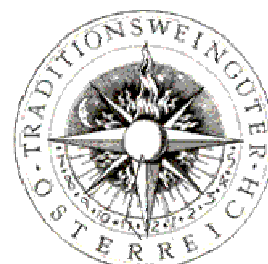


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_05

9. MÄRZ 2016

Die Themen:

- Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 37. Wine After Work ein 2
- Das Vorjahr brachte in Österreich mehr und süßeren Wein..... 2
- Nachlese zur Weinviertel DAC-Präsentation am 1. März in der Wiener Hofburg..... 3
- Rekordausstellerfeld aus Österreich auf Deutschlands größter Weinmesse..... 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Deutsche Weinexporte gehen zurück 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Positiver Wertewandel bei Alkohol am Steuer 4
- Die Wein-TV-Tipps für den März..... 6
- Termine – Termine – Termine 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 14
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 15



Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

***) Dr. Herbert Braunöck lädt Sie herzlich zu seinem 37. Wine After Work ein**

„Ich werde zum Thema „Tannat-Rotwein – was Ärzte empfehlen“ zwei ausgewiesene Experten begrüßen: Univ.-Prof. DDr. Wolfgang *Graninger* und Dr. Gerhard *Weintögl*.“

Rotwein aus der Tannat-Traube wird in der Region Gers in Südfrankreich gekeltert. Die Tannat-Traube enthält große Mengen an Procyanidine. Dieser Inhaltsstoff wird durch eine Maischestandzeit von drei Wochen aus den Trauben gelaugt. Wissenschaftliche Studien belegen, dass Procyanidine (Wein-Polyphenole) die Durchblutung verbessern, aggressive Sauerstoffmoleküle bekämpfen, vor der Oxidation des LDL-Cholesterins und vor chronisch entzündlichen Prozessen schützen. Das verringert nicht nur das Risiko für Herzinfarkt und Krebs sondern auch für die Alzheimer Demenz.

Dr. Gerhard *Weintögl*, ehem. Präsident der NÖ Ärztekammer, wird die Tannat-Weine präsentieren (www.doktorwein.at) und zusammen mit Univ.-Prof. DDr. Wolfgang *Graninger*, Leiter der klinischen Abteilung für Infektionen und Tropenmedizin im AKH Wien, die Gesundheitswirkung erläutern.

Zu Beginn werden wir auch noch die 2015er Weißweine des Wachauer Shooting-Stars Florian *Schneeweis* aus Spitz an der Donau verkosten (www.weingut-schneeweis.at).

WANN & WO: Mittwoch, 30. März 2016 um 19 Uhr, in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien. - u.A.w.g.: Mail: actcom@actcom.at oder Tel. 0676 783 55 66 - Genussbeitrag: € 25,--. (hb) (www.actcom.at, www.urhani-ritter.at)



„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein,
nach einer Weile braucht er Wein!“

(Woody *Allen*, US-amerikanischer Komiker, Filmregisseur, Autor, Schauspieler und Musiker, *1.12.1935 in Brooklyn, New York)

***) Das Vorjahr brachte in Österreich mehr und süßeren Wein**

Die Weinernte ist im Vorjahr deutlich besser ausgefallen als 2014. Mit 2,3 Mio. hl lag der Ertrag um 2 % über dem Ernteschnitt der vergangenen fünf Jahre. Gegenüber dem Vorjahr gab es ein Plus von 13 %.

Die Hitze machte die Weintrauben 2015 süß: Tendenziell hatten sie einen höheren Zucker- und Säuregehalt als im Jahr davor und waren daher von höherer Qualität. In einigen Gebieten machten die Wetterextreme den Weinbauern aber ziemlich zu schaffen, daher fiel die Weinmenge voriges Jahr regional sehr unterschiedlich aus. In den niederösterreichischen Gebieten Wagram, Kamptal, Kremstal und in der Steiermark richtete Hagel großen Schaden an. In Wagram zum Beispiel brach der Ertrag im Vergleich zum Fünfjahresschnitt um fast ein Drittel ein.

Im größten Weinbundesland Niederösterreich stieg die Weinernte 2015 insgesamt um 8 % auf 1,4 Mio. hl, womit mengenmäßig der Schnitt der vergangenen fünf Jahre erreicht wurde. Bei Rotweinen blieb die Ernte mit 352.000 hl um 8 % hinter dem Fünfjahresproduktionsschnitt. Gegenüber dem Vorjahr, das von Fäulnisverlusten geprägt war, war das allerdings ein Plus von 20 %. Die Weißweinernte stieg vom stabilen Vorjahr um 4 % auf 1 Mio. hl.

Im Burgenland wurden mit 666.300 hl 9 % mehr Wein als im Fünfjahresschnitt geerntet. Gegenüber 2014 legte die Produktion überhaupt um 30 % zu, Rot- und Weißweine fast gleichermaßen. In der hagelgeplagten Steiermark blieb die Ernte mit 214.000 hl hinter dem Fünfjahresschnitt (- 3 %), wuchs aber zum Vorjahr um 8 %. Die Wiener Winzer legten verglichen mit dem Fünfjahresschnitt um 3 % auf 22.100 hl zu, verglichen mit 2014 sogar um 15 %.

Insgesamt ist Österreich nach wie vor ein Weißweinland: 1,5 Mio. hl Weißwein (+ 8 %) gegenüber 2014) und 800.000 hl Rotwein (+ 24 %) wurden voriges Jahr geerntet. Weiters setzen die heimi-

schen Winzer auf Qualitäts- und Prädikatsweine: 2,1 Mio. hl (+ 21 % gegenüber 2014) standen im Vorjahr zur Verfügung. Das Segment Wein/Landwein inklusive Sortenwein und Sturm schrumpfte hingegen um 45 % auf 120.800 hl.

Die Weinkeller haben sich im Vorjahr deutlich geleert, so ist der Weinbestand per Ende Juli 2015 gegenüber dem Vorjahresstichtag um 8 % auf 2,4 Mio. hl zurückgegangen. Besonders starke Rückgänge gab es bei Rotwein und Qualitäts-/Prädikatswein. Im internationalen Vergleich ist Österreich ein sehr kleines Weinbaugebiet. Im Nachbarland Italien wurden zum Beispiel zuletzt etwa 49 Mio. hl Wein geerntet, womit das Land nunmehr Frankreich als größten Weinproduzenten weltweit abgelöst hat.

***) Nachlese zur Weinviertel DAC-Präsentation am 1. März in der Wiener Hofburg**

Die intensiven Anstrengungen bezüglich der werblichen Aktivitäten im Vorfeld des Auftakts zur Weinviertel DAC-Präsentationstour durch Österreich und Bayern haben sich voll und ganz bezahlt gemacht. Die Präsentationstische der teilnehmenden Winzer wurden über mehrere Säle der Hofburg verteilt, was mehr Raum und breitere Gänge zwischen den Tischen ermöglichte. Begleitende Verkostungsmöglichkeiten einer Vielzahl weiterer Weinviertler Köstlichkeiten schafften eine abwechslungsreiche Atmosphäre und der Publikumsandrang war gewaltig!

An einem „ganz normalen“ Dienstag Nachmittag versammelten sich in den Prunkräumen der ehemaligen Kaiserresidenz zum Zwecke des Verkostens Grüner Veltliner aus dem Weinviertel deutlich mehr Menschen als vorausgesehen; angeblich sogar über 3.000. Ich kann das zwar nicht überprüfen, gefühlt waren es aber mindestens so viele, wenn nicht noch mehr. Meine Gratulation dazu möchte ich an dieser Stelle jedoch sehr gerne aussprechen! Man konnte nämlich allorts die von den Besuchern zum Ausdruck gebrachte Anerkennung dem seit gut 15 Jahren erlebbaren, stetigen Qualitätsanstieg der Weine aus dieser zuvor überwiegend für viel, aber nur vereinzelt für hochwertigen Wein bekannten Region gegenüber deutlich spüren.

Der Gesamteindruck war äußerst positiv, die Qualitätsniveaus der Weine waren dennoch sehr unterschiedlich. Selbst in einem derart hoch gelobten Weinjahr scheint es notwendig zu sein, die Erfahrung mit der Lage, dem Mikroklima, kurz: dem Terroir, möglichst gut zu kennen, um es gepaart mit dem handwerklichen Know-How dazu einzusetzen, das Potenzial des Jahrgangs einzufangen. Das führte bei mir zum Fazit, dass es kaum mehr Weine von mäßiger oder unterdurchschnittlicher Qualität gibt, viele gute und dem Jahrgang entsprechend sogar vereinzelt bereits sehr gute Weine gibt, die man derzeit verkosten kann. Die wirklichen Granaten schlummern aber noch in den Kellern der Winzer ... und das ist gut so! Ich freue mich schon auf die im Herbst und Winter dieses Jahres beginnenden und im nächsten Jahr fortgesetzten Verkostungen der Reserve-Qualitäten. Das wird eine Serie wahrlich großartiger Kosterlebnisse von Weinen aus allen Teilen unseres Landes. Das jetzt war wohl erst der Beginn.

Stellvertretend für eine Reihe guter Weine möchte ich an dieser Stelle die 2015er DACs und zwei noch im Verkauf befindliche DAC-Reserven von Martin und Andrea *Hirtl* aus Poysdorf, einem unserer Kooperationspartner vorstellen. Weitere Informationen zu Weingut und Weinen unter www.weingut-hirtl.at. (bbj)

WEINGUT HIRTL, Brunngasse 72, 2170 Poysdorf, Telefon: 02552/2182, Telefax: 02552/2182
Mobil: 0699/17000711 & 0699/14000611, E-Mail: office@weingut-hirtl.at.

Weinviertel DAC 2015 Franz

Reife Kernobst-Nase, feine Frucht; reife Saftbirne und Pfirsich, tropische Anklänge (Papaya, Banane), Kletzen, cremige Textur, füllig und dicht, fleischige Würze; schöner Trinkfluss.

Weinviertel DAC 2015 Bürsting

Frische, kühle Nase; Minze, kühle Kalkstein-/Schotter-Mineralik mit eleganter Würze, weißer Pfeffer, Eibisch, erfrischende, zarte Struktur mit feiner Stilistik; leiser, delikater Wein.

Weinviertel DAC 2015 Kirchberg

Duftig-blumige Aromatik, dazu frische Zitrusraspel; straffer, pikanter Zug am Gaumen, reife, dunkle Zitrusfrüchte (Blutorange, rosa Grapefruit); noch sehr verhalten in der Frucht, aber sehr lange im Abgang deuten das Potential dieses Weines an!

Weinviertel DAC 2015 Waldberg

Dunkle Frucht und Würze, Koniferen, Waldboden; vielschichtiges, tiefgründiges Geschmacksbild, herrlich reife Frucht, reiche, saftige Textur; noch sehr zurückgezogen, aber gewaltiges Potential; sollte unbedingt erst ab Herbst genossen werden.

Weinviertel DAC Reserve 2012

Facettenreiche, distinguierte Nase, getrocknete Südfrüchte, geriebene Nüsse, feinaromatisch; sanft-cremige Fülligkeit, große Tiefe und Struktur, komplexer Gaumen mit dunkler Würze (Kümmel, Lakritze, Vanilleschoten), Biskuit und saftigen Hawaii-Ananas; schier endloses Finale mit Druck und Spiel; kann in der Magnum locker zwei Jahrzehnte überdauern.

Weinviertel DAC Reserve 2013

Überreif-füllige Frucht-Nase, Korinthen, Dörrobst; fettig-opulente Textur, reichhaltige Frucht, Obstsalat, barocke Opulenz, mundfüllend und einnehmend, präzise Stilistik basierend auf voll- und überreifem Traubenmaterial mit einer kleinen Portion Botrytis; noch in den Kinderschuhen, aber mit großem Potential.

***) Rekordausstellerfeld aus Österreich auf Deutschlands größter Weinmesse**

367 österreichische Aussteller – Weinbauern, Winzergenossenschaften, Weinhandelsunternehmen und Sektkellereien – werden an Deutschlands größter Weinmesse „ProWein 2016“ vom 13. bis 15. März in Düsseldorf teilnehmen. Diese Zahl bedeutet einen neuen Rekord. Nach dem Veranstalterland Deutschland und den drei „Weingroßmächten“ Italien, Frankreich und Spanien ist Österreich die fünftgrößte Ausstellernation – noch vor Portugal mit einer fünfmal größeren Rebenfläche.

Von den 367 Teilnehmern aus Österreich stellt das Bundesland Niederösterreich mit 190 mehr als die Hälfte. Das Burgenland entsendet 130, die Steiermark 30 und Wien zehn. Alle übrigen österreichischen Aussteller sind sonstigen Kategorien zuzuordnen, wie z.B. Erzeuger und Vermarkter von Spirituosen. Organisiert wird der Österreich-Auftritt von der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) in Zusammenarbeit mit der Außenwirtschaftsorganisation der Wirtschaftskammer.

Insgesamt werden 6.200 Aussteller aus 59 Nationen und 52.000 Besucher aus aller Welt zur „ProWein 2016“ in Düsseldorf erwartet. Deutschland ist der mit Abstand wichtigste Auslandsmarkt für den österreichischen Wein: Jede zweite Exportflasche geht dorthin. 2014 haben die kumulierten Umsatzerlöse auf dem deutschen Markt knapp 80 Mio. Euro betragen.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Deutsche Weinexporte gehen zurück**

Nach einer kleineren Weinernte und nicht zuletzt auch durch ein dramatisch eingebrochenes Russland-Geschäft ist im vergangenen Jahr deutlich weniger deutscher Wein ins Ausland verkauft worden. Auch sogenannte Auslistungen preiswerterer Weine in der internationalen Konkurrenz trübten das Exportgeschäft. Insgesamt wurden rund 1 Mio. hl im Wert von etwa 300 Mio. Euro ausgeführt.

Bei der Menge bedeutet dies ein Minus von 12 % im Vergleich zum Vorjahr, beim Wert einen Rückgang um 5 % oder 15 Mio. Euro, wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilte. Die Ausfuhr nach Russland schrumpfte von 220.000 hl (2010) auf 8.000 hl (2015). Der Durchschnittspreis aller Weinexporte stieg um 21 Cent auf 2,89 Euro.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Positiver Wertewandel bei Alkohol am Steuer**

Bei einer repräsentativen AM.PULS-Umfrage des ÖAMTC unter 1.900 Mitgliedern gaben 87 % der Befragten an, dass ihr soziales Umfeld es akzeptiere, wenn sie beim Ausgehen als Autofahrer keinen Alkohol trinken. Nur mehr 3 % der Befragten werden durch ihre Abstinenz zur Zielscheibe von Witzen oder dummen Bemerkungen. „Wir erleben hier einen echten Wertewandel, vergleichbar etwa mit der stark gestiegenen Akzeptanz des Rauchverbotes in Lokalen“, sagt ÖAMTC-Verkehrs-

psychologin Marion *Seidenberger*. Diese Einstellungsänderung bestätigen auch die Umfrage-Teilnehmer. Über drei Viertel (77 %) geben an, dass die Einstellung „Don't drink and drive“ heute viel akzeptierter ist als früher.

Bereits über die Hälfte der befragten ÖAMTC-Mitglieder (53 %) gibt an, selbst schon einmal zur Alkoholkontrolle gebeten worden zu sein. Fast genauso viele (51 %) empfinden, dass Kontrollen immer häufiger stattfinden. „Diese Wahrnehmung wird durch die Zahlen des Innenministeriums bestätigt“, erklärt die ÖAMTC-Verkehrspsychologin. So wurden von der Exekutive 2015 mit über 1,6 Millionen Testungen (Alkomaten- und Alkovortests) fast 40mal so viele Kontrollen durchgeführt, wie noch 1987. Allein zwischen 2010 und 2015 stieg die Anzahl der Alkotests um über 700.000 an. „Laut Ministerium gingen im selben Zeitraum trotz dieser Steigerung der Alkoholkontrollen die Anzeigen wegen Alkohol am Steuer um 30 % zurück. Das ist ein Indiz dafür, dass die erhöhte Kontrolldichte der Exekutive Wirkung zeigt“, betont *Seidenberger*.

Weitgehend akzeptiert ist laut ÖAMTC-Umfrage die gesetzliche 0,5-Promille-Alkoholgrenze für Autofahrer. 46 % der Befragten halten diese Grenze für angemessen. 37 % der Befragten plädieren für ein niedrigeres Alkohol-Limit. Nur 11 % wollen zurück zur 0,8-Promille-Grenze. Für Lkw- und Busfahrer findet die 0,0-Promille-Grenze sogar eine Zustimmung von 71 %. *Seidenberger*: „Interessant ist, dass die Mehrheit der Befragten punkto Alkohol ein strengeres Limit für Radfahrer wünscht, für die derzeit ein Grenzwert von 0,8 Promille gilt. Nur 16 % halten dieses Limit für angemessen, 38 % plädieren für eine Herabsetzung auf 0,5 Promille, 31 % wünschen sich ein noch niedrigeres Alkohol-Limit für Fahrradfahrer.“

Hinsichtlich ihres eigenen Verhaltens geben 43 % der Befragten an, nach dem Konsum von Alkohol schon einmal ein Fahrzeug gelenkt zu haben – allerdings innerhalb der gesetzlich erlaubten 0,5 Promille. 29 % der Befragten, hauptsächlich junge Männer, geben zu, nach eigenem Dafürhalten auch schon einmal über dem gesetzlichen Grenzwert ein Auto gelenkt zu haben. Als Grund dafür gaben sie vor allem im ländlichen Raum fehlende Alternativen an. „Hier könnte man gegensteuern, in dem maßgeschneiderte Lösungen wie etwa Discobusse, Nachtbusse oder Sammeltaxis angeboten werden“, rät die ÖAMTC-Expertin. Im städtischen Bereich wird als Motiv genannt, das Auto nicht in einer Kurzparkzone stehen lassen zu wollen. „Rechtfertigungen wie diese, aber auch die Aussage, nur eine kurze Strecke fahren zu müssen, oder sich noch fahrtauglich zu fühlen, sieht der Club als gefährliche und inakzeptable Ausreden an. Nur 30 % trinken gar nichts, wenn sie Autofahren. Hier gibt es noch viel Luft nach oben“, so *Seidenberger*.

Laut Unfallstatistik 2014 wurden 32 Menschen bei Alkoholunfällen getötet – was 7,4 % aller Verkehrstoten dieses Jahres entspricht. Insgesamt weist die Statistik für 2014 2.213 Alkoholunfälle aus, wobei an 84 % dieser Unfälle Männer beteiligt waren. Der Hauptanteil davon war in der Altersgruppe von 20 bis 24 Jahren zu finden. Die Teilnehmer der ÖAMTC-Umfrage wurden auch zur Alkoholverträglichkeit eines Durchschnittsmannes (180 cm Körpergröße und 80 kg Körpergewicht) und einer Durchschnittsfrau (165 cm und 65 kg) befragt. *Seidenberger*: „Wir wollten wissen, wieviel Alkohol die Befragten unseren Durchschnittspersonen zutrauen, um die Promille-Grenze von 0,5 bei Pkw und Motorrädern nicht zu überschreiten. Auffällig ist, dass gerade die Verträglichkeit der Volksgetränke Bier und Wein häufig falsch eingeschätzt wird. Von diesen Getränken wurde den Durchschnittspersonen mehr zutraut, als gesetzlich vertretbar wäre“. Außerdem liegen junge Menschen mit ihrer Einschätzung öfter daneben als Ältere. Für die ÖAMTC Expertin gilt: „Keinesfalls sollte man sich an die 0,5 Promille ‚herantrinken‘. Am sichersten sind Autofahrer immer unterwegs, wenn sie überhaupt keinen Alkohol trinken.“

***) Die Wein-TV-Tipps für den März**

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

- Freitag, 11. März, 16:25 Uhr | arte
Eine Sommerreise durch den Kaukasus: Im Land der Adscharen
Der Boden Adschariens gilt als ausgesprochen fruchtbar und mineralhaltig. Die Produkte der örtlichen Weinberge genießen einen internationalen Ruf.
- Freitag, 11. März, 17:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Gernstls kulinarische Ermittlungen: Veneto
Zum Abschluss geht es nach Venedig. Auf der Friedhofsinsel San Michele bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Klostersgartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. „Der Wein schmeckt salzig“, stellt *Gernstl* fest. „Stimmt“, kommt prompt die Antwort, „der Wein nimmt durch den Boden das Salz der Lagune auf.“ Bei Wein, guten Gesprächen und venezianischen Köstlichkeiten klingt die Rundreise aus.
- Samstag, 12. März, 18:45 Uhr | arte
Zu Tisch im ... Burgenland
Nirgendwo sonst in Österreich gibt es so viele Sonnentage, sie lassen besondere Weinsorten reifen wie im Burgenland.
- Sonntag, 13. März, 13:30 Uhr | SWR Fernsehen
Musikalische Reise an die Mosel
Markus *Brock* reist entlang der Mosel mit ihren vielen berühmten Schleifen. Weithin bekannt sind die Steillagen der Weinberge. Der „Bremmer Calmont“ ist sogar der steilste Weinberg Europas. Weitere Stationen der Reise sind Bernkastel-Kues, Traben-Trarbach und die Moselmündung in Koblenz.
Einige der besten Weinbauern der Region sind hier zu Hause. Einer von ihnen ist der erst 26-jährige Kilian *Franzen*. Für seine edelsten Tropfen muss er hinauf in den steilsten Weinberg Europas. Bis zu 65 Grad Hangneigung machen die Arbeit im Calmont zu einer wahrhaft alpinen Herausforderung. Aber die Mühe lohnt sich – für den englischen Weinpapst Stuart *Pigott* zählen die Rieslinge des Jung-Winzers zu den besten der Welt.
- Montag, 14. März, 21:00 Uhr | NDR Fernsehen
Der große Urlaubsscheck: Leben unter Teneriffas Palmen
Wein gehört neben Kartoffeln, Bananen und Tomaten zu den Exportgütern der Landwirtschaft Teneriffas.
- Dienstag, 15. März, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen
Mit dem Zug in die Toskana
Mit Dampf geht es in die Crete Senese, in den Weinkeller Italiens, von wo Chianti und Montepulciano kommen und so edle Tropfen wie der Brunello di Montalcino. Zum Abschluss der Reise bringt der Dampf-Sonderzug seine Fahrgäste nach Rimini an die Strände der Adria. Einsam und verlassen liegen sie im zauberhaften Licht eines sonnigen Oktobertags.
- Dienstag, 15. März, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Der Bodensee – Wildnis am großen Wasser
- Mittwoch, 16. März, 21:00 Uhr | ZDF kultur
Die Mosel: Drei Länder, ein Fluss
Sie fließt durch das grüne Herz Europas – die Mosel. 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.

- Donnerstag, 17. März, 17:45 Uhr | 3sat
Landfrauenküche: Anni *Simonet*, Môtier/Schweiz
Für das letzte Landfrauenessen reisen die Frauen an den Murtensee, wo Anni *Simonet* als Weinbäuerin im französischsprachigen Môtier lebt. Zusammen mit ihrem Mann Eric und den beiden Söhnen führt sie das Weingut Le Petit Château.
- Freitag, 18. März, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen
Fahr mal hin: 50 Grad westwärts: Auf dem Breitengrad durch Rheinland-Pfalz
Besonders eindrucksvoll ist die Moselschleife bei Trittenheim, die in ihrer ganzen Ausdehnung besonders imposant wirkt. In Burg an der Mosel führt der 50. Breitengrad direkt durch die Weinberge des Ortes. Hier hat auch Winzer Erwin *Marmann* seinen „Wingert“. Sogar seinen Wein hat er mit dem Namen „K50“ getauft, das steht für Kerner und den Breitengrad.
- Freitag, 18. März, 19:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Landgasthäuser Franken: Haßberge
Die Haßberge zwischen dem Main und der Bayerischen Rhön sind eine Landschaft für Entdecker. Beim Altmain-Fest in Sand verkosten Weinfreunde aus nah und fern in ausgelassener Stimmung die besten Tropfen der Winzer.
- Samstag, 19. März, 06:30 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Frankreich – Castellet in der Provence
An der Küste von Bandol, auf der Insel Île de Bendor, liegt das Museum für Weine und Spirituosen, das von Paul *Ricard* 1958 gegründet wurde. Hier wird auch die bekannte Bezeichnung „AOC Bandol“ erläutert. In diesem Teil des Var und der Provence gibt es die besten und teuersten Roséweine der ganzen Welt.
- Samstag, 19. März, 08:55 Uhr | ARD alpha
Ich mach's! – Weintechnologe/-in
Vorstellung des Ausbildungsberufes Weintechnologe/-in
- Samstag, 19. März, 12:45 Uhr | NDR Fernsehen
Die Welt der Winde: Mistral – Der Herrscher der Provence
Die Biowinzerin Alice *Brun* liebt den Mistral, denn er verhindert mit seiner klaren Luft und der Sonne, dass Schimmel und Pilze die Blätter und Trauben ihres Weins schädigen. So kann sie auf chemische Mittel weitgehend verzichten.
- Samstag, 19. März, 15:00 Uhr | Phoenix
Die Kanarischen Inseln: Lanzarote und Fuerteventura
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Dem karstigen, trockenen Boden Nahrung abzugewinnen, stellt für die Bewohner eine große Herausforderung dar. Und doch gelingt es ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie Rebstöcke auf porösem Vulkangestein.
- Sonntag, 20. März, 09:30 Uhr | MDR Fernsehen
Die Ostküste der USA
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde. Heute ist ihr Hof an der gesamten Ostküste bekannt.
- Sonntag, 20. März, 20:15 Uhr | WDR Fernsehen
Wunderschön! Auf dem Maare-Mosel-Radweg
Eine sportliche Herausforderung ist der Maare-Mosel-Radweg eher nicht – dafür sehr beliebt bei Familien und Wochenendausflüglern. Nur knapp 60 km misst die ehemalige Bahnstrecke von Daun in der Vulkan-Eifel bis nach Berncastel-Kues an der Mosel. Und fast immer geht es leicht

bergab. Tamina *Kallert* probiert den Wein in einer der besten deutschen Weingegenden. Nahe der Mosel kostet sie den Bio-Wein einer Familie, die ihr Weingut in der sechsten Generation führt.

- Montag, 21. März, 08:20 Uhr | SWR Fernsehen
Eisenbahn-Romantik: Schienenpilger zwischen Latium und den Abruzzen
Ein etwas anderer Blick auf die ewige Stadt – wir erkunden Rom auf der Schiene und lassen uns vom oft beschriebenen römischen Verkehrschaos nicht stören. Eine halbe Zugstunde südöstlich von Rom kommen wir nach Frascati, hier wächst der Wein, den schon die Päpste gerne tranken. Für Normalsterbliche war dieser Wein zu teuer. Der Transport auf dem Landweg war im antiken Rom einfach zu aufwändig. Die Römer bekamen ihren Wein per Schiff aus den Kolonien, davon erzählt eine sehenswerte Ausstellung in Rom in der wir auch hören, dass es Tomaten erst seit dem 16. Jahrhundert in Italien gibt.
- Dienstag, 22. März, 22:45 Uhr | hf-fernsehen
Damals in der Sommerfrische
Heute heißt es Urlaub oder Wellness-Trip, aber vor hundert Jahren fuhr man in die „Sommerfrische“. Rüdesheim lockte mit deutschem Wein, deutschen Burgen und hessischer Gemütlichkeit die Menschen an den Rhein. In den dreißiger Jahren brachten Sonderzüge die Amüsierwilligen in die Weinberge, wo sich die Sommerfrische bei aller Deutschtümelei doch irgendwie südländisch anfühlte.
In den Erzählungen von Gastwirtinnen und Weinköniginnen, Fremdenführern und Kurpatienten wird die Sommerfrische von damals wieder lebendig. Alte Filme, Fotos und private Filmschnipsel lassen den Charme der Fremdenzimmer, das heitere Schunkeln in der Weinlaube und Erinnerungen an die erste Sommerliebe wieder auferstehen.
- Mittwoch, 23. März, 16:25 Uhr | arte
Bell' Italia: Die Äolischen Inseln
Auf Salina begegnet der Film dem passionierten Winzer Nino *Caravaglio*, der Malvasia-Wein erzeugt. „Diese Rebe hat das Schicksal unserer Inseln bestimmt“, sagt er. „Sie machte Salina so wohlhabend, dass wir im 19. Jahrhundert eine Flotte von rund hundert Handelsschiffen besaßen. Als Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus kam und die Weinberge vollständig zerstörte, löste sie einen Massenexodus aus. Die Leute mussten emigrieren, sonst wären sie verhungert.“
- Freitag, 25. März, 14:30 Uhr | ARD alpha
Flüsse der Genüsse: Die Loire
Das Weinbaugebiet von Pouilly erstreckt sich auf der rechten Seite der Loire. Auf der linken Uferseite, östlich von Bourges, liegt das Weinbaugebiet des Sancerre. Jean-Dominique *Vacheron* ist Winzer in Sancerre.
- Freitag, 25. März, 16:10 Uhr | arte
Bayern! Im Norden
In Franken beackert Ludwig *Knoll* am Ufer des Mains eine Weinbergparzelle, die von anderen längst aufgegeben wurde. Er und seine Kollegen pöppeln uralte Silvaner-Rebstöcke wieder auf und erzeugen mit viel Hingabe einen Wein von außergewöhnlicher Qualität.
- Samstag, 26. März, 07:00 Uhr | 3sat
Heilige Reben
Israel ist bekannt für seine Weine, schon die Bibel erwähnt sie. Inzwischen gibt es in dem Heiligen Land Spitzenweine, die international Preise gewinnen.
Der Film erzählt die Geschichte des Weins in Israel, zeigt die damit verbundene Kultur, erklärt, was koscherer Wein ist und wie Reben und Know-How aus Europa und den USA Israel zu einem der besten Weinanbaugebiete der jüngsten Zeit gemacht haben.

Eine ganze Reihe von „Boutique“-Weingütern ist in Israel entstanden: auf dem Golan, in den jüdischen Bergen, im Ela-Tal und auch in den besetzten Gebieten, im Westjordanland. Landschaftlich wunderschön gelegen, sind die Weingüter schon rein optisch eine Augenweide.

- Samstag, 26. März, 10:10 Uhr | 3sat
Wachau – Land am Strome
Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
- Samstag, 26. März, 11:45 Uhr | arte
Belle France: Das Burgund
Über Burgund kann man nicht sprechen, ohne den Wein zu erwähnen. Im Mâconnais, im Schatten der Felsen von Solutré und Vergisson, wachsen Reben, die hervorragende Weißweinsorten hervorbringen. Es ist Weinernte, und der gesprächige Weinbauer Roger teilt gern ein Fläschchen seines bevorzugten Pouilly-Fuissé mit seinen Zuhörern.
- Sonntag, 27. März, 12:00 Uhr | SWR Fernsehen
Frühling an der Mosel
Der Frühling kommt meist recht früh ins warme Tal an der Obermosel. Und er kommt auch gleich mit Korkenknall. Noch bevor es anfängt so richtig zu grünen und zu blühen, wird der frische Wein vom letzten Jahr zum ersten Mal verkostet. Und schon sind weinselige Wanderer in der herrlichen Frühlingslandschaft unterwegs.
- Montag, 28. März, 09:35 Uhr | 3sat
Wo sich Himmel und Erde begegnen: 900 Jahre Klosterneuburg
Das Stift wurde durch Leopold III. auch mit Weingärten ausgestattet und kann somit auf eine 900-jährige Weintradition zurückblicken. Dies macht das Stift Klosterneuburg zum ältesten heute noch bestehenden Weingut Österreichs und zum einzigen Stiftsweingut, das alle Schritte der Weinproduktion noch selbst durchführt.
- Montag, 28. März, 13:35 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Frankreich – Castellet in der Provence
An der Küste von Bandol, auf der Insel Île de Bendor, liegt das Museum für Weine und Spirituosen, das von Paul Ricard 1958 gegründet wurde. Hier wird auch die bekannte Bezeichnung „AOC Bandol“ erläutert. In diesem Teil des Var und der Provence gibt es die besten und teuersten Roséweine der ganzen Welt.
- Mittwoch, 30. März, 19:30 Uhr | arte
Schlösserwelten Europas: Baden-Württemberg, Deutschland
Im romantischen Park von Schloss Monrepos befindet sich heute in einem neuerrichteten Gebäude eine Weinkellerei, die von Michael Herzog von Württemberg betrieben wird. Die Tradition des Weinguts geht bis ins 13. Jahrhundert zurück.
- Donnerstag, 31. März, 14:50 Uhr | 3sat
Märkte: Im Bauch von Freiburg – Der Münstermarkt
Mehrere Anbieter fahren aus dem nahegelegenen Kaiserstuhl heran, an dessen Hängen aufgrund eines milden Klimas einer der berühmtesten Weißweine Deutschlands wächst.

*) Termine – Termine – Termine

- Donnerstag, 25. Februar, bis Sonntag, 13. März 2016: **20. Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Ein Feuerwerk der besten Köche und besten Winzer aus der ganzen Welt! Top-Köchinnen und Köche aus Deutschland, Frankreich, der Schweiz, den USA, dem Libanon, aus Südafrika, Italien und den Niederlanden verwöhnen über mehr als zwei Wochen hinweg bei hochkarätigen, aber

auch einfachen Menüs zu Mittag und abends. Dazu werden Weinverkostungen angeboten, bei denen 16 Vertreter von Top-Erzeugern persönlich anwesend sind und – gemeinsam mit anerkannten Raritätensammlern und -händlern – auch nicht mehr erhältliche Kreszenzen verkosten. René *Barbier* von Clos Mogador ist ebenso persönlich anwesend wie Jean-Nicolas *Méo* von Méo-Camuzet, Alois *Lageder*, Ernst *Loosen*, Mario *Cordero* (Vietti), Eric *Baughner* (Ridge) und Marchesa *Incisa* (Sassicaia).

Von € 32,-- für eine Verkostung mit mehr als 50 Weingütern aus dem Rheingau und den verschiedensten Regionen Portugals, über € 38,-- für ein umfangreiches Südafrika-Tasting an einem anderen Nachmittag reicht die Palette der Veranstaltungen und Preise hin zu einem Raritäten Lunch (4 Gänge) mit 12 Jahrgängen Champagne Dom Pérignon zwischen 1961 und 2005, 6 Weißwein-Raritäten (inkl. F.X. *Pichler*), 6 großartigen roten 1982ern Bordeaux und einem 1947er Sauternes zum Abschluss um € 890,--. Die Top-Veranstaltung dürfte aber der Raritäten-Lunch (auch 4 Gänge von *- und **-Michelin-Köchen) mit 20 Jahrgängen von Château Le Pin aus den Jahren 1983 bis 2004 nach Champagne Bollinger „La Grande Année“ um wohlfeile € 1.980,-- sein. Unbedingt zu erwähnen sind aber auch das fünfgängige Weltraritätendinner mit Jahrhundertweinen aus den 1930er und 1940er Jahren sowie Weltklasse-Rotweinen aus den USA (z.B. Dominus, Opus One), Spanien (Contador, Pingus) und Bordeaux (Latour, Lafleur, Margaux) um € 1.250,-- sowie eine Art Wiederholung des legendären „Paris-Tasting“ von 1976, in dem erstmals kalifornische Weiß- und Rotweine in einer Blindverkostung französische Weißweine (Burgund) und Rotweine (Bordeaux) schlagen konnten. Mit dabei um € 550,-- sind beim viergängigen Wine-Rarity-Lunch z.B. die 1995er von den Châteaux Montrose, Mouton-Rothschild, Lynch-Bages, Léoville-Las-Cases und Haut-Brion sowie die Top-Cabernets von Montelena, Phelps, Ridge, Caymus und Bacio Divino aus dem gleichen Jahr. Weitere Infos und Reservierungen unter www.kronenschloessen.de bzw. www.rheingau-gourmet-festival.de.

- **Mittwoch, 9. März 2016, 16:00 – 21:00 Uhr: Wiener Gemischter Satz DAC Präsentation**
Bereits zum dritten Mal findet die Wiener Gemischter Satz DAC Präsentation am 9. März im Festsaal des Wiener Rathauses statt.
Insgesamt 40 Winzerbetriebe offerieren 69 Weine bei der diesjährigen Verkostung. Die Rekordzahl an Weinen, die dieses Jahr eingereicht wurden, spiegelt das hervorragende Weinjahr wider. Trotz des letzten Hitzesommers mit Wüstentagen präsentieren die Wiener Winzer eine hervorragende Qualität und Vielfalt. Die Nachfrage nach dem Wiener Gemischten Satz DAC stieg in den letzten drei Jahren stark an. Inzwischen weist das Qualitätsprodukt eine Rebfläche von 151 Hektar auf und nimmt fast ein Drittel der bepflanzten Weißweinfläche in Wien ein.
Mittwoch, 9. März 2016, 16-21 Uhr (Einlass bis 20 Uhr), Fachpublikum, Presse 14-16 Uhr
Wiener Rathaus, Festsaal, Eingang nur über die Lichtenfelsgasse 2
Eintritt: € 14,-- / € 12,-- mit Online Gutschein auf www.wienerwein.at
- **Weinviertel DAC-Präsentationen**
 - Donnerstag, 17. März 2016 in Linz (Design Center, 15:00 – 20:00 Uhr),
 - Mittwoch, 6. April 2016 in Götzis (Kulturbühne Ambach, 15:00 – 20:00 Uhr) und
 - Donnerstag, 7. April 2016 in München (TonHalle in der Kultfabrik, 14:00 – 20:00 Uhr)
 Nähere Infos unter: www.weinvierteldac.at
- **Sonntag, 13. März, bis Dienstag, 15. März 2016: ProWein 2016 in Düsseldorf**
Die größte Weinmesse in Deutschland mit annähernd 5.000 Ausstellern aus ca. 50 Ländern, nahezu 50.000 Fachbesuchern aus 100 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern findet heuer bereits Mitte März in Düsseldorf statt. Drei Tage lang kann man sich jeweils von 10:00 – 19:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Infos, Fachbesucherregistrierung & Ticketts: www.prowein.de

- Freitag, 18. März 2016, 14:00 – 20:30 Uhr: **Tag des Steirischen Weines im MuseumsQuartier**
Erstverkostung des neuen Jahrgangs in Wien. Die Klassik-Weine des ausgezeichneten Jahrgangs 2015 sowie viele noch nicht gefüllte Lagenweine als Proben vom Fass oder Tank. Mit den STK-Winzern *Tement, E. & W. Polz, Gross, Neumeister, Sattler, Lackner-Tinnacher, E. Sabathi Maitz* u. v. a.
Infos auf www.weintage.at sowie auf Facebook: <https://www.facebook.com/weintage.at/>.
Kartenverkauf bei der Veranstaltung MQ/Ovalhalle € 18,--. Ab 19 Uhr € 12,--. Studenten € 12,--.
- Donnerstag, 31. März, bis Donnerstag, 14. April 2016: **wachau GOURMETfestival**
Die neunte Auflage des erfolgreichen wachau GOURMETfestival wird zum kulinarischen Meilenstein: Gourmetangebote für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Internationale Top-Küchenchefs kooperieren mit den zahlreichen, in der Region bestens verkanteten Topbetrieben. Infos & Tickets: www.wachau-gourmet-festival.at/programm.aspx
Ein paar Highlights gefällig? Gerne! Am Freitag, 1. April, und Samstag, 2. April, findet in der Dominikanerkirche in Krems wiederum die wie immer von VINARIA organisierte Spitzenmesse WEIN & GENUSS Krems statt, die alljährlich über 60 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint. Und die Verpflichtung von 3-Sterne-Koch Sven *Elverfeld* aus der VW-Stadt Wolfsburg als Stargast bei „Thomas *Dorfer* & friends“ am 11. April im Landhaus *Bacher* in Mautern gilt sicherlich als ein weiteres Highlight des Festivals. Unter dem Arbeitstitel „Portugal meets Wachau“ wird am 12. April die Sternegala der beiden besten Küchenchefs Portugals bestritten. Es sind dies die beiden Österreicher Dieter *Koschina* und Hans *Neuner*. In der Hofmeisterei präsentiert am 13. April eines der besten Piemonteser Weingüter, La Spinetta, seine besten Barbera, Barbaresco, Barolo & Co. Eigentümer und Winemaker Giorgio *Rivetti* bringt den 2-Sterne-Koch Cian Piero *Vivalda* als Gastkoch mit und kommentiert persönlich seine Weine. Das wahre „Signature“-Weinevent des Festivals findet allerdings am 8. April im Edelheurigen von Bernd Pulker in Rossatz statt, nämlich der von VINARIA präsentierte „Haut Brion Workshop“. Während der ganztägigen Veranstaltung (von 12:00 bis 24:00 Uhr) werden – weltweit einzigartig – 40 der besten Jahrgänge aus der Zeit von 1928 bis 2005 des Bordelaiser Kult-Châteaux Haut Brion verkostet!
- Freitag, 1. April 2016: **Weintour Weinviertel 2016 – Opening-Veranstaltungen**
 - Schloss Mailberg: Die Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie um 18.30 Uhr in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif! Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten. Die Winzer präsentieren passend zu den Gerichten ihre Weine. Musikalische Umrahmung mit „sax4you“. Preis: € 85,-- p.P.; weitere Infos & Anmeldung: www.weintour.at/opening-mailberg.
 - Eisenhuthaus Poysdorf: Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ab 18:00 Uhr ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der einzigartigen Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren 18 Weinviertler Winzer 90 Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-*Korschan*-Trio, Käsevariationen und Weinviertler Happen aus der Backstube Eisenhuthaus. Preis: € 13,-- p.P. im Vorverkauf, € 15,-- p.P. an der Abendkassa (inkl. Wein, exkl. Essen); weitere Infos & Anmeldung: www.weintour.at/opening-poysdorf.
 - Weinquartier & Weinbar Retz: Das Weinviertel glasweise & Rock The Kitchen! Um 19.30 Uhr startet die Weinbar-Küchenparty mit einem 10-Gänge-Menü im Glas, direkt abzuholen beim Küchenchef. Dazu werden die besten Weine aus der Vinothek von 15 Weinquartier-Winzern persönlich kommentiert und ausgeschenkt. Verkosten, Häferl gucken, plaudern und der Live-Musik lauschen! Preis: € 44,-- p.P. (inkl. Menü, Wein und Wasser); weitere Infos & Anmeldung: www.weintour.at/opening-retz.

- Samstag, 2. April, und Sonntag, 3. April 2016: **Weintour Weinviertel 2016**
Große Weinverkostung im Weinviertel! Eine Vielzahl an Weinstraßen-Winzern öffnet am 2. und 3. April 2016 von 10 bis 19 Uhr ihre Pforten und lädt zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. Ein Wochenende rund um die Weinkultur, das Erleben des Weinviertels im Frühling und den Genuss mit allen Sinnen. Pfeffrige Weine, gepflegte Wirtshauskultur, spannende Ausflugsziele und gemütliche Quartiere sorgen für ein genussvolles Wochenende. Infos: www.weintour.at.
- Samstag, 2. April, und Sonntag, 3. April 2016: **Jungweinschnuppern 2016 in Göttlesbrunn**
Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich jeweils zwischen 14:00 und 20:00 Uhr auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente. Der Kostbeitrag beläuft sich auf € 25,- pro Person für beide Tage, Erkennungsmarke bitte sichtbar tragen. Das Verkostungsheft ist ihr Wegweiser zu den teilnehmenden Winzerbetrieben. Weitere Infos: www.jungweinschnuppern.at.
- Dienstag, 5. April 2016, 08:45 Uhr – open end: **Weinforum Burgenland** (Vila Vita/Pamhagen)
„Frisch-fruchtig – reicht das? Wohin soll sich der österreichische Weinstil entwickeln?“
 - Was charakterisiert den österreichischen Weinstil?
 - Sucht der österreichische Weinliebhaber einen neuen Stil und gereifte Aromen?
 - Welche Rolle spielt die Kellertechnologie in der Interpretation der Weinstile?
 - Schwefel – Freund oder Feind des Winzers?
 - Stellt die Bio- und biodynamische Bewegung die moderne Vinifikation in Frage?
 - Können Handel und Gastronomie gereiften Weiß- und Rotwein verkaufen?
 - Wie hat sich der Ausbau der österreichischen Topweine in den letzten 10 Jahren verändert?
 Mit diesen und ähnlichen Fragen zum österreichischen Weinstil setzen sich nationale und internationale Experten in Analysen, Vorträgen und Diskussionen kritisch auseinander. So werden zu Beginn Stabilisierungsmöglichkeiten und Aromen im Wein wissenschaftlich auf Basis der Erkenntnisse der Aromaforschung analysiert. Im Anschluss daran werden der biodynamische Weinbau und hier insbesondere die Rolle des Schwefels näher beleuchtet. Danach wird in einer „Winzerrunde“ diskutiert, wie sich in den Betrieben Weingartenarbeit, Vinifikation und Weinstilistik über die letzten 15 Jahre verändert haben. In der Folge wird der österreichische Weinstil aus internationaler Sicht analysiert und abschließend steht die Bedeutung des Weinstils für den Weinhandel und die Gastronomie zur Diskussion. Weinverkostungen veranschaulichen die einzelnen Ausführungen und Diskussionen geben dem Auditorium die Möglichkeit der Interaktion. Tagungsgebühr: € 150,- exkl. USt. (inkl. Weinverkostung, Kaffeepausen, Mittagessen, Buffet, Big Bottle Party, Getränke). Weitere Infos: www.weinforum-burgenland.at.
- Sonntag, 10. April, bis Mittwoch, 13. April 2016: **50. VinItaly 2016 in Verona**
Eine unglaublich große Auswahl an weißen, roten, rosé und Schaumweinen drücken die Vielfalt des italienischen Weinbaus aus. Zusammen mit den internationalen Ausstellern bei VinItalys „Vininternational“ entsteht ein wahres Weinfest bei der 50. Ausgabe der Weinmesse in Verona. Für das diese jährige „goldene Jubiläum“ werden wieder über 4000 Aussteller aus Italien und allen Ecken der Welt erwartet. Weitere Infos unter www.vinitaly.com bzw. vinality@veronafiore.it.
- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 6“: Nadine Schüller, Weingut Schüller, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. April, bis Freitag, 15. April 2016: **ProWein ASIA 2016 in Singapur**
Die Premiere der ProWine ASIA 2016 kann mit starker internationaler Beteiligung von weltweit bekannten Wein- und Spirituosen-Herstellern, Händlern und Industrievertretern aufwarten, die alle bei der Singapore Expo vom 12. – 15. April 2016 zusammenkommen werden. Als wichtigste

Messe ihrer Art in Südostasien wird die Veranstaltung erstmals zeitgleich mit der 20. Ausgabe der FHA2016 (Food&HotelAsia2016) laufen.

Bis jetzt hat die ProWine ASIA 2016 viel Zuspruch von sowohl internationalen Gemeinschaftsbeteiligungen als auch von Einzelausstellern aus 17 Ländern und Regionen wie Argentinien, Australien, Chile, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Japan, Kanada, Österreich, Portugal, Russland, Singapur, Spanien, Südafrika, Ungarn und den Vereinigten Staaten verbuchen können. Weitere Infos: www.prowineasia.com.

- **Samstag, 16. April 2016, 14:00 – 20:00 Uhr: Offene Kellertür Tattendorf**
Am Samstag, den 16. April 2016, laden die Tattendorfer Winzer von 14 bis 20 Uhr zur Verkostung der aktuellen Jahrgänge ein.
Eintritt: € 20,-- (inkl. 10-Euro-Einkaufsgutschein, inkl. persönlichem Verkostungsglas)
Ab 20 Uhr: „Big Bottle Party“ im Rahofer Bräu, Eintritt: € 10,--
Weine der Tattendorfer Winzer aus Großflaschen und Sound von DJ Bootsy
- **Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- **Mittwoch, 25. Mai, bis Sonntag, 29. Mai 2016: Weinfestival Thermenregion**
Die Events des diesjährigen Weinfestivals in chronologischer Reihenfolge:
 - Mittwoch, 25. Mai 2016: BIG BOTTLE PARTY – Weingenuss im XL-Format im Casino Baden von 19:30 bis 23:00 Uhr
 - Donnerstag, 26. Mai 2016: WEIN IM PARK – 50 Winzer, 300 Weine im Badener Kurpark (bei Schlechtwetter im Festsaal des Casino Baden) von 15:00 bis 20:00 Uhr
 - Freitag, 27. Mai 2016: THERMENREGION À LA CARTE – Degustationsmenü im Klostergasthaus Thallern und „Fingerfood & Kino“ im Jedermann (Hotel Herzoghof, Baden)
 - Samstag, 28. Mai 2016: RIEDENWANDERUNGEN – Winzer führen in Baden, Bad Vöslau und Gumpoldskirchen durch die Weingärten
 - Samstag, 28. Mai 2016: WEINKAUFSAMSTAG – Winzer öffnen von 14:00 bis 18:00 Uhr zum günstigen Ab-Hof-Verkauf ihre Türen
 - Samstag, 28. Mai 2016: SORTENSIEGER-PARTY „Thermenregion hebt ab“ – Sortensieger-Präsentation am Starflight Hangar (Flughafen Bad Vöslau), 19:00 bis 23:00 Uhr – DAS NEUE HIGHLIGHT!
 - Sonntag, 29. Mai 2016: MASTERCLASS & KLOSTERBRUNCH - Zwei Masterclasses (09:30 bis 13:00 Uhr) mit anschließendem Klosterbrunch (ab 12:30 Uhr) am Freigut Thallern
 Weitere Infos, Preise und Anmeldung unter www.weinfestival.at.
- **Samstag, 4. Juni 2016, bis Montag, 6. Juni 2016: VieVinum 2016 (Hofburg/Wien)**
10. Jubiläum der bedeutendsten Weinmesse Österreichs mit den besten Winzern aus Österreich und der ganzen Welt.
Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz
Zeit: Samstag, 4. Juni bis Montag, 6. Juni 2016, täglich von 12 bis 18 Uhr
Fachbesucher & Presse: täglich von 9 bis 18 Uhr – Weitere Infos: www.vievinum.at
Eintritt: Vorverkauf € 30,-- (www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1)
Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,- – Tageskarte € 40,- – Dauerkarte € 70,-

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 2016 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 2016 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. 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 *Jezeck*

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 zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. 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@winzerkrams.at
www.winzerkrams.at



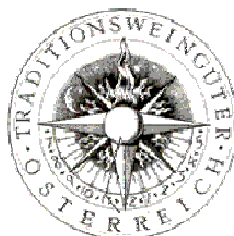
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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