als bei einem Glas Wein aus Langenlois?

Profitieren werden davon alle, sind *Groiß* und *Schwarz* überzeugt: das Weinbaugebiet Kamptal, die Stadt Langenlois mit ihrem touristischen Angebot und die Winzer selbst. Und natürlich die Gäste des Austria Tirol House, die mit Grünem Veltliner und Riesling mitten in Russland den Geschmack des fernen Kamptales genießen können.

Die diesjährige Weinauswahl ist wie folgt zusammengestellt:

- Strassertal Grüner Veltliner 2012 Kamptal DAC, Weingut Johann *Topf*, Straß
- Lamm Grüner Veltliner 2011 Kamptal DAC Reserve, Weingut Schloss Gobelsburg
- Riesling 2012 Kamptal DAC, Weingut *Steininger*, Langenlois
- Steinhaus Riesling 2012 Kamptal DAC, Weingut *Rabl*, Langenlois

***) Die deutsche Zeitschrift WEINWIRTSCHAFT kürt „Die 100 Weine des Jahres“**

„Rund 700 Weiß-, Rosé- und Rotweine sowie noch einmal etwa 100 Schaum- und Perlweine wurden in der Endausscheidung auf Herz und Nieren geprüft.“ So schreibt Redakteur Sascha *Speicher* in der Jänner-Ausgabe der Zeitschrift WEINWIRTSCHAFT, der führenden Zeitschrift für Wein und Handel in Deutschland. Wenig überraschend, dass sich die deutschen Weine bei den Weißweinen den Sieg unter sich ausmachen konnten; die ersten sieben Plätze gingen an Rieslinge aus den Top-Regionen unseres Nachbarlandes.

Die wirklichen Überraschungen aus österreichischer Sicht folgten dann allerdings schon auf den nächsten Plätzen: Rang 10 für den 2012 Grüner Veltliner Hundsleitener Weinviertel DAC Reserve vom Weingut *Pfaffl* in Stetten, Rang 13 für den 2012 Edition Chremisa Grüner Veltliner der Winzer Kreams und Rang 15 für den 2012 Grünen Veltliner Terrassen Kamptal DAC Reserve von Fred *Loimer* aus Langenlois (Mitglied der Traditionsweingüter). Diese drei Weine holten sich damit auch die Stockerplätze in der Kategorie „Weißwein Österreich“.

Weißwein Österreich

- 1** 2012 Grüner Veltliner Hundsleitener Weinviertel Reserve
Weingut *Pfaffl*
- 2** 2012 Grüner Veltliner Edition Chremisa,
Niederösterreich
Winzer Kreams
- 3** 2012 Grüner Veltliner Terrassen,
Kamptal Reserve
Weingut *Fred Loimer*

Insgesamt neun Weißweine aus Österreich unter den Weißweinen des Jahres. Ein eindrucksvoller Beweis der Stärke Österreichs, die ähnlich wie bei Italien ihr Fundament in der Gastronomie hat. Darunter sieben Grüne Veltliner, ganz an der Spitze mit *Pfaffl*, Winzer Kreams und *Fred Loimer* drei bestens bekannte Namen auf dem Siegereppchen. Mit *Sattlerhof*, *Tement* und *Domaine Wachau* schmücken drei weitere Aushängeschilder der österreichischen Weinwelt unsere Auswahl.



Weißwein international (LEH)

- 1** 2012 Grüner Veltliner Weinmanufaktur Kreams;
Niederösterreich
Winzer Kreams
- 2** 2012 Marqués de Riscal, Rueda
Eggers & Franke
- 3** 2012 Zonin, Pinot Grigio Friuli Aquileia
Mack & Schühle

Wiederholung des Vorjahreserfolgs durch Winzer Kreams. Jahr für Jahr beständig sehr gute Qualität sorgt für konstantes Wachstum im Top-Preissegment des Lebensmittelhandels. So ist der Sieg keine Überraschung. Zwei ganz starke Marken komplettieren das Podium. Zonin beweist seine beeindruckende Vielseitigkeit mit dem Pinot Grigio, Marqués de Riscal besticht durch kreatives Marketing und gleichbleibend gute Qualität.



In der aus Sicht des Handels und der Gastronomie mindestens ebenso wichtigen Kategorie „Weißwein international (LEH)“ konnten sich die Winzer Kreams den Gesamtsieg holen: Ihr 2012 Grüner Veltliner Weinmanufaktur Kreams stach zum zweiten Mal alle anderen Weine dieser Gruppe aus. Wir gratulieren den Winzer Kreams ganz herzlich zu diesem Doppelerfolg!

*) **Der neue Wein Guide Rot 2014 – der große Überblick in Sachen Wein**

Walter *Tucek* und Wolfgang *Schmid* präsentierten Ende Jänner in luftiger Höhe auf dem Donauturm den Wein Guide Rot 2014. Das Besondere an diesem Guide ist, dass er für Experten in der Gastronomie und im Weinhandel aufbereitet wurde. Alle Übersichten wurden für Gastronomen und all jene Weinliebhaber erstellt, die rasche und kompetente Information suchen. Die aktuelle Ausgabe umfasst 600 bewertete Rot- und Süßweine auf 292 Seiten.



Die beiden Herausgeber Walter Tucek (l.) und Wolfgang Schmid. © medianet

Gleich zwei Mal pro Jahr stellen die Herausgeber die Frage nach den besten Weinen des Landes. In der kalten Jahreszeit wird traditionell mehr Rot- und Süßwein getrunken, also auch von der Gastronomie verkauft. Genau deshalb erscheint der Wein Guide Rot im Winter.

Tucek und *Schmid* haben in der aktuellen Ausgabe erstmals ihre Favoriten unter den zahlreichen 5-Gläser-Weinen besonders hervorgehoben: 36 Weine

aus 600 gelisteten Weinen im Wein Guide Rot 2014, die Besten der Besten aus Sicht der Herausgeber, erhielten die Auszeichnung Editors Choice, 5 Gläser in Rot.

Wein Guide Rot 2014, medianet Verlag, ISBN Nr. 978-3-902843-42-5, 292 Seiten, 14,90 Euro

*) **Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion (1): Inlandsabsatz deutscher Weine legt zu**

Die deutschen Verbraucher haben 2013 mehr Weine aus den deutschen Anbaugebieten gekauft als im Vorjahr. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, war der Absatz deutscher Weine im eigenen Land im vergangenen Jahr um 2,5 % höher als 2012. Das geht aus einer aktuellen Umfrage des Marktforschungsunternehmens GfK zum Weineinkaufsverhalten der privaten Haushalte in Deutschland hervor, die alljährlich im Auftrag des DWI durchgeführt wird. Die Weine ausländischer Herkunft mussten der Erhebung zufolge dagegen Absatzeinbußen hinnehmen. So gingen die Einkäufe von Weinen aus den wichtigsten Weinimportländern Frankreich, Italien und Spanien um drei, neun bzw. zwei Prozent zurück. Dadurch sank der Weinabsatz in Deutschland insgesamt um 2,3 %, und auch die Ausgaben für Wein waren mit einem Minus von 1,4 % leicht rückläufig.

„Die heimischen Weine konnten ihren Anteil am gesamten Weinabsatz in Deutschland 2013 um 2 %-Punkte auf 46 % steigern und ihren Umsatzmarktanteil von 52 % konstant halten“, erklärt DWI-Geschäftsführerin *Monika Reule*. „Dies war dank der guten Weinjahrgänge 2011 und 2012 möglich, mit denen wir in den letzten beiden Jahren trotz schwieriger Marktverhältnisse verloren gegangenes Terrain zurück gewinnen konnten, das wir aufgrund der mengenmäßig unterdurchschnittlichen 2010er Weinernte verloren hatten.“ Mit der erneut um 10 % verringerten Erntemenge 2013 werde es allerdings für die deutsche Weinwirtschaft eine Herausforderung, das erreichte Niveau zu halten, so *Reule*.

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

Südtirol Wein ist „unterwegs auf neuen Märkten“

In Zusammenarbeit mit dem Konsortium Südtiroler Wein setzt die EOS – Export Organisation Südtirol der Handelskammer Bozen, das Werbeprogramm 2014 für den Südtiroler Wein um und plant auch heuer eine Reihe zielgerichteter Aktionen auf den verschiedenen Märkten. Die Absatzsteigerung in neuen Märkten, wie USA, Russland und Japan, sowie die Weiterführung der Online-Aktivitäten bleiben dabei das Hauptaugenmerk, ohne dabei die traditionellen Märkte zu vergessen. Mit einem starken Engagement beim „Chef's Cup SÜDTIROL“ in Alta Badia, bei dem internationale Spitzenköche für eine ganze Woche mit exklusiven Menüs den Gaumen verwöhnten, ist der Südtiroler Wein in das neue Jahr gestartet. Die Zusammenarbeit mit Alta Badia wird bis zur „Wine SkiSafari“ im März weitergeführt und vom Gewinnspiel „Sciare con gusto - Südtirol Wein“ mit 100 Flaschen Südtiroler Wein als Hauptgewinn begleitet.

Der Hauptevent auf lokaler Ebene bleibt die traditionelle „Bozner Weinkost“, die dieses Jahr früher als üblich vom 12. bis 16. März ihre 92. Ausgabe feiert und im Schloss Maretsch eröffnet wird. Dazu kommt die exklusive Weinverkostung „Top of Südtirol Wein“ im Parkhotel Laurin, bei der die von den italienischen Weinführern prämierten Südtiroler Weine im November präsentiert werden.

„Unseren Schwerpunkt werden wir dieses Jahr auf die Erkundung und Weiterführung von Projekten in alternativen Märkten, wie USA, Russland und Japan, setzen“ sagt Werner *Waldboth*, Marketingleiter beim Konsortium Südtiroler Wein. So folgt der im November 2013 in Moskau stattgefundenen „Vinitaly Russia“ in diesem Jahr das europäische Programm „PROVIT“ (PROgramma Vini Italiani), bei dem Präsentationen und Verkostungsaktionen in Moskau und St. Petersburg geplant sind. „Weiters sind im ‚PROVIT‘- Programm auch Seminare, PR- und Onlineaktivitäten in den USA vorgesehen, da Nordamerika für Südtirol mittlerweile zum drittgrößten Absatzmarkt aufgestiegen ist“, sagt *Waldboth*. Eine Neuheit für 2014 ist auch eine Verkostung der Südtiroler Weine am 25. Februar im Happo-En Garden, einem der schönsten öffentlichen Gärten in Tokyo.

Das Programm 2014 sieht auch eine Vielzahl an Messen, Events, Pressereisen, Seminare und Medienkooperationen in den traditionellen Märkten wie Italien, Deutschland, Schweiz und Österreich vor. Highlights bilden natürlich die Beteiligungen an den Messen „Prowein“ in Düsseldorf (23. - 25. März) und „Vinitaly“ in Verona (6.-9. April). Im Oktober findet in Zusammenarbeit mit dem italienischen Außenhandelsinstitut eine große Präsentation in Frankfurt statt. In der Schweiz werden die PR-Aktivitäten zusammen mit der Agentur Südtirol Marketing (SMG) weitergeführt, während in Österreich durch regelmäßige Aktionen und Schulungen der Bekanntheitsgrad und das Image des Südtiroler Weines gesteigert werden soll.

Fortgeführt werden 2014 auch die Kooperation mit dem „Institute of Masters of Wine“ in London, die eine jährliche Reise ins Weinland Südtirol für die „Masters of Wine“ vorsieht, sowie auch die Zusammenarbeit mit der Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), bei der eine Serie von Veranstaltungen im Februar initiiert wird. Der Südtiroler Sternekoch Herbert *Hintner* wird zum Beispiel bei den „Tavole accademiche“ zum Südtiroler Wein kreative Gerichte vorstellen und in der „Banca del Vino“ findet eine Verkostung Südtiroler Weine statt.

(www.suedtirolwein.com)

***) Die Wein-TV-Tipps für Februar**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Freitag, 7. Februar, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
Weinwunder Deutschland: Junge Wilde im Wein
Vor rund zehn Jahren fingen junge deutsche Winzer an, das Jungwinzer-Dasein neu zu definieren. Anstelle des konkurrierenden Gegeneinanders der Generationen vor ihnen setzten sie auf Austausch, konstruktive Kritik und gegenseitige Unterstützung. Stuart *Pigott* besucht Professor

Dr. Hannes *Schultz* an der Fachhochschule für Weinbau in Geisenheim, die eine der Keimzellen für diese Entwicklung ist.

Einer, der erklären kann, wie alles anfang, ist Philip *Wittmann* aus Westhofen in Rheinhessen: Ab 2000 bildeten sich die ersten Jungwinzergruppen, die sich „Message in a Bottle“, „ConneXion“ und „Moseljünger“ nannten. Weinpräsentationen funktionierten sie in Weinpartys um, denn sie wollten Spaß haben mit gutem Wein.

Besonders „wild“ geht es in der „Garage Winery“ von Anthony *Hammond* zu: Hier stehen Weine wie „Sugar Babe“ oder „Wild Thing“, die in „wilder Fermentation“ vergoren sind.

Durchaus gewagt ist auch Stuart *Pigotts* eigene Produktion. Denn nach seinem Gast-Studium an der Fachhochschule in Geisenheim hat er sich für seinen ersten selbst gemachten Wein ausgerechnet die vermeintliche Allerwelts-Rebsorte Müller-Thurgau ausgesucht. Was dazu wohl die Kollegen meinen?

- Samstag, 8. Februar, 18:15 Uhr | ORF III

Unser Österreich: Das Blaufränkischland

Nirgends gedeiht der gehaltvolle und fruchtige Blaufränkisch so gut wie in der Gegend um Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg im mittleren Burgenland. Erlebnis Österreich zeigt kaleidoskopartig, wie sich die Winzer der Pflege und der Produktion des Rotweines widmen, wie wichtig die Weinkultur für diese Region geworden ist und wie sie den sanften Genuss tourismus fördert.

Ein ganz Großer der österreichischen phantastischen Malschule, Anton *Lehmden*, hat sich im Schloss Deutschkreutz angesiedelt und einen künstlerischen Akzent gesetzt. Er hat Weinetiketten gestaltet und wesentlich zur Bekanntheit des Blaufränkischlandes beigetragen. Peter *Nagy* porträtiert eine moderne Weinregion an der historischen Bernsteinstraße.

- Dienstag, 11. Februar, 4:30 Uhr | hr fernsehen

Hessen à la carte: Käse und Wein vom Besten

Bernard *Anthony* aus dem Elsass gilt als der „Käsepapst“, weil ihm im Wissen und Verkosten von Käse kaum einer das Wasser reichen kann. Für die Frankfurter Genussakademie gibt der Käsekenner Kurse im Verkosten, gewürzt mit Anekdoten und Informationen. Begleitet wird er dabei vom Chef des preisgekrönten Weinguts Fürst bei Miltenberg. Der Film zeigt die beiden Könige des Geschmacks bei der Verkostung und begleitet sie ins Elsass und nach Unterfranken.

- Dienstag, 11. Februar, 15:15 Uhr | hr fernsehen

Bornholm – Dänemarks Sonneninsel

Landwirt Jesper *Poulsen* hat etwas Neues im kleinen Ort Pedersker im Süden Bornholms gewagt: Früher hatte er Erdbeerfelder wie die anderen Bauern auch. Er war aber mit dem Preis unzufrieden, den er für die Früchte erzielen konnte. So kam ihm die Idee, Wein anzubauen. Er holte Reben aus Deutschland, pflanzte sie in einer Nacht- und Nebelaktion auf seine Felder und wurde Dänemarks erster Winzer. Der erste Jahrgang seines Rotweins war innerhalb weniger Stunden ausverkauft. Aber in diesem Jahr ist es deutlich zu kalt, und Jesper *Poulsen* befürchtet einen mäßigen Wein-Jahrgang von Dänemarks Sonneninsel.

- Donnerstag, 13. Februar, 15:50 Uhr | arte

Wie das Land, so der Mensch: Bordelais

Die dokumentarische Reihe „Wie das Land, so der Mensch“ bereist die schönsten Regionen Frankreichs und macht auch einige Abstecher in andere Länder Europas. Raphaël *Hitier*, Biologe und Wissenschaftsjournalist, trifft in traumhaften Landschaften Geologen, Historiker und Biologen, die ihm vor Ort zeigen, wie die Natur die Menschen in den unterschiedlichen Landstrichen geprägt hat, aber auch wie die Menschen ihrer Umgebung ihr Siegel aufgedrückt haben.

Die westfranzösische Region Bordelais ist ein bekanntes Weinanbaugebiet. Mitten in den Weinbergen liegt die Kleinstadt Saint-Émilion, deren berühmte Felsenkirche die zweitgrößte der Welt ist. Eine weite Hügellandschaft, vereinzelte Baumgruppen und Rebstöcke bis zum Horizont: Das zeichnet die westfranzösische Region Bordelais aus. Das Gebiet rund um die Gemeinde Saint-Émilion gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe. 70 % der Fläche sind von Weinreben – zumeist der Sorte Merlot – bedeckt. Inmitten der Weinberge stehen neben zahllosen Kellereien prächtige Herrenhäuser und mehr als 200 Schlösser.

- Freitag, 14. Februar, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen

Weinwunder Deutschland: Süßwein

Lange einzig mit „Liebfraumilch“ assoziiert und deshalb verschmäht, erobert der Süßwein derzeit die Gourmettempel Deutschlands. Stuart *Pigott* lässt sich dies von Thomas *Hertlein*, Weinfanatiker von Berufs wegen, bestätigen: Gemeinsam verkosten sie eine Flasche des Weinguts Egon *Müller* - Scharzhof in Wiltingen an der Saar, seit 1888 eine Hochburg des Süßweins. Hier werden die teuersten und begehrtesten Süßweine der Welt aus geschrumpften Rieslingtrauben erzeugt.

Egon *Müller*, der Inhaber des Weinguts, zeigt mit seinem Leseteam im steilen Weinberg direkt hinter dem Haus, dem weltberühmten Scharzhofberg, wie die rosinenartigen Beeren gezupft werden und erklärt, was es mit der Edelfäule auf sich hat. Ein weiterer, weltweit berühmter Star der Süßweinszene ist das Weingut Joh. Jos. *Prüm* an der Mosel. Dort ergründet Stuart *Pigott* die Geheimnisse des Süßweins gemeinsam mit Manfred *Prüm* und seiner Tochter Dr. Katharina *Prüm*.

Süßweine sind in der Regel teuer. Ein Grund dafür sind die arbeitsintensiven Steillagen, in denen die Rieslinge angebaut werden. Es gibt aber junge Winzer, die mit Begeisterung preiswertere süße Weine aus anderen Sorten und in anderen Lagen produzieren – wie zum Beispiel Alex *Gysler* aus Rheinhessen, der aus der Huxelrebe preisgünstige Edelsüße produziert.

- Samstag, 15. Februar, 18:45 Uhr | SWR Fernsehen

Tafeltrauben und Weinbergpfirsiche

Auf den ersten Blick wirkt er eher unscheinbar, klein und hart, rund und mit pelziger Haut. Aufgeschnitten aber sieht er mit seinem purpurfarbigen Fruchtfleisch geradezu spektakulär aus. Das hat ihm auch seinen Namen gegeben: roter Weinbergpfirsich. Über Jahrhunderte wuchs er entlang der Mosel in guter Nachbarschaft zu den Weinreben und prägte das Landschaftsbild. Doch seit den 70er Jahren gaben immer mehr Winzer auf: Der Weinbau in den schwierig zu bewirtschaftenden Steillagen der Mosel zahlte sich nicht mehr aus. Und mit den Reben verschwanden auch die „Pesch“, wie die Moselaner den roten Weinbergpfirsich nennen. Doch langsam kehrt die Frucht zurück auf den Küchentisch.

Markus und Meta *Dreis* aus dem Moseldörfchen Bremm haben etwa 400 Pfirsichbäume. Er kümmert sich um die Pflege der Bäume, sie um die Verarbeitung und Vermarktung der Früchte – im Nebenerwerb, sozusagen als Hobby. „Das Hobby ist inzwischen ziemlich zeitintensiv, aber es macht wahnsinnig viel Spaß und ist ein toller Ausgleich zu meinem eigentlichen Beruf als Mediengestalter“, sagt der Mittvierziger und lacht. Zum roten Weinbergpfirsich kam dann noch ein bisschen Riesling. Und das in der steilsten Steillage der Welt, dem Calmont.

Nicht ganz so steil sind die Weinberge von Jörg *Wolf* aus Ungstein in der Pfalz. Der gelernte Winzer baut auf gut 14 ha Wein an. Doch seine Leidenschaft gilt nicht den Kelter-, sondern den Tafeltrauben. Die kultiviert er auf etwa 2 ha. Jörg *Wolf* ist einer der wenigen Tafeltraubenzüchter in Rheinland-Pfalz und gehört zu Deutschlands Pionieren auf diesem Gebiet. Etwa 15 Sorten hat er im Bestand und verkauft seine Rebstöcke auch nach Serbien oder Frankreich. Einige Sorten sind schon Ende August reif, doch die eigentliche Erntezeit beginnt im September.

„Wir ernten hier alles von Hand, bei den Tafeltrauben geht nix maschinell“, sagt Jörg *Wolf*. Er und seine Frau Regina verkaufen während der Erntezeit durchschnittlich 500 Kilo Tafeltrauben pro Woche im Direktvertrieb. „Im Gegensatz zu den importierten Trauben haben unsere Tafeltrauben keine langen Reisen hinter sich. Sie kommen auf direktem Weg von der Plantage. Und das schätzen die Leute sehr“, schwärmt Jörg *Wolf*.

- Dienstag, 18. Februar, 11:30 Uhr | NDR Fernsehen
 Wilde Heimat: Der Herbst
 Im Rheintal sorgt die Weinlese für Hochbetrieb auf den Hängen
- Donnerstag, 20. Februar, 21:00 Uhr | NDR Fernsehen
 Santorin – Die Schöne auf dem Pulverfass
 Der Weinanbau auf Santorin ist eigentlich ein Ding der Unmöglichkeit: Ständig weht dort ein scharfer Wind, die heiße Sonne brennt, es gibt wenig Regen und viel zu steile Hänge. Der Weinbauer Giorgos *Gavalas* hat es nicht leicht. Doch er weiß, wie man es macht. Die Weinstöcke werden flach am Boden gehalten und hinter kleinen Erdhäufchen zu kreisförmigen Kringeln gebunden. So speichern sie die Feuchtigkeit und sind gegen den Wind geschützt.
- Samstag, 22. Februar, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
 Kochkunst trifft Weinelust (1/2): Natalie *Lumpp* und Vincent *Klink* genießen am Bodensee
 Die Weinexpertin Natalie *Lumpp* und der Sternekoch Vincent *Klink* haben eines gemeinsam: Sie sind Genießer. Wenn sie unterwegs sind und eine Region erkunden, reist der Gaumen mit. Am Bodensee entdecken die beiden die Genüsse einer der schönsten Regionen Deutschlands. Vincent *Klink* ist zusammen mit Stefan *Riebel*, einem Bodeseefischer von der Insel Reichenau, unterwegs, um im Morgengrauen einen Hecht zu fangen. Außerdem überzeugen sich die Profigenießer von der Qualität des Reichenauers Gemüses und probieren Wein in der kleinsten Winzergenossenschaft Badens, ebenfalls auf der Reichenau. Auf der Suche nach dem idealen Fischwein darf der Müller-Thurgau, der an den Hängen des Bodensees besonders gut reift, nicht fehlen. Gemeinsam kochen Natalie *Lumpp* und Vincent *Klink* ein Menü im Sternerestaurant von Vincent *Klink* auf der Wielandshöhe in Stuttgart.
- Donnerstag, 27. Februar, 21:00 Uhr | 3sat
 Wiener Opernball 2014
 Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Kultur gibt sich ein Stelldichein beim unbestrittenen Höhepunkt der Wiener Ballsaison: dem 58. Wiener Opernball. Die Gastronomie serviert etwa 800 Flaschen Sekt und Champagner und 900 Flaschen Wein.
- Freitag, 28. Februar, 12:00 Uhr | arte
 Willkommen in ... Bordeaux
 Das Château Carbonneau ist eines von rund 3.000 Weingütern in der südwestfranzösischen Region Bordelais. Jacquie und Wilfrid *Franc de Ferrière* vermieten fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf den Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste auch gerne mit in den Fasskeller, in dem der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift. Hier ist auch das ideale Ambiente, um über die Eigenschaften des Weines zu fachsimpeln.
 Wilfrids Frau Jacquie hat es aus Neuseeland in die Nähe von Bordeaux verschlagen. Weil sie Rosen mag, hat sie auf dem Anwesen fast 200 Rosenstöcke gepflanzt. Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart vermittelt. So erklärt sie ihr u. a. die Rezepte regionaltypischer Gerichte, etwa die Zubereitung von Canelés, der Süßspeise der Winzer. Jeden Abend kocht Jacquie für die Gäste des Château Carbonneau, und zum stilvollen Diner gibt es natürlich die hauseigenen Weine.

Im Stadtzentrum von Bordeaux besuchen die Gäste die Antiquitätenhändler. Auch außerhalb der Stadt gibt es viel zu entdecken: zum Beispiel das Becken von Arcachon, in dem leckere Austern gezüchtet werden, oder die Dune du Pilat, Europas größte Wanderdüne. Außerdem zeigt ein Fassmacher, mit welchem Aufwand die klassischen Weinfässer der Region hergestellt werden.

- Freitag, 28. Februar, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
Weinwunder Deutschland: Frankens neue Saftigkeit
Ausschließlich in Franken sucht Stuart *Pigott* nach den Spitzenweinen zweier unterschätzter Rebsorten: Dem urbayerischen Silvaner (der aber ursprünglich aus Österreich stammt) und dem schlecht beleumundeten Allerwelts-Massenwein aus der Müller-Thurgau-Rebe.

*) Termine – Termine – Termine

- Dienstag, 4. März, bis Mittwoch, 19. März 2014: **18. Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Zahlreiche Top-Köche mit insgesamt 51 Michelin-Sternen, 25 internationale Spitzenwinzer, die persönlich ihre Weine präsentieren, tägliche Kulinarik- und Wein-Events auf höchstem Qualitätslevel – kurzum: 16 Tage Erlesenes aus Küche und Keller im Rahmen von 50 Veranstaltungen im Kronenschlösschen, in der Georg Müller Stiftung (beides in Eltville-Hattenheim) oder im Kloster Eberbach. (www.rheingau-gourmet-festival.de)
Dazu am 20. Januar 2014, ab 19:00 Uhr, in Frankfurt am Main ein PRE OPENING mit einer spektakulären Party: Die 16 Spitzenköche aus dem Rhein-Main-Gebiet kochen jeweils einen Gang live, 22 Winzer aus dem Rheingau präsentieren dazu ihre Weiß- und Rotweine sowie Sekte. Die Band „Flavius & Eurosound“ spielt in großer Besetzung auf, Gaststar ist Ron White aus Madrid. Dies alles in der prachtvollen Atmosphäre des Gesellschaftshauses im Palmengarten. Pauschalpreis für Essen, Trinken, Musik, Super-Party: € 158,- p.P. (Infos und Anmeldung: <http://www.rheingau-gourmet-festival.de/termin/62-taste-rheingau-goes-frankfurt/>)
- Freitag, 14. März, bis Sonntag, 16. März 2014: **Red Turns auf 2.000 m Höhe**

Red Turns
Weingenuss auf 2.000 m

14.–16.3.2014

Blaifränkischland
WEINBERG TRIFFT SKIBERG
Schmitzen

19 Winzer, 10 Hütten – ein Genuss!

AM BERG 14.–16. März, 11.00–16.00 Uhr

Areitalm
Berghotel Blaickner's Sonnalm
Berghotel Jaga Alm
Berghotel Schmittenhöhe
Breiteckalm
Kettingalm
Panorama Restaurant
Schmiedhofalm
Ebenbergalm
Sonnkogel Restaurant

IM TAL 14. März, ab 19.00 Uhr

Ferry Porsche Congress Center
Brucker Bundesstraße 1a
5700 Zell am See
Alle Weine können Sie hier zu Ab-Hof-Preisen bestellen oder auch gleich mitnehmen!

TEILNEHMENDE WEINGÜTER

Weingut Artner Bernhard · Weingut Bauer-Pörtl · Weingut Bayer Heribert
Weingut Gesellmann · Weingut Gober A&O · Weingut Iby Lehrner
Weingut Igler Josef · Weingut K+K Kirnbauer · Weingut Kerschbaum Maria
Weingut Kerstinger · Weingut Lange Reinhold · Weingut Lehmer
Weingut Moritz Alfred · Weingut Rohrer Hans · Weingut Schumitsch-Stocker
Weingut Strass · Weinhof Szemes Illa & Oscar · Weingut Weber · Weingut Weninger

WEITERE INFOS www.schmitzen.at

SCHMITZEN
Zell am See · Kaprun

MITTELBURGENLAND DAC
Weinbaubetriebe

ÖSTERREICH WEIN

Gabriel Fels

www.schmitzen.at



- Freitag, 28. März, bis Donnerstag, 10. April 2014: **wachau GOURMETfestival 2014**

Zwei volle Wochen Schlemmen und Genießen von Melk bis Kreams: Das wachau GOURMET festival 2014 bietet alles, was das Herz von Weinliebhabern und Gourmets sich wünschen kann: Vertikalverkostungen von Wachauer Spitzenwinzern und -weinen (*Alzinger, Hirtzberger, Högl, Malat*) sowie 18 Jahrgänge der Weine der lebenden Legende des Cornas, *Auguste Clape*, die Lieblingsweine aller drei österreichischen Masters of Wine, *Josef Schuller, Roman Horvath* und *Andreas Wickhoff*, zwei Abende mit dem Berliner Spitzenkoch *Tim Raue*, die Grand Cru-Weine des Château Latour von 1985 bis 1945 und viele andere großartige Veranstaltungen mehr. (Preise, Infos und Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at)

Am 4. und 5. April, jeweils von 14:00 bis 20:00 Uhr, präsentiert die österreichische Weinfachzeitschrift **VINARIA** im Rahmen der **wein.genuss.krems** in der Dominikanerkirche in Krems mit über 50 Top-Weingütern das Beste, das Niederösterreich in Sachen Wein zu bieten hat. (Preise, Infos und Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at bzw. www.vinaria.at)

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 549 Euro Quartalsbeitrag 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), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 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 998 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 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 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. 2014 erscheinen noch mindestens 23 Newsletters (einer im Februar, zwei im März, drei im April, je zwei im Mai, Juni, Juli und August, drei im September sowie je zwei im Oktober, November und 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.braunoek@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.

* 90 Wein-Newsletter in dreieinhalb Jahren: Mit der ersten Ausgabe 2014 ist bereits der 90. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! Prost - und bald zum 100er!

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



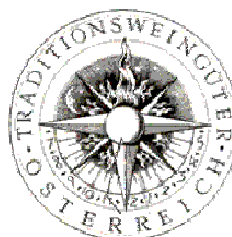
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
