

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014\_08

## 20. APRIL 2014

### Die Themen:

- Wein und Ostern – der Ursprung seiner Heiligkeit –  
Das Top-Thema von Herbert *Braunöck*..... 2
- VieVinum 2014: Wein als wirtschaftlicher Netzwerkpartner ..... 2
- Zweimal Gold und dreimal Silber für Winzer Krems ..... 3
- „Wien-Wein“ – Traditionsbetrieb Fuhrgassl-Huber als Neuzugang ..... 3
- Drei neue „Österreichische Traditionsweingüter“ ..... 4
- Die Sortensieger 2014 der Thermenregion stehen fest ..... 5
- 12 Winzer der Thermenregion präsentieren gemeinsames Verkostungspaket ..... 5
- Rund um Korneuburg ist die Heurigen-Landschaft noch heil ..... 6
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion  
(1): Starbucks setzt jetzt (auch) auf Wein..... 6  
(2): Erneuter Besucherzuwachs auf der Vinitaly ..... 6
- Einige Wein-TV-Tipps nach Ostern ..... 7
- Termine – Termine – Termine ..... 8
- 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

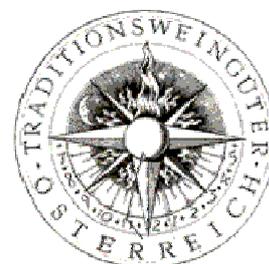
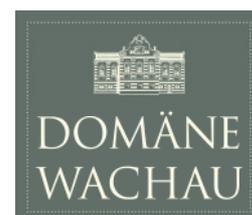
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13



**\*) Wein und Ostern – der Ursprung seiner Heiligkeit –****Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Das letzte Abendmahl ist der Beginn der Wandlung: Das Brot in den Leib und der Wein in das Blut Christi. Damit war der Wein in den Himmel aller Getränke aufgestiegen. In der Bibel wird der Wein über 200 Mal erwähnt. Er ist trotz seines Alkoholgehalts – oder gerade deswegen? – in den Mittelpunkt der katholischen Messfeier gerückt. Das alles aus gegebenem Anlass, es ist Ostern. Vielleicht können wir dem Wein – besonders am Ostersonntag – auf dieser Ebene begegnen und als Jahrtausend altes Kulturgut feiern. Übrigens: Der Wein der letzten 30 Jahre ist in seiner Qualität, dem Geschmack und der Bekömmlichkeit nicht mit dem vergorenen Rebsaft von damals zu vergleichen. Aber wie heißt es: Der Schnaps ist des Teufels, das Bier ist für die Menschen und der Wein das Getränk der Könige. Hoheiten, ich wünsche Euch allen ein frohes Osterfest.

(hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Gerne gibt man Geld ja fast nie aus,  
höchstens für Wein.“

(Prof. Rudolf Bretschneider,  
Marktforschungsinstitut GfK Austria)

**\*) VieVinum 2014: Wein als wirtschaftlicher Netzwerkpartner**

Die diesjährige VieVinum steht ganz im Zeichen des Weins als wirtschaftlicher Netzwerkpartner. Ob Tourismus, Gastronomie oder Einzelhandel – Wein ist aufgrund seines positiven Images ein begehrter Netzwerkpartner vieler Wirtschaftszweige. In Form eines CITY-Brandings rund um die Wiener Hofburg wird das Zusammenspiel von Wein und wirtschaftlichem Kontext ab Mitte Mai sichtbar in den Mittelpunkt gerückt. Insgesamt werden an den drei Tagen der VieVinum, von Samstag, den 14. Juni, bis Montag, den 16. Juni, rund 15.000 Besucher erwartet. Ein Potenzial, an dem zahlreiche Wirtschaftszweige mitpartizipieren. Reiseanbieter, das Personentransportwesen (vom Flugzeug bis zum Taxi), Hotellerie und Gastronomie sind hier an vorderster Stelle zu nennen. Einige Anbieter dieser Bereiche sind auch Partner der VieVinum wie etwa der Reiseanbieter Mondial sowie Wien Tourismus und Österreich Werbung. Zudem bestehen österreichweit Kooperationen mit ausgewählten Gastronomen sowie mit namhaften Vereinigungen von Restaurants und Weinwirthäusern.

Auch der Handel profitiert durch die VieVinum. Denn Weinreisende gehen tendenziell gerne einkaufen. Dabei zählt zum Beuteschema alles vom klassischen Souvenir über Mode und Schmuck bis hin zu Gourmandisen und Designelementen der Tischkultur. Und nicht selten befindet sich bei der Abreise auch die eine oder andere Flasche Wein im Gepäck. Genau dieser Zielgruppe folgt die diesjährige vinophile Gestaltung des Stadtbilds im Vorfeld der VieVinum – in Form eines CITY-Brandings an dem zahlreiche Geschäfte, Vinotheken, Gastronomiebetriebe und Hotels rund um die Wiener Hofburg mitwirken. Auf diese Weise ist der wirtschaftliche Kontext der VieVinum schon Wochen vor dem großen Ereignis allgemein sichtbar.

Ein besonders erfolgreiches Beispiel für das Netzwerken im weinwirtschaftlichen Zusammenhang ist die Kooperation der Österreich Wein Marketing (ÖWM) und der VieVinum. Auf Einladung der ÖWM kommen wieder rund 800 internationale Händler, Sommeliers und Weinjournalisten nach Wien, um sich ein Bild vom österreichischen Wein zu machen und diesen idealer Weise im jeweiligen Heimatmarkt zu vertreiben. Neben den Schlüsselmärkten Deutschland, Schweiz und USA sind vor allem die aufstrebenden Märkte in Asien interessant für die ÖWM, wodurch diese Länder

im Einladungsmanagement besonders berücksichtigt wurden. Zusätzlich erwartet sich die ÖWM durch eine Erweiterung der Einladungen an etablierte Märkte, wie zum Beispiel Skandinavien oder Benelux, einen weiteren Push in den heimischen Weinexporten. „Da immer mehr Winzer in den Export drängen, ist es für uns wichtig, statt einige wenige Märkte zu bedienen, in vielen Ländern der Welt eine Fine-Wine Nische im Qualitätsweinsegment zu besetzen“ erklärt Willi *Klinger* die Exportorientierung. „Die VieVinum ist dabei ein zentraler Event unserer Winzer, um ihr internationales Netzwerk zu erweitern.“

#### Daten und Fakten

Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz - Datum: Samstag, 14. Juni, bis Montag, 16. Juni 2014

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

Eintritt: Vorverkauf € 30,- - Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,- - Tageskarte € 40,-

Dauerkarte € 70,- ([www.vievinum.at](http://www.vievinum.at))

#### **\*) Zweimal Gold und dreimal Silber für Winzer Kreams**



Mit fast 3.000 Weinen startete der Große Internationale Weinpreis Mundus Vini ins Jahr 2014. 1186 Weine und Sekte wurden ausgezeichnet. Von den insgesamt 47 Medaillen für Österreich konnten die Winzer Kreams gleich fünf holen, davon zwei in Gold und drei in Silber. Eine stolze Bilanz!

Besonders überzeugen konnten die Jury - bestehend aus deutschen und internationalen Oenologen, Weinanalytikern, Fachhändlern, Sommeliers, Fachjournalisten und Einkäufern der wichtigsten Handelsunternehmen – vor allem Kellermeister Privat Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2013 Kremstal DAC (Bild links) und der "13er" Rosé 2013 (Bild rechts). Beide Weine konnten in ihren Kategorien eine hohe Punkteanzahl von über 90 von 100 erzielen.

Für eine Silbermedaille lag die Mindestpunkteanzahl bei 85 von 100 und die Weine mussten in ihren Kategorien jeweils zu den besten 30 % der eingereichten Weine gehören, denn nur diese erhalten Medaillen. Das schafften insgesamt drei Weine, nämlich der Grüne Veltliner 2013 Weinmanufaktur Kreams, der Grüne Veltliner „Kremser Sandgrube“ 2013 und der



Blaue Zweigelt 2011 Edition Chremisa. Wir gratulieren allerherzlichst!

#### **\*) „Wien-Wein“ – Traditionsbetrieb Fuhrgassl-Huber als Neuzugang – Bereits sechs Winzer vertreten – Lagenklassifizierung wird angedacht**

Der Fuhrgassl-*Huber* in Neustift am Walde ist wohl eines der bekanntesten Wiener Heurigenlokale – nun ist der Betrieb auch in der Gruppe „Wien-Wein“ vertreten. Damit wächst die Marketingplattform auf insgesamt sechs Mitglieder. Diese produzierten 2013 insgesamt 1,2 Mio. Flaschen und denken über eine Klassifizierung ihrer Lagen nach. „Es ist eine große Ehre, ein Botschafter des Wiener Weins zu sein“, versicherte Thomas *Huber*. Er hat den Familienbetrieb 2012 übernommen. Der Jung-Chef möchte erreichen, dass der Fuhrgassl-*Huber* nicht nur als Ausflugslokal wahrgenommen wird, sondern auch als Produzent guter Qualität. Denn lange Zeit wurden viele Weine des Hauses nie in Flaschen gefüllt, sondern als Schankwein verwendet. Das habe sich inzwischen geändert, wurde betont.

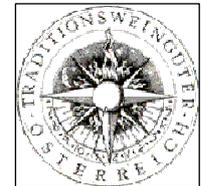
Das Label Wien-Wein gibt es seit 2006. Neben dem Neuzugang aus Neustift – eine Region, die bisher noch nicht vertreten war – sind in der Gruppe die Weingüter *Christ* (Jedlersdorf), *Cobenzl* (Grinzing), *Edlmoser* (Mauer), *Mayer* am Pfarrplatz (Heiligenstadt) und *Wieninger* (Stammersdorf) vereint. Auch ein Abgang war schon zu verschmerzen: Gründungsmitglied *Richard Zahel* schied 2011 aus. Die Wien-Wein-Winzer bewirtschaften insgesamt rund 260 Hektar Rebfläche, das sind rund 40 Prozent der Wiener Weingärten. In 490.000 Flaschen wurde im Vorjahr Wiener Gemischter

Satz mit dem Qualitätssiegel DAC (Districtus Austriae Controllatus) gefüllt. Den DAC-Status für den Gemischten Satz gibt es seit dem Vorjahr.

Und das Wein-Sextett denkt bereits weiter: In den kommenden Jahren soll eine Klassifizierung der Wiener Lagen erarbeitet werden. Als Vorbilder wurden heute etwa die Steiermark, Deutschland (VDP Lagenklassifikation) oder das Burgund genannt. Das Schema soll zunächst für die Wien-Wein-Mitglieder gelten, könnte in weiterer Folge aber auch ausgedehnt werden.

### \*) Drei neue „Österreichische Traditionsweingüter“

Die Weingüter *Allram*, *Eichinger* und *Proidl* dürfen ab dem Jahrgang 2013 das Zeichen der Traditionsweingüter auf ihren Etiketten tragen.



Franz Proidl, Birgit Eichinger, Michael Moosbrugger und Michaela Allram (v.l.) / © Robert Herbst

Bereits seit drei Jahren beteiligen sich die Kamptaler Weingüter *Allram* und *Eichinger* sowie das Kremstaler Weingut *Proidl* am Prozess der Lagenklassifizierung. Ab sofort sind sie fixe Mitglieder des Vereins der Österreichischen Traditionsweingüter. Damit wächst die Gruppe von 23 auf 26 Weingüter an, die gemeinsam die Lagenklassifizierung im Donauraum vorantreiben.

Die Anfänge der Österreichischen Traditionsweingüter reichen bis in die 1990er-Jahre zurück. Hauptanliegen

des Vereines ist seit jeher das Bestreben, die besten Lagen herauszuarbeiten und zu klassifizieren. Dafür beobachten Geologen, Ampelographen und Önologen das Zusammenspiel von Böden, Kleinklima und Rebsorten, und evaluieren schließlich die Qualität und vor allem aber die Eigenständigkeit einzelner Weine. 2010 publizierten die Traditionsweingüter ihre erste Lagenklassifizierung: Weinberge (Rieden), die jedes Jahr und unabhängig von Jahrgangsschwankungen stets herausragende Weine hervorbringen, wurden als »Erste Lagen« bezeichnet. Das Zeichen dafür soll für den interessierten Konsumenten eine Orientierungshilfe in der Vielfalt der Weinetiketten darstellen. Die bisher 23 Mitgliedsbetriebe haben aber bereits seit 2011 engagierte Spitzenweingüter eingeladen, sich in den Prozess der Lagenevaluierung im Donauraum (Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram) einzubringen. Derzeit nehmen zehn Weingüter an dieser Wissens-Kooperation teil, drei davon werden nun zu Traditionsweingütern:

- Weingut *Allram*, Strass im Kamptal
- Weingut *Birgit Eichinger*, Strass im Kamptal
- Weingut *Proidl*, Senftenberg im Kremstal

Die Mitglieder der Österreichischen Traditionsweingüter verpflichten sich mit ihren Namen, die regionstypischen und lagentypischen Spezifika in ihren Weinen zum Ausdruck zu bringen. Es geht darum, die Individualität und den Ursprung jedes Weines zu unterstreichen und sie so zu etwas ganz Besonderem zu machen, Persönlichkeit und Charakteristik zu zeigen und der Einheitsware den Rücken zu kehren.

2013 sind es insgesamt 62 Weinlagen, die das Zeichen „Erste Lage“ auf dem Etikett tragen dürfen, dabei handelt es sich ausschließlich um die beiden traditionellsten Sorten im Donauraum – Grüner Veltliner und Riesling – jeweils in trockener Stilistik.

(<http://www.falstaff.at/weinartikel/drei-neue-oesterreichische-traditionsweingueter-7870.html>)

TERMIN-HINWEIS: 20. „Tour de Vin“ der ÖTW (siehe S. 10 bzw. [www.tradtionsweingueter.at](http://www.tradtionsweingueter.at))

**\*) Die Sortensieger 2014 der Thermenregion stehen fest**

Die Fachjury hat getagt und in einer Blindverkostung fast 700 Weine probiert. Nach einem strengen 20-Punkte-Schema bewerteten Journalisten, Gastronomen, Weinakademiker und Winzer die Weine der Thermenregion. Die Gewinner der einzelnen Kategorien sind die sogenannten „Sortensieger“. Alle weiteren prämierten Weine werden mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Die diesjährigen 17 Sortensieger präsentieren ihre Siegerweine bei „WEIN IN DER BURG“ am 23. Mai in Perchtoldsdorf. „Mehr als 100 Betriebe haben dieses Jahr an der Prämierungsweinkost teilgenommen. Mit 697 eingereichten Weinen haben wir den Rekord vom Vorjahr gebrochen“, berichtet Martina Babouck, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion. „Unsere diesjährige Fachjury zeigte sich von der hohen Qualität der eingereichten Weine begeistert“, so Ing. Johann Sperber, Kostleiter des regionalen Weinwettbewerbs. Die Fachjury besteht aus Journalisten, Gastronomen, Weinakademikern und Winzern, alles geprüfte „Verkoster“. Der beste Wein aus jeder der 16 Kategorien wird mit dem Titel „Sortensieger“ geehrt. Je nach erreichter Punktezahl (20 Punkte-Schema) wird das beste Drittel jeder Kategorie mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Einmal mehr können die Soößer Winzer ihre vinophilen Fähigkeiten unter Beweis stellen: 9 der 17 Sortensieger kommen 2014 aus dem malerischen Weinort: 3 Sortensieger sichert sich das Weingut *Schlager* (Sortenvielfalt Rot, Cuvée Rot und Prädikate), jeweils 2 Sortensieger kommen vom Weingut *Plos* (Grüner Veltliner, Zweigelt) und vom Weingut *Schwertführer 47er* (Rotgipfler, Chardonnay), sowie je 1 Sortensieger vom Weingut *Schwertführer „35“* (Welschriesling) und vom Weingut *Hecher* (Sortenvielfalt Weiss).

Gleich drei Sortensieger sichert sich die Weinbaugemeinde Teesdorf: Über zwei Sortensieger in den Kategorien St. Laurent & Weißburgunder freut sich Burgundermacher Johann *Gisperg*. Das Heurigenweingut *Frühwirth* holte sich mit seinem Neuburger einen Sortensieg.

Mit dem Zierfandler Pfarrgarten überzeugte Thermenwinzer Andreas *Schafner* (Schafnerhof) aus Traiskirchen. Das Weingut *Glanner* sichert sich den Sortensieg in der Kategorie „Rheinriesling“.

In Baden freut sich Bernhard *Ceidl* über den Sortensieg mit seinem Portugieser Blau. Burgundermacher Heinrich *Hartl* aus Oberwaltersdorf holte – wie auch im Vorjahr – den Sortensieg in der Kategorie „Pinot Noir“. Das Weingut *Krug* aus Gumpoldskirchen überzeugt die Fachjury mit dem Pinot Gris „Die Versuchung“ und gewinnt ex aequo mit dem Weingut *Gisperg* bei „Weißburgunder/Ruländer“.

**\*) 12 Winzer der Thermenregion präsentieren gemeinsames Verkostungspaket**

In Sachen Wein, Heurige und gutem Essen kann die niederösterreichische Thermenregion punkten. Damit Liebhaber des Gebietes südlich von Wien auch in den eigenen vier Wänden auf ihre Rechnung kommen, haben sich im Vorjahr zwölf ausgezeichnete Top-Heurige der Region zusammengeschlossen und bieten ein gemeinsames Verkostungspaket für Weinfreunde an. Im Winzerhof *Landauer-Gisperg* in Tattendorf wurde nun der neue Jahrgang präsentiert. Mittlerweile ist das Verkostungspaket nicht nur in der Thermenregion beliebt, auch aus dem Ausland wird es gerne bestellt. Mit weltweiten Raritäten wie Zierfandler und Rotgipfler bis hin zum sortentypischen St. Laurent lässt sich dieses Gebiet „erschmecken“.

Der neue Jahrgang spiegelt die Vielfalt der klimabegünstigten Region südlich von Wien wider, wo schon seit mehr als 2.000 Jahren Weinreben kultiviert werden: 2.200 ha Rebflächen lehnen sich an die Ausläufer des Wienerwaldes. In der Gegend rund um Gumpoldskirchen und Baden entwickeln sich aus Zierfandler (auch „Spätrot“ genannt) und Rotgipfler würzige, vollmundige Weißweine – weltweite Raritäten, die hier mit besonderer Liebe gepflegt werden. In der Gegend rund um Tattendorf, Bad Vöslau und Soöb reifen exzellente Rotweine wie Zweigelt, Blauer Portugieser (früher auch „Vöslauer“ genannt), St. Laurent und Pinot Noir.

Top-Heurigen-Winzerin Johanna *Landauer-Gisperg*: „Mit dem Weinpaket möchten wir den Gästen die Möglichkeit bieten, die Spezialitäten unseres Gebietes auch zu Hause genießen zu können.“

„Die Top-Heurigen sind die Aushängeschilder der niederösterreichischen Weinwirtschaft. Wo 'Top-Heuriger' drauf steht, ist Qualität gepaart mit starker Regionalität drinnen“, freut sich der Vizepräsident der Landwirtschaftskammer NÖ, *Otto Auer*, über die Initiative.

Das Top-Heurigen-Weingenusspaket ist bei den zwölf Top-Heurigenbetrieben ab Hof um € 87,60 erhältlich oder kann im Internet unter [www.weingenusspaket.at](http://www.weingenusspaket.at) um € 99,60 (inkl. Versandkosten) bestellt werden.

**\*) Rund um Korneuburg ist die Heurigen-Landschaft noch heil**

Während in Wien und entlang der Thermenregion immer mehr Buschenschank-Betriebe zusperrern, ist an den Weingärten jenseits der Donau rund um den Bisamberg und die Burg Kreuzenstein die vinophile Welt noch in Ordnung. „Im Bezirk Korneuburg führen rund 70 Winzer einen Heurigen“, sagt *Julius Schauerhuber*, Obmann des regionalen Weinbauvereines. Die Tendenz sei sogar „leicht steigend“. Zwar gingen auch im Bezirk Korneuburg Weingärten durch die fortschreitende Bebauung verloren, doch würden die Gemeinden mit Hilfe von Umwidmungen Rebflächen zurückgewinnen, so *Schauerhuber*. So seien zuletzt in Leobendorf 33 ha, in Niederrußbach 15, in Stetten zwölf und in Rückersdorf vier ha für den Weinbau „gerettet“ worden.

Die gesamte Weinbaufläche macht im Bezirk Korneuburg rund 500 ha aus. Mit Sorge blickt der Sprecher der Korneuburger Winzerschaft den zahlreichen Betriebsübernahmen entgegen, die in den kommenden Jahren anstehen. Die Landwirtschaftskammer tritt energisch dafür ein, dass die Kosten einer Betriebsübernahme nicht nach dem höheren Verkehrswert, sondern wie bisher nach dem Einheitswert berechnet werden. Die Berechnung des Einheitswertes basiert auf dem Ertrag des Grundstücks. „Wird der Verkehrswert herangezogen, besteht die Gefahr, dass viele junge Winzer sich die Übernahme des Betriebes nicht leisten können“, befürchtet *Schauerhuber*.

(<http://noe.lko.at/korneuburg>)

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): Starbucks setzt jetzt (auch) auf Wein**

Die amerikanische Kaffeehauskette Starbucks schenkt in tausenden US-Filialen künftig auch Wein und Bier aus. Darüber hinaus sollen auch kleine Speisen angeboten werden. Laut Starbucks-Finanzchef *Troy Alstead* sollen diese Angebote in den Abendstunden gelten, um damit die Umsätze anzukurbeln. Der Vorstoß des Unternehmens, das weltweit über 20.000 Filialen betreibt, ist nicht ganz neu. Bereits vor knapp vier Jahren hatte der Konzern erstmals in einer Filiale in Seattle Alkohol verkauft und das Angebot später auch in Chicago, Atlanta und Südkalifornien getestet.

(<http://starbucks.com>)

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

**Erneuter Besucherzuwachs auf der Vinitaly**

Rund 155.000 Besucher kamen vom 6. bis 9. April zur 48. Vinitaly in Verona. 4.100 Aussteller aus 20 Ländern präsentierten auf der Wein- und Spirituosenmesse ihre Produkte. Im Vergleich mit 2013 stieg die Zahl der Messegäste damit um sechs Prozent. 36 Prozent der Besucher kamen aus dem Ausland. „Die Zahl internationaler Besucher auf der Vinitaly wächst bereits seit mehreren Jahren kontinuierlich und beweist deutlich die zentrale Rolle der Messe für Wein-Einkäufer aus der ganzen Welt“, sagte *Giovanni Mantovani*, CEO der Messegesellschaft Veronafiere. Die meisten der ausländischen Gäste kamen *Mantovani* zufolge aus Deutschland, gefolgt von den USA, Großbritannien, Kanada, Russland und der Schweiz; Frankreich und Österreich lagen in der Besucherstatistik hinter China und vor Japan und Skandinavien. Insgesamt lag der Anteil der nicht-italienischen Einkäufer bei 56.000 gegenüber 53.000 im Vorjahr.

Mit einem globalen Marktanteil von 21 % ist Italien der größte Weinexporteur der Welt. Am letzten Messetag besuchte auch der italienische Premierminister *Matteo Renzi* als erster Regierungschef des Landes die Ausstellung. Die 49. Vinitaly findet vom 22. bis 25. März 2015 in Verona statt.

**\*) Einige Wein-TV-Tipps nach Ostern**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- 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**

- **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))
- **Samstag, 26. April, und Sonntag, 27. April 2014, 14:00 bis 20:00 Uhr: 19. Jungweinschnuppern in Carnuntum**  
Insgesamt 23 Weinbaubetriebe im Weinbaugebiet Carnuntum feiern ihren Saisonstart mit dem mittlerweile 19. Jungweinschnuppern und haben für zwei Tage ihre Betriebe, Weinkeller und Präsentationsräume geöffnet. Kostbeitrag für den gesamten Rundgang: € 25,-
- **Samstag, 26. April, und Sonntag, 27. April 2014, ab 11:00 Uhr: Weintour Weinviertel**  
Für entdeckungsfrohe Genießer: Ein Frühlingswochenende im Weinviertel, mit Weinvergnügen und Gaumenfreuden.  
Im Weinviertel wird der Frühling willkommen heißen. Mehr als 200 Weinstraßen-Winzer öffnen ihre Pforten und laden Wein-, Genuss- und Naturliebhaber ein, das Weinviertel zu erkunden. Lustvolle Ausflugsziele, aktuelle Weine, Speisen aus besten Weinviertler Grundprodukten und romantische Zimmer zum Übernachten sorgen für ein genussvolles Frühlingswochenende.  
Wein.Tour.Opening am Freitag, 25. April 2014, ab 18 Uhr in Poysdorf & um 19 Uhr in Mailberg  
Im ältesten Haus Poysdorfs, im Eisenhuthaus, präsentieren 20 Spitzenwinzer aus dem Weinviertel ihre Weine zu feinem Jazz und Köstlichkeiten aus der Backstube.  
(*Anm. bbj:* Unter den Winzern auch Andrea & Martin *Hirtl* aus Poysdorf!)  
Die Winzer des „Mailberg Valley“ und der Schlosskeller Mailberg laden Sie zu einem exklusiven Dinner in das Schloss Mailberg ein (Anmeldung erforderlich – Freitag ausverkauft – daher Zusatztermin: Samstag, 26. April 2014, ab 19:00 Uhr) (<http://www.weintour.at/opening.htm>)
- **Samstag, 26. April, & Sonntag, 27. April 2014, 10:00 bis 18:00 Uhr: Weinfrühling 2014 – Kamptal / Kremstal / Traisental**  
Am Samstag, 26., und Sonntag, 27. April, halten rund 180 Winzer im Kamptal, Kremstal und Traisental – davon 93 alleine im Kamptal – zur Verkostung des neuen Jahrgangs und reiferer Weine ihre Kellertüren offen. Die Hauptrolle an diesem letzten Wochenende im April spielt natürlich der Wein. Und zwar die gebietstypischen Weine Grüner Veltliner und Riesling Kamptal DAC, Kremstal DAC und Traisental DAC. Aber sicher werden die rund 180 Weinfrühling-Winzer auch andere Sorten – vom Muskateller bis zum Zweigelt – in die Gläser schenken.  
„Sesam-öffne-dich“ für die zweitägige Verkostungstour durch das Angebot von gleich drei Weintälern ist das Eintrittsband zum Weinfrühling. Es kostet € 10,- und ist bei jedem teilnehmenden Winzer erhältlich. Wer dieses Band vorweist, kann sich an beiden Tagen (26./27. April, 10–18 Uhr) nach Herzenslust durch die drei Weinbaugebiete durchkosten. Besondere Preis-zuckerl gibt's für Mitglieder von NÖN LeserClub und Falstaff Gourmetclub: Sie erhalten zwei Eintrittsbänder zum Preis von einem! Besitzer einer Niederösterreich-CARD erhalten das Eintrittsband um € 7,-. Die verbilligten Eintrittsbänder sind ausschließlich in den Vorverkaufsstellen erhältlich (<http://www.kamptal.at/weinfruhling/>).

- Samstag, 3. Mai, und Sonntag, 4. Mai 2014, 10:00 bis 18:00 Uhr:  
**20. „Tour de Vin“ der Österreichischen Traditionsweingüter**  
 Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die 26 Betriebe zum 20. Mal alle Weininteressierten ein! Den TdV-Button erhalten Sie bei jedem der Mitgliedswinzer. Kosten: € 20,- Sie kaufen den Button im 1. Weingut, das Sie besuchen. Mit diesem Button sind Sie berechtigt alle weiteren Weingüter Samstag & Sonntag zu besuchen. ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at))  
 Samstag, 3. Mai, 21:00 bis 01:00 Uhr: Magnumparty der Österreichischen Traditionsweingüter im Kloster Und in Krems – 26 verschiedene Weine aus der Magnum, Livemusik und DJ – Kosten: € 10,- mit gültigem TdV-Button – € 20,- ohne gültigem TdV-Button (das Kostglas kann als Souvenir mit nach Hause genommen werden)
- Freitag, 9. Mai, ab 14:00 Uhr, bis Samstag, 10. Mai 2014, 17:00 Uhr: **Der Leithaberg bebt!**  
 Am Freitag, den 9.5.2014 findet in den Prunksälen des Schloss Esterhazy in Eisenstadt das alljährliche Tasting statt, im Rahmen dessen fast 50 Winzer 6 ihrer Weine präsentieren. Nicht nur den aktuellen Jahrgang sondern auch Gereiftes aus den ersten DAC Jahrgängen darf man erwarten. Im Anschluss an diese Präsentation wird auf der ersten „Leithaberg bebt Party“ gefeiert! Und zwar gleich gegenüber in der Vinothek Selektion Burgenland mit Live Musik, allen ausstellenden Winzern, kleinen Köstlichkeiten und jeder Menge gutem Wein. Shuttlebusse von und nach Wien stehen an diesem Tag gegen Anmeldung unter: [wein@leithaberg.at](mailto:wein@leithaberg.at) bereit.  
 Am Samstag haben dann alle teilnehmenden Winzer ihre Keller- oder Hoftüren aufgesperrt und freuen sich auf regen Besuch. Allerdings nur bis 17:00 Uhr, denn danach geht's in einigen Restaurants der Region ab 19:00 Uhr weiter mit „Leithaberg bebt – Das Dinner“ ... ein Beispiel? Gerne: Im Gut Purbach ([www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)) gibt's als kulinarisches Highlight ein fünfgängiges „Private Dinner“ von Küchenchef Max *Stiegl* mit den Top-Weinen von Markus *Altenburger* und den feinen Gut Purbach-Weinen von Dr. *Bichler* in Doppelkonferenz um € 75,-.
- 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 18 Newsletters (noch einer 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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@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

---

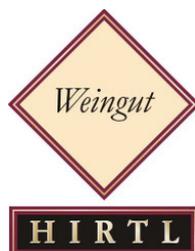


# R A B L

**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)



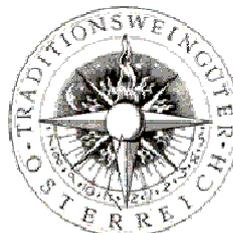
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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)

---