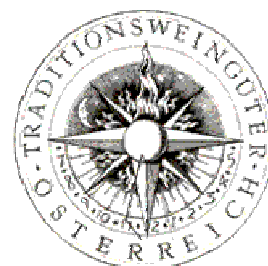


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_14

18. JULI 2015

Die Themen:

- Griechischer Wein – wo gibt's den? – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*... 2
- CARNUNTUM EXPERIENCE – Wein, Kulinarik und Kultur vereint..... 2
- Österreichische Traditionsweingüter – 1^{GW} Erste Lagen Präsentation..... 3
- Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix ... oder: Geduld macht sich bezahlt!..... 4
- Festspielweine der Schlossfestspiele Langenlois gekürt 4
- Deutschland erlaubt die Ausweitung des Weinanbaus –
EU-Vorgaben nicht zur Gänze ausgeschöpft 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Macht der Klimawandel die Weine schwerer? 5
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juli-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 13



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Griechischer Wein – wo gibt's den? – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Udo Jürgens ist tot, seine Musik lebt und einer der großen Ohrwürmer ist „Griechischer Wein“. Als der Barde seinen Song schrieb, war der griechische Wein noch beinahe ausschließlich geharzt. Im Juli 2015 suchte ich diesen Weintyp vergeblich. 17 Tage im Krisenland und ich traf kein einziges Mal auf diesen Wein. Ein Freund, der den geharzten Wein unbedingt trinken wollte – wozu fährt man denn sonst nach Griechenland? – musste ihn ausdrücklich im Restaurant bestellen. Er fand den Retsina nicht einmal auf der Getränkekarte. Was ist geschehen? Ist dieser Wein neben Oliven, Schafkäse und Honig nicht mehr das bestimmende Identitätsmerkmal unserer östlichen Nachbarn? Geharzt wurde um den Wein bei den in Griechenland herrschenden Sommertemperaturen haltbar zu machen. Der griechische Wein der Gegenwart ist fruchtig, spritzig, trinkfreudig und ein angenehmer Speisenbegleiter. Jetzt ist er modern vinifiziert und in seinem Finish nicht von den anderen europäischen Weinen zu unterscheiden. Bieten die griechischen Restaurants in Wien den „Geharzten“ an? Anders gefragt: „Muss man in Wien zum Griechen gehen, um in Griechenland zu sein?“ (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Das Brot ist die ewig unveränderte
unterste Grundlage aller Erden- und Menschheitsgeschichten,
der Wein aber die edelste Gabe
der geistdurchdrungenen, lebenswarmen Natur.“

(Gottfried Keller (1819-90,
Schweizer Dichter und Romanautor))



***) CARNUNTUM EXPERIENCE – Wein, Kulinarik und Kultur vereint**

Am 21. August 2015 findet der alljährliche Auftakt zu 17 Tagen Wein-, Gastronomie- und Kulturerlebnis im geschichtsträchtigen Weinbaugebiet Carnuntum statt. Die Rubin Carnuntum Weingüter gemeinsam mit den Gastronomen, Kulturtreibern und vielen Unternehmern der Region organisieren alljährlich im August die „CARNUNTUM EXPERIENCE“. In gut 70 Veranstaltungen zeigt sich die Region von ihren schönsten Seiten: die Küche, der Weinbau, die Natur und die Kultur werden sehr persönlich und individuell inszeniert. Weite Felder, frische Luft und erholsame Ruhe werden geboten, dazwischen finden sich lebhaftere Dörfer, die wie Genussinseln mit spannenden Restaurants und köstlichen Weinen aufwarten. Die Carnuntum Experience lädt zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen ein!



- Gleich am ersten Abend, am 21. August, ist ab 19:00 Uhr der Steinbruch am Pfaffenberg in Bad Deutsch Altenburg der diesjährige Schauplatz der Kult-Party der Region: die ganze Nacht über werden erfrischende Weißweine serviert und alle Gäste sind von Kopf bis Fuß stilvoll in Weiß gekleidet. Höhepunkt der 10. WHITE WINE FASHION ist der Live-Bühnenauftritt von Mabea. Beatrix Löw-Beer spielt Violine, wie man sie noch nie gehört hat (22 Uhr). Für Dancing Vibes bis in die frühen Morgenstunden sorgt anschließend DJ Klaus Biedermann, und er eröffnet damit die Carnuntum Experience zum 10jährigen Jubiläum.



- Ab 18 Jahren. Eintritt (inkl. aller Weine, exkl. Speisen) VVK: € 39,-. Kartenkontingent begrenzt.
- Eine Woche später, am 28. August, ab 15:00 Uhr dann ein weiteres Highlight der Carnuntum Experience: „SIEBEN KÖCHE – SIEBEN WINZER“! Die Göttlesbrunner Winzer Franz und Christine NETZL, Walter GLATZER, Philipp GRASSL, Franz TAFERNER und Gerhard MARKOWITSCH sowie die Köche Johannes JUNGWIRTH und Adi BITTERMANN laden gemeinsam mit Kollegen aus

anderen Regionen wie Charly TEUSCHL (Late im Kloster Und in Krems/D.), Michael Kolm (Bärenhof, Schönfeld, NÖ, TopWirt-Sieger 2015), Christian Götffried (Schrot, Alkhoven, OÖ), Harald Pollak (Retzbacherhof, Unterretzbach, NÖ, TopWirt-Sieger 2013) und Uwe Machreich (Triad, Krumbach, NÖ) und den Gastwinzern Bernhard Ott vom Wagram und Leopold Sommer vom Leithaberg zum gemeinsamen Genuss-Reigen der besonderen Art: An sieben Stationen wird für die Gäste gekocht, die von Station zu Station flanieren, das idyllische Ambiente von Göttlesbrunn sowie die liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten und die perfekt dazu passenden Weine genießen.

Beginn: 15:00 Uhr. Terrasse Weingut *Netzl*, Rosenbergstraße 17, 2464 Göttlesbrunn

Teilnahme: € 158,-. Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung: weingut@netzl.com - 02162/8236

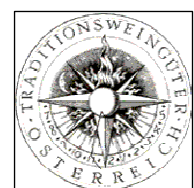
- Den Abschluss des Feier-Reigens bildet die Rubin Carnuntum Präsentation und das Römische Weinfest am 5. September ab 14:00 Uhr im historischen Ambiente des Archäologischen Parks Carnuntum. Dieser ist zum ersten Mal Schauplatz für ein Genussspektakel der besonderen Art. In antik-imperialer Atmosphäre präsentieren die Carnuntiner Weingüter ihren jüngsten „Rubin Carnuntum“, sowie weitere gereifte und anspruchsvolle Rotweine und knackige Weißweine. Den Besuch der gut 40 Winzer feiern die Bewohner der römischen Stadt mit einem prächtigen Weinfest. Die Besucher flanieren durch die wiedererrichteten Bauwerke, besuchen römische Handwerker in ihren Häusern, probieren kleine römische Gerichte und verkosten bei den Winzern und Landwirten, die regionale Genussspezialitäten auf dem römischen Markt zur Degustation und zum Verkauf anbieten. Das römische Weinfest ist auch für die jungen Gäste ein Riesenspaß. Nicht nur, weil man Gerichte nach antiken Rezepten probieren kann. In wiedererrichteten Steinhäusern, Villen und Werkstätten gibt es auch viel zu entdecken. Etwa den Tuchhändler Lucius, der gerne seine wunderschönen Stoffe aus dem Orient zeigt und über den Handel mit dem Orient erzählt. Wer mehr über das Leben zur Römerzeit erfahren möchte, bucht eine Führung durch die wiedererrichtete Weltstadt. Oder man genießt den Sommernachmittag bei einem Picknick in der Wiese und beobachtet das Treiben von weitem. Übrigens: selbst die Picknickkörbe sind an diesem Tag mit römischen Köstlichkeiten gefüllt. Es empfiehlt sich gutes Schuhwerk und legere Kleidung. Das Mitbringen von Hunden auf das Areal ist nicht erlaubt. Archäologischer Park Carnuntum, Hauptstraße 3, 2404 Petronell. Eintritt: € 29,- (inkl. Weinkost)

*) Österreichische Traditionsweingüter – 1^{er} Erste Lagen Präsentation

Der Verein der Österreichischen Traditionsweingüter hat sich zum Ziel gesetzt, die historisch herausragenden Weinbergslagen im Donauraum (Kamptal, Kremstal, Traisental, Wagram) zu klassifizieren, um dem Weinliebhaber eine Orientierungshilfe in der vielfältigen Welt der Weine zu geben. 62 außergewöhnliche Lagen dürfen sich nunmehr mit dem Symbol 1^{er} zieren. Die daraus hervorgehenden Weine bringen typisch österreichische, eigenständige, herkunftsgeprägte, finessenreiche und charakterstarke Weine hervor. Es sind erstklassige Gewächse, deren Qualität nicht an der Zuckergradation gemessen, sondern im besonderen Maß über die Herkunft definiert werden. Denn der spezifische Weingarten liefert jene Bedingungen, die den Trauben erlauben sich individuell zu entwickeln, um schließlich im Wein die Persönlichkeit und Typizität der Lage zum Ausdruck zu bringen. Es handelt sich dabei – wie auch bei der spezifischen Herkunft (DAC) – Regelung – ausschließlich um die beiden traditionellsten Sorten im Donauraum, Grüner Veltliner und Riesling, jeweils in trockener Stilistik.

Jeder Weinliebhaber weiß, dass anspruchsvoller Wein Zeit und Ruhe braucht, um sich zu entwickeln. Auf Grund dessen haben sich die Mitgliedsbetriebe dazu entschlossen, die Weine aus den ERSTE LAGE-Weingärten erst ab September in den Verkehr zu bringen.

Die Winzer freuen sich, im Rahmen des Grafenegg Musikfestivals 2015 anhand einer Tischpräsentation in den prunkvollen Räumlichkeiten von Schloss Grafenegg in Niederösterreich, diese rund 180 Weine zum ersten Mal zu präsentieren.



Im Anschluss an die Degustation findet im Rahmen des Grafenegg Festivals 2015 ein Konzert des Tonkünstler-Orchesters Niederösterreich mit Geigerin Veronika *Eberle*, Cellist Gautier *Capuçon* und Dirigent Jakub *Hruša*. Werke von *Pintscher*, *Brahms* und *Beethoven* stehen am Programm.

Kartenreservierungen unter www.grafenegg.com.

ERSTE LAGEN-Präsentation: Freitag, 4. September 2015, von 14:00 bis 18:30 Uhr

Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg 10. Eintritt: mit Konzertkarte frei, ohne Konzertkarte € 20,-.

*) Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix ... oder: Geduld macht sich bezahlt!

Der Jahrgang 2014 mit seiner unberechenbaren Witterung forderte die niederösterreichischen Winzer heraus – wer durchhielt, konnte zum Teil aber Top-Ernten einfahren. Kurz: Geduld war gefragt – und sie zahlte sich aus. Beim „Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix“ wurden die daraus entstandenen Weine verkostet.

Unterstützt von der Niederösterreichischen Versicherung und in Zusammenwirken mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich wurden 65 der höchstbewerteten Weine aus der Sorte Grüner Veltliner der alljährlich durchgeführten NÖ Landesweinkost durch das Falstaff-Panel nachgekostet. Diesen Weinen wurden 65 weitere Weine von sehr renommierten Veltliner-Erzeugern gegenübergestellt. Von Anfang an hat man sich auf den klassischen Veltlinertyp festgelegt, d.h. die Weine müssen „extra trocken“ ausgebaut sein, der Restzuckergehalt muss also unter 4 g/l liegen. Der tatsächliche Alkoholgehalt ist mit 13 %-vol. nach oben gedeckelt. Sowohl Kabinett- als auch Qualitätsweine, die diese Bedingungen erfüllen und sich über die Landesweinbewertung qualifizieren, werden aufgenommen, wenn sie auch bei der Falstaff-Probe entsprechende Punkte sammeln.

DIE SIEGERWEINE:

1. Platz: Grüner Veltliner Der Ott 2014
Weingut Bernhard *Ott*
Neufang 36, 3483 Feuersbrunn
2. Platz: Grüner Veltliner Schafflerberg 2014
Weingut *Leth*
Kirchengasse 6, 3481 Fels am Wagram
3. Platz: Weinviertel DAC Saurüssel 2014
(ex aequo) *DEGN*.wein
Parkstraße 26, 2223 Hohenruppersdorf
3. Platz: Grüner Veltliner Ried Steiger 2014
(ex aequo) Weingut Josef *Fischer*
Marktplatz 58, 3602 Rossatz



Die Grüner-Veltliner-Sieger 2015: Franz *Leth* jun., Bernhard *Ott*, Roman *Degn* und Josef *Fischer* jun. (v. l.). / © Rudi *Froese* / Location: Herzlichen Dank an die Neue Wiener Werkstätte

Quelle: <http://www.falstaff.at/weinartikel/gruener-veltliner-grand-prix-sieg-fuer-bernhard-ott-10769.html>.
Text: Peter *Moser*. Aus Falstaff Nr. 05/2015

*) Festspielweine der Schlossfestspiele Langenlois gekürt

Wie es sich für Österreichs größte Weinstadt gehört, wurden für die Schlossfestspiele Langenlois auch in diesem Jahr ein regionstypischer Weiß- bzw. Rotwein zum Festspielwein gekürt. Eine Kostjury mit Intendant Andreas *Stoehr*, Geschäftsführer Ing. Robert *Stadler*, Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* sowie Fachleuten aus der Weinszene verkosteten gemeinsam eine Auswahl Kamptaler Weine. Als Festspieleweine standen am Ende ein Grüner Veltliner vom Weingut Karl *Fischer* aus Gobelsburg und ein Zweigelt von der Winzerfamilie *Steiner* aus Langenlois fest. Der würzige Grüne Veltliner Kirchgraben Kamptal DAC 2014 aus dem Weingut Karl *Fischer* besticht durch seinen frischen und fruchtigen Eindruck am Gaumen und seinen harmonischen Ab-

gang. Das Weingut *Fischer* ist ein Familienbetrieb, der auf 10 ha ein weites Spektrum an frischen, sortentypischen Weißweinen und vollmundigen, extraktreichen Rotweinen erzeugt.

Der Zweigelt Reserve 2013 aus dem Hause *Steiner* ist 24 Monate in kleinen Eichenfässern herangereift. Im Duft sind vor allem dunkle Beeren zu erkennen, die sich fruchtig und vollmundig im Geschmack fortsetzen. Im Nachklang sehr stoffig mit einer unglaublichen Fülle. Die Winzerfamilie *Steiner* bewirtschaftet derzeit 7 ha Rebfläche rund um Langenlois. Reb-schnitt, qualitätsbewusste Weingarten-pflege und schonende Verarbeitung der Trauben sind für Winzer *Martin Steiner* sehr wichtig.



Intendant *Andreas Stoehr* gerät angesichts solch edler Tropfen ins Schwärmen und freut sich auf die Aufführungen des „Zigeunerbaron“ und die Galakonzerte „Schön ist die Welt“, die ab 23. Juli im romantischen Park von Schloss Haindorf über die Bühne gehen (www.schlossfestspiele.at). Die Festspielweine sind ab sofort in der Kamptaler Gebietsvinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich (www.ursinhaus.at) und während der Spielzeit im Winzerdorf zu verkosten.

Intendant *Andreas Stoehr* gerät angesichts solch edler Tropfen ins Schwärmen und freut sich auf die Aufführungen des „Zigeunerbaron“ und die Galakonzerte „Schön ist die Welt“, die ab 23. Juli im romantischen Park von Schloss Haindorf über die Bühne gehen (www.schlossfestspiele.at). Die Festspielweine sind ab sofort in der Kamptaler Gebietsvinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich (www.ursinhaus.at) und während der Spielzeit im Winzerdorf zu verkosten.

***) Deutschland erlaubt die Ausweitung des Weinanbaus – EU-Vorgaben nicht zur Gänze ausgeschöpft**

In Deutschland darf künftig mehr Wein angebaut werden. Der Bundestag gab grünes Licht für eine Ausweitung der Rebflächen. Die derzeit landesweit rund 100.000 ha große Anbaufläche darf demnach in den kommenden Jahren um jeweils 0,3 % wachsen. Das Parlament setzt damit eine entsprechende EU-Regelung um, mit der die Europäer auf den Verlust von Marktanteilen und die weltweit steigende Wein-Nachfrage reagieren. Allerdings muss nach dem Bundestag auch noch der Bundesrat zustimmen.

Die Reform war lange umstritten, weil Kritiker fallende Preise befürchten. Deshalb bleibt der Bundestag auch deutlich unter den Maximalvorgaben aus Brüssel. Die EU-Verordnung sah eine Ausweitung der Rebflächen um jährlich 1 % vor. Den Mitgliedstaaten wurde aber das Recht eingeräumt, unter dieser Quote zu bleiben, falls ein Überangebot oder eine Qualitätsminderung droht. Der ursprüngliche Gesetzentwurf der Bundesregierung sah einen jährlichen Zuwachs von 0,5 % vor, was in den parlamentarischen Beratungen noch einmal abgesenkt wurde.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Macht der Klimawandel die Weine schwerer?**

Neue Schädlinge und mehr Alkohol: Der Klimawandel macht den Winzern gleich doppelt zu schaffen. „Der Wein bekommt mit der Sonne immer mehr Zucker“, erklärt *Marie-Madeleine Caillet-Desmarest* auf dem Weinweltkongress in Mainz. Damit steige auch der Alkoholgehalt, vor allem bei Rotweinen aus Südeuropa. „Wir überlegen, wie sich das verringern lässt, entweder durch das Ausfiltern von Zucker vor der Fermentierung oder durch Alkoholreduktion danach.“ Die Önologin aus der Champagne war eine von mehr als 450 Wissenschaftlern, Verbands- und Regierungsvertretern aus 46 Ländern, die unter dem Dach der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) über neue Herausforderungen durch den Klimawandel diskutierten. Dieser sei nicht nur schädlich, sagte der Parlamentarische Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium, *Peter Bleser*. In nördlichen Gebieten könnten mit höheren Temperaturen bisher nicht mögliche Facetten des Weinanbaus erkundet werden. „Wein ist auch Emotion, Lebensgefühl, Kulturlandschaft.“

Im Kampf gegen Krankheiten und Schädlinge setzen die USA, Australien oder Frankreich auf die Gentechnik. Auch in der Pfalz wurden 1999 gentechnisch veränderte Weinreben gepflanzt, in der

pfälzischen Gemeinde Siebeldingen, wo das Julius-Kühn-Institut (JKI) als Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen seinen Sitz hat. „Wir haben uns aus zwei Gründen davon verabschiedet“, erklärte JKI-Leiter Reinhard *Töpfer*. Zum einen gebe es inzwischen neue Möglichkeiten in der traditionellen Kreuzungszüchtung. Zum anderen würden transgene Pflanzen von der Öffentlichkeit mehrheitlich abgelehnt. So haben die JKI-Experten gerade erst eine neue Rebsorte, Caladis Blanc, vorgestellt, die mehrere Resistenzen kombiniert: gegen die Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau, Botrytis (Schimmelbefall) und Schwarzfäule. „Damit lassen sich schöne, spritzige, leichte Sommerweine produzieren“, sagte Töpfer. Die Züchtung neuer Rebsorten könne auch eine Antwort auf steigende Temperaturen zu sein.

Schädlinge wie die Kirchessigfliege, Rebzikaden und Eichenprozessionsspinner profitierten von höheren Temperaturen, erklärte die rheinland-pfälzische Weinbauministerin Ulrike *Höfken* (Grüne) auf dem Kongress. Gentechnik kommt für sie aber nicht in Frage. Sie setzt auf biologische Schädlingsbekämpfung, etwa mit Lockstoffen. Im Kampf gegen den Traubenwickler werde das Verfahren mit solchen Pheromonen nach Angaben *Höfkens* bereits auf mehr als der Hälfte der rheinland-pfälzischen Rebflächen mit Erfolg eingesetzt.

Kongressbesucher aus Lateinamerika wunderten sich, wie heiß es in D-A-CH ist. Mit dem Klimawandel ließen sich schon jetzt dramatisch steigende Alkoholgehalte feststellen, etwa bei griechischen Weinen, sagte die Leiterin des Instituts für Önologie an der Hochschule Geisenheim im Rheingau, Monika *Christmann*. An ihrem Institut forschen Mikrobiologen an Hefepilzen, die weniger Alkohol produzieren. Bei einer Reduzierung um 2,5 %-Punkte, etwa von 15 auf 12,5 %-vol. Alkohol, sei geschmacklich kein Unterschied spürbar. Bei einer stärkeren Reduzierung stelle sich dann aber die Frage, ob das Ergebnis noch als Wein bezeichnet werden könne.

In der EU ist ein Alkoholgehalt von mindestens 8,5 %-vol. Voraussetzung für die Bezeichnung als Wein. Mara *Fernandes Moura* vom Instituto Agrônômico de Campinas (IAC) in Brasilien findet, dass es mindestens 11 % sein müssten. „Ohne Alkohol haben wir nur noch Saft.“

***) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juli-Hälfte**

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

- Samstag, 18. Juli, 15:45 Uhr | 3sat
Wachau – Land am Strome
Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 km Länge nur ein kurzer Abschnitt der 2.800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind Naturdenkmäler. Ebenfalls die typischen Ortschaften, Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland - heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen. Die Dokumentation zeigt die Reize dieser Kultur- und Naturlandschaft im Wechselspiel der Jahreszeiten.
- Sonntag, 19. Juli, 21:50 Uhr | ORF 2
Alltagsgeschichte: Beim Heurigen
Für diese Folge der „Alltagsgeschichte“ drehte Elizabeth T. *Spira* mit Kameramann Peter *Kasperak* beim Heurigen in Wien. Beim Glaserl Wein geht manchem das Herz über.
- Montag, 20. Juli, 16:00 Uhr | GEO Television
Champagner für alle!
Spätsommer, Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Win-

zer: Champagner! 360°-GEO Reportage hat zwei namhafte Champagner-Winzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.

- Dienstag, 21. Juli, 15:15 Uhr | rbb Fernsehen
Die Mosel: Drei Länder, ein Fluss
Sie fließt durch das grüne Herz Europas – die Mosel. Die Reihe entdeckt den Fluss neu. 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. 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.
- Freitag, 24. Juli, 14:00 Uhr | SWR Fernsehen
Eisenbahn-Romantik: Der Reblaus-Express – Eine Reise vom Wein- ins Waldviertel
Durch die Rebhänge von Retz windet sich der Reblaus-Express bergauf durch eines der schönsten Weinbaugebiete Österreichs. Gemächlich fährt er vom Wein- ins Waldviertel. Eine alte Strecke, eigentlich längst stillgelegt, in einem dünn besiedelten Gebiet. Reben, Felder und Wälder wechseln sich ab, ein Paradies für Radfahrer. Der Zug verkehrt im Sommer an den Wochenenden, Mitglieder eines rührigen Vereins kümmern sich um die Fahrgäste. Sie betreiben den Reblaus-Express überaus gerne.
- Freitag, 24. Juli, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Zu Gast in Frankreich: Von der Loire bis zum Atlantik
Entlang der Loire locken berühmte Weinregionen wie die des Sancerre.
- Freitag, 24. Juli, 21:00 Uhr | hr fernsehen
Bordeaux – Ferien im Weingut
Château Carbonneau ist eines von rund 3.000 Weingütern um Bordeaux. Die Besitzer, das Winzerehepaar Jacque und Wilfrid *Franc de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste gerne mit in den Fasskeller, wo der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift und sich die Fachsimpelei über seine Eigenschaften im idealen Ambiente zelebrieren lässt. Der Film zeigt auch, mit welchem Aufwand die klassischen bordelaiser Weinfässer hergestellt werden.
- Samstag, 25. Juli, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Spätzle und Obstler am Kap: Auswanderer – Vom Südwesten nach Südafrika
200.000 Deutsche leben allein in Kapstadt. Südafrika ist damit das deutscheste Land auf dem Kontinent nach Namibia. Winzer kommen etwa aus der Pfalz und auch aus dem Badischen. Der SWR-Südafrika-Korrespondent Ulli *Neuhoff* besucht Auswanderer aus dem Südwesten und ihre afrikanischen Freunde.
- Dienstag, 28. Juli, 07:35 Uhr | SWR Fernsehen
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit:
Die Weinterrassen des Lavaux, Schweiz – Verwöhnt von drei Sonnen
Das Weinbaugebiet Lavaux zwischen Lausanne und Vevey gilt als eine der schönsten Landschaften der Schweiz. Die mächtigen Felswände der Savoyer- und Waadtländer Alpen schützen vor kalten Winden und auch der über dreihundert Meter tiefe Lac Léman – der Genfer See – sorgt für ein mildes Klima. Gute Voraussetzungen für Weinbau in einer alpinen Region. Schon 100 nach Christus pflanzten die Römer an den steilen Uferhängen Reben. Im Mittelalter begannen dann Zisterziensermönche stufenförmige, mit Mauerwerk befestigte Terrassen anzulegen

und steigerten so Qualität und Ertrag der Weinstöcke. Man sagt, drei Sonnen verwöhnen die Reben des Lavaux. Die direkte Sonneneinstrahlung, die von der Seeoberfläche reflektierte und die in den Terrassen aus Stein gespeicherte Wärme. Bis hoch zum Wald haben die Winzer im Laufe der Jahrhunderte die nach Süden ausgerichteten Hänge mit Weinterrassen überzogen. Dazwischen wie Nester malerische Winzerdörfer, deren Häuser sich auf engstem Raum drängen. Jeder Quadratmeter wird zum Anbau von Wein genutzt.

- Donnerstag, 30. Juli, 07:30 | SWR Fernsehen
Planet Schule: Die Weinrebe
Schon die alten Ägypter kultivierten Weinreben. Bis heute ist Wein buchstäblich „in aller Munde“. Doch die Pflanze selbst kennt man in der Regel kaum. Oder wissen Sie beispielsweise, wie die Blüte der Weinrebe aussieht? Ein Pflanzenporträt.
- Donnerstag, 30. Juli, 14:45 Uhr | SWR Fernsehen
Eine der wärmsten Regionen Deutschlands, das ist der Kaiserstuhl im Südwesten Baden-Württembergs. Zwischen Vogesen und Schwarzwald erhebt sich das Inselgebirge mit seinen Vulkan- kuppen und den fruchtbaren Lössböden. Der Wein spielt hier die Hauptrolle und so begleitet das „Bilderbuch“ einen Winzer durch das Jahr, beobachtet ihn bei seiner Arbeit, vom Rebenbiegen im Frühjahr bis zur Lese im Herbst.
- Freitag, 31. Juli, 13:20 Uhr | 3sat
Im Süden Südtirols
Eingerahmt von fast 1.000 Meter hohen Porphyrhängen und Dolomitbergen liegen entlang der südlichen Weinstraße die Orte Tramin, Kurtatsch, Margreid, Kurtinig und Salurn. Im Frühjahr, wenn die Obstbäume blühen, verwandelt sich das Tal entlang der Etsch in ein riesiges Blüten- meer. Die Bauern, die dieses Land mit seinen Obstgärten und Weinbergen bewirtschaften, er- wartet ein arbeitsreicher Sommer.
- Freitag, 31. Juli, 18:20 Uhr | WDR Fernsehen
Servicezeit Reportage – Wunderschöne Servicezeit: Die Mosel – Römererbe und Winzerträume
In der vierten Folge unserer „wunderschönen Servicezeit“ macht Tamina *Kallert* Lust auf die Mosel. Da denkt man sofort an Weinberge, Weindörfer und Flussschleifen. Die Moderatorin lernt die älteste Weinregion Deutschlands von unterschiedlichen Seiten kennen. Einem Winzer hilft sie bei der Lese; zusammen mit Weinbotschafterin Kirsten *Pfitzer* wandert sie durch die atemberaubenden Steillagen des Ürziger Würzgartens.

*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 7. August, bis Montag, 10. August 2015:
Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg 2015

Von 7. – 10. August 2015 laden die Lutzmannsburger Winzerfamilien zum Internationalen Rotweinerlebnis Lutzmannsburg im Mittelburgen- land. Bereits zum dritten Mal prä- sentieren sich die Lutzmannsburger Weingüter gemeinsam mit Gastwin- zern aus vier Ländern. An die 100 Weine können vier Tage lang im wunderschönen Ambiente am Lutz- mannsburger Dorfbauer verkostet werden. Im Zentrum steht die Sorte Blaufränkisch.



Neben den Lutzmannsburger Weingütern bieten ausgewählte Gastwinzer Blaufränkisch und andere Rotweine aus ihrer Heimat an: Die Vinothek Aszú aus Bük vertritt **Ungarn** mit charaktervollem Kékfrankos vom Weingut Tamás Dúzi (Szekszárd). Aus der **Slowakei** kommt Winzer Ján Gajda vom Weingut Vysoké Pole s.r.o. mit terroirtypischem Frankovka Modrá. Michael Schiefer vom Weingut Schiefer (Lauffen am Neckar) repräsentiert **Deutschland** mit Lemberger von Württemberger Steillagen. Das vielfach für seinen Blaufränkisch ausgezeichnete Weingut Vinarstvo Kerin der Familie Kerin aus Krško in **Slowenien** ist heuer zum ersten Mal mit Modra Frankinja dabei.

Der Eintritt ist an allen vier Tagen frei!



Am Samstag, 8. August 2015 kommen Blaufränkisch-Fans ab 19.00 Uhr bei der kommentierten Vertikale „Blaufränkisch – Kékfrankos – Lemberger – Frankovka Modrá – Modra Frankinja“ voll und ganz auf ihre Rechnung. Rund zwanzig ausgewählte Weine mit unterschiedlicher Sortentypizität, aus mehreren Weinbauregionen und Jahrgängen stehen zur Verkostung, begleitet von Informationen zu den jeweiligen Herkunftsgebieten und zur Weinphilosophie. (Kosten: € 25,- p. P.; Anmeldung unter Tel: +43(0)650 812 2384 bzw. e-mail: info@rotweinerlebnis.at)

Programm, Übernachtungsmöglichkeiten, Gastronomie u.a. Infos unter: www.rotweinerlebnis.at, www.urlaubinlutzmannsburg.at, www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg

- Samstag, 8. August 2015, 18:00 Uhr: **Laurent-Nacht 2015 der Burgundermacher**

Die Burgundermacher laden wie jedes Jahr zur Laurent Nacht in die Tattendorfer Weingärten.



Ab 18 Uhr wird zu Ehren des St. Laurent und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius, ein Fest gefeiert. Die 8 Winzer aus dem Steinfeld stoßen gemeinsam mit den Besuchern auf den fruchtbetonten Rotwein aus der Thermenregion an. Es gibt Köstlichkeiten vom Grill und eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen der Burgundermacher. Neu in diesem Jahr: Thomas Lackner (Lackner's, Baden) verwöhnt neben den Grillständen mit asiatischer Küche. Die ersten 2014er Weine werden präsentiert – die Burgundermacher freuen sich über den guten Jahrgang aus der Thermenregion.

Bei sternenklarer Nacht kann man ein besonderes Schauspiel verfolgen: Sternschnuppen – auch die „Tränen des Laurentius“ genannt. Der Blick von den Tattendorfer Weingärten in den Himmel ist einzigartig! All-Inclusive-Tickets für die Besucher gibt es um € 59,- (Wein / Getränke / Essen) NUR im Vorverkauf bei allen 8 Burgundermachern: www.dieburgundermacher.at.

Info: Wasserdichte Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter.

- Freitag, 21. August, bis Sonntag, 6. September 2015: **Carnuntum Experience 2015**



Die Rubin Carnuntum Weingüter gemeinsam mit den Gastronomen, Kulturtreibenden und vielen Unternehmern der Region organisieren alljährlich im August die „Carnuntum Experience“.

In gut 70 Veranstaltungen zeigt sich die Region von ihren schönsten Seiten: die Küche, der Weinbau, die Natur und die Kultur werden sehr persönlich und individuell inszeniert. Weite Felder, frische Luft und erholsame Ruhe werden geboten, dazwischen finden sich lebhaft

Dörfer, die wie Genussinseln mit spannenden Restaurants und köstlichen Weinen aufwarten. Die Carnuntum Experience lädt zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen ein!

Weitere Informationen und Anmeldemöglichkeiten unter: www.carnuntum-experience.com

- Samstag, 22. August 2015, 13:30 – 17:00 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt der Domäne Wachau**
Auf einem Schiff in See zu stechen ist ohnehin schon ein Erlebnis. Hat man zudem noch die Möglichkeit, die steilsten und spektakulärsten Weinberge der Wachau von Bord aus zu erkunden, ist das umso schöner. Moderiert wird die Exkursion am schönen blauen Fluss von Heinz *Frischengruber* und Roman *Horvath*, ihres Zeichens Kellermeister und Weingutsleiter der Domäne Wachau. Begleitet wird der genussvolle Nachmittag von kleinen Wachauer Gaumenfreuden. | € 48,- p. P. (inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerln). Nähere Informationen & Anmeldung: Katja Pflösch, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at
- Dienstag, 1., bis Mittwoch, 2. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Velden
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Freitag, 4. September, 14:00 – 18:30 Uhr: **ERSTE LAGEN Präsentation - Traditionsweingüter**
Etwa 180 Weine aus 62 klassifizierten Einzellagen aus den Reihen der Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter und den assoziierten Betrieben aus Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram im Rahmen einer Tischpräsentation ... und alle Winzer anwesend! Ein absolutes Muss für jeden Weinfreund der hochwertigen Weißweine dieser Regionen!
Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg 10. Eintritt: mit Konzertkarte frei, ohne Konzertkarte € 20,-.
- Samstag, 5., bis Montag, 7. September 2015, ab 14:00 Uhr: **10 Jahre Weinrieder EXTREM 2015**



Bereits zum 10. Mal findet in diesem Jahr dieses einzigartige Weinerlebnis für Weinfreaks aus der ganzen Welt statt. Weit über 60 Weine und Schaumweine gelangen zur Verkostung!

Weinrieders beste Reserven vom Riesling und Grünen Veltliner, eine große Magnum Kollektion, das Beste vom Eiswein und Weinlegenden der letzten 30 Jahre aus der Schatzkammer des Weinguts werden ebenso zu verkosten sein wie die Winzersekte von Christian *Madl* aus Schratzenberg und ein Quer-

schnitt durch das aktuelle Sortiment von Gastwinzer Johann „John“ *Nittnaus* aus Gols. Für die kulinarische Verpflegung sorgt die Weinbar WINO in Poysdorf.

Unkostenbeitrag für die Weinverkostung: € 25,- p. P. – Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen! – Die Veranstaltung ist wetterfest, bitte trotzdem entsprechende Kleidung.

Weitere Infos und Anmeldung: www.weinrieder.at bzw. per e-mail: office@weinrieder.at.

- Montag, 7. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Kleinwalsertal
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.

- Donnerstag, 10., bis Freitag, 11. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Innsbruck
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Dienstag, 15., bis Mittwoch, 16. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Salzburg
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Dienstag, 29., bis Mittwoch, 30. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Linz
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's fürs zweite Halbjahr 2015 noch zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Beitrag gibt's im zweiten Halbjahr 2015 noch 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), zwei 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 500 Euro gibt's halbjährlich noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), vier 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“ 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 *Ježek*

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.

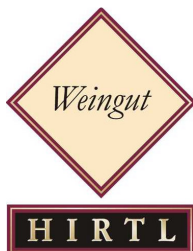
*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! ***

*** 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



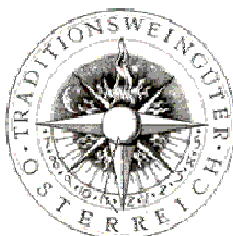
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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