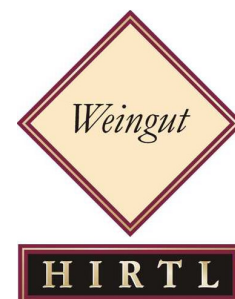


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_10

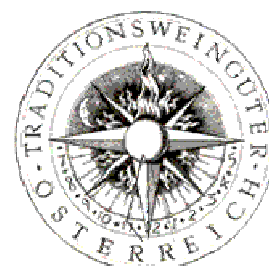
19. MAI 2016

Die Themen:

- Gemischter Satz und Hausverstand – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- (Fast) Kein Newsletter ohne Uhdler..... 2
- Frostschäden 2016
 - (1): Steirische Agrarkammer rechnet mit 213 Mio. Euro..... 2
 - (2): Frostbekämpfung in der Thermenregion 3
- Carnuntum News: Tradition trifft Innovation im Weingut *Glatzer* 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Roboter sollen Arbeit der Winzer erleichtern..... 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Italiens Weinsektor legte 2015 beim Export fast 5 % zu 5
- SCHLOSSQUADRAT-TROPHY geht an Nadine *Schüller*, Weinviertel 6
- Die Wein-TV-Tipps für das letzte Mai-Drittel 6
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 12



glatzer
barnuntum



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

***) Gemischter Satz und Hausverstand – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Wir leben in einer Zeit der Spezialisierung. Die Fachgebiete werden „schmäler“ und erfordern Spezialisten für jeden kleinen Bereich. Das Beispiel für je einen Facharzt der linken und rechten Niere wird immer mehr zur Realität. Der Hausverstand und das dafür erforderliche Allgemeinwissen verkümmern. Der Trend zum sortenreinen Wein, der speziellen Region, des charakteristischen Jahrganges und der Riede gehen in diese Richtung. Es gibt bereits Winzer, die uns erklären wollen, dass ein Riesling diesseits und jenseits eines Ackerweges merkbare Unterschiede aufweist. Dagegen stemmt sich der gemischte Satz. Er ist für mich ein Vertreter des Hausverstands im Weinbau. Aus dem Wissen der Väter und Großväter entstanden, durch die Söhne und Töchter liebevoll gepflegt – und hoffentlich nicht gerodet – entsteht ein trinkfreudiger und harmonischer Wein. Die zahlreichen und zum Teil unbekannteren Rebsorten ergeben eine Mischung aus Duft und Geschmack, die reinsortige Weine niemals erreichen werden. Der gemischte Satz, ein Wein des Hausverstandes! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Guter Wein hat diesen Lohn,
dass man lange red't davon.“

(Sprichwort)

***) (Fast) Kein Newsletter ohne Uhudler**

Zu einer Rettungsaktion für den Uhudler hat in der KW20 der Nationalrat angesetzt. Mit der gegen die NEOS beschlossenen Novelle zum Weingesetz werden Weine aus Direktträgerrebsorten, aus denen die regionale Spezialität hergestellt wird, vom Weinbereich in den Obstweibereich transferiert. Damit wird es der Uhudlerregion im Südburgenland ermöglicht, eine geschützte Ursprungsbezeichnung zu beantragen.

Nach den entsprechenden EU-Bestimmungen war der Uhudler nur befristet zugelassen. Trotz der Übertragung in den Obstweibereich bleiben nun die Vorschriften für Wein – önologisches Verfahren, Kellerbuch, Kataster – aber aufrecht.

***) Frostschäden 2016 (1): Steirische Agrarkammer rechnet mit 213 Mio. Euro**

Der bisherige Gesamtschaden durch Frost, aber auch Schnee Ende April liegt laut Landwirtschaftskammer Steiermark bei rund 213 Mio. Euro. Präsident Franz *Titschenbacher* ersuchte am Mittwoch „die Landes- und Bundesregierung um ein umfassendes Hilfspaket“. In den Schäden sind Ertragsausfall, Kosten für den Wiederaufbau heuer, für Neupflanzung von Obstanlagen sowie für z. B. Hagelschutznetze enthalten. Ein Teil der Ausfälle bei Kulturen war auch durch Hochwasser nach dem Frost bedingt. Die Schadensflächen umfassten mehr als 30.000 ha. Fast alle der 62 in der Steiermark angebauten Kultursorten sind betroffen.

Die größten Schäden liegen im Obst- und Weinbau, aber auch der Ackerbau, der Gemüse- und Baumschulbereich und teils Grünland sind geschädigt. Beim Wein wurde von den rund 4.500 ha Rebfläche auf mehr als 4.400 ha ein Schädigungsgrad von über 90 % gemeldet. Die steirischen Weinbauern werden voraussichtlich bestenfalls eine Miniernte einfahren, die massive und langjährige Auswirkungen auf die Weinvermarktung haben werden. Man hoffe, dass die noch gesunden Beiaugen der Rebstöcke geringe Traubenmengen tragen können.

In diesem Zusammenhang verlangte der Kammerpräsident eine Änderung des Buschenschank-Gesetzes. Dadurch soll bei einem Ertragsausfall der Zukauf von Trauben – zeitlich begrenzt auf zwei Jahre – aus anderen Bundesländern ermöglicht werden. *Titschenbacher* wiederholte auch die Forderungen nach u.a. einer Entlastung bei den Sozialversicherungsbeiträgen, eine Steuerentlastung beim

Diesel, eine Arbeitsstiftung für Beschäftigte in Obst- und Weinbaubetrieben sowie Unterstützung aus dem Katastrophenfonds.

*) Frostschäden 2016 (2): Frostbekämpfung in der Thermenregion



Außergewöhnliche Situationen erfordern außergewöhnliche Maßnahmen. So auch in der letzten April Woche dieses Jahres. In einer im wahrsten Sinne Nacht & Nebel - Aktion rückten wir Anfang der letzten Woche aus um unsere Weingärten von dem plötzlichen Temperaturabfall zu schützen. Zum ersten Mal seit 1956 war der Temperaturabfall nach dem Austrieb so intensiv, dass systematisches Frostheizen in den Weingärten unerlässlich war. Es verhinderte, dass die Temperaturen in der Nacht zu tief sanken. Rauchstellen wurden gezielt um die Weingärten platziert.

Um Mitternacht wurden die Rauchstellen entlang der Weingärten entzündet um bis zum Absinken der Temperatur auf 0°C eine flächendeckende Rauchdecke zu bilden. Diese Rauchdecke verhindert das Ausstrahlen der Bodenwärme und somit ein Abkühlen der Luft in Bodennähe - sogenannten Strahlungsfrost. Strahlungsfrost entsteht, bei klarem Nachthimmel, wenn die Temperatur über längere Zeit - wie in der letzten April-Woche mehrere Stunden in der Nacht - absinkt. Verheizt wurden ausschließlich Naturmaterialien wie Stroh, gerodete Rebstöcke und Tiermist.



Zusätzlich wurde in den Morgenstunden die Unterstützung durch Hubschrauber in Anspruch genommen. Beim Aufsteigen des Hubschraubers zeigte sich die eindrucksvolle Rauchdecke, die sich schützend über unsere Weingärten gelegt hat.

Um 05.00 Uhr wurden die Hubschrauber gestartet um am kältesten Zeitpunkt - bei Sonnenaufgang den größten Effekt zu erzielen. Die Temperaturen bei Sonnenaufgang um ca. 05.45 Uhr in der letzten Woche sanken auf bis zu -3,5°C ab.

Durch das Überfliegen der Weingärten wurde die wärmere Luft in der Höhe und der Rauch nach unten gedrückt und mit der kalten Luft am Boden vermischt, wodurch ein Temperaturanstieg von bis zu 2°C erreicht werden konnte. Systematisch wurden die Weingärten mehrmals auf unterschiedlichen Höhen überflogen um eine optimale Verwirbelung der Luftschichten zu erzielen.



Sichtlich erschöpft standen wir unserem Hubschrauberpiloten als Navigator zur Seite, damit zur richtigen Zeit am richtigen Ort die Luft erwärmt wurde. Mehrere Messstationen in den verschiedenen Lagen gaben Aufschluss darüber, wo der Einsatz des Hubschraubers in den frühen Morgenstunden am notwendigsten war. Ständiger Kontakt zwischen den Winzern bei den Messstationen am Boden und dem Navigator im Hubschrauber ermöglichte uns die kälteren Lagen intensiver zu überfliegen.

Nach dem Sonnenaufgang, wurden die Rauchstellen mit Wasser abgelöscht um zusätzliche Rauchbelästigung unter Tags zu vermeiden. Positiver Nebeneffekt des Fliegens - ein so gut wie rauchfreies Teesdorf am Morgen. Hier sieht man die sichtbaren Auswirkungen des Frostes auf die Rebstöcke, die leider nicht verhindert, aber durch den Einsatz der Winzer und Ihrer Helfer im Rahmen gehalten werden konnten. Auch hier nochmal ein herzliches Danke!



Mehr Fotos zur Frostbekämpfung 2016 finden Sie im gleichnamigen Fotoalbum auf www.facebook.com/WeingutJohannGisperg.

Quelle: Entnommen aus dem Mai-Newsletter des Weinguts Johann *Gisperg*, Teesdorf (Thermenregion)

*) Carnuntum News: Tradition trifft Innovation im Weingut Glatzer



Mit der ersten Ernte im Jahr 1987 des Zweigelt „Dornenvogel“ startete die Erfolgsgeschichte des heute knapp 55 ha umfassenden Weinguts von Walter *Glatzer*. Bereits in vierter Generation leitet er den landwirtschaftlichen Betrieb, hat sich mehr und mehr auf Wein konzentriert und ist so bis zum heutigen Tag

zum Herren über gut 270.000 Rebstöcke geworden. Daraus werden in einem „normalen“ Jahr etwa 300.000 kg Trauben gewonnen, die sich in ca. 250.000 Flaschen Wein verwandeln lassen.

In den vergangenen zweieinhalb Jahrzehnten hat sich das Weingut zum Qualitätsweingut entwickelt und Walter *Glatzer* wollte, dass diese Qualität nicht erst erkennbar wird, wenn die Flasche geöffnet und der Inhalt verkostet wird. So wurde aus alt neu gemacht und ein außergewöhnliches Etikett – passend zum außergewöhnlichen Wein – geschaffen.

Der Winzer höchstpersönlich meint zur Frage nach dem Design: „Das neue Konzept baut auf Geschichten. So erzählt die markante Form des ‚g‘ – als ‚karolingische Minuskel‘ – die Geschichte vom Ursprung des Weins in Carnuntum, das bereits die alten Römer aufgrund der klimatisch begünstigten Lage östlich von Wien als Weinbaugebiet schätzten. Sie legten damit den Grundstein für die heutige vinophile Hochblüte. Die lateinische Schrift, die uns ja heute noch begleitet, wurde im 8. Jahrhundert um die sogenannte ‚karolingische Minuskel‘ erweitert und verbessert. Dieser Ansatz – die Idee der traditionsbewussten Qualitätssteigerung – zeichnet auch die *Glatzer* Weine aus. Die Qualität bleibt also beim Alten, der Auftritt ist neu. Und ein



bissl Geschichtsunterricht ist auch noch dabei.“

Und die ersten Stellungnahmen zu diesem erneuerten Auftritt treffen auch bereits ein! So hört man von Hans *Reisetbauer*, einem der besten Destillate-Erzeuger Österreichs, „Jetzt passt die Verpackung zum Inhalt“. Aus den USA, genauer von *Skurnik Wines*, einem der bedeutendsten Importeure österreichischer Spitzenweine auf der anderen Seite des großen Teiches, wird verlautet: „Das wahrscheinlich schönste Etikett des Jahres!“.

Drei Weine sind es derzeit aus dem großartigen Jahrgang 2015, die in der neuen Ausstattung auf den Markt kommen: Der Sauvignon Blanc Schüttenberg, der Chardonnay Kräften (siehe Bild oben) und der Rosé (siehe Bild links). Alle drei präsentieren sich schon jetzt als äußerst charaktervolle Exemplare des Jahrgangs und von überzeugender Qualität! (bbj)

*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Roboter sollen Arbeit der Winzer erleichtern

Geht es nach Hans-Peter *Schwarz*, bekommen deutsche Winzer bald Begleitung bei ihrer Arbeit. Ob Drohnen oder Roboterfahrzeuge – aus Sicht des Agrarprofessors der Hochschule Geisenheim in Hessen führt an einer massiven technischen Unterstützung im Weinbau kein Weg vorbei. Noch sind Roboter mehr oder minder in der Entwicklungsphase, und auch Kameras an Minifliegern sind kaum präsent in deutschen Weinbieten. Doch *Schwarz* ist sicher, der Robotik gehört die Zukunft. „Das Potenzial ist groß“, sagte *Schwarz* kürzlich bei einer Präsentation der Technik auf einem Weinberg in Stuttgart.

Die Idee ist simpel: Der Weinbau ist nicht nur eine großteils händische Arbeit mit hohem Personaleinsatz, sondern auch sehr witterungsabhängig. Läuft es schlecht, vertrocknen die Trauben oder Pilz- und Schädlingsbefall verderben die Ernte. Um solche Gefahren abzuschätzen, machen die Winzer bisher Stichproben – sie schneiden Blätter ab oder begutachten einige Rebstöcke mit dem bloßen Auge.

Künftig könnte solche Arbeit teilweise per Knopfdruck erfolgen. Der Roboter *Phenobot* beispielsweise fährt automatisch programmiert an Pflanzen vorbei und macht dabei Aufnahmen. Bisher wird

das Gefährt nur zu Züchtungszwecken genutzt, möglich ist der Einsatz laut Professor *Schwarz* aber auch in normalen Betrieben. Aus der Größe der Beeren und der Farbe könne der beste Erntezeitpunkt erkannt werden.

Der ebenfalls von der Hochschule Geisenheim mitentwickelte Roboter *Geisi* wiederum kommt in Steillagen zum Einsatz. Der *Geisi* ist ein raupenähnliches Gefährt mit stacheligen Ketten, welche den Boden auflockern und zum Versprühen von Pflanzenschutzmitteln benutzt werden kann. Auch der Abtransport von geernteten Trauben ist möglich. Denn die Weinlese an den steilen Hängen ist nicht nur anstrengend, sondern auch gefährlich. „Jährlich stirbt in deutschen Steillagen im Schnitt ein Mensch“, sagt Fachmann *Schwarz*. Häufig reißen Stricke, an denen die Erntehelfer abgesichert waren. Der *Geisi*, so *Schwarz*, könne die Lese sicherer machen. Derzeit sind *Schwarz* und Kollegen noch daran, den Roboter rein elektrisch betreiben zu können, bis 2018 soll das klappen – danach könnte das Gefährt auf den breiten Markt kommen.

Die Preisfrage dürfte der Knackpunkt sein, ob Robotik im großen Stil von der Weinbranche angenommen wird. Roboter *Geisi* sollte nicht mehr kosten als konventionelle Fahrzeuge, die bisher mit Menschen am Steuer die Aufgaben erledigten – also etwa 150.000 Euro, so *Schwarz*. Manuel *Becker* von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau im schwäbischen Weinsberg ist der Mann für die Lüfte – er steuert Drohnen, um deren Möglichkeiten im Weinbau zu erkunden. Das Wort Drohne hört er ungern – das klinge so negativ. „Multicopter“ sei besser, so *Becker*. Ähnliche Fluggeräte sind längst für jedermann in großen Technikmärkten zu haben, für *Becker* geht es nun vor allem um die Aufrüstung solcher Flieger mit Sensoren und Software zur Auswertung von Fotos. Kostenpunkt für eine Weinbau-Drohne: Etwa 4.000 Euro. Auch hier ist man eher noch in der Findungsphase.

Die Fluggeräte können beispielsweise „Trockenstress“ erkennen, wenn also Trockenheit den Reben zusetzt – verhindert man dies, ist das gut für die Qualität der Trauben. Bei der Stuttgarter Präsentation stand neben *Becker* auch Professor *Schwarz*, dieser nickte. „Das muss das Endziel sein: die Steigerung der Weinqualität“, sagte *Schwarz*. Allerdings hat die Technik noch ihre Grenzen, wie bei der Vorführung deutlich wurde: Als es leicht nieselte, konnte der *Phenobot* nicht wie vorgesehen im Weinberg vorgeführt werden – nur ein kleiner Schlepper mit menschlichem Fahrer am Steuer und GPS-gesteuerter Saatgut-Automatikfunktion konnte raus. Auch die Multicopter-Fluggeräte durften nicht ins Freie, nur in einer Halle wurde ein kleines Exemplar vorgeführt. Ohne Erfolg: Es flog etwas zu hoch, stieß gegen die Decke, stürzte zu Boden und brach auseinander.

„Durch die Robotertechnik sparen wir Arbeitsstunden, sie hilft, die Arbeiten exakter und beim Pflanzenschutz Einsparungen zu machen“, sagt Norbert *Weber*, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes. Das könne „eine wesentliche Verbesserung für die Effizienz im Weinbau“ sein. Etwas skeptisch war der Winzer vom badischen Kaiserstuhl dennoch. Als Wissenschaftler *Schwarz* davon schwärmte, wie anhand der durch Roboter-Fotos erkannten Beerengröße das Gewicht und der spätere Weinlese-Ertrag abgeschätzt werden könne, sagte *Weber* trocken: „Winzer können das selber mit ihren Augen.“ Und fügte dann hastig hinzu: „Aber technische Hilfe ist immer gut.“

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

Italiens Weinsektor legte 2015 beim Export fast 5 % zu

Italiens Winzer segeln auf Wachstumskurs. Trotz einer schweren Konsumkrise auf dem Heimmarkt feierte der Weinsektor 2015 ein Plus beim Export von 4,8 %. Wein im Wert von 5,5 Mrd. Euro wurde im vergangenen Jahr verkauft, was 21 Mio. hl entspricht. Allein in den USA stiegen die Weinausfuhren um 13,8 % auf 1,2 Mrd. Euro. In Deutschland wurde ein Plus von 4,6 % und in Großbritannien von – sage und schreibe – 45,7 % gemeldet.

Besonders gefragt sind die Spumanti, die ein Exportplus von 28 % auf 194 Mio. Euro verzeichneten. 512.000 hl Spumante wurden im vergangenen Jahr exportiert. Die wichtigsten Absatzmärkte waren Deutschland und Großbritannien.

*) SCHLOSSQUADRAT-TROPHY geht an Nadine Schüller, Weinviertel

Am 10. Mai 2016 tummelten sich rund 300 Weinfans im idyllischen Innenhof des Restaurant *Gergely's* in Wien. 6 ausgewählte Jungwinzer aus Österreich präsentierten ihre besten Weine beim Finale. Eine hochkarätige Fachjury und das anwesende Publikum wählten ihren Favoriten. Überreicht wurde die Trophy von ÖWM-Chef Willi *Klinger* und Jürgen *Geyer* (GF Schlossquadrat). Die Förderung für junge Winzer wurde 2009 in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein initiiert.

Eine kleine Premiere gab es beim diesjährigen Finale der Schlossquadrat Trophy auch noch: Erstmals wurde eine junge Winzerin zum „Winzertalent des Jahres“ gekürt. „Ich freue mich riesig über die Trophy! Das ist eine große Auszeichnung und zeigt, was man als Frau im Weinbusiness erreichen kann“, freut sich Nadine *Schüller* (25 Jahre) aus dem Weinviertel. Die Nachwuchswinzerin führt das Weingut in Pillersdorf gemeinsam mit ihrer Schwester Kerstin und ihrer Mutter Helga. Beim Finale konnten ihr Grüner Veltliner Hinterleiten Weinviertel DAC und der



Erstmals gewinnt eine Winzerin die Schlossquadrat-Trophy: Der sympathischen Niederösterreicherin Nadine *Schüller* aus dem Weinviertel gratulieren ÖWM-Chef Willi *Klinger* und Jürgen *Geyer*. © Max Hammel

Weißburgunder überzeugen. „Mit unseren Weinen möchte ich ein Lächeln ins Gesicht zaubern“, so die Philosophie der „Winzerin mit Liebe zum Detail“. Inmitten eines der schönsten Flecken des Weinviertels im niederösterreichischen Pillersdorf, nahe der Weinstadt Retz bewirtschaften die drei Winzerinnen 15 ha. Die wichtigsten Sorten sind Grüner Veltliner, Zweigelt, Riesling, Welschriesling und Chardonnay.

*) Die Wein-TV-Tipps für das letzte Mai-Drittel

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

- Freitag, 20. Mai, 18:25 Uhr | arte
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier* – Teil 4: Vom Roussillon ins Bordelais
In Saint-Arnac im Roussillon treffen die beiden Weinreisenden Joseph *Parcé*, den Sohn von Marc *Parcé*, der sich hier sein eigenes Weingut aufgebaut hat und die Familientradition fortführt. Für den Winzer Fabien *Jouves* aus Trespoux-Rassiels ist der biodynamischen Anbau Lebensphilosophie und spielt nicht nur eine wichtige Rolle für das Leben der Pflanzen, sondern ebenso für den Menschen und seine Umwelt.
Die letzte Station dieser Reiseetappe führt Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* nach Saint-Ferme. Hier treffen sie den Winzer und Liebhaber zeitgenössischer Kunst Arnaud *de Raignac*, der in Frankreichs größter und bekanntester Weinregion ansässig ist, dem Bordelais.
- Freitag, 20. Mai, 19:30 Uhr | arte
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier* – Teil 5: Von der Loire ins Elsass
Auf ihrer letzten Etappe durch die berühmten Weinanbaugebiete Frankreichs, die sie von der Loire zurück ins Elsass führt, treffen Joachim *Król* und Vincent *Moissonnier* in der idyllisch am Ufer der Loire gelegenen Gemeinde Savennières Eric *Morgat*. Er kultiviert nur eine einzige Rebsorte, die Chenin-Traube.

Die nächste Station des deutschen Schauspielers und des französischen Restaurantbesitzers ist Saint-Bris-le-Vineux in Burgund. Hier leben und arbeiten die Winzer Guilhem und Jean-Hugues *Goisot*.

Schließlich entdecken sie den besonderen Champagner von Anselme *Selosse*. Der Winzer hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Schwankungen der Natur so präzise wie möglich in die Flaschen zu bringen. Das Ergebnis sind höchst individuelle Champagner mit markantem Charakter, die nur in kleinster Menge produziert werden können.

- Samstag, 21. Mai, 14:30 Uhr | 3sat
Reisewege Champagne
Die Champagne, das sind endlose Weingärten, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügellandschaften.
- Samstag, 21. Mai, 18:00 Uhr | ORF III
Warum Wein: Im Keller (2/7)
Öffentlich gehört Thomas *Maurer* seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. „Warum Wein“ ist der Versuch, diese faszinierte Begeigerungsfähigkeit zu teilen und weiterzugeben. Im pointierten Gespräch mit Koryphäen aus der Welt des Weins, Winzern und Sommelier, Köchen und Biologen, Marketingfachleuten und Suchtforschern entsteht ein kaleidoskopischer Blick auf das Thema. Grundlagen, Entwicklungen, Stile, Intentionen und – ja – weltanschaulichen Konflikte der Weinwelt werden in einer Weise behandelt, die, so *Maurer*: „Für totale Laien hoffentlich verständlich und für die Auskenner hoffentlich trotzdem nicht fad ist.“
Was hat es mit der „Modernen Kellertechnik“ auf sich? Sind die Weine dadurch in den letzten Jahrzehnten besser geworden? Oder nur berechenbarer? Kann man im Keller noch etwas retten, was im Garten schiefgegangen ist? Und wer ist eigentlich der Chef: Wein oder Winzer? Thomas *Maurer* fragt, und Leute, die es wissen, sich aber natürlich nicht einig sind, geben Antworten.
- Sonntag, 22. Mai, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Spuren im Stein – Die Geschichte des Saarlands
Um das Städtchen Perl wachsen die Weine der Region überwiegend auf den dort anstehenden Muschelkalkböden. Mit dem Winzer *Ollinger* geht der Filmautor dem Wein auf den Grund und findet sich in den alten Schichten aus der Zeit des Trias wieder.
- Sonntag, 22. Mai, 21:45 Uhr | Phoenix
Mein Ausland: China – Großer Wandel, kleine Träume
China ist im Umbruch – die Gesellschaft, die Wirtschaft, alles verändert sich in einem atemberaubenden Tempo. Und in der Provinz Ningxia sitzen chinesische Winzerpioniere, die fest daran glauben, dass Chinas riesige Mittelschicht immer stärker auf den Geschmack von guten Weinen kommen wird. Aber auch hinter den bekannten Anbaugebieten im Ausland wollen sie sich mit ihren Ningxia-Weinen nicht verstecken.
- Montag, 23. Mai, 18:25 Uhr | arte
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier* – Teil 1: Vom Elsass ins Burgund
Der Schauspieler Joachim *Król* und der Restaurantbesitzer Vincent *Moissonnier* begeben sich auf eine Entdeckungsreise in die landschaftlich schönsten Weinregionen Frankreichs. In der fünfteiligen Dokumentationsreihe erkunden sie die Geheimnisse der Weinherstellung von zehn ganz besonderen Winzern, die die besten Weine der Welt machen.
- Dienstag, 24. Mai, 18:25 Uhr | arte
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier* – Teil 2: Von der Rhône in die Provence

- Mittwoch, 25. Mai, 18:25 Uhr | arte
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier* – Teil 3: Vom Languedoc ins Roussillon
- Donnerstag, 26. Mai, 18:25 Uhr | arte
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier* – Teil 4: Vom Roussillon ins Bordelais
- Freitag, 27. Mai, 18:25 Uhr | arte
10 Winzer, Joachim *Król* und der *Moissonnier* – Teil 5: Von der Loire ins Elsass
- Samstag, 28. Mai, 03:20 Uhr | ARD-alpha
Burgund – Macht und Geist
Fast schon mediterran präsentiert sich die Landschaft südlich von Dijon, mit niedrigen Hausdächern in kleinen Dörfern. Eine exzellenten Weingegend ist sie, die Chardonnay-Trauben sind weithin berühmt und die Feste der Weinbrüderschaften berüchtigt. In Clos de Vougeot haben die Zisterzienser schon im 12. Jahrhundert Wein gepresst, im nahe gelegenen Citeaux ist der Ursprung dieses Ordens, dem auch Bayern die Kultivierung ganzer Landstriche verdankt.
- Montag, 30. Mai, 14:10 Uhr | 3sat
unterwegs – Kroatien: Wein, Winnetou und Meeresbuchten
Kroatien erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom: Lauschige Meeresbuchten, Weinberge, große Wälder, Seen und kulturhistorisch wertvolle Bauten sind dafür verantwortlich.
- Dienstag, 31. Mai, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen
Mit dem Zug durch den Norden Argentiniens
Unbedingt empfehlenswert ist der Besuch des Weingutes Colomé mit dem höchsten Weinanbau der Welt. Hier kann man einen Malbec verkosten, der vor über 160 Jahren von Frankreich nach Argentinien verpflanzt wurde. Ebenfalls einzigartig und ungewöhnlich in Colomé: ein Museum, das hier eigens für den amerikanischen Künstler James *Turrell* errichtet wurde.

*) Termine – Termine – Termine

- 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 Flughafen Bad Vöslau, 19:00 bis 23:00 Uhr – Das neue Highlight!
Die prämierten Weine werden zwischen Flugzeugen am Flughafen Bad Vöslau verkostet. Dazu gibt es hippes Essen aus der Streetfood-Küche. In Kooperation mit dem Starflight Hangar werden Schnupperflüge angeboten (www.starflight.at).
 - 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.

- **Donnerstag, 26. Mai, bis Sonntag, 5. Juni 2016: 47. Retzer Weinwoche 2016**
Bereits zum 47. Mal fällt heuer zu Fronleichnam der Startschuss für die Retzer Weinwoche! Die besten Winzer der Region stehen jetzt schon fest.
Das Spektakel rund um den Wein findet von 26. Mai bis 5. Juni statt. Dann verwandelt sich der sonst so ruhige Sparkassengarten für neun Tage in ein traumhaftes Festgelände. Für Weinliebhaber ein Fixpunkt im Terminkalender, denn hier trifft sich alles, was Rang und Namen hat, um den Wein zu huldigen und mit Gleichgesinnten zu philosophieren. 700 Weine aus dem westlichen Weinviertel können verkostet werden, während man gemütlich von einem Weinstand zum nächsten schlendert. Die feierliche Eröffnung am 26. Mai ist einer der Höhepunkte des Festes. Im Beisein von zahlreichen Ehrengästen aus Kultur, Politik und Wirtschaft werden die Top-Winzer der Region und natürlich auch der Winzer des Jahres geehrt.
Die Top 10 Weingüter der 47. Retzer Weinwoche:
 1. Weingut Elfriede & Josef *Heinzl*, Deinzendorf (Winzer des Jahres)
 2. Weingut Markus *Laurer*, Deinzendorf
 3. Weingut Wolfgang & Leopold *Hagn*, Mailberg
 4. Winzerfamilie Franz *Seidl*, Unterretzbach
 5. Weinbau Andreas *Urban*, Wullersdorf
 6. Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach
 7. Weinbau u. Heuriger *Winter*, Unterretzbach
 8. Weingut Johannes *Autrieth*, Hadres
 9. Weingut Phillip *Zull*, Schrattenthal
 10. Weingut Johann *Berger*, RöschitzDer diesjährige „Winzer des Jahres“ ist das Weingut *Heinzl* aus Deinzendorf. Seit vielen Jahren „mischen sie vorne mit“ und heuer hat es endlich geklappt mit dem ersten Platz. Mit ihrem Weinviertel DAC Classic 2015 haben sich Elfriede und Sepp *Heinzl* auch noch den Titel „Weinviertel DAC-Champion“ gesichert. Er ging als bester von etwa 170 eingereichten Weinviertel DAC hervor. Infos unter www.retzer-weinwoche.at.
- **Freitag, 27. Mai, bis Samstag, 28. Mai 2016: Lutzmannsburger Weinblüten-Wanderung**
Entdecken Sie jeweils ab 14:00 Uhr bis Einbruch der Dunkelheit die ganze Vielfalt der Lutzmannsburger Weine von den 9 teilnehmenden Winzerfamilien und genießen Sie ein kulinarisches und unterhaltsames Rahmenprogramm für jedes Alter und jeden Geschmack: inmitten der blühenden Weinreben am Lutzmannsburger Hochplateau! Die Gesamtlänge der Weinblüten-Wanderung beträgt 2,3 km.
Am Sonntag, 29. Mai, gibt's ab 9:00 Uhr den Weinfrühschoppen beim Aussichtshügel und die große ORF Burgenland Tour in Lutzmannsburg mit Start und Ziel vor dem Landgasthof *Pacher*.
- **Donnerstag, 2. Juni, bis Freitag, 3. Juni 2016: Symposium zur Geschichte der Weinbereitung**
Im Vorfeld zur 10. VieVinum und anlässlich des 20jährigen Jubiläums von Michael *Moosbrugger* als verantwortlicher Leiter des Weinguts Schloss Gobelsburg findet ein wahrlich einmaliges Symposium samt anschließender Jubiläumsfeier statt.
Das Thema dieses Symposiums lautet „Die Weinstile des 19. Jahrhunderts und ihre Bedeutung für die heutige Zeit“, die Referenten stammen aus den USA, aus Georgien, Deutschland, Ungarn, Großbritannien und Spanien. Die Vorträge werden simultan übersetzt, eine Teilnahme ist wegen der begrenzten Teilnehmerzahl ausschließlich nach bestätigter Anmeldung möglich.
Informationen und Anmeldung: c.derler@wine-partners.at
Wine&Partners, Peter-Jordan-Straße 6/3, A-1190 Wien/Vienna, Austria
- **Samstag, 4. Juni 2016, bis Montag, 6. Juni 2016: 10. VieVinum 2016 (Hofburg Wien)**
Von 4. bis 6. Juni 2016 hält Österreichs wichtigste Weinmesse bereits zum 10. Mal Einzug in die Wiener Hofburg. Für viele Besucher hat indessen die Jagd nach ermäßigten Eintrittskarten be-

gonnen. Ans Ziel führt eine ganze Reihe von Möglichkeiten. Schon jetzt ist der Vorverkauf voll im Gange. Dabei können Eintrittskarten um minus 25 % (Euro 30,-- statt an der Tageskasse Euro 40,--) erworben werden. Erhältlich sind diese unter www.vievinum.at/tickets oder bei Ticketgarden.

Die VieVinum ist von Samstag bis Montag jeweils von 12 bis 18 Uhr geöffnet. Fachbesucher und Pressevertreter finden an allen drei Tagen bereits von 9 bis 12 Uhr im Rahmen des Pre-Openings Einlass. Auch die Anfahrt zur Hofburg bedarf einer gewissen Planung. Grundsätzlich wird die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln empfohlen. Zudem bietet die Museumsquartiergarage Parkmöglichkeiten für Besucher. Informationen zu Parkplätzen sowie Lagepläne befinden sich unter: www.parkeninwien.at.

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,-

- Montag, 13. Juni, bis Sonntag, 19. Juni 2016: **„Der Offene Keller“ bei Weingut Hirtl**, Poysdorf
„Herzlich Willkommen!“ heißt es beim Offenen Keller in Poysdorf jeweils von April bis November täglich ab 14:00 Uhr. Jede Woche hält ein anderer Poysdorfer Winzer seine Kellertür für Gäste geöffnet und lädt zum Verkosten seiner Weine und zu kleinen Schmankerln ein.
In dieser Woche findet man diese Weinviertler Genuss-Oase im Keller „in der Gstetten“ des Weinguts von Andrea und Martin *Hirtl*. Weitere Infos unter www.weingut-hirtl.at oder unter www.poysdorf.at/gastronomie/offener-keller.html.

***) 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.

*** Mehr als hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. 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



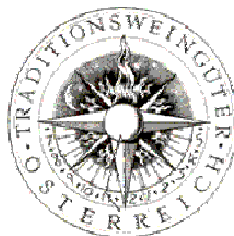
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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