

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014\_07

## 3. APRIL 2014

### Die Themen:

- Schankwein – Pegelwein – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck*..... 2
- Vom Jahrgang 2013 lagern 3,3 % mehr in steirischen Kellern ..... 2
- Domäne Wachau „enthusiastisch“ ..... 3
- *Wieninger* übernimmt das Weingut *Hajszan-Neumann* ..... 3
- 350 österreichische Winzer auf der „ProWein“ in Düsseldorf ..... 4
- „Sektsteuer sprudelt vor Dummheit“ ..... 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
  - (1): Warum sich Wein-Investments immer größerer Beliebtheit erfreuen ..... 5
  - (2): Handelsstreit zwischen China und EU über Wein beigelegt..... 6
  - (3): Rotkäppchen-Mumm will Auslandsmärkte erschließen ..... 6
- Aus der internationalen Society-Redaktion:
  - Peter *Maffay* ist „Weingourmet des Jahres“ – und ein Preis für das Burgenland..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für April..... 7
- Termine – Termine – Termine..... 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 ..... 14
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 15

Herausgegeben von:

*Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK*

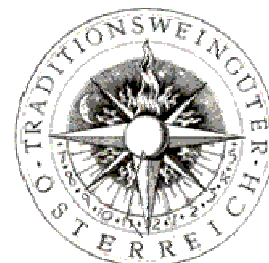
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS Sandgrube 13



**\*) Schankwein – Pegelwein – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Fast alle Winzer haben einen – den Schankwein. Aber davon später. Das Sortiment beginnt mit den „einfachen“ Weinen. Das ist ein Welschriesling, Grüner Veltliner und früher war es oft der Müller Thurgau. Heute bezeichnet der moderne Winzer diese Weine als Klassikserie. Dann geht es weiter über die Selektion bis hin zum Lagenwein, manchmal auch als Premium bezeichnet.

Parallel dazu folgt der Preis. Die Gastronomie benötigt aber einen Schankwein, der dem Geschmack der Gäste entsprechen soll und billig sein muss. Dieser Schankwein ist in Literflaschen abgefüllt, fast immer eine Cuvée mit 12 bis 13 %vol. Alkohol auf Qualitätsweinniveau. Er wird als Landwein ausgewiesen, um die Kosten für die Prüfnummer zu sparen. Ich habe mit diesen Schankweinen sehr gute Erfahrungen sammeln können. Durch den Verschnitt mehrerer Sorten – oft auch kleinerer Mengen von ausgezeichneten Weinen, die aber einen sortenreinen Ausbau unrentabel machen – und den Anspruch eines Qualitätsweines, kommen Weine ab € 2,-/Liter ins Glas die Freude machen.

Wenn Sie nun diesen Schankwein so manch eines Winzers in einer verdeckten Probe mit seiner Klassikserie vergleichen, werden Sie staunen. In vielen Fällen siegt der preiswerte Schankwein über die 3 bis 4-fach teureren Qualitätsweine aus der Bouteille. Es ist daher verständlich, dass die Winzer ihre Schankweine oft gar nicht auf der Preisliste führen und nur auf penetrantes Nachfragen damit herausrücken. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Wer Wein trinkt, wird fröhlich.  
Wer an Gott glaubt, wird selig.  
Wer an Gott glaubt und den Wein,  
der wird fröhlich und selig sein“

(Michael Gerharz)



**\*) Vom Jahrgang 2013 lagern 3,3 % mehr in steirischen Kellern: Ernte in Südsteiermark unterdurchschnittlich - Biowein holt auf, renommierte Betriebe stellen um**

10 % des österreichischen Rebensaftes kommen aus der Steiermark: 2013 wurden auf 4.300 ha Anbaufläche mit 220.000 (2012: 213.000) hl Wein 3,3 % mehr Wein produziert, wobei die Ernte in der Südsteiermark unterdurchschnittlich war, wie es am Mittwoch anlässlich der Jahrgangspräsentation hieß. Flächenausbau gab es keinen, für 2014 ist die Vergabe neuer Pflanzrechte geplant.

2011/12 wurden in der Steiermark laut Weinbaudirektor Werner Luttenberger – entgegen dem EU-weiten Trend – 210 ha neuer Weinbauflächen freigegeben, die aber noch nicht in Ertrag sind. Verglichen mit 1999 ist das ein Plus von fast 16 %. Sauvignon und Muskataller seien stark neu gepflanzt worden, in der Weststeiermark habe sich der Schilcher erholt und den Trend zur Alternative Weißwein gebrochen, so der Experte der Landwirtschaftskammer.

Im Aufholen ist in der Steiermark der Biowein, der hier aufgrund der hohen Niederschlagsmengen und der Steillagen einen Startnachteil hat. Inzwischen liegt der Anteil der Rebflächen aber bei 7 % und renommierte Betriebe wie Ploder-Rosenberg, Winkler-Hermaden oder Neumeister sind bereits zertifiziert oder in Umstellung. „Es ist noch aufwendiger und riskanter – ein reiner Zusatznutzen im Sinne der nachhaltigen Produktion“, erklärt Weinbaufunktionär Willi Sattler, der selbst „seit Jahren experimentiert“ und nun seinen Betrieb umstellt. Er will bei den klassischen Sorten bleiben, obwohl er in den „Piwis“ (Pilz widerstandsfähige Sorten) eine „notwendige Alternative“ sieht. Diese seien aber am internationalen Markt schwer zu platzieren.

Einen Fortschritt erkennt Weinbauberaterin Sabrina *Herndl-Lanz* darin, dass die Neuzüchtungen mit klingenden Namen wie sind Bronner, Johanniter, Muscaris, Sauvignier gris und Cabernet Jura mittlerweile als Sortenweine anerkannt und aus dem Tafelwein-Schatten herausgetreten sind. Nun fehle noch der Schritt zum Qualitätswein mit Gebietsbezeichnung. „Diese Weine entsprechen am Gaumen schon weitgehend der klassischen Stilistik, auch wenn sie sich erst am Markt beweisen müssen“.

„Ich wollte nicht mit Chemie arbeiten und die Trauben im meinem Weingarten auch so essen“, illustriert Thomas *Menhard*, einer der ersten steirischen Biowinzer, seinen emotionalen Zugang. Das Label „Bio“ sei bei ihm nie im Vordergrund gestanden. Er hege beim gegenwärtigen Trend den Verdacht, dass so wohl auch die hohen Preise gerechtfertigt werden sollen.

#### **\*) Domäne Wachau „enthusiastisch“**

Der „WineEnthusiast“, eines der führenden amerikanischen Weinmagazine, hat die Weine der Domäne gekostet. Und sie haben geschmeckt: 95 Punkte für den Riesling Achleiten 2012!

Anne *Krebiehl* arbeitet seit vielen Jahren als Weinjournalistin, hat in Magazinen wie Falstaff, Harpers Wine & Spirit und Vinum publiziert und ist Mitglied im „Circle of Wine Writers“ und der „Association of Wine Educators“.

Als Österreich-Chefverkosterin des „WineEnthusiast“ hat sie nun 128 österreichische Top-Weine verkostet und den Riesling Achleiten 2012 mit 95 Punkten ganz oben angesiedelt. Der Grund sei kurz zitiert: „straffer Körper ... steiniger Unterton ... Zitronenzesten ... Konzentration am Gaumen ... immenses Potenzial.“

Dicht dahinter der Veltliner Smaragd vom Kellerberg mit 94 Punkten. Ihm wird ebenfalls großes Potenzial prophezeit, und schon in seiner Jugend Aromen von „... Apfelstreuselkuchen und feinen Zitrusnoten ...“ festgestellt. Dass sich Anne *Krebiehl* auch für unsere süßen Interpretationen begeistern kann, beweisen die 93 Punkte für die Riesling Trockenbeerenauslese vom Kellerberg („... süße Marillen, frische Minze, Orangenzesten, elektrisierende Säure ...“). Zudem erhielten Kellerberg Riesling („Wacholder und Zypressen“) und Achleiten Veltliner („weißer Pfeffer, gelbe Birnen“) 93 bzw. 92 Punkte. „Wir freuen uns über die Punkte und noch mehr über die fantastischen Beschreibungen!“ meint dazu Roman *Horvath* MW, Weingutsleiter der Domäne Wachau.

Online finden Sie alle Bewertungen und Beschreibungen: [buyingguide.winemag.com/editors/ak](http://buyingguide.winemag.com/editors/ak)

#### **\*) Wieninger übernimmt das Weingut Hajszan-Neumann**

Der erfolgreiche Wiener Winzer übernimmt von seinem Freund 20 ha beste Lagen am Nussberg.

Fritz *Wieninger* ist Wegbegleiter und Mentor von Stefan *Hajszan*, der sich vor wenigen Jahren den Traum eines eigenen Weinguts erfüllt hat. *Hajszan* ist erfolgreicher Gastronom und hat sich neben seinen Betrieben „Universitätsbräu im Alten AKH“ und dem „Raxkönig“ in Niederösterreich ein eigenes Weingut am Fuße des Wiener Nussbergs aufgebaut. *Hajszan* hat von *Wieninger* gelernt, wie man bio-dynamischen Weinbau betreibt und hat seine Anbaufläche auf 20 Hektar ausgebaut. Vor zwei Jahren hatte sich *Hajszan* den Architekten Heinz *Neumann* als strategischen Partner mit ins Boot geholt. Dennoch war die Doppel-



Fritz *Wieninger* und Stefan *Hajszan* vor dem Wiener Panorama © ÖWM/Elze/beigestellt

...

belastung Winzer und Wirt in einem schwierigen Umfeld auf Dauer zu viel. Schweren Herzens trennt sich *Hajszan* nun von seinem Weingut und übergab die gesamte Anbaufläche sowie die Buschenschank am Nussberg an Fritz *Wieninger*.

„Man kann nicht beides auf Top-Niveau machen“, sagt *Hajszan* im Gespräch mit falstaff.at. Die Gastronomie ist laut *Hajszan* intensiver geworden, die Einhaltung der überbordenden Auflagen beanspruchen immer mehr Zeit und auch im Weinbau nimmt die Administration immer mehr Raum ein. „Ich will mich jetzt wieder voll in die Gastronomie stürzen, das muss 100-prozentig funktionieren“. Das Restaurant „Winzerei“ in der Grinzinger Straße, das Teil des Weinguts war, wird von *Hajszan* weiter geführt. Und für seine Familie bleibt nun hoffentlich auch mehr Zeit, denn *Hajszan* ist vor kurzem Vater von Zwillingen geworden.

Fritz *Wieninger* streut seinem Freund Rosen und will die Marke „*Hajszan-Neumann*“ beibehalten: „Die Marke ist gut eingeführt und steht für bio-dynamischen Weinbau. Ich will nicht alles auf ‚*Wieninger*‘ branden.“ *Wieninger* freut sich auf 20 ha in den besten Lagen am Wiener Nussberg, die lückenlos Demeter-zertifiziert (also kontrolliert bio-dynamisch bewirtschaftet) sind. Der Wiener Paradewinzer kann seine Anbaufläche somit auf 70 ha ausbauen, was bei einer Gesamt-Weinanbaufläche von rund 560 ha in Wien einen erklecklichen Teil darstellt. *Wieninger* übernimmt auch alle Mitarbeiter des Betriebes.

Rückblickend zeigt sich *Hajszan* etwas zerknirscht und hadert mit den extrem strengen Auflagen, die man als bio-dynamischer Winzer einzuhalten hat. „Als Biobauer wird man manchmal wie ein Verbrecher behandelt! Ich werde bestraft, weil bei mir im Keller noch Backpulver gefunden wurde, auch wenn ich es gar nicht mehr verwendet habe.“ Auch in der Gastronomie kommen Auflagen, die für viele Betriebe eine existenzbedrohende Hürde darstellen. Bei der Nachweispflicht der Rezepturen müssen alle Inhaltsstoffe und mögliche Allergieauslöser auf der Speisekarte dokumentiert werden. Von der Politik fühlt er sich im Stich gelassen und unterstützt künftig aktiv die Neos.

Auch wenn viele den Rückzug *Hajszans* als Winzer bedauern werden, seine Weingärten sind bei *Wieninger* in guten Händen und man muss sich keine Sorgen machen, dass an der bio-dynamischen Bewirtschaftung etwas geändert wird. (© Bernhard *Degen* / falstaff.at,

[www.falstaff.at/weinartikel/wieninger-uebernimmt-das-weingut-hajszan-neumann-7807.html](http://www.falstaff.at/weinartikel/wieninger-uebernimmt-das-weingut-hajszan-neumann-7807.html))

#### **\*) 350 österreichische Winzer auf der „ProWein“ in Düsseldorf:**

##### **Österreich war hinter Deutschland, Italien und Frankreich viertgrößte Austellernation auf der weltweit wichtigsten Weinmesse**

Gleich 350 österreichische Winzer und Weinbaubetriebe sowie Edelbrenner haben sich vom 23. bis zum 25. März an der 20. Ausgabe der ProWein 2014 in Düsseldorf, der unangefochten bedeutendsten internationalen Fachmesse für die österreichische Weinwirtschaft, beteiligt. Unser Land war damit auf der ProWein die Nation mit der viertstärksten Präsenz und rangierte nur hinter dem Veranstalterland Deutschland sowie Italien und Frankreich. Die österreichischen Aussteller nutzten ihre Präsenz für intensive Kontakte zum Handel, zur Kundenpflege, zur Beobachtung des internationalen Wettbewerbs und zur Anbahnung neuer Geschäftskontakten zu Interessenten aus Deutschland, dem EU-Raum, sowie nach Osteuropa, Asien und Amerika.

Die Weinexporte nach Deutschland stiegen 2013 leicht um 1,2 % auf 76,7 Mio. Euro, in die Schweiz und Liechtenstein um 2,7 % auf 16 Mio. Euro und nach Skandinavien um mehr als 23,2 % auf 10,5 Mio. Euro. Um jeweils knapp 50 % auf 3 Mio. Euro legten die Weinausfuhren nach China zu. Insgesamt machten die Flaschenweinexporte aus Österreich 2013 bereits 130 Mio. Euro (+ 5 %) aus. Für den Rekordumsatz verantwortlich ist aber auch der Weinexport nach Großbritannien, Japan, in die Beneluxländer und nach Skandinavien.

**\*) „Sektsteuer sprudelt vor Dummheit“ - Wiedereinführung der Schaumweinsteuer  
seit 1. März sorgt auch im Weinfachhandel für Kopfschütteln**

1995 eingeführt, 2005 als Bagatellsteuer wieder abgeschafft: Die Schaumweinsteuer hat weit mehr gekostet, als sie gebracht hat. Sie führte zu einem Markteinbruch bis zu 25 % und hohen Verwaltungskosten. Dennoch ist fix: Seit 1. März 2014 ist sie zurück. Sekt und Champagner kosten jetzt um 90 Cent pro Flasche mehr – jedenfalls Lieferantenseitig.

„25 bis 30 Millionen Euro soll diese Steuer bringen – beim derzeitigen Milliardenesaster von Hypo & Co ist das Farce“, poltert Heinz *Kammerer*: „Zumal sie durch Administrationskosten wieder aufgefressen wird. Wir machen hier nicht mehr mit.“ Und meint damit, die Konsumenten erneut zur Kassa zu bitten. Im Gegenteil: Die Steuer kommt und Wein & Co senkt bei einigen prickelnden Produkten bereits die Preise. „Wir wollen unseren Kunden und Gästen den Genuss von hochwertigen Schaumweinprodukten nicht mit Negativmeldungen vermiesen“, so *Kammerer*. In der Wein & Co Bar werden einige Schaumweine ab sofort günstiger – z. B. jener für ein Glas Champagner von € 9,90 auf 8,90 gesenkt. „Der Genuss soll im Vordergrund stehen, nicht das Gefühl, sich Prickelndes nicht mehr leisten zu können.“

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

**Warum sich Wein-Investments immer größerer Beliebtheit erfreuen**

Was hat Wein mit Veranlagung zu tun? Jede Menge! Diesem interessanten und sehr aktuellen Thema widmete sich der bekannte britische Ökonom Elroy *Dimson*, der auch Vorsitzender des Strategierates des größten Staatsfonds der Welt ist, kürzlich bei seinem Vortrag „The Price of Wine“ beim Investment Talk des Spängler IQAM Research Center an der WU Wirtschaftsuniversität Wien.

Die Preise für Spitzenweine aus dem klassischen Weinbaugebiet Bordeaux entwickeln sich sehr interessant, das konnte Elroy *Dimson* mit seinen beiden Kollegen Peter L. *Rousseau* und Christophe *Spaenjers* in seinem noch nicht veröffentlichten Paper nachweisen. „Das Paper ‚The Price of Wine‘ ist die erste Studie zur Entwicklung des Weinpreises über einen so langen Zeitraum. Aufgrund der Sichtung von Datenmaterial aus mehr als 100 Jahren konnten wir auf Zusammenhänge zwischen Alter, Weingut, Jahrgang und sich verändernden ökonomische Rahmenbedingungen schließen, die sich auf den Weinpreis auswirken“, so Elroy *Dimson*.

Junger und hochqualitativer Wein, der noch reift, liefert den höchsten Ertrag. Während namhafte, bekannte Weine einen nicht in finanziellen Mitteln auszudrückenden Wert für

deren Besitzer liefern. Im betrachteten Zeitraum von 1900 bis 2012 hat Elroy *Dimson* mit seinen Kollegen bei einem „Wein-Investment“ einen jährlichen Wertzuwachs in der Höhe von + 4,1 %



„Which wine bottle should you NOT buy?“ fragt Elroy *Dimson* anlässlich seines Vortrags zum Thema „The Price of Wine“ an der WU Wien am 19. März und deutet auf die zweifelhafte Flasche ... !

berechnet. Dieser Wert übertrifft sogar die Wertentwicklung von Staatsanleihen, Kunst und Briefmarken in diesem Zeitraum. Der Wertzuwachs korreliert mit Kursgewinnen an den Börsen.

(Anm. bbj: Wer das noch nicht veröffentlichte Arbeitspapier in der aktuellen Version in englischer Sprache lesen möchte, schreibt mir eine kurze [E-Mail](#), dann kann ich das gerne zusenden!)

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

**Handelsstreit zwischen China und EU über Wein beigelegt**

Peking hat den Handelsstreit über Weinimporte aus der EU für beendet erklärt. Die Anbauverbände beider Seiten hätten sich „gütlich geeinigt“, teilte der chinesische Handelsminister *Gao Hucheng* mit. „Wir sind zufrieden, dass beide Seiten zusammenarbeiten, um Probleme zu lösen.“ Peking hatte im Juli Untersuchungen zu Weinimporten aus Europa wegen möglichen Preisdumpings und Subventionierung eingeleitet. Die Ermittlungen sollten ein Jahr dauern. Angekündigt hatte China den Schritt, direkt nachdem die EU vorläufige Schutzzölle auf Solarmodule aus China verkündet hatte. Ihren Handelsstreit um Solarmodule legten beide Seiten Ende Juli bei. In zahlreichen weiteren Handelsfragen blieben sie aber uneins – eine davon war der Streit um den Wein.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):**

**Rotkäppchen-Mumm will Auslandsmärkte erschließen**

Der Sekthersteller Rotkäppchen-Mumm will in Zukunft sein Auslandsgeschäft ausbauen. „Wir wissen natürlich auch, dass man in anderen Ländern nicht unbedingt auf uns wartet. Die Erschließung neuer Märkte ist ein langer Weg, für den wir Ausdauer brauchen – und diese Ausdauer haben wir“, setzt Vorstandschef Christof *Queisser* außerdem auf neue Produkte und eine Verstärkung des Geschäfts mit Wein. 2012 verkaufte der Marktführer Rotkäppchen-Mumm 240,4 Mio. Flaschen Sekt, Wein und Spirituosen. Der Umsatz der Firma aus Freyburg stieg um 2,9 % auf 855,6 Mio. Euro.

**\*) Aus der internationalen Society-Redaktion:**

**Peter Maffay ist „Weingourmet des Jahres“ – und ein Preis für das Burgenland**

Der deutsche Rock-Star Peter Maffay wurde vom Hamburger Magazin DER FEINSCHMECKER mit dem WINE AWARD "Weingourmet des Jahres" ausgezeichnet.

Mit dem „AWARD für das Lebenswerk 2014“ wurde der französische Winzer Marcel *Guigal*, Domaine Etienne *Guigal* an der Côte Rôtie, ausgezeichnet, den Preis als „Wein-Legende des Jahres“ erhielt Taylor's Port für die außerordentlichen Portweine des Unternehmens. Für seine Leistung als innovativer Weinmacher wurde Raúl Pérez aus dem spanischen Anbaugebiet Bierzo als „Winzer des Jahres 2014“ geehrt. Und für seine Palette toller 2011er Spätburgunder bekam Winzer Alexander *Stodden* vom Weingut Jean *Stodden* an der Ahr den WINE AWARD „Kollektion des Jahres“.

Beim Jungwinzer-AWARD „Newcomer des Jahres“ konnte sich Christoph *Wachter* vom Weingut *Wachter-Wiesler* aus dem Burgenland/Österreich gegen Daniel *Landi* aus Kastilien-León/Spainien und Xavier *Weisskopf* von der Loire durchsetzen. Für seine Verdienste um den Weinbau in der Pfalz wurde der im letzten Jahr verstorbene Unternehmer Achim *Niederberger* (Weingüter *Bassermann-Jordan*, Reichsrat *von Buhl* und *Von Winning*) mit dem „Award of Excellence“ geehrt.

Die freundschaftliche Zusammenarbeit von fünf Württemberger Winzern in der Gruppe „junges Schwaben“ war der FEINSCHMECKER-Jury den „AWARD for Friends“ wert.

Eine besondere Ehrung gab es für den englischen Weinautor Hugh *Johnson*: Er wurde für seine vielfältigen Veröffentlichungen (u.a. das jährlich aktualisierte Weinbuch „Der kleine Johnson“) mit dem „Award of Honour“ ausgezeichnet.

**\*) Die Wein-TV-Tipps für April**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Freitag, 4. April, 14:50 Uhr | 3sat  
Neuseeland von oben - Ein Paradies auf Erden  
Heute sichern sich die Bewohner ihren Wohlstand mit Wein, der den Winzern weltweit Respekt eingebracht hat.
- Freitag, 4. April, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Weinwunder Deutschland: Schloss oder Schuppen – woher kommt der gute Wein?  
In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Welt des Weins grundlegend verändert. In wenigen Ländern mit langen Weinbautraditionen fiel dieser Wandel so dramatisch aus wie in Deutschland. Gestiegen ist die Qualität und damit der gesellschaftliche und ökonomische Stellenwert des deutschen Weins. Es wird mehr und vor allem besserer Wein getrunken. Auch ist heute Wein nicht mehr nur Thema gesellschaftlicher Eliten, Wein gilt auch unter den Jüngeren als cool und akzeptierte Alternative. Vollzogen hat sich ein Paradigmenwechsel, sowohl bei den Produzenten als auch bei den Konsumenten
- Samstag, 5. April, 15:40 Uhr | arte  
Die Mosel: Drei Länder, ein Fluss  
In der zweiten Folge zeigt sich die Mosel von ihrer genussreichen und exotischen Seite: An der Luxemburger Mosel steht ein Besuch in einem Weinberg an. Begünstigt durch das außergewöhnlich milde Klima zählen Mosel-Rieslinge heute unter Kennern zu den besten Weinen der Welt. Im mediterranen Garten in Schwebsingen wachsen neben Luxemburger Rosen selbst Bananenstauden. Beim anschließenden Abstecher nach Berdorf, ins Herz der Kleinen Luxemburger Schweiz, finden Käse-Liebhaber ihr Glück.  
Die Luxemburger Mosel ist zwischen den beiden Grenzorten Wasserbillig und Schengen gerade einmal 39 Flusskilometer lang. Die Mosel ist hier dicht besiedelt und doch vielerorts ein Naturparadies mit Weinbergen soweit das Auge reicht. Das Kamerateam besucht Henri *Ruppert*, Winzer in der achten Generation, in seinem Weinberg, wo er Riesling, Grau- und Weißburgunder anbaut. Mit viel Handarbeit und fast ohne Düngung.
- Samstag, 5. April, 18:10 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Der Wein und seine Botschaft – Weinkultur im Stift Klosterneuburg  
Grüner Veltliner und Riesling, Traminer und Burgunder, dazu Blaufränkisch, Cabernet, Merlot, Zweigelt und vor allem St. Laurent: Das Stift Klosterneuburg zählt mit einer Anbaufläche von 110 ha Wein zu den größten Weingütern Österreichs. Dazu ist es auch eines mit besonders langer Tradition, wie ein „Erlebnis Österreich“ aus dem ORF Landesstudio Niederösterreich dokumentiert: Schon anlässlich der Weihe der Stiftskirche im Jahr 1136 wurde Wein aus eigenem Anbau kredenzt, dem nachweislich ältesten Weingut in Niederösterreich. Heute bildet der Weinbau eine wesentliche Einnahmequelle für das Stift; produziert wird an vier Standorten und in 14 Einzellagen: Weißweine am Fuß des Leopoldsberges bei Klosterneuburg sowie rund um Gumpoldskirchen, Rotweine vor allem in der südlichen Thermenregion bei Tattendorf.
- Samstag, 5. April, 18:30 Uhr | BR-Alpha  
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Saint-Emilion (Frankreich) – Vor allem Wein  
Saint-Emilion zählt zu den romantischsten Weinorten der Welt. Die kleine Stadt liegt auf einem Plateau aus Kalkstein, eingerahmt von Weinbergen, auf denen die Trauben der berühmten „grands crus“ wachsen. Im Verlauf der Jahrhunderte ist in Saint-Emilion eine Symbiose aus Natur und Mensch entstanden. Es waren die Römer, die im 5. Jhdt. in diesem Gebiet ihre ersten Rebstöcke pflanzten und damit eine außergewöhnliche Landschaft zu kultivieren begannen. Mit

dem Benediktinermönch Emilion verbindet sich die eigentliche Entstehung des Ortes im 8. Jhd. Unter dem Felsplateau fand er eine Quelle in einer Grotte, die er zur Eremitage ausbaute. Emilion begann zu predigen. Legenden von seinen Fähigkeiten zu heilen und Wunder zu vollbringen verbreiteten sich schnell. Immer mehr Menschen pilgerten zu seiner Einsiedlerei und ließen sich in seiner Nähe nieder.

Saint-Emilion wurde von einem Ordenskapitel und einer weltlichen Behörde – der „Conseil des Jurats“ – der Jurade verwaltet. Im Jahr 1199 gewährt Johann ohne Land, König von England und Herzog Aquitaniens, den Bewohnern das Gemeinderecht mit allen Privilegien und Freiheiten. Die Jurade, einst weltliche Regierung, ist nach über 800 Jahren noch immer aktiv, heute gilt ihr ganzes Interesse ausschließlich dem Wein. Im September jeden Jahres wird in einem farbenprächtigen Schauspiel durch die „Jurats“ die Weinlese verkündet. Auf 5400 Hektar Anbaugebiet der Appellationen „Saint-Emilion“ und dem Zusatz „grand cru“, werden die Traubensorten Merlot, Cabernet-Franc und Cabernet Sauvignon angebaut. Mit Saint-Emilion hat die UNESCO auch den Wein zum Weltkulturerbe erklärt. Zu Recht, denn Saint-Emilion steht für die Vollendung des Weines.

- Sonntag, 6. April, 06:45 Uhr | NDR Fernsehen  
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Es lebe die Bürgerschaft! – Bordeaux, Frankreich  
„Bordeaux“ klingt für die meisten Menschen der Welt wie ein guter, ausgereifter, tieferer Wein. Die Stadt Bordeaux im Südwesten Frankreichs folgt erst danach. Die Erfolgsgeschichte der beiden ist indes aufs engste miteinander verbunden. Bordeaux, traditionsreich und in der Kontinuität seiner Geschichte eine Stadt der einflussreichsten Weinhändler der Erde. Sie haben dem Hafen am Fluss der Garonne zu jenem Wohlstand verholfen, der bis heute den Namen „Bordeaux“ zu einem Qualitätssiegel macht und zu einem Synonym für Kultur.
- Sonntag, 6. April, 10:00 Uhr | EinsFestival  
Weinwunder Deutschland: Reisen zu den Riesling-Bergen  
Tourismus in Weinbaugebieten ist seit Jahren ein extrem boomendes Geschäft: Ein Euro Umsatz im Weinbau entspricht inzwischen zehn Euro im Weintourismus. In Bayern beispielsweise werden 8 % des Umsatzes der Tourismusbranche mit Wein gemacht, vor allem natürlich in „Weinfranken“, da ist der jährliche Umsatz im weintouristischen Umfeld 1,5 Mrd. Euro.  
All dies ist Grund genug für Stuart *Pigott*, eine Reise in vier Stationen zu den schönsten und besten Riesling-Bergen und ihren Böden zu unternehmen. Riesling gilt Experten als eine der edelsten Weißweintrauben der Welt. Und sie gilt als die deutsche Traube schlechthin. Mit 22 % der deutschen Gesamtreibfläche ist die Traube auch da die Nummer eins. Riesling gilt darüber hinaus auch als die perfekte Traube, um die Besonderheiten der Weinbergböden von Schiefer über Vulkangestein bis hin zum roten Lehm am Ende in seiner Unterschiedlichkeit auch im Glas abzubilden.  
Station eins ist dabei für *Pigott* das Weingut Hermann *Dönnhoff* an der Nahe mit dem legendären Weltklassewinzer Helmut *Dönnhoff*. Mit seiner Top-Lage Hermannshöhle hat er u. a. zuletzt dreimal in Folge den Riesling-Cup des „Feinschmeckers“ gewonnen. Und das bei einer Blindverkostung von insgesamt 360 deutschen trockenen Spitzenrieslingen.  
Auch *Pigotts* zweite Station liegt an der Nahe, aber mit anderen Lagen, anderen Böden und damit einer anderen Weincharakteristik: das Weingut *Emrich-Schönleber*. Hier inspiziert *Pigott* mit Winzer Werner *Schönleber* die ganz besonderen Böden der Toplagen „Frühlingsplätzchen“ und „Halenberg“.  
Danach versucht sich *Pigott* als Tourist beim Kanufahren auf der Saar, um sich daran anschließend auf dem VDP-Weingut von *Othegraven* beim Gutsriesling zu erholen. Mit ihm am Tisch Kellermeister und Top-Winzer Andreas *Barth*. Günther *Jauch* hat dieses Weingut erworben, das schon seit Generationen in seiner Familie war – hier hat er schon als „Berliner Kellerkind“ seine



Sommerferien verbracht. Hinter dem Winzerhof thront majestätisch die extreme Steillage des Gutes: der Kanzemer Altenberg. Nach Auskunft von Günther *Jauch* ist der mit 66 % Steigung so steil wie das Matterhorn.

*Pigotts* letzte Station ist der steilste Weinberg der Welt, der Bremmer Calmont an der Terrassenmosel bei Brem. Den bewirtschaften die Jungwinzer Angelina *Lenz* und Kilian *Franzen* vom Weingut *Franzen*. *Pigotts* Lieblingswein: die Neukreation des Winzerpaares mit dem Namen „Der Sommer war sehr groß“, benannt nach dem Gedicht „Herbsttag“ von *Rilke*. Und wie ein Gedicht, so schmecke auch der Wein, meint *Pigott*.

- Dienstag, 8. April, 09:30 Uhr | EinsFestival  
Weinwunder Deutschland: Rosé – Die dritte Farbe  
Lange führte der Rosé ein regelrechtes Schattendasein. Von vermeintlichen Weinkennern wurde er regelrecht verachtet - heute macht er 11 % des deutschen Weinkonsums aus! Stuart *Pigotts* Reise zum neuen ‚Rosé-Trend‘ führt über die Pfalz, Baden und den Bodensee bis nach Württemberg. Geklärt wird, was eigentlich ein Rosé ist, aus welchen Trauben er entsteht und woher die Farbe kommt.
- Freitag, 11. April, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Expedition in die Heimat: Unterwegs auf der Uracher Alb  
Die Reisereportage führt ins Ermstal am Fuße der Schwäbischen Alb. Zwischen Metzingen und Bad Urach erkundet SWR-Moderatorin Anna Lena *Dörr* die Highlights dieser Region. Zu Metzingen gehört auch der Wein. Deshalb wird die Stadt auch gerne als „Sieben Keltern Stadt“ bezeichnet. Anna Lena *Dörr* hilft bei der Weinlese und besucht das Weinbaumuseum.
- Samstag, 12. April, 14:30 Uhr | 3sat  
Reisewege Champagne – Eine Reise für die Sinne  
Die Champagne, das sind endlose Weinfelder, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügellandschaften. Schon Auguste *Renoir* war von dieser Gegend so begeistert, dass er viel Zeit in Essoyes verbrachte. Auch Charles *de Gaulle* verliebte sich in die Champagne und zog mit seiner Familie in das abgeschiedene Dorf Colombey-les-Deux-Églises. Natürlich spielt in der Champagne auch der Champagner eine Rolle. Im „La Cave au Champagne“ hat sich Küchenchef Bernard *Ocio* ganz auf dieses edle Getränk spezialisiert, das dort jedes Menü begleitet und zugleich die wichtigste Zutat ist. Im Département Aube kann man ein traditionsreiches Champagnerhaus, das seit über 200 Jahren in Familienbesitz ist, besuchen. Kellermeister Christophe *Bayen* gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, die jede Champagnerflasche verschließen.
- Donnerstag, 17. April, 17:00 Uhr | 3sat  
Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana (4/5):  
Eine besondere Reise durch Italien mit Lorenzo *de Medici* – Stolzes Siena  
Kenner behaupten, im Umkreis von Siena sei die Toskana am schönsten. Reiche Lords aus England waren die ersten Fremden, die sich in die Region verliebten und sich Villen als örtliche Residenzen kauften. Die Villa Cetinale ist eines der schönsten Beispiele. Die Familie des Barons Francesco *Ricasoli* dagegen lebt schon seit den Etruskern in dieser Gegend. Irgendwann begann die adlige Familie, Wein anzubauen, und sie entwickelte sich zu einer der ersten großen Weindynastien der Welt.  
Die *Ferragamos* vermarkten sehr erfolgreiche Mode und wollen nun an die Tradition des Weinanbaus anknüpfen. Dazu bewirtschaften sie ein altes Landgut, das einst dem Herzog von *Aosta* gehörte. Lorenzo *de Medici* wird von Contessa *Pannocchieschi d'Elci* eingeladen und beobachtet den Palio, das legendäre Pferderennen, das alljährlich in Siena stattfindet.

- Samstag, 19. April, 13:15 Uhr | 3sat  
Die Steiermark  
Die Dokumentation stellt das Weinland im Südosten Österreichs vor.
- Dienstag, 22. April, 12:00 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Slawonien – Kroatien  
Slawonien erstreckt sich im Osten Kroatiens zwischen der ungarischen, bosnischen und serbischen Grenze von Zagreb bis Vukovar. Die größte Stadt ist der reizende Ort Osijek. Die Region gilt nicht nur als die Kornkammer Kroatiens, auf ihrem fruchtbaren Boden wächst auch ein ausgezeichneter Wein. Aus den einheimischen Rebsorten werden Weißweine gekeltert, die zu den besten Europas zählen, z. B. der berühmte Traminac, ein Gewürztraminer.
- Mittwoch, 23. April, 21:45 Uhr | 3sat  
Südtirol, die Sonnenseite der Alpen  
Petra *Tappeiner*, Martin *Aurich* und Artur *Schmitt* sind drei Deutsche, die es nach Südtirol „verschlagen“ hat – eine Region mit 300 Sonnentagen im Jahr: Mediterranes Klima lässt Wein und Palmen wachsen, auf den Bergen liegt ewiges Eis. Auch Martin *Aurich* lebt und arbeitet in Südtirol. 1992 übernahm er das verwahrloste Weingut „Unterortl“, heute klettern seine Reben bis zu den Mauern des Schlosses Juval, dem Anwesen von Reinhold *Messner*.
- Donnerstag, 24. April, 19:30 Uhr | arte  
Italien, meine Liebe: Die Küste der Toskana  
Bolgheri, das kleine Dorf an der etruskischen Küste, liegt eingetaucht in eine Landschaft aus Weinbergen und Olivenhainen. Durch ein Schloss aus rotem Backstein tritt man in das Dorf mit seinen gepflasterten Gassen und alten, mit Geranien geschmückten Steinhäusern. Früher wurden in Bolgheri Tulpen gezüchtet, heute floriert der Weinanbau. Raffaella *Rotunno*, Mitarbeiterin eines Weinguts, gibt Einblick in ihre Arbeit.
- Sonntag, 27. April, 19 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Unter unserem Himmel: Fränkische Winzergenossen  
Die fränkische Winzergenossenschaft, kurz GWF genannt, hat etwa 2.400 Mitglieder, darunter 1.600 aktive Winzer, die derzeit 1.400 ha Rebfläche in allen fränkischen Weinregionen bewirtschaften – vom Spessart bis zum Steigerwald und von der Tauber bis zur Saale. Mit 17 genossenschaftlichen Außenstellen und der Zentrale in Repperndorf bei Kitzingen ist sie der größte Weinerzeuger Bayerns und bietet durch die unterschiedlichen Bodenstrukturen von Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper und Löss eine enorme Weinvielfalt für die Weintrinker.  
Knapp dreißig GWF-Winzer widmen sich mit großem Einsatz den sogenannten „1er-Traube-Weinen“ – dem Besten, was die Gemeinschaft zu bieten hat. Einer von ihnen ist der Winzer Eberhard *Gündert* aus Astheim bei Volkach, dessen Vater 1959 Gründungsmitglied der Genossenschaft war. Das TV-Team begleitet ihn sowie den Jungwinzer Elmar *Engelhorn*, der bei Homburg am Mainviereck seine Weinberge bewirtschaftet, durchs Weinjahr. Beide zeigen ihre ganz persönlichen Wege.
- Dienstag, 29. April, 09:30 Uhr | EinsFestival  
Weinwunder Deutschland: Die Ökowein-Welle  
Die Anfänge des Ökoweins lagen in den 70er-Jahren. Damals schmeckte dieser Wein meist staubtrocken und sauer. Heute ist Wein aus ökologischem Anbau oft nicht nur gut, er verkauft sich auch gut. Ökoweine gibt es nicht nur in Ökosupermärkten, sondern in fast jedem Geschäft, das Wein anbietet. Steckt hinter dem Label „Ökowein“ nur eine gelungene Marketingstrategie? Richtig ist: „Öko“ hilft im Verkauf bei einer bestimmten Klientel. Richtig ist aber auch, dass viele renommierte Betriebe und viele junge Winzer aus Überzeugung auf ökologischen Weinbau umgestellt haben.

\*) **Termine – Termine – Termine**

- **Freitag, 28. März, bis Donnerstag, 10. April 2014: wachau GOURMETfestival 2014**  
 Zwei volle Wochen Schlemmen und Genießen von Melk bis Krems: 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](http://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](http://www.wachau-gourmet-festival.at) bzw. [www.vinaria.at](http://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 „Haderm“. 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](http://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](http://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](http://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](http://www.weinvierteldac.at). Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- Samstag, 12. April, bis Sonntag, 13. April 2014: **Wein-Plus Convention in München**  
Die erste Wein-Plus Convention in Süddeutschland in der Alten Kongresshalle in München (D)  
Am 12. und 13. April 2014 findet in der Alten Kongresshalle an der Theresienwiese in München die erste Wein-Plus Convention in Süddeutschland statt. Auf der neuartigen Weinmesse für private Weinfreunde und Fachleute aus Gastronomie und Handel bieten rund 100 Aussteller aus zahlreichen europäischen Ländern Weine, Spirituosen und Delikatessen zur Verkostung und zum Kauf an. Kooperationspartner der Veranstaltung, die vom europäischen Weinnetzwerk Wein-Plus organisiert wird, sind das Weinmagazin Vinum, der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), Selters Mineralquellen, die Gebietsweinwerbung Frankenwein sowie die Jungwinzer-Initiative "Generation Riesling" des Deutschen Weininstituts (DWI). ([ticket.wein-plus.eu](http://ticket.wein-plus.eu))
- Samstag, 12. April, bis Sonntag, 13. April 2014: **Les Grands Concours du Monde**  
Messe für Weißweine, Terroirs und Gastronomie im Kongress-Zentrum in Strassburg (F)  
Strasbourg événements organisiert eine Weißwein-Messe für Weinliebhaber und Gourmets. Aus der Champagne, dem Elsass, Bordeaux, Burgund, von der Loire und zahlreichen anderen Regionen Frankreichs kommen Weinerzeuger ins Straßburger Kongresszentrum, um unter dem Motto „Grands Terroirs & Gastronomie“ ihre weißen Gewächse vorzustellen. Auch Kochvorführungen und kulinarische Spezialitäten werden geboten. Die Messe begleitet die Weinwettbewerbe „Les Grands Concours“, bei denen jeweils die besten Weine aus Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner und Gewürztraminer ausgezeichnet werden.  
([www.portail-vins-du-monde.com](http://www.portail-vins-du-monde.com))
- Dienstag, 22. April 2014: **Eröffnung der WEIN + TRAUBEN Welt in Poysdorf**  
Die WEIN + TRAUBEN Welt in Poysdorf lädt ab Dienstag, 22. April, zur interaktiven Entdeckungsreise durch die Weinstadt. Eine attraktiv gestaltete Traubenhalle empfängt die Besucher bei den Poysdorfer Weinkundschaffern. Dem Thema Genuss ist die Sonderausstellung 2014 gewidmet: Sie lädt zum Weinviertler Genuss-Tafeln in vielen Facetten. Der Rundgang endet genussvoll im Weinmarkt bei einem Glas Wein oder Traubensaft und einem großen Angebot ausgezeichnete Weine zu Ab-Hof-Preisen. Der Besuch der WEIN + TRAUBEN Welt lässt sich auf ideale Weise mit geführten Touren durch die Kellergassen, in der Schlumberger Sektwelt und in den Weingütern der Stadt kombinieren. ([www.vinoversum.at](http://www.vinoversum.at))
- Freitag, 16. Mai, bis Freitag, 23. Mai 2014: **Weinfestival Thermenregion**  
Bei allen Events in Baden, Perchtoldsdorf und der gesamten Thermenregion steht der Wein im Mittelpunkt
  - Kulinarischer Auftakt: G'SCHICHTL'N & G'RICHTL'N in Baden mit Adi Hirschal am 16. Mai  
An außergewöhnlichen Orten speisen, Wein und Kultur live genießen: Am Vorabend von WEIN IM PARK wird im Kurpark ein sommerliches Menü serviert. Das Casino Restaurant unter der Leitung von Harry Mittermaier und Küchenchef Walter Zwiletitsch verwöhnt mit einem 4-gängigen Menü begleitet von Thermenregion Weinen folgender Winzer: Philipp Breyer (Baden), Johann Stadlmann (Traiskirchen), Harald Zierer (Gumpoldskirchen), Leopold Auer (Tattendorf), Andreas Artner (Trumau) und Johann Schwertführer (Sooss). Tickets nur im Vorverkauf ab Mitte April erhältlich unter: [www.thermenregion-wienerwald.at](http://www.thermenregion-wienerwald.at)



- WEIN IM PARK, 17. Mai: 500 Weine von 60 Winzern, Kurpark Baden (*Bild oben*)  
Der heimliche Höhepunkt des Festivals ist WEIN IM PARK im Badener Kurpark! Mehr als 500 Weine von rund 60 Weinbaubetrieben können in den historischen Parkanlagen von 15 bis 22 Uhr verkostet werden. Zwischen Undinenbrunnen, Musikpavillon und Lanner-Strauß-Denkmal präsentieren die Winzer in weißen Pagodenzelten ihre aktuellen Weiß-, Rot- und Süßweine. Eine einmalige Gelegenheit, die Fülle an regionstypischen Weinen wie St. Laurent, Pinot Noir, Rotgipfler, Zierfandler und mehr parallel zu verkosten. Für das kulinarische Wohl sorgen Betriebe von „So schmeckt Niederösterreich“.
  - Direktverkauf beim Winzer: WEIN AB HOF, am 18. Mai, Thermenregion  
An diesem Tag öffnen viele Weinbaufamilien der Thermenregion ihre Türen zum Ab-Hof-Einkauf. Die Besucher können den aktuellen Jahrgang verkosten und in entspannter Atmosphäre Weine für den privaten Weinkeller auswählen. „Mit dieser Veranstaltung möchten wir die Tradition des Ab-Hof-Verkaufs wieder beleben und die Kunden direkt zu den Winzern bringen“, unterstreicht Martina Babouck, Geschäftsführerin Weinforum, die Initiative. Der im Ticket inkludierte Einkaufsgutschein soll dazu motivieren.
  - Sortensieger in Perchtoldsdorf: WEIN IN DER BURG, am 23. Mai  
Den krönenden Abschluss des Weinfestivals bildet WEIN IN DER BURG, das vom Weinbauverein Perchtoldsdorf organisiert wird. Die Sieger des regionalen Weinwettbewerbs „Best of Thermenregion“ werden von 18 bis 22 Uhr in der Neuen Burg in Perchtoldsdorf präsentiert. Neu ist das kostenlose Shuttleservice nach der Veranstaltung von Perchtoldsdorf nach Wien-Liesing (Busbahnhof) für alle Gäste von WEIN IN DER BURG.
  - Von 1. bis 31. Mai Weinmenüs in Gasthöfen, Wirtshäusern & Restaurants der Thermenregion  
Die Restaurants der Thermenregion feiern den Mai als „Weinmonat“ mit feinen Menüs. Jeder Abend steht unter der Patronanz eines Winzers. Die teilnehmenden Winzer sind: Andreas Artner, Othmar Biegler, Bernhard Ceidl, Christian Fischer, Johannes Gebeshuber, Johann Gisperg, Robert Grill, Heinrich Hartl, Hannes Hofer, Gustav Krug, Josef Piriwe und Vinterra Zöchling. Die Weine zu den Menüs werden gemeinsam mit den Sommeliers ausgewählt.
- Alle Termine und Weinmenüs im Überblick gibt es auf [www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at)
- Samstag, 14. Juni, bis Montag, 16. Juni 2014, 12 – 18 Uhr: **VieVinum 2014 Hofburg (Wien)**  
Die nur alle zwei Jahre stattfindende, größte Weinmesse Österreichs bietet mit 550 Ausstellern, einem tollen Rahmenprogramm, vielen Spezial-Verkostungen und weiteren kulinarischen Höhepunkten die einmalige Gelegenheit für einen kompakten Überblick über Neues und Bewährtes in der nationalen und internationalen Weinszene. Ein Pflichttermin für Vinophile!  
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](http://www.vievinum.at/tickets))  
Fachbesucher nach Akkreditierung: € 29,-- – Tageskarte: € 40,-- – Dauerkarte: € 70,--

**\*) 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](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2014 erscheinen noch mindestens 19 Newsletters (je zwei im April, 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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoek@actcom.at](mailto:h.braunoek@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

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

\* 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](mailto:office@weingut-rabl.at)  
[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)



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



**H I R T L**

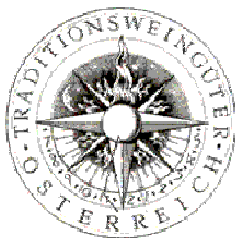
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



**Verein Österreichischer Traditionsweingüter**  
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein  
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger  
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)  
[info@traditionsweingueter.at](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



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

---