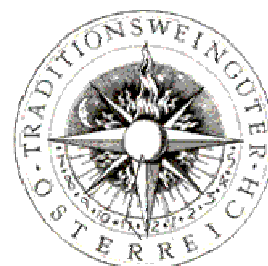


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_08

21. APRIL 2015

Die Themen:

- Wein – Jahrgang 2013, 2014, 2015 ??– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck. 2
- Grüner Veltliner der Winzer Krems wurde nach Lipizzaner-Hengst benannt 2
- „WienWein“-Winzer wollen Lagenklassifizierung für Wien einführen 3
- Donnerwetter in Bordeaux – Winzer nutzt Artillerie gegen Hagel 4
- Toparchitektur für den Wein: das Weinkompetenzzentrum Krems 4
- Ein Frühling für Genießer – Wein am Neusiedler See..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die übrigen April-Tage 5
- Termine – Termine – Termine 7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 11



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Wein – Jahrgang 2013, 2014, 2015 ?? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Wurde der Jahrgang 2013 schon als schwierig bezeichnet, hört und liest man über den Jahrgang 2014 wenig bis gar nichts. Ein Jahrgang, bei dem die Nerven der Winzer besonders gefordert waren. Hatten zu Beginn der „Regenzeit“ im Spätsommer 2014 viele Winzer versucht zu retten, was zu retten ist und ihre Ernte blitzartig eingebracht, gab es einige, die mit ihrem gesunden Material am Rebstock noch zuwarteten. Das hat sich gelohnt, wie das Beispiel von Ilse *Maier* (Geyershof) zeigt. Die drei Sonnenwochen nach dem Regen haben allen Sorten einen erfreulichen Qualitätsschub verpasst. Die anderen Winzer retteten sich in die Entsäuerung oder in den Restzucker. Alle warten nun auf 2015 in der Hoffnung, dass auf zwei schwächere Jahrgänge wieder einmal ein guter folgt oder vielleicht sogar ein sehr guter Wein heranwächst. Wir, die Weinliebhaber und Konsumenten, hoffen mit den Winzern. (hb) (www.actcom.at, www.urhani-ritter.at)



„Seit Mond und Venus ihre Bahnen gehen,
hat man was Bessres nicht als Wein gesehen.
Mich wundert's nur, dass einer Wein verkauft.
Was kann er Bess'res denn dafür erstehen?“

(Omar Chajam, 1048-1131,
persischer Dichter)



***) Grüner Veltliner der Winzer Kreams wurde nach Lipizzaner-Hengst benannt**

"Neapolitano Dahes" ist ein ruhiger, ausgeglichener und ausdrucksstarker Lipizzaner-Hengst. Aus Anlass des 450-Jahre-Jubiläums der Spanischen Hofreitschule wurde ein Weißwein des Jahres 2014 – ein Grüner Veltliner – von den Winzern Kreams nach dem aufstrebenden Star benannt. Als Weinpate fungierte Landeshauptmann Dr. Erwin *Pröll*, die Segnung im Barriquekeller des Weinguts „Sandgrube 13“ nahm Diözesanbischof DDr. Klaus *Küng* vor.



Landeshauptmann *Pröll* sagte, 450 Jahre Spanische Hofreitschule hätten auch für Niederösterreich eine besondere Bedeutung. „Die Verbindung zum Heldenberg ist eine gute tragfähige Achse und hält die Tradition hoch“, so *Pröll*. Es gebe den Menschen Halt, dass man derartige Traditionen pflege: „die Hohe Schule auf der einen Seite und die lange Tradition und Kunst des Weines auf der anderen Seite“. Und tatsächlich passt die Kooperation auch perfekt zu den internationalen Auszeichnungen, erst im März 2015 wurde ein Kremser Grüner Veltliner mit 94 Punkten im US-Fachmagazin „Wine Enthusiast“ höchst bewertet (Anm. *bbj*: Siehe dazu auch BBJ Wein-Newsletter 2015_06, S. 5).

Die internationalen Erfolge der Winzer Kreams hätten eine gute Tradition. „Für ein Land wie Niederösterreich im Herzen Europas ist es wichtig, aufzeigen zu können. Das Schönste ist, wenn man mit Qualität und Spitzenqualität aufzeigen kann“, so der Landeshauptmann. Und das sei bei den Winzern Kreams der Fall. Diese seien ein wichtiger Botschafter. Im Blick auf die Zukunft meinte *Pröll*: „Wenn das Zusammensein weiterhin mit so viel Freude und Erfolg erfüllt ist, kann nichts mehr schiefgehen.“

Winzer-Kreams-Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner* bedankte sich für die Zusammenarbeit, die im Jahre 2002 beim Wiener Opernball begonnen habe. „Sowohl die Spanische Hofreitschule als auch die Winzer Kreams mit ihrem Wein sind ein Kulturgut und tragen es in die Welt hinaus“, so *Ehrenleitner*. Nach dem „Conversano Dagmar“, einem Grünen Veltliner aus der Riede Kremser Goldberg, und dem Zweigelt „Favory Aquileja“ findet die langjährige Kooperation mit dem „Neapolitano Dahes“ nun eine ganz besondere Fortsetzung. „Die Lipizzaner sind beliebt in der ganzen Welt, der Grüne Veltliner auch“, sprach er „hohe Erwartungen an die Zukunft“ an.

„Wir sind sehr stolz und wollen den Stolz mit vielen Österreichern teilen“, so Generaldirektorin *Gürtler* zu 450 Jahre Spanische Hofreitschule. Man wolle das Jubiläum hinaustragen und habe sich daher entschieden, mit wichtigen Marken und Institutionen Kooperationen einzugehen. So werde es etwa von der Münze Österreich eine Jubiläumsmünze geben, von der Österreichischen Post eine Marke, die am 8. Juni präsentiert werde, von Swarovski einen Kristall-Lipizzaner, den es noch nie gegeben habe, von Riedel-Glas eine besondere Karaffe und von den Winzern Krems einen eigenen Wein, den „Neapolitano Dahes“. Mit den Winzern Krems verbinde die Spanische Hofreitschule gemeinsame Werte wie Qualität und Tradition.

Als besonders gereiften, sortentypischen und würzigen Grüner Veltliner mit feinem, duftigem Pfeffer und viel Frucht nach Quitte, Golden Delicious sowie sehr gut balanciert mit pikantem Süße-Säure-Spiel und einem langen Finale, so beschreibt Dir. Franz *Ehrenleitner* den Grünen Veltliner. Ein Allrounder, der eine Vielzahl von Gerichten gut begleiten wird, beginnend bei hellem Fleisch (Kalb, Huhn, Kaninchen) über alles Gebackene (Schnitzl, Backhendl, gebackene Pilze) bis hin zu zahlreichen kalten Vorgerichten. „Ein Glas Neapolitano Dahes Grüner Veltliner ist natürlich auch für sich allein ein Genuss!“, so Dir. *Ehrenleitner*

***) „WienWein“-Winzer wollen Lagenklassifizierung für Wien einführen**

Wiener Wein soll international bekannter und vor allem vergleichbarer werden: Geht es nach den „WienWein“-Winzern sorgt dafür künftig eine Lagenklassifizierung. „Wir wollen ein einheitliches System im deutschen Sprachraum etablieren“, meint Gerhard J. *Lobner* vom Weingut *Mayer* am Pfarrplatz. Den Anfang wollen die sechs „WienWein“-Weingüter selbst machen.

Bei der Lagenklassifizierung gehe es beispielsweise um die Bodenstruktur, die Niederschlagsmenge, die Exposition oder die Höhenlage. Sie sollen entscheiden, welche Weingärten sich dann mit den Prädikaten der sogenannten „großen Lage“ bzw. des „großen Gewächses“ schmücken dürfen. „Das fördert die Vergleichbarkeit und macht es auch für den Konsumenten einfacher“, erklärte *Lobner*.

Auch wenn es sich dabei um ein „sehr emotionales und schwieriges Thema“ handle, das derzeit in ganz Österreich für Diskussionen sorgt, wollen die Wiener Winzer nun einen ersten Schritt setzen und intern eine Lagenklassifizierung erarbeiten. Orientieren wolle man sich dabei vor allem am deutschen Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Allerdings wolle man keine „Elite-Geschichte“ machen, sondern vielmehr nach und nach ganz Wien in die neue Klassifizierung einbeziehen, wie Fritz *Wieninger* ergänzte. Das werde jedoch – ebenso wie der erste interne Plan – noch ein wenig dauern.

Ebenfalls nicht einfach sei das gesamte Jahr 2014 gewesen, schilderte Rainer *Christ*. Vor allem mit dem Wetter sei man aufgrund eines warmen Winters und nassen Sommers sowie lokalen Hagel-schlägen vor Herausforderungen gestanden. „Ein schwieriges Jahr heißt aber nicht schlecht, sondern aufwendig“, betonte der Winzer. Zwar habe es tendenziell geringere Ernten gegeben, die Qualität habe darunter aber nicht gelitten. „Der Jahrgang ist besser als sein Ruf“, meinte *Wieninger*.

Michael *Edlmoser* freute sich hingegen vor allem über die Ende Dezember im Wiener Gemeinderat beschlossene Bewirtschaftungspflicht für Weingärten. Innerhalb einer Frist von acht Jahren müssen nun alle im Register als Rebflächen eingetragene Grundstücke wieder ausgepflanzt werden. „Weingärten werden Weingärten bleiben“, betonte *Edlmoser*. Es handle sich dabei um ein „weltweit einzigartiges“ Gesetz. „Der Traum vom Swimming Pool am Nussberg ist nun für einige geplatzt“, so *Wieninger*.

WienWein ist ein Zusammenschluss der sechs Weingüter *Christ*, *Cobenzl*, *Edlmoser*, *Fuhrgassl-Huber*, *Mayer* am Pfarrplatz und *Wieninger*. Sie bestellen zusammen 270 ha Rebfläche und damit rund 40 % des gesamten Wiener Weinbaugebietes. Pro Jahr produzieren sie etwa 1,2 Mio. Flaschen Wein, davon werden rund 350.000 Flaschen in etwa 40 Länder exportiert.

***) Donnerwetter in Bordeaux – Winzer nutzt Artillerie gegen Hagel**

Nachdem Hagelkörner in der Größe von Golfbällen die Reben des Weingutes Château d'Issan in Bordeaux – in der Appellation Margaux – zwei Jahre nacheinander zerstört hatten, war der geschäftsführende Direktor Emmanuel *Cruse* für so ziemlich alles offen, um seine Weintrauben zu beschützen. An dem Punkt fasste *Cruse* den Entschluss, ein Hagelabwehr-Gerät auszuprobieren, wie Bloomberg Markets in der April-Ausgabe berichtet. Solche Hagelkanonen sollen angeblich die Bildung von Hagelstürmen zu verhindern. Die Geräte gibt es schon seit mehr als einem Jahrhundert in Frankreich – auch wenn es bei weitem nicht klar ist, ob sie überhaupt dem versprochenen Zweck dienlich sind.

„Wir mussten etwas unternehmen“, sagt *Cruse*. „In den Jahren 2008 und 2009 haben die Stürme 70 % unserer Weintrauben zerstört. In jedem dieser Jahre haben wir weniger als 6.000 Kisten Wein hergestellt, verglichen mit normalerweise 19.000“, fügt er hinzu. Den finanziellen Verlust für sein Weingut im Anbaugebiet Margaux schätzt er auf fast € 3 Mio. Die Versicherung habe nur ein Fünftel dessen ausbezahlt. Vor diesem Hintergrund investierte *Cruse* 150.000 Euro in zwei Kanonen, die mittlerweile fest auf seinen Weinbergen angebracht sind. Sie sind mit einem Radarsystem verbunden, das die Kanonen automatisch aktiviert, wenn sich ein Sturm abzeichnet. Ein Knall – zuerst ein donnernder Kracher, gefolgt von nachhallenden Pfeiftönen – ertönt dann alle 4 bis 6 Sekunden. Als Entschädigung für die Lärmbelästigung gibt *Cruse* seinen Nachbarn Kisten von seinem Wein.

Hagelstürme bilden sich in großen, hohen Sturmwolken, wenn warme Aufwinde den Regen in die höheren Luftschichten des Systems ziehen. Dort herrschen Gefriertemperaturen. Die herunter gekühlten Wassertropfen sammeln sich um winzige Eiskristalle oder Staubteilchen und werden immer größer, bis sie ohne zu schmelzen als Hagel auf den Boden fallen. Während frühere Modelle der Hagelkanonen mit Schießpulver betrieben wurden, arbeiten moderne Versionen mit Acetylgas und Luft. Sie erzeugen eine Reihe von Hochgeschwindigkeits-Schockwellen, die die Luft in den Sturmwolken aufwirbeln, erklärt Newton *Wimer*, dessen Firma Newton Systems International aus Kalifornien die Geräte herstellt. Die Nässe in den Wolken wird somit in harmloses Pulvereis zersetzt oder fällt als Regen auf die Erde – so zumindest lautet der Anspruch.

Der Hagel-Experte Brant *Foote*, Direktor des Research Applications Laboratory am National Center for Atmospheric Research in Boulder im US-Bundesstaat Colorado, ist skeptisch. „Es gibt keinerlei wissenschaftliche Beweise dafür, dass sie wirksam sind“, sagt er über die Hagelkanonen. Er zweifelt auch an einer alternativen Technologie, bei der Silberiodid in die Wolken eingebracht wird. Das Silberiodid soll zu kleineren Hagelkörnern führen, die schmelzen, bevor sie die Erde erreichen. Letztere Praxis konnte allerdings nicht verhindern, dass im vergangenen Sommer Weinberge im Burgund durch Hagel in Mitleidenschaft gezogen wurden. Die dortigen Winzer ziehen nun Hagelschutznetze in Betracht, die bereits in Argentinien benutzt werden.

Ist *Cruse* davon überzeugt, dass die Technologie der krachenden Kanonen funktioniert? Dass seine Weinberge fünf Jahre vom Hagel verschont blieben, selbst wenn seine Nachbarn Hagelschäden erlitten, könnte reine Glückssache sein, gesteht *Cruse* ein. Und er zahlt noch immer 30.000 Euro jährlich für Versicherungsleistungen – „für alle Fälle“, wie er sagt. Seine Hagelabwehr ist jedoch weiterhin geladen, damit sie für die nächste Sturmsaison einsatzbereit ist.

***) Toparchitektur für den Wein: das Weinkompetenzzentrum Krems**

Smaragd ist eine Marke, die für die höchste Qualitätsstufe von Weinen der Wachau-Winzer steht. Der Name stammt aber nicht vom Edelstein ab, sondern von der Smaragdeidechse, die in den niederösterreichischen Weinbergterrassen an der Donau zu Hause ist und als Symbol für Wachauer Wein-Kostbarkeiten steht. Wenn sie sich auf den fruchtbaren Terrassen gelassen sonnt, präsentiert die zierliche Echse eine elegant geschwungene, in verschiedenen Farben schillernde Optik. Diese Eleganz hatte Architekt Christian *Mang* vor Augen, als er das Weinkompetenzzentrum Krems entwarf.

Spannende Lichteffekte und eine Verbindung zum Umfeld des Gebäudes sollten erreicht werden. Mit Prefalz von Prefa in der Ausführung „aluminium naturblank“ war genau das möglich. Christian Mang: „Wir haben uns für eine neutrale metallische Außenhaut entschieden, die sehr gut die unterschiedlichen Farbtöne der Natur und der umliegenden Gebäude sowie das Sonnenlicht aufnimmt und reflektiert.“ Die metallische Außenhaut des Objektes umschließt den Baukörper des Obergeschosses. Mit der glänzenden Oberfläche bildet er einen klaren Kontrast zum massiv in Beton ausgebildeten Sockel. Eine optische Trennung, die auch die unterschiedlichen Funktionen des Gebäudes unterstreicht. Denn das Weinkompetenzzentrum beherbergt Verkaufs- und Seminarräume, Labors für die Weinprüfstelle und einen Kellereibetrieb für die Schule.

Hochwertige Materialien waren Christian Mang beim Bau des Weinkompetenzzentrums besonders wichtig. Denn gerade bei Gebäuden, die von Schülern genutzt werden, ist für Mang eine gewisse Vorbildfunktion wichtig. „Man kann kein gutes Produkt in einer schlechten ‚Kiste‘ produzieren“, so der Architekt. Denn edle Tropfen verdienen auch hochwertige architektonische Präsentation.



*) Ein Frühling für Genießer – Wein am Neusiedler See

In der pannonischen Tiefebene erwacht die Natur: Vögel zwitschern im Einklang und erste kräftige Sonnenstrahlen treffen auf die jetzt fein herausgeputzten Weingärten – ein genussvoller Auftakt



zum Weinfrühling in der Region Neusiedler See. Ein Genuss-Start auch für die vielen Weinliebhaber! Denn während für die Winzer der Herbst die aufregendste Jahreszeit ist, beginnen für den Weingenießer die spannendsten Momente jetzt im Frühjahr: Mitte April haben in der Region rund um den größten Steppensee Mitteleuropas die ersten Kellertüren zur Degustation der frischen Weine geöffnet.

Einige ausgesuchte Events zum frischen Wein: „Köllaschaun“, also Keller schauen gehen die Gäste am 24. und 25. April in Weiden. Zur selben Zeit zeigen die Ruster Winzer ihre Weinschätze, während in Pamhagen das Frühlingserwachen der Winzer und Edelbrenner gefeiert wird. Auch Oggau („Weinglück“ von 1. bis 3. Mai) und Jois („Joiser Renommee“, 15./16.5.) beteiligen sich am Weinfrühling. Insgesamt bieten 215 Winzer rund um den Neusiedler See ihre Weine zum Weinfrühling bei offener Kellertüre zur Verkostung an.

*) Die Wein-TV-Tipps für die übrigen April-Tage

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Mittwoch, 22. April, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
Der Linzgau am Bodensee
Der „Untere Linzgau“ im Salemer Tal ist geprägt durch Obst- und Weinanbau, er gehört zu den produktivsten und modernsten Obstanbaugebieten Europas.

- Mittwoch, 22. April, 19:30 Uhr | arte
Europas legendäre Straßen: Via Aquitania in Frankreich
Neben der Sprache führten die Römer auch den Wein in Gallien ein. Die Weingeschichte der Region Corbières begann, als die ersten Weinreben im Jahr 125 vor Christus von den Römern angepflanzt wurden. Die Via Aquitania führte durch die heutigen Weinberge von Château Coulon und Château Veredus. Schon damals wurde zwischen Narbonne und Toulouse Wein in großen Amphoren transportiert. Noch heute kommen Scherben irdener Weinkrüge zum Vorschein.
- Donnerstag, 23. April, 07:35 Uhr | SWR Fernsehen
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Die Wachau, Österreich – Eine Landschaft, die lächelt
Der Wachauer Lebenssaft, der Wein, wird schon seit keltischen Zeiten angebaut. Die Reben wachsen auf Terrassen, die in schweißtreibender Fronarbeit in das Urgestein geschlagen wurden.
- Freitag, 24. April, 11:15 Uhr | Eins Festival
16 x Deutschland: Rheinland-Pfalz
Zwei große Wirtschaftszweige prägen Rheinland-Pfalz: der Weinbau und die chemische Industrie, die sich am Rheinufer angesiedelt hat. Die Skyline der Industriebauten und die idyllisch wirkenden Weinberge – auf den ersten Blick zwei Arbeitswelten, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Was verbindet sie dennoch?
- Samstag, 25. April, 07:05 Uhr | arte
X:enius – Extremwetter
In Europa kommt es immer häufiger zu Ausnahmesituationen. In Spanien verdorren bisweilen sogar die Olivenbäume. Durch extremen Wassermangel haben sich einige spanische Regionen bereits in Wüstenlandschaften verwandelt. Die deutschen Weinbauern könnten dagegen zu den Gewinnern der Extremwettersituation zählen, denn inzwischen produzieren sie Spitzenrotweine „Made in Germany“.
- Samstag, 25. April, 16:00 Uhr | SWR Fernsehen
Entdeckertour Obermosel-Saar
Der Landstrich zwischen den Flussarmen von Obermosel und Saar kommen recht eigenwillig daher: Wald, Äcker, aber auch Streuobstwiesen. Und diese liefern das regionale Getränk, das man erst mal nicht hier vermutet: den Viez. Eine ganze Straße zieht sich durch die Landschaft, die Viezstraße und weist darauf hin, dass der vergorene Apfelsaft mindestens ebenso wichtig ist wie der Wein, der an den Hängen von Obermosel und Saar bestens gedeiht. Kerstin *Bachtler* führt durch die Sendung und spricht mit der amtierenden Viezkönigin. Filmisch werden einige wichtige, markenprägende Weingüter vorgestellt. Dies schlägt den Bogen zu den ersten Winzern in der Region – den Römern.
- Sonntag, 26. April, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Pfalzgeschichten: Der Rebell und das Weinwunder
Die Seele der Pfalz spiegelt sich im Wein, der in dieser Gegend neben dem Pfälzer Wald so gut wie alles bedeutet. Er ist identitätsstiftend seit vielen Generationen. Der Boden, der Rebstock, der Saft, alles, was mit Wein zu tun hat, ist deshalb heilig. Einen guten Wein zu machen ist für Friedrich *Becker* eine Berufung, eine Bestimmung, natürlich auch eine Abfolge von komplexen und immer individuellen Entscheidungen. Er will den Wein machen, der zu ihm passt, der seinen unverwechselbaren Charakter, sein Profil, seine Note bekommt. Dafür hat er sich ausgerechnet das größtmögliche Vorbild ausgesucht: Die „Domaine de la Romanée-Conti“ aus Burgund. „Im Leben musst du Vorbilder haben, Burgund ist seit 1968 meine Vision.“
- Sonntag, 26. April, 20:15 Uhr | WDR Fernsehen
Wunderschön! Die südliche Toskana – Musik und Wein in Montepulciano
Auf einem Hügel, umsäumt von Weinbergen, liegt Montepulciano. Zu den prachtvollsten der vielen Renaissance-Bauten gehört der Palazzo Ricci. Hier betreibt die Kölner Hochschule für

Musik die Europäische Akademie für Musik und Darstellende Kunst. Tamina *Kallert* bekommt eine Führung mit Musik und besichtigt den historischen Weinkeller.

- Dienstag, 28. April, 18:50 Uhr | hr-fernsehen
Eing service: reisen – Rothenburg und das Taubertal
Lieblich wird es genannt, wegen des Weins und weil es hier so schön ist: Das Taubertal liegt nicht umsonst an der Romantischen Straße. Wir reisen heute zu hochherrschaftlichen Gärten, wie dem Schlossgarten von Weikersheim, in die Weinregion rund um Bad Mergentheim, wo vor allem Tauberschwarz, die seltene heimische Rebsorte, angebaut wird, und in das mittelalterliche Schmuckkästlein Rothenburg ob der Tauber.
- Mittwoch, 29. April, 14:05 Uhr | 3sat
Die Mosel: Drei Länder, ein Fluss
In Luxemburg zeigt sich die Mosel von ihrer genussreichen und exotischen Seite: Es 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. Die dreiteilige Dokumentationsreihe „Die Mosel“ folgt dem Lauf des Flusses von der Quelle bis nach Koblenz.

*) Termine – Termine – Termine

- Noch bis Donnerstag, 23. April 2015: **wachau GOURMET festival 2015**
Freitag, 10., und Samstag, 11. April 2015: Top-Weinmesse „**wein.genuss.krems**“
Zahlreiche Wein- und Gourmet-Events in und um die Wachau und die Weinstadt Krems!
Programm, Preise und Informationen zur Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at
- Freitag, 24., bis Samstag, 25. April 2015: **Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Weinerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt.
Jeweils an den fünf Wochenenden vom 24./25. April bis zum 22./23. Mai 2015 am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell. Jeweils Freitag, 11 - 23 Uhr und Samstag, 10 - 21 Uhr
Rund 65 österreichische Winzerinnen und Winzer bieten an fünf Wochenenden ihre Produkte – Weine, Edelbrände, Winzersekte, Fruchtsäfte und so manche regionale Schmankerl – aus eigener Erzeugung an.
Ein Markt nicht nur für Weinkennerinnen und Weinkenner, die ihre Winzerinnen und Winzer persönlich kennen lernen möchten, sondern auch für alle Freundinnen und Freunde des „guten Geschmacks“, die gerne verkosten, ein wenig fachsimpeln und ihren Jahresbedarf an guten Tropfen zu „Ab-Hof-Preisen“ decken wollen.
- Freitag, 24., bis Sonntag, 26. April 2015: **Vinobile 2015 in Feldkirch (Vorarlberg)**
Die Vorarlberger Weinmesse in Feldkirch.
Seit den knapp 20 Jahren ihres Bestehens hat sich die Vinobile zum Pflichttermin für Weinliebhaber in Vorarlberg, der Schweiz, Liechtenstein und Süddeutschland gemausert. Denn die größte Weinmesse Westösterreichs bietet auf spannende Art die Gelegenheit, verschiedenste Weine nicht nur zu verkosten und zu vergleichen, sondern auch direkt beim Erzeuger zu kaufen.
Die große Vielfalt von Hunderten von Weinen und die Angebote der Kooperationspartner erfreuen jedes Jahr über 3.500 Vinobile Besucher. Dieses Jahr präsentiert die Vinobile – die Vorarlberger Weinmesse wieder über 130 Winzer.
Hinter jedem Stand steht die Winzerfamilie persönlich. Entsprechend persönlich und gastfreundlich werden die Besucher auf der Vinobile 2015 empfangen. Jeder Winzer erzählt die ganz besondere Geschichte seines Weins. Vom Grünen Veltliner über Riesling, vom spritzigen Frizzante bis zu gehaltvollen Rotweinen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

ORT & ZEIT: Monforthaus in Feldkirch, Freitag, 24. April, 16 - 21 Uhr, Samstag, 25. April, 14 - 20 Uhr, Sonntag, 26. April, 13 - 18 Uhr

Nähere Infos: www.feldkirch.at/stadtmarketing/events/veranstaltungen/vinobile-feldkirch

- **Samstag, 25., bis Sonntag, 26. April 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: Weinfrühling 2015**
Wann ist Frühling? Zum Beispiel immer dann, wenn die drei niederösterreichischen Weinbaugebiete Kamptal, Kremstal und Traisental zum legendären Weinfrühling rufen.
Mit nur 10 Euro ist man an beiden Tagen dabei. Bei jedem teilnehmenden Winzer gibt's dafür ein Eintrittsband, mit dem man sich an beiden Tagen nach Herzenslust durch die drei Weintäler kosten kann!
Weinfrühling 2015 Kamptal Kremstal Traisental – 180 Winzer, 3 Täler, 2 Tage – Eintritt € 10,-
Weitere Informationen unter: veranstaltungen.kremstal-wein.at/Event/4983/Kremstaler-Weinfruehling, www.kamptal.at/weinfruehling/ und www.traisentalwein.at/de/was-ist-los/2015/4/25/weinfruehling_2015/.
- **Mittwoch, 29. April 2015: Wine Affairs – Superior Wine Tasting & Finest DJ Tunes**
Noch größer, noch spannender, noch dynamischer - das ist das Motto für ein weiteres urbanes Wine Tasting, das im schicken Hotel Hilton am Stadtpark, im Herzen Wiens stattfinden wird.
Am Mittwoch, dem 29. 4., ist es wieder soweit und die erfolgreiche Eventserie geht in die vierte Runde. Durch das besondere Flair des Veranstaltungsortes mit musikalischer Untermalung durch die Wiener Szene-DJ's *Lola Pour & Mauri Q*, die lockere, dynamische Atmosphäre und die gute Infrastruktur hat sich Wine Affairs als „andersartige“ und professionelle Weinmesse etabliert, ohne die Inhalte einer klassischen Weinmesse zu vernachlässigen.
Folgende Winzer werden am 29. April ihre Spitzenweine präsentieren: Weingut *Dürnberg*, (Weinviertel) + Stefan Ott, (Carnuntum) + Weinbau *Günsdorfer*, *Lenz Moser* und Weingut *Peter Reiter* (Kremstal) + Franz Anton Mayer (Wagram) + Peter *Bernreiter*, Weingut *Christ*, Weingut *Lenikus* und Weingut *Kroiss* (Wien) + Weingut *Pfneisl* (Mittelburgenland) + Weingut *Gangl*, *Leo Hillinger*, Weingut *Keringer*, Weingut *Kroiss*, Weingut *Mad*, *Michael Opitz*, *Hannes Reeh*, *Paul Rittsteuer*, Weingut *Salzl* und Weingut *Schreiner/ALEXS* (Neusiedlersee) + *Toni Hartl*, Weingut *Kraft*, Weingut *Piribauer* und Weingut *Temer* (Neusiedlersee-Hügelland) + Domäne *Hirschmugl*, Weingut *Sabathihof* und Weingut *Zirngast* (Südsteiermark)
Tickets für den Event sind im Vorverkauf unter www.wine-affairs.at um € 15,- (inkl. Weinverkostung) erhältlich. Für Späterschlossene gibt es, solange der Vorrat reicht, dann auch Karten an der Abendkasse um € 20,- zu erwerben. (www.wine-affairs.at)
- **Freitag, 1., bis Samstag, 2. Mai 2015: Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Wienerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell.
Freitag, von 11 bis 23 Uhr und Samstag, von 10 bis 21 Uhr
- **Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: 21. Tour de Vin**
Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die 26 Betriebe der Österreichischen Traditionsweingüter aus den Weinbaugebieten Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram zum 21. Mal alle Weininteressierten ein!
€ 20,- pro TdV-Button erhältlich bei jedem Mitgliedswinzer. Der Kauf des Buttons im ersten besuchten Weingut berechtigt zum Besuch aller weiteren Weingüter am Samstag & am Sonntag.
- **Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: Wachauer Weinfrühling**
Alle Jahre wieder findet am ersten Maiwochenende das Wachauer Spektakel des Jahres statt. Der Vorhang fällt und zwei Tage lang gibt es alles, was das neue Weinjahr zu bieten hat und noch ein bisschen mehr: Steinfedern und Federspiele, Smaragde aus 2013 & 2014, Süßweine und Veltlinerbrände und natürlich die eine oder andere Überraschung aus ferner Vergangenheit.
€ 20,- p.P. (Eintritt gilt bei allen teilnehmenden Vinea Wachau-Weingütern)

- **Freitag, 8., bis Samstag, 9. Mai 2015: Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Weinerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell.
Freitag, von 11 bis 23 Uhr und Samstag, von 10 bis 21 Uhr
- **Samstag, 9., bis Sonntag, 10. Mai 2015: Badische Weinmesse mit Gastregion Navarra**
Feinschmeckern und Weinkennern ist die Badische Weinmesse in Offenburg als repräsentatives Schaufenster der Weinbauregion Baden ein Begriff. Am 9. und 10. Mai zelebriert die Veranstaltung das Weinland Baden für Kenner. Die spanische Weinbauregion Navarra als diesjährige Gastregion der Badischen Weinmesse präsentiert oenologische und kulinarische Highlights.
Die Seminare bieten kulinarisch-sensorische Themenangebote von berufenen Experten und vermitteln Fachwissen auf unterhaltsame Art und Weise inklusive Verkostung. Für Besucher mit gültiger Eintrittskarte sind sie eine beliebte Zusatzoption – allerdings sind viele Themen bereits frühzeitig ausgebucht, weshalb der Vorverkauf empfohlen wird. Die amtierende Badische Weinkönigin *Josefine Schlumberger* präsentiert am Eröffnungstag „Duft Typen – Badens Bukettweine“. Das „Traumpaar – Fisch & Wein“ beleuchtet in probater Expertenqualität das Duo Peter *Wohlfarth*, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbands und Gerhard *Volk*, Chef des Forum Culinaire vor. Am Sonntag geht Peter *Wohlfarth* zusammen mit einem Vertreter der diesjährigen Gastregion Navarra auf sensorische Entdeckungsfahrt mit „Baden trifft Navarra – grenzenlos“.
- **Mittwoch, 13., bis Sonntag, 17. Mai 2015: Weinfestival Thermenregion 2015**
BIG BOTTLE PARTY, Wein im Park – NEU, Weinmenüs THERMENREGION À LA CARTE, WEINKAUFs-Samstag, Riedenwanderungen, Sortensieger-Party, Masterclass und Winzerbrunch – also volles Programm über mehrere Tage! (www.weinfestival.at)
- **Freitag, 15., bis Samstag, 16. Mai 2015: Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Weinerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell.
Freitag, von 11 bis 23 Uhr und Samstag, von 10 bis 21 Uhr
- **Freitag, 22., bis Samstag, 23. Mai 2015: Winzermarkt am Mirabellplatz (Salzburg)**
Ein Weinerlebnis der besonderen Art bietet jährlich im Frühling der schon traditionelle, Winzermarkt in Salzburgs Altstadt am Mirabellplatz, direkt vor dem Schloss Mirabell.
Freitag, von 11 bis 23 Uhr und Samstag, von 10 bis 21 Uhr

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Jahresbeitrag 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 2015 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 1.100 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 2015 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“ (siehe „Einstiegsartikel“) 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. 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 *Jezeek*

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich 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.

*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! ***

*** Mit der elften Ausgabe 2014 am 29. Mai ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



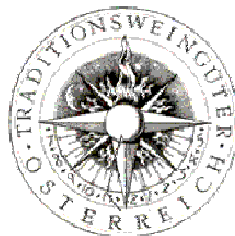
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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