

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_04

19. FEBRUAR 2014

Die Themen:

- KREBS – individuell wie ein Fingerabdruck.
Herbert *Braunöck* lädt Sie zum ersten Wine After Work im neuen Jahr ein..... 2
- Es geht (auch) um unseren Wein: Bundesminister *Rupprechter* fordert mehr
Vielfalt und weniger Bürokratie bei Saatgutverordnung..... 2
- VieVinum 2014: Neuer Rekord in der Wiener Hofburg 3
- VINARIA-Rotwein-Finale: Spitzenweine aus dem Topjahr 2011 3
- Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2014..... 3
- Jahrgangspräsentation der Domäne Wachau 4
- Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion:
(1): Chinesen trinken am meisten Rotwein..... 5
(2): Nahrungsmittelriese Bright Food auf Einkaufstour – auch in Sachen Wein 5
- Aus der Auslandsredaktion: Deutsche Personalien 5
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten Februar-Tage 6
- Termine – Termine – Termine..... 7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 12

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

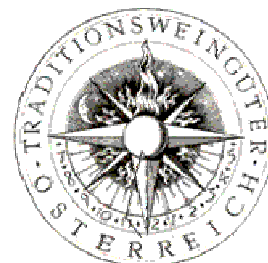
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) KREBS – individuell wie ein Fingerabdruck. Herbert Braunöck lädt Sie zum ersten Wine After Work im neuen Jahr ein.**

Das Thema KREBS ist aktueller denn je. Prof. Dr. med. Wolfgang *Köstler* behauptet und beweist, dass jeder Krebs individuell wie ein Fingerabdruck ist. Dennoch hat er überlegt, ob es nicht Gemeinsamkeiten aller Krebsformen gibt und ist dabei zu neuen Erkenntnissen gelangt. Es sind mehrere Bereiche, die bei der Vorbeugung und Behandlung eine Rolle spielen: Vom Immunsystem, den Hormonen über die Ernährung und Bewegung, von Entzündungsherden im Körper bis hin zur Regulation des Säure- und Basenhaushaltes und der Entgiftung des Darms. Kein Krebs gleicht dem anderen: „Wenn eine Frau in der linken und rechten Brust je ein Karzinom hat, ist es nicht ein und derselbe Krebs und daher unterschiedlich zu behandeln“ behauptet Prof. *Köstler*. Der Heilerfolg seiner Patienten gibt ihm Recht.

Antioxidantien wie das Resveratrol gehören ebenfalls zur Behandlung. Resveratrol ist in den Schalen der Weintraube enthalten und wird bei der Maischegärung von Rotwein im Most freigesetzt. Die Pannobile Winzer haben dieses Resveratrol in seiner schönsten Form kultiviert und in Flaschen gefüllt. Moritz *Herzog* vertritt die Winzer und wird eine Reihe von Topbetrieben präsentieren: Von Judith *Beck*, Gernot *Heinrich*, Paul *Achs*, Hans *Nittnaus*, Andreas und Hans *Gsellmann* bis zu Gerhard *Pittnauer* reicht die Degustation-Palette. (www.pannobile.at)

WO: Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien

WANN: Mittwoch, 12. März 2014, ab 19:00 Uhr. Genussbeitrag: EUR 25,-- p. P.

Wir laden Sie herzlich ein, sich zu diesem medizinisch und köstlichen Abend direkt bei Dr. Herbert *Braunöck* anzumelden: h.braunoeck@actcom.at bzw. +43 676 783 55 66 (*hb*) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Traubenblut schafft frohen Mut.“

(Kellerinschrift)



***) Es geht (auch) um unseren Wein: Bundesminister Ruppreecher fordert mehr Vielfalt und weniger Bürokratie bei Saatgutverordnung**

Nachdem das Europäische Parlament den Vorschlag zur EU-Saatgutverordnung zurückgewiesen hat, wird sich Bundesminister André Ruppreecher im Rat für einen neuen Entwurf einsetzen. Aktuell sind viele Detailfragen offen, es gibt keine Verbesserung gegenüber den bisherigen Regelungen. „So wie der Vorschlag jetzt auf dem Tisch liegt, kann er keinesfalls akzeptiert werden. Weniger Bürokratie, mehr Vielfalt muss das Motto sein. Saatgut-Kleinunternehmer, bäuerliche Saatgutzüchter und Hobbygärtner müssen gefördert und nicht gehindert werden. Die Zurückweisung des EU-Vorschlags ist ein wichtiges Zeichen für unsere aktive Mitgestaltung auf europäischer Ebene“, erklärt *Ruppreecher*.

Die geplante Zusammenführung von 12 Saatgutverkehrsrichtlinien aus verschiedenen Sektoren wirft laut *Ruppreecher* mehr Probleme auf als sie löst. Die Besonderheiten der verschiedenen Sektoren, insbesondere bei Pflanzgut wie Wein, Obst, Gemüse oder Forst gehen verloren. Ausnahmeregelungen für Nischenproduzenten sind unklar formuliert. „Ich kenne die Europäischen Rechtssetzungsverfahren und werde unsere Abgeordnete Elisabeth *Köstinger* bestmöglich unterstützen. Die Saatgut-Vielfalt muss geschützt und erhalten werden“, betont *Ruppreecher*.

***) VieVinum 2014: Neuer Rekord in der Wiener Hofburg**

Von 14. bis 16. Juni findet in der Wiener Hofburg wieder Österreichs größte Weinmesse statt – und bereits jetzt im Vorfeld kann von diesem Großereignis ein neuer Rekord gemeldet werden. Hatte sich die Anzahl an Ausstellern in den vergangenen Jahren auf rund 500 eingependelt, so liegen diese heuer bei mehr als 550. Ein Rekord, den VieVinum-Organisatorin Mag. Alexandra *Graski-Hoffmann* sowohl auf den steigenden Bekanntheitsgrad der Messe als auch auf die Effizienz der überschaubaren Größe zurückführt. „Die Ausstellerzahlen haben für uns das Maximum erreicht. Das heißt, wir haben nicht vor die Messe noch weiter zu vergrößern. Woran wir aber laufend arbeiten ist das Vertiefen unserer Kooperationen mit den wichtigen Multiplikatoren. Dadurch konnten wir mit den steigenden Besucherzahlen der vergangenen Jahre auch die Anzahl der Fachbesucher deutlich erhöhen, was die Winzer offenbar an der VieVinum zu schätzen wissen.“

Die Reihe an Gastländern setzt dieses Jahr Frankreich fort. Einige Weinbaugebiete dieses Landes zählen zu den berühmtesten der Welt. Und einige davon haben erst in den vergangenen Jahren unter Kennern Kultstatus erlangt. In sich jeweils klar strukturiert, bieten sie als Gesamtes ein höchst vielfältiges Bild. Ob Champagne, Bordeaux, Burgund oder Provence – Winzer aus den verschiedensten Gebieten geben sich auf der VieVinum die Ehre – und gerne Auskunft über ihre Weine und deren Herkunft. (www.vievinum.at)

Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz – Zeit: Samstag, 14., bis Montag, 16. Juni 2014

Öffnungszeiten: Sa bis Mo 12-18 Uhr – Fachbesucher & Presse: 10-12 Uhr

Eintritt: Vorverkauf € 30,-- (www.vievinum.at/tickets)

Fachbesucher nach Akkreditierung: € 29,-- – Tageskarte: € 40,-- – Dauerkarte: € 70,--

***) VINARIA-Rotwein-Finale: Spitzenweine aus dem Topjahr 2011**

Der in Österreich bereits sehr früh hochgelobte Rotweinjahrgang 2011 wurde von VINARIA – Österreichs Zeitschrift für Weinkultur – im aktuellen Heft 01/2014 (S. 24 - 51) einer unglaublich umfangreichen und detailreichen Analyse unterzogen. Die Akribie, mit der in mehreren Durchgängen an Vorverkostungen sowie einer eigenen Finalverkostung annähernd 300 Top-Rote aus dem Jahrgang von einer Jury von sieben einschlägig ausgewiesenen Profis blind verkostet wurden, beeindruckt und hinterlässt das Bild höchstmöglicher Objektivität, Seriosität und Professionalität.

Erwartungsgemäß konnten die „üblichen Verdächtigen“ aus allen Teilen des Burgenlandes die Spitzenplätze unter sich ausmachen. Klingende Namen wie *Weninger*, *Schloss Halbturn*, *Lehrner*, *In Signo Leonis-Bayer* (gleich zweimal) und *Krutzler* belegten die ersten sechs Ränge. Dass darunter gleich fünf reinsortige Blaufränkisch und eine Blaufränkisch-Cuvée waren, bestätigt die führende Rolle dieser Sorte aus unserem östlichsten Bundesland in punkto Qualität.

Danach auf dem siebenten Rang positionierten sich gleich acht Weine ex aequo mit der gleichen Anzahl von 17,7 aus 20 Punkten. Von diesen acht waren wiederum fünf Blaufränkische – von *Igler*, *Kopfensteiner*, *Mad-Haus Marienberg*, *Wachter-Wiesler* und *Wellanschitz*. Der Top-Zweigelt kam von *Birgit Braunstein*. Daneben konnten allerdings auch zwei Niederösterreicher aus dem Weinbaugebiet Carnuntum ganz groß aufzeigen: *Walter Glatzer* überzeugte mit seinem Sankt Laurent Altenberg 2011 und damit dem besten reinsortigen Wein der Verkostungsgruppe „Pinot Noir & St. Laurent“ und *Gerhard Markowitsch* legte mit seinem Rosenberg 2011 neuerlich einen eindrucksvollen Beweis vor, dass sich sowohl Zweigelt als auch Merlot – und vielmehr noch als Cuvée – im Gebiet Carnuntum mehr als nur wohl fühlen. Wir gratulieren herzlichst! (*bbj*)

***) Weinviertel DAC Jahrgangspräsentationen 2014**

Das Weinviertel war das erste Weinbaugebiet Österreichs das einen DAC-Wein präsentiert und damit die Herkunft des Weines in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit gestellt hat. Für die Konsumenten bietet das DAC-System absolute Sicherheit über Qualität, Herkunft und Gebietstypizität. Der

Weinviertel DAC tourt mit dem Jahrgang 2013: Die Roadshow durch Österreich und Deutschland startet am 11. März 2014 in Wien und endet Anfang April in Salzburg.

WEINVIERTEL DAC ist immer ein Grüner Veltliner, der sich durch eine hell- bis grügelbe Farbe und einem fruchtig, würzig-pfeffrigen Geschmack auszeichnet. Er ist trocken (max. 6 g/l Restzucker) ausgebaut und darf weder einen Holz- noch Botrytison aufweisen.

Wie für den WEINVIERTEL DAC gilt auch für die RESERVE das klare, gebietstypische Geschmacksprofil eines pfeffrigen Grünen Veltliners aus dem Weinviertel zusätzlich mit den Charakteristiken: trocken, dichte Struktur und langer Abgang, kräftige Stilistik, zarter Botrytis- und Holzton ist zulässig. Die Tourdaten:

Datum	Ort	Adresse	Öffnungszeiten	Partner
Dienstag, 11. März 2014	Wien	Hofburg, Heldenplatz, 1014 Wien	15.00 - 21.00 Uhr (Einlass bis 20.00 Uhr)	Weinviertler Genussmeile, Weinviertel Tourismus, Genussrolle Weinviertel, Römerquelle
Dienstag, 18. März 2014	Linz	Design Center Haupteingang Nord, Europa- platz 1, 4020 Linz	15.30 – 20.00 Uhr (Einlass bis 19.00 Uhr)	Weinviertel Tourismus, Genussrolle Weinviertel, Römerquelle
Montag, 7. April 2014	München	Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15, D-80339 München	17.00 – 20.00 Uhr (Einlass bis 19.00 Uhr)	Mittelburgenland DAC, Weinviertel Tourismus, Genussrolle Weinviertel, Römerquelle
Dienstag, 8. April 2014	Götzis	Kulturbühne Ambach, Am Bach 10, 6840 Götzis	16.00 – 20.00 Uhr (Einlass bis 19.00 Uhr)	Mittelburgenland DAC, Weinviertel Tourismus, Römerquelle
Mittwoch, 9. April 2014	Salzburg	Amadeus Terminal 2, Salzburg Airport, Innsbrucker Bundesstr. 95, 5020 Salzburg	15.30 – 20.00 Uhr (Einlass bis 19.00 Uhr)	Mittelburgenland DAC, Weinviertel Tourismus, Römerquelle

*) Jahrgangspräsentation der Domäne Wachau

Alle Jahre wieder stellt sich die Frage nach der Qualität des neuen Weinjahres. Diese soll am Montag, dem 17. März 2014, von 13:00 bis 19:00 Uhr mit einem Blick auf das Weinjahr 2013 bei der Jahrgangspräsentation der Domäne Wachau beantwortet werden.

Neugierig auf 2013? Bereits vor dem offiziellen Startschuss zur Smaragdsaison gibt es als Trailer die Domäne Wachau komplett zum Durchkosten. Steinfedern und Federspiele machen den Anfang, die Domänen-Smaragde kommen als Fassproben dazu. Auch Einzellagen-Smaragde 2012 sind mit dabei und natürlich die eine oder andere Überraschung aus ferner Vergangenheit.

Das Jahr 2013 war geprägt von meteorologischen Rekorden, die Rebstock und Winzer forderten, aber einen der vielversprechendsten Jahrgänge hervorbrachten. Die Gradationen scheinen perfekt, die Reifeentwicklung war kontinuierlich und die so entscheidenden Säurewerte und ihre Integration in die Weine geben allen Grund der Zukunft gelassen, gespannt und äußerst positiv entgegen zu schauen. Kellermeister Heinz *Frischengruber* ist begeistert von der Qualität: „2013 hat das Potenzial, einer der ganz großen Jahrgänge zu werden: komplex, konzentriert und mit enormer Eleganz.“ Mit von der Partie ist in diesem Jahr das Weingut *Prieler* aus Schützen im Burgenland, das mit Blaufränkisch & Co perfekt in Rot ergänzt. Auch für kulinarische Unterstützung ist gesorgt.

Für Wiener Wachau-Freunde bietet die Domäne Wachau einen gratis Shuttle-Bus an. Anmelden dazu kann man sich unter 02711/ 371-10 oder d.auer@domaene-wachau.at.

Ort: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein – Eintritt frei – Anmeldung erbeten!

Kontakt für Leserfragen: Domäne Wachau | 3601 Dürnstein 107 | +43 (0)2711/ 371-10 | www.domaene-wachau.at | d.auer@domaene-wachau.at

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): Chinesen trinken am meisten Rotwein**

China war 2013 weltweit der größte Absatzmarkt für Rotwein. Das geht aus einer Markterhebung von The International Wine & Spirits Research (IWSR) im Auftrag der Vinexpo hervor. Die internationale Wein- und Spirituosenmesse findet vom 27. bis 29. Mai in Hong Kong statt.

Der chinesische Rotweinkonsum steigerte sich seit 2008 um 136 % auf fast 1,4 Milliarden Liter im Jahr 2013. Damit liegt China vor Frankreich mit 1,35 Milliarden Litern und Italien mit 1,27 Milliarden Litern. Laut der IWSR-Studie wuchs der Rotweinverbrauch in China zwischen 2007 und 2013 um den Faktor 2,75, während er im selben Zeitraum in Italien um 5,8 % und in Frankreich im 18 % sank. Die Beliebtheit von Rotwein in China wird auch an der Symbolkraft der Farbe festgemacht, denn Rot ist in der chinesischen Kultur mit positiven Attributen wie Wohlstand, Stärke und Glück verknüpft.

Nach Angaben der IWSR-Marktforscher stammen rund 80 % des in China konsumierten Rotweins aus dem Land selbst, das derzeit der fünftgrößte Produzent weltweit ist. Die Weinimporte haben sich jedoch zwischen 2007 und 2013 versiebenfacht und machen heute einen Anteil von knapp 19 % am chinesischen Weinverbrauch aus.

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

Nahrungsmittelriese Bright Food auf Einkaufstour – auch in Sachen Wein

Der chinesische Nahrungsmittel- und Getränke-riese Bright Food geht in Europa auf Einkaufstour und will damit in den nächsten drei Jahren seine internationale Präsenz verdoppeln. *Ge Junjie*, Vizepräsident des Konzerns, hält auf seiner Europareise, die ihn nach London, Dublin, Brüssel und Barcelona führt, nach Joint Ventures, strategischen Partnerschaften sowie Akquisitionen Ausschau halten. Das Unternehmen mit Sitz in Shanghai will bis 2017 seine internationalen Vermögenswerte von 12 % auf 25 % steigern. Mit der immer stärkeren internationalen Ausrichtung ist das Unternehmen in China nicht alleine. Der Erwerb von technologischem Know-how und modernem Management im Ausland ist wichtig, um im kompetitiven Umfeld des Heimatlandes zu bestehen.

So stiegen die gesamten M&A-Aktivitäten Chinas mit dem Ausland seit 2003 von einer Mrd. auf 50 Mrd. Dollar im Jahr 2013. Während seines Besuchs in Großbritannien hat der Vizepräsident drei Süßstoffunternehmen in London sowie zwei Investmentbanken besucht. Durch die Gespräche haben sich eine Reihe von Möglichkeiten eröffnet, so *Ge*. Bright Food ist einer der größten Lebensmittelhersteller in China. Dabei liegt der Fokus des Unternehmens in den Sektoren Milch, Zucker und Süßstoffe sowie in der modernen Landwirtschaft, Spirituosen – und auf Wein.

***) Aus der Auslandsredaktion: Deutsche Personalien**

A) DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE UNTER NEUER LEITUNG

Johannes *Steinmetz* hat die Leitung der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS) übernommen. Der 52jährige Weinexperte ist seit 2006 für die DWS tätig und war zuletzt pädagogischer und fachlicher Leiter des Schulungsbereichs. *Steinmetz* ist Master of Arts (M.A.), geprüfter Weinfachberater (IHK) und verfügt als Weinakademiker über das WSET Diploma in Wines and Spirits with Honours. Vor seinem Einstieg bei der DWS sammelte er bereits umfangreiche Erfahrungen in der Wein-Fortbildung. In seiner neuen Position hat er seit Anfang Januar die Gesamtverantwortung für die Schule, die zum Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz (GBZ) gehört. Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe.

B) ANDREA WIRSCHING NEUE VINISSIMA-VORSITZENDE

Andrea *Wirsching* vom gleichnamigen Weingut im fränkischen Iphofen ist neue Vorsitzende der bundesweiten Vereinigung „Vinissima – Frauen und Wein“. Die 50jährige Winzerin und

Mutter dreier Töchter wurde anlässlich der Mitgliederversammlung des Frauennetzwerks in Mainz gewählt. Die bisherige Vereinsvorsitzende Ulrike *Lenhardt* stand turnusgemäß nach vier Jahren nicht mehr zur Wahl.

Zur neuen Schatzmeisterin wählten die Vinissima-Mitglieder Petra *Tröndle*, zur neuen Schriftführerin Nadja *Essig*. Als Beirätinnen wurden Trixi *Bannert* und Christine *Baumann* neu gewählt. In ihren Ämtern bestätigt wurden als zweite Vorsitzende Susanne *Wolf* und als Beirätin Anette *Closheim*.

Zur 1991 am Kaiserstuhl von sieben Frauen gegründeten Vinissima-Vereinigung gehören heute 456 Winzerinnen, Gastronominnen, Weinhändlerinnen sowie weitere Weinfachfrauen aus ganz Deutschland, die in elf regionalen Gruppen organisiert sind.

C) VDP STELLT DIE WEICHEN FÜR 2014

Mit dem Wechsel der bisherigen Geschäftsführerin Eva *Raps* zum Rheingauer Weingut Hans *Lang* hat sich das Geschäftsstellenteam des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) zum Jahresbeginn neu aufgestellt.

Hilke *Nagel* übernahm zum 1. Jänner die Geschäftsführung des VDP. Nach ihrer Ausbildung im Hotelfach, im Weinbau und im PR-Bereich war Nagel bereits von 1992 bis 2011 zunächst für die Geschäftsführung und danach – der Familie wegen – für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Verbands zuständig. In den vergangenen beiden Jahren arbeitete sie bei einer Vermögensverwaltung.

Als Leiter des VDP-Büros agiert seit Jänner Hans-Peter *Dahlem*, der als Betriebswirt viele Jahre in der Gastronomie und in der Automobilindustrie tätig war. Für das Ressort Presse und Kommunikation ist nun die Hotelkauffrau und diplomierte Weingenieurin Katrin *Sünderhauf* verantwortlich, die einschlägige Erfahrung auf Erzeuger-, Import, Vertriebs- und Verbandsseite mitbringt.

*) Die Wein-TV-Tipps für die letzten Februar-Tage

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- 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)
- Dienstag, 11. März 2014, 9 – 17 Uhr: **Fachtagung "Önologisch XIII" in Deutschkreutz**
Vinatrium Gebietsvinothek, Hauptstrasse 55, 7301 Deutschkreutz.
Die Renommierten Weingüter Burgenland haben sich zum Ziel gesetzt, mit der Veranstaltungsreihe "Önologisch" den Fachdialog rund um das Thema Wein anzuregen und zu fördern. Im Fachseminar werden aktuelle Themen aufgegriffen, zur Diskussion gestellt und fundiertes Fachwissen angeboten.
Themen & Referenten:
 - „Pflanzengemeinschaften im Weinbau – ein Beitrag zu Boden- und Rebengesundheit“
 - DI Dr. Michael *Machatschek* (Forschungsstelle für Landschafts- und Vegetationskunde)
 - DI Karin *Böhmer* (Voitsauer Wildblumensamen)

- Dr. Armin *Djamei* (Gregor Mendel Institut für Molekulare Pflanzenbiologie)
 - „PIWI-Sorten – Alternativen mit Zukunft?“
 - Ing. Wolfgang *Renner* (Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg)
 - HR DI Dr. Ferdinand *Regner* (Abteilung Rebenzüchtung, HBLA Wein- und Obstbau Klosterneuburg)
 - Alexander *Morandell* (INNOVITIS GmbH, Meran, Südtirol)
 - DI Dr. Miloš *Michlovský* (Vinselekt Michlovský, Mähren, Tschechien)
- Kosten: Euro 70,- (inkl. Seminarpausen, Mittagsbuffet, Seminarunterlagen)
Anmeldung im RWB-Büro unter Tel. +43 2173 24365 oder office@rwb.at.

- Dienstag, 11. März 2014, 15 – 21 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation WIEN**
Hofburg, Heldenplatz, 1014 Wien, Einlass bis 20 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- Freitag, 14. März, bis Sonntag, 16. März 2014: **Red Turns auf 2.000 m Höhe**

Red Turns

Weingenuss auf 2.000 m

Verkosten Sie mit uns die besten Rotweine aus Österreichs
Rotweingebiet Nummer 1 Mittelburgenland-Blaufränkischland!

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 Iglar Josef · Weingut K+K Kirnbauer · Weingut Kerschbaum Maria
Weingut Kerstinger · Weingut Lange Reinhold · Weingut Lehrner
Weingut Moritz Alfred · Weingut Rohrer Hans · Weingut Schumitsch-Stockler
Weingut Strass · Weingut Szemes Illa & Oscar · Weingut Weber · Weingut Weninger

WEITERE INFOS www.schmitten.at

Red Turns

Weingenuss auf 2.000 m

14.–16.3.2014

Blaufränkischland
WEINBERG TRIFFT SKIBERG
Schmitten

19 Winzer, 10 Hütten – ein Genuss!

www.schmitten.at

SCHMITTEN
Zell am See · Kaprun

MITTELBURGENLAND DAC
Weinverband

ÖSTERREICH WEIN · *Johann-Josef* ·



- Dienstag, 18. März 2014, 15:30 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation LINZ**
Design Center, Haupteingang Nord, Europaplatz 1, 4020 Linz, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen.
Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- Sonntag, 23. März, bis Dienstag, 25. März 2014: **ProWein 2014 in Düsseldorf**
Internationale Fachmesse für Wein und Spirituosen, täglich von 9 – 18 Uhr.
Über 4.000 Aussteller aus rund 50 Ländern, ein umfangreiches Rahmenprogramm und zahlreiche Spezialthemen sowie ein einzigartiges Angebot an Weinen und Spirituosen aus der ganzen Welt machen die größte Wein-Fachmesse im deutschsprachigen Raum zum absoluten Must für Journalisten, Weinliebhaber und Fachbesucher aus Handel, Gastronomie und Weinbau.
Vorverkauf online: Tageskarte € 30,-- – 3-Tageskarte € 55,--
An Ort und Stelle: Tageskarte: € 45,-- – 3-Tageskarte € 70,-- (www.prowein.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)

- **Samstag, 5. April 2014, ab 13 Uhr: Losgelös(s)t im Atrium 2014**
Auch heuer wieder: Die 17 losgelös(s)t-Winzer stellen ihre Weine des Jahrgangs 2013 vor. Nicht nur, denn auch reifere Weine können natürlich verkostet werden. Wie immer gibt es auch ein Rahmenprogramm: Schon zur Tradition geworden ist die Kellergassenführung durch den ausgebildeten Kellergassenführer Christian *Krappel* um 15 Uhr. Ihre Kleinen werden durch ausgebildete Kindergärtnerinnen liebevoll betreut, gratis selbstverständlich und bis 19 Uhr. Auch zwei Gastwinzer – die sind noch eine Überraschung – werden uns wieder beehren. Für das Kulinarische sorgt Monika *Knechtl* vom Gasthaus *Knechtl* in Gedersdorf.
Am Abend wird das Atrium dann zur Party-Zone. Zur Einstimmung spielt der in Krems und Umgebung sehr geschätzte Jan *Scheer* und singt dazu altbekannte „Haderl“. Ab 22 Uhr sorgt DJ *Murati* an den Turntables für Stimmung.
Die Weinverkostung dauert von 13 bis 19 Uhr, der Eintritt dafür kostet 12 Euro und gilt auch für den Abend. Wer nur am Abend kommen möchte, zahlt ab 19 Uhr einen Eintritt von 5 Euro. Die Weine der losgelös(s)t-Winzer kann man an der Weinbar weiterhin genießen, sind aber dann zu bezahlen. Ebenso gibt's eine Cocktailbar und kulinarische Versorgung. Und die Musik von unserem DJ, der auch schon im Vorjahr das Atrium zum Beben brachte! (www.losgeloesst.at)
Freuen Sie sich also auf einen abwechslungsreichen Event mit viel Genuss und Spaß!
Adresse: Atriumhaus Weingut Sepp *Moser*, Untere Wiener Straße 1, 3495 Rohrendorf.
- **Montag, 7. April 2014, 17 – 20 Uhr: Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation MÜNCHEN**
Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15, 80339 München, Deutschland, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- **Dienstag, 8. April 2014, 16 – 20 Uhr: Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation GÖTZIS**
Kulturbühne Ambach, Am Bach 10, 6840 Götzis, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- **Mittwoch, 9. April 2014, 15:30 – 20 Uhr: Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Salzburg**
Amadeus Terminal 2, Salzburg Airport W. A. Mozart, Innsbrucker Bundesstraße 95, 5020 Salzburg, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)

***) 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 22 Newsletters (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



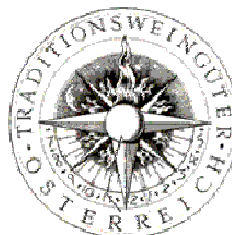
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
