

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_20+21

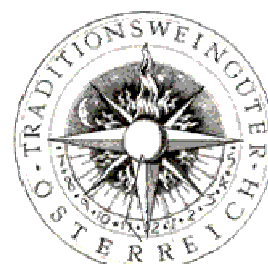
28. OKTOBER 2016

Die Themen:

- Das 1. Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Der Wein, ein Single? 2
- Erste Weinernte-Bilanz im Burgenland fällt negativ aus:
50 bis 60 % weniger Ertrag, gebietsweise bis zu 95 % Ausfall 2
- IHS-Studie: Weinwirtschaft sichert jeden 17. Job und
3,4 % der Gesamtwertschöpfung des Burgenlandes 2
- Crowdfunding für Wein 3
- Weintrester aus Krems revitalisiert Skipisten -
WINZER KREMS als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit 3
- Kick-off zum Tag des österreichischen Sektes:
Das große Prickeln im MuseumsQuartier 4
- Domäne Wachau räumt bei „A la Carte“ ab 5
- Staatspreis für Architektur für Weingut *Högl* in Spitz 5
- Das 2. Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*:
Der kleinste Weingarten – vom Frost verschont 6
- Thermenregion zu Gast bei Wine Affairs:
Die besten 100 Weine der Thermenregion am 7.11. in Wien 6
- Häupl als Winzer im Einsatz: Weinlese in Wiens kleinstem Weingarten -
Landwirtschaftskammer rechnet mit fruchtigem, interessantem Weinjahrgang 6
- Weltweite Weinproduktion geht deutlich zurück:
Geringere Mengen in Deutschland, Italien und Frankreich 7
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten Oktober-Tage 7
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2016 11
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 12

Herausgegeben von:

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



***) Das 1. Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Der Wein, ein Single?**

Die Weinpräsentation oder Verkostung stellt in den meisten Fällen den Wein ohne Begleitung vor. Manchmal, durch eintöniges Weißbrot unterbrochen und im besten Fall von ausgesuchten Speisen flankiert. Dabei ist der Wein ein Familienmensch. Zu ihm gehören die Speisen ebenso wie das richtige Ambiente und die passende Gesellschaft zum richtigen Anlass. So entsteht eine Stimmung, die der Wein beflügelt, ohne den Alleinanspruch zu stellen. Haben Sie schon einmal an so eine Komposition aus diesen Zutaten gedacht? Gäste, die passenden Speisen, im bekannten Ambiente und dem Anlass entsprechend der richtige Wein. Auch wenn es im ersten Augenblick „nur“ um eine Verkostung geht, die übrigen Faktoren spielen immer mit. Ein betonierter Weinkeller mit Neonbeleuchtung an Stehtischen einem hohen Lärmpegel mit bisher unbekanntem Tischnachbarn und einem unverständlichen Präsentator. Jetzt wissen Sie, was ich meine, oder?

(hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Vergeblich klopft,
wer ohne Wein ist,
an der Musen Pforte.“

(Aristoteles, 384 - 322 v. Chr.,
griechischer Philosoph)



***) Erste Weinernte-Bilanz im Burgenland fällt negativ aus:**

50 bis 60 % weniger Ertrag, gebietsweise bis zu 95 % Ausfall

Wie eine erste Bilanz zeigt, hat die Weinwirtschaft im Burgenland heuer mit teils massiven Ausfällen zu kämpfen. Der Ertrag sei landesweit um 50 bis 60 % geringer als im Schnitt, erklärt Wein-Burgenland-Obmann Matthias Siess. Man rechne heuer mit 300.000 hl Wein, der Durchschnitt liege bei 650.000 hl. Die Qualität würde aber passen.

Beim Rotwein sei der Ernteausfall weniger akut, da durch die lange Reifezeit der Weine zurzeit die 2014er und 2013er Jahrgänge verkauft würden. Beim Weißwein sei die Situation vom jeweiligen Gebiet abhängig. Im Seewinkel und im Südburgenland hätten Winzer beispielsweise mit Ausfällen von bis zu 95 % zu kämpfen, bedingt durch den flächendeckenden Frost im heurigen Frühjahr.

Auf den Weinpreis habe dies wenig Auswirkung, so der Präsident des burgenländischen Weinbauverbandes, Andreas Liegenfeld: „Der Wein wird nicht dramatisch teurer.“ Eine Steigerung gebe es nur beim Traubenpreis. Dieser sei bei Weißwein auf fast das Doppelte gestiegen, bei Rotwein um etwas mehr als die Hälfte.

Die Qualität des Weins sei durch den schönen Sommer und Herbst gerettet worden, so Siess. Die heurigen Weißweine seien klar und fruchtig, die Rotweine tief und dunkel.

***) IHS-Studie: Weinwirtschaft sichert jeden 17. Job und 3,4 % der Gesamtwertschöpfung des Burgenlandes**

Die Weinwirtschaft hat für das Burgenland eine wichtige ökonomische Bedeutung. Dies zeigt eine Untersuchung des Instituts für Höhere Studien (IHS). Insgesamt 7.400 Menschen sind in der Weinwirtschaft tätig, dies entspricht über sechs Prozent der Beschäftigten.

Durch den Wein werde eine Bruttowertschöpfung von 234 Mio. Euro generiert – 3,4 % der burgenländischen Gesamtwertschöpfung. Untersucht wurde das Jahr 2014. Da die Ernte vor zwei Jahren allerdings gering ausgefallen ist, seien die präsentierten Zahlen als „pessimistisch“ anzusehen, erklärt Wein-Burgenland-Geschäftsführer Christian Zechmeister. Die tatsächliche Wertschöpfung dürfte weit höher sein.

Profiteure der Weinwirtschaft sind laut Untersuchung vor allem der Handel, das Gastgewerbe und der Tourismus. Allein Weinverkauf und Gastronomie machen 177 der 234 Mio. Euro Bruttowertschöpfung im Untersuchungszeitraum aus. Für den Präsidenten des burgenländischen Weinbauverbandes, Andreas *Liegenfeld*, ist der Werbewert für das Burgenland durch den Wein ebenfalls von großer Bedeutung. Dieser wurde allerdings nicht erhoben.

Österreichweit gesehen wurden 2014 laut IHS-Studie 75.000 Arbeitsplätze durch die Weinwirtschaft gesichert, das sind 1,6 % der österreichischen Beschäftigten. Die Bruttowertschöpfung lag bei 3,6 Mrd. Euro. Für den Fiskus bedeute dies mehr als 1 Mrd. Euro an Steuern und Abgaben, selbst nach Abzug der Subventionen in der Höhe von 230,6 Mio. Euro, so *Zechmeister*.

Erfreut über die Ergebnisse der Studie zeigte sich die burgenländische Agrarlandesrätin Verena *Dunst*. Der Schritt von Quantität zu Qualität sei im Burgenland gut gelungen. Sie wolle nun mehr junge Menschen motivieren in die Weinwirtschaft zu gehen. Das Burgenland hat derzeit rund 12.250 ha Rebfläche.

***) Crowdfunding für Wein**

Der Winzer Uwe *Schiefer* entdeckte die Einzigartigkeit des Eisenbergs im Burgenland, Österreich für sich. Er begann verwilderte oder gerodete Rieden wie eine seiner heutigen Paradelagen „Szapary“ zu rekultivieren und durch naturnahe Bewirtschaftung wieder zu beleben. Der Eisenberg als Kultur- und Kulturlandschaft mit leider viel zu vielen verwaisten Rebflächen ist auch der Grund für das Crowdfunding-Projekt.

Mithilfe des Crowfundings soll nun Geld gesammelt werden, um diese naturnahe Bewirtschaftung wieder möglich zu machen und zu beleben: <https://1000x1000.at/weinbau.schiefer>

***) Weintrester aus Krems revitalisiert Skipisten -**

WINZER KREMS als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit

Die WINZER KREMS – SANDGRUBE 13 setzen ein starkes Zeichen in Richtung Nachhaltigkeit: Ab sofort wird der bei der Weinproduktion anfallende Traubentrester sinnvoll verwertet. In Kooperation mit dem österreichischen Start-Up-Unternehmen GreenPad, das ein innovatives Verfahren zur Gewinnung eines biologischen Superdüngers aus den Pressrückständen entwickelt hat, werden die WINZER KREMS nun zum Vorreiter für die österreichische Weinwirtschaft. Diese Partnerschaft wurde am 14. Oktober von Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner* gemeinsam mit Gerhard *Braun* von GreenPad präsentiert.

Bei der Verarbeitung von Weintrauben fallen aus 100 Litern Maische etwa 25 kg Traubentrester an, also feste Rückstände wie Stiele, Kerne und Schalen. Dieses organische Material, insbesondere die Kerne, enthält viele wichtige Nähr- und Vitalstoffe. Durch Humifizierung, einen gesteuerten aeroben mikrobiellen Prozess, wird daraus Naturdünger hergestellt. Billionen von Mikroorganismen verwandeln den aufbereiteten Traubentrester in ein biologisches Düngemittel. Die natürliche Zusammensetzung der Nährstoffe bleibt bestehen. Dünger auf Basis von Traubentrester ist 100 % frei von chemischen Zusatzstoffen, Probleme mit Nitraten im Grundwasser können so effektiv verhindert werden. Dazu Gerhard *Braun*



Dir. Franz *Ehrenleitner* und Gerhard *Braun* sind vom Potential des Traubentresters überzeugt. © CAYENNE / Erich *Marschik*

in ein biologisches Düngemittel. Die natürliche Zusammensetzung der Nährstoffe bleibt bestehen. Dünger auf Basis von Traubentrester ist 100 % frei von chemischen Zusatzstoffen, Probleme mit Nitraten im Grundwasser können so effektiv verhindert werden. Dazu Gerhard *Braun*

von GreenPad: „Wir sind überzeugt, dass wir mit unserem Produkt aus Traubenkernschrot einen besonders nachhaltigen und effektiven Dünger anbieten können.“

Zum Einsatz kommen wird der Dünger aus den Weinanbaugebieten der WINZER KREMS – SANDGRUBE 13 in österreichischen Skigebieten, wo er die Regeneration der beanspruchten Bergwiesen unterstützt. Damit entsteht eine perfekte Symbiose zwischen der Jahrhunderte alten Kulturlandschaft der Wachau mit ihren Weinbaugebieten einerseits und andererseits den alpinen Regionen unseres Landes. Und übrigens: Selbst Golfplätze mit ihrem hohen Anspruch an die Rasengüte setzen für das perfekte Green auf den Dünger, der die Bodenbiologie aktiviert. Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner*: „Die WINZER KREMS setzen seit Jahren erfolgreich auf Qualität und nachhaltigen Wein-Anbau. Die Partnerschaft mit GreenPad und die Nutzung des Traubentresters ist eine konsequente Fortsetzung des eingeschlagenen Weges“.

Vor über 75 Jahren gegründet, hat sich WINZER KREMS – SANDGRUBE 13 zum mittlerweile umfangreichsten Qualitätsweinproduzenten Österreichs entwickelt und keltert dabei Weintrauben von 980 Mitgliedsweinhauern, mit einer Vertragsrebläche von rund 990 ha. Durch die ganzjährig enge Kooperation zwischen Weinfachleuten und Winzern wird ein optimaler Zeitpunkt für die Weinlese bestimmt. Die Ernte 2016 ist aus qualitativer Sicht sehr gut. Aufgrund des Spätfrostes im April 2016 kam es allerdings zu Ertragseinbußen. Zu den beliebtesten Rebsorten der WINZER KREMS zählen neben dem Grünen Veltliner auch Riesling, Gelber Muskateller und Blauer Zweigelt.

***) Kick-off zum Tag des österreichischen Sektes: Das große Prickeln im MuseumsQuartier**

Neues Sektglas, neuer Botschafter für den österreichischen Sekt, ein neuer Besucherrekord und jede Menge Highlights. Die Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts von Freitag, 21. Oktober stimmt die ausstellenden Sektproduzenten in jeder Hinsicht positiv.



Ein Prost dem Tag des österreichischen Sektes (v.l.n.r.): Mag. Benedikt *Zacherl*, GF Sektkomitee, Herbert *Jagersberger*, Vorstand Schlumberger und Vorsitzender des Sektkomitees, Michael *Malat*, Winzer und Sekthersteller, Laetizia *Riedel*, Riedel Glas Austria, Dr. Ferdinand *Maier*, öst. Sektbotschafter, Mag. Wilhelm *Klinger*, GF Österreich Wein Marketing. © Markus Wache

Mehr als 1.500 Besucher wollten es wissen: Was tut sich in der Sektbranche, welche Trends gibt es und welches Insiderwissen sollte man über Sekt haben? 33 der renommiertesten österreichischen SektHersteller waren beim Kick-Off zur Stelle, reichten ihre besten prickelnden Spezialitäten zur Verkostung – und freuten sich über das rege Interesse an ihren Produkten. Wer sein Wissen vertiefen wollte, hatte die Gelegenheit, an der kommentierten Fachverkostung zum Thema „Sektwerdung und finale Dosage“ teilzunehmen. Diese von Herbert *Jagersberger* (Schlumberger) und Michael *Malat* (Weingut *Malat*) geführte Degustation gab anhand repräsentativer Beispiele Einblicke in sämtliche Schritte der Sektvollendung – vom Grundwein über den Rohsekt bis zum fertigen Produkt.

Ein Grund für die Anziehungskraft des Kick-Offs ist in den abwechslungsreichen und auch immer wieder neuen Programmpunkten zu finden. So wurde dieses Jahr mit Dr. Ferdinand *Maier* (Obmann Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich) ein gewichtiger Botschafter für den österreichischen Sekt gekürt. Weiters präsentierte Laetizia *Riedel* das neue Glas für österreichischen Sekt, welches in Zusammenarbeit mit dem österreichischen Sektkomitee entstand. Auch der Kunst galt besondere Beachtung. Im Rahmen einer festlichen Zeremonie fand die Enthüllung einer Skulptur von Bild-

hauer Matthias *Hammer* statt, deren Form in unverwechselbarem Kontext mit dem Öffnen einer Flasche Sekt steht.

*) Domäne Wachau räumt bei „A LA CARTE“ ab

Nachdem der Riesling Smaragd Loibenberg 2015 der Domäne heuer schon bei VINARIA mit 5 von 5 möglichen Sternen die höchste Auszeichnung – „TOP“ – erhalten hat, kamen nun die regelmäßig etwas später mit Reife und Entwicklung startenden Weine aus der Wachauer Top-Lage Achleiten im Weinguide der Zeitschrift „A LA CARTE“ ganz oben an: Der Riesling Smaragd Achleiten 2015 erreichte 95 Punkte und zählt damit zu den 12 besten Weinen der Wachau. Mit 94 Punkten mischt auch der Veltliner Smaragd der gleichen Lage unter den besten seiner Zunft mit.

Großartig schlug sich zudem der Rote Traminer Reserve vom Setzberg, der mit seinen 94 Punkten einmal mehr beweist, dass das kühlere Klima der Wachau einen idealen Gegenpol zu der intensiven Aromatik des Traminers bildet. Abgerundet wird das exzellente Gesamtergebnis mit jeweils 93 Punkten für den Veltliner Smaragd vom Kellerberg 2015 und den Riesling Smaragd vom Singerriedel.

Zu kaufen gibt's die Weine im Online-Shop der Domäne Wachau: <http://shop.domaenewachau.at/>.

*) Staatspreis für Architektur für Weingut Högl in Spitz



Weingut Högl © Bruno Klomfar / Ludescher

Das Wirtschaftsministerium hat am 4. Oktober im feierlichen Rahmen an der Technischen Universität Wien den Staatspreis Architektur 2016 für Industrie und Gewerbe verliehen. 16 Projekte wurden in einer ersten Sitzung von der hochkarätigen Jury ausgewählt, sechs davon ausgezeichnet und zwei sodann mit dem Staatspreis prämiert: Das Weingut Högl (Spitz an der Donau, Niederösterreich) von *Ludescher* und *Lutz* Architekten gewann in der Kategorie „Gewerbe“.

Jurybewertung: „Der Neubau für das Weingut im Spitzer Graben in der Wachau wurde entlang der ansteigenden Straße positioniert und bildet – rund um einen dadurch entstandenen Hof – ein schlüssiges Ensemble mit den Bestandsgebäuden. Er umfasst Räumlichkeiten für Produktion sowie Verkostung und Verkauf. Prägende Elemente der Außenansicht sind die ineinandergefügten steilen

Satteldächer mit minimalem Dachüberstand, die charakteristische Hausform, der handgearbeitete Außenputz sowie die Holzlamellen, die vor die Glasflächen des Gebäudes gesetzt wurden. Obwohl das Haus durch seine unverschnörkelte Klarheit auffällt, fügt es sich dennoch ausgezeichnet in die Landschaft der Wachau ein: Gestalt, Materialität und Farbigkeit wirken authentisch und selbstverständlich. Es ist ein eindrucksvolles Beispiel für neues Bauen in alter Kulturlandschaft und für die Weitsicht der Bauherren, nicht auf ortsübliche Klischees, sondern auf gute Architektur zu setzen.“ Wir gratulieren aufs Herzlichste! (*bbj*)



Staatspreisträger Weingut Högl: Vater Josef (r.) und Sohn Georg (2.v.r.) Högl © M. Silveri

) Das 2. Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck:*Der kleinste Weingarten – vom Frost verschont**

Am Schwarzenbergplatz in Wien gibt es in einem „Vorgarten“ kolportierte 70 Weinstöcke, die alljährlich unter besonderem Medieninteresse gelesen werden. Bürgermeister, Dompfarrer und Promi-Winzer schneiden ab, was zum Teil gestern noch gar nicht hing. So geht die Geschichte: Am Vortag der Weinlese werden Weintrauben angebracht, die die bis dahin noch kahlen Stellen der Rebstöcke verdecken sollen. Es spielt daher keine Rolle, ob Frost, Hagel oder andere Wetterschicksale übers Jahr hin gewütet haben. Die Ernte im kleinsten Weingarten ist immer gesichert. Angeblich werden aus dem Lesematerial 50 Flaschen Wein gekeltert und gefüllt. Na dann Prost.

) Thermenregion zu Gast bei Wine Affairs:*Die besten 100 Weine der Thermenregion am 7.11. in Wien**

Erstmals werden die besten 100 Weine der Thermenregion, die „TOP 100“, in einem neuen Rahmen präsentiert: Wine Affairs, das beliebte Wein-After-Work in Wien, lädt am 7.11. ins Hotel Hilton am Stadtpark in Wien. Exklusiver Gast sind die 100 besten Weine der Thermenregion und ihre Winzer, die jeden Herbst von einer Fachjury gekürt werden. Im Mittelpunkt stehen die Burgundersorten in Rot und in Weiss sowie die autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler. Den passenden Sound serviert DJane Lola Pour. Tickets gibt es im Vorverkauf um € 15,- unter www.wine-affairs.at.

Weinstile werden immer uniformer. In der Thermenregion möchten wir auf die unverwechselbare Stilistik unserer charaktvollen Weine aufmerksam machen.“ unterstreicht Johann *Stadlmann*, Obmann des Regionalen Weinkomitees. Ausschließlich gebietstypische Weine aus der Burgunderfamilie sowie die autochthonen Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler sind zur Prämierungsweinkost zugelassen. Die Fachjury bewertet nach dem 20-Punkte-Schema.

Zu den erfolgreichsten Betrieben gehören dieses Jahr das Weingut *Gisperg* (Teesdorf) mit 11 Weinen, Othmar *Biegler* (Gumpoldskirchen) mit 6 Weinen und das Weingut *Hecher* (Sooss) mit 5 Weinen. Erfolgreichste Winzerin ist Birgit *Pferschy-Seper* (Mödling) mit 4 TOP-100-Weinen. Große Freude auch beim Weingut *Krug* (Gumpoldskirchen), Weingut Heinrich *Hartl* (Oberwaltersdorf) und bei Lorenz *Alphart* vom Weingut *Alphart* am Mühlbach (Traiskirchen) über jeweils 4 TOP-100-Weine. Die meisten TOP-100-Weine kommen dieses Jahr aus den Gemeinden Gumpoldskirchen (19), Teesdorf (16), Sooss (13), Tattendorf (13) und Traiskirchen (12).

) Häupl als Winzer im Einsatz: Weinlese in Wiens kleinstem Weingarten -*Landwirtschaftskammer rechnet mit fruchtigem, interessantem Weinjahrgang**

Einmal im Jahr greift Wiens Bürgermeister Michael *Häupl* zur Rebschere, um bei der Weinlese zu helfen. Dies geschieht am Schwarzenbergplatz, wo sich der kleinste Weingarten der Stadt befindet. Die Traubenernte verrichtete Häupl trotz der nasskalten Temperaturen ohne Mantel und Sakko: „Eine Schürze über den Mantel zu tragen, kommt mir ein bisschen komisch vor.“ Arbeitshilfe gab es vom Vizepräsidenten der Wiener Landwirtschaftskammer, Herbert *Schilling*, Dompfarrer Toni *Faber* und Winzer Hans *Schmid*. Letzterer ist Eigentümer der Weingüter *Mayer* am Pfarrplatz und Rotes Haus, die den Weingarten am Schwarzenbergplatz, der sich im Vorgarten eines Palais befindet, bewirtschaften. Die Gäste schnitten, umringt von Medienleuten und untermalt von einer Blasmusikkapelle, die Trauben.

Der Mini-Weingarten mit seinen rund 70 Rebstöcken wird einen Ertrag von rund 50 Flaschen Wiener Gemischten Satz bringen. Diese werden zugunsten von „Licht ins Dunkel“ versteigert. Ein Gratis-Exemplar für *Häupl* gibt es nicht: „Ich pflege mir meinen Wein, den ich trinke, schon zu kaufen“, stellte der Bürgermeister klar.

Die traditionelle Weinlese in Wiens kleinstem Weingarten dient auch als Werbemaßnahme für den Wiener Wein. Was den heurigen Jahrgang des städtischen Rebensafts anbelangt, so berichtete *Schil-*

ling: „Die Weingärten in Wien blieben größtenteils vom Frost im Frühjahr verschont. Der trockene und warme September brachte den Trauben optimale Reifebedingungen.“ Die Ernte sei bereits voll im Gang, nun würden die Toplagen geerntet werden. „Dort, wo es keine Frostschäden gab, schaut es mengenmäßig und qualitätsmäßig sehr gut aus. Die geschädigten Lagen, die sind schon geerntet, da wird es kein Jahrhundert-Jahrgang werden. Die anderen Lagen werden vielversprechend werden“, analysiert *Schilling* weiters. Es werde ein fruchtiger und interessanter Weinjahrgang. In Wien gibt es 190 Winzer, die rund 660 ha Fläche bewirtschaften. Diese befinden sich vorwiegend in den Bezirken Döbling, Floridsdorf und Liesing. Am häufigsten (523 ha) werden die Flächen für die Weißweinerzeugung benutzt.

***) Weltweite Weinproduktion geht deutlich zurück:**

Geringere Mengen in Deutschland, Italien und Frankreich

Heuer wird weltweit deutlich weniger Wein produziert als 2015. Die Internationale Weinorganisation in Paris (OIV) prognostiziert den Rückgang auf 5 %. Damit sei 2016 einer der schwächsten Jahrgänge in den vergangenen 20 Jahren, erklärte die Organisation. Als Gründe nannte die OIV den Klimawandel und schlechte Ernten.

Größter Weinproduzent weltweit bleibt Italien mit knapp 49 Mio. hl. Das Land hatte 2015 Frankreich überholt, dessen Produktion auch im laufenden Jahr deutlich zurückgeht (- 12 % auf knapp 42 Mio. hl). Auf Platz drei kommt Spanien, wo gegen den Trend rund 1 %mehr Wein hergestellt wird. Deutschland nimmt weltweit den zehnten Platz ein. Der Rückgang dürfte sich hier laut der Prognose auf 4 % im Vergleich zu 2015 belaufen (8,4 Mio. hl).

Außerhalb von Europa sind die USA, Australien und mittlerweile auch China die größten Weinproduzenten. Aus dem asiatischen Land liegen allerdings für das laufende Jahr noch keine aktuellen Zahlen vor.

***) Die Wein-TV-Tipps für die letzten Oktober-Tage**

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

- Samstag, 29. Oktober, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Die Hauptstraße in Oberhausen a. d. Weinstraße
Oberhausen liegt in der Südpfalz, nicht weit von Bad Bergzabern entfernt. Das kleine Weindorf hat etwa 470 Einwohner. Viele von ihnen wohnen in der Hauptstraße, einer Straße mit vielen schönen, alten Weingütern und malerischen Innenhöfen.
- Sonntag, 30. Oktober, 07:25 Uhr | hr fernsehen
Schlemmen im Rheingau: Eine kulinarische Reise
Eine „Gegend wie ein Dichtertraum“, schrieb schon Heinrich von Kleist über die sonnige Landschaft des Rheingaus. In dem kleinen, aber feinen Anbaugebiet reifen weltberühmte Weine. Zum guten Tropfen wird von Wiesbaden, dem Tor zum Rheingau, bis nach Johannisberg eine bunte Palette kulinarischer Köstlichkeiten angeboten.
- Sonntag, 30. Oktober, 15:00 Uhr | 3sat
Der Südwesten von oben: Die Pfalz
Wo sich die Berge des Pfälzer Walds langsam verlieren, zeigen sich die ersten Rebflächen am Haardtrand. Entlang der deutschen Weinstraße reiht sich ein Winzerdorf ans andere, begrenzt durch die Weinmetropolen Landau, Neustadt und Bad Dürkheim.
- Sonntag, 30. Oktober, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Musikalische Reise nach Rheinhessen
Rheinhessen ist eine der wärmsten Regionen Deutschlands und so gedeiht zwischen Mainz und Bingen, Alzey und Worms hervorragend Wein. Moderator Markus Brock besucht einen Winzer, der schon das englische Königshaus mit seinen Weinen erfreut hat.

- Montag, 31. Oktober, 07:25 Uhr | SWR Fernsehen
Vom Ahorn bis zur Zwiebel: 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. Kaum jemand weiß beispielsweise, wie die Blüte der Weinrebe aussieht. Ein Pflanzenporträt.

*) Termine – Termine – Termine

- Samstag, 5. November 2016, 13 – 21 Uhr: **Tag der offenen Kellertür in Lutzmannsburg**
Die Lutzmannsburgener Winzerfamilien öffnen wieder ihre Kellertüren. Gemeinsam mit Weinliebhabern und Gästen aus Nah und Fern wird der Ausklang des Rotweinerlebnis-Jahres 2016 gefeiert. Bereits am 4. November sind Gäste, die das gesamte Wochenende in Lutzmannsburg verbringen, herzlich zu einem exklusiven „Meet-and-Greet“ mit Raritätenweinverkostung und Schmankerlbuffet eingeladen.
Der Eintrittspreis zum Tag der offenen Kellertür beträgt € 25,- und beinhaltet ein hochwertiges Kostglas sowie einen Einkaufsgutschein im Wert von € 10,-. Ein Bummelzug bringt die Besucher den ganzen Tag lang gratis von Weinkeller zu Weinkeller. In den Kellern und auf dem Weg dorthin werden verschiedene kulinarische Köstlichkeiten offeriert, u.a. Käsespezialitäten, Selbstgebackenes, gebratene Kastanien, Pressburger Kipferl oder frische Kürbisknabberkerne.
Für Gäste, die das gesamte Wochenende zum Tag der offenen Kellertür in Lutzmannsburg verbringen möchten, haben die Lutzmannsburgener Nächtigungsbetriebe attraktive Wochenend-Packages zusammengestellt: Neben dem Eintritt zum Tag der offenen Kellertür ist ein Gutschein zum exklusiven Winzerempfang am Freitag, 4. November, von 19 – 22 Uhr (Ort: Haus Sonnberg / Vereinte Winzer, Florianigasse 2, 7361 Lutzmannsburg) inkludiert.
Infos & Buchung unter www.lutzmannsburg.at und www.urlaubinlutzmannsburg.at.
- Samstag, 5. November 2016, 18:00 Uhr: **7. NÖ Landesweintaufe mit LH Dr. Erwin Pröll**
Jedenspeigen ist für einen Tag der Nabel der niederösterreichischen Weinwelt. Die Niederösterreichische Weintaufe wird angemessen im traditionellen Weinkeller (im Volksmund „Wasserkeller“) abgehalten.
Den Segen erhält der neue Jahrgang bei der 7. NÖ Landesweintaufe vom Dompfarrer zu Wien-St. Stephan Toni *Faber*. Weinpatin ORF-Wetterlady Christa *Kummer* wird dem jungen Wein seinen Namen geben. Durch die Veranstaltung führt die ORF NÖ Moderatorin Birgit *Perl*.
Genießen Sie im Anschluss im Schloss Jedenspeigen ein Flying Buffet mit regionalen Spezialitäten sowie die Vielfalt der Weine des Weinbaubezirks Zistersdorf, zudem kann man im „Habsburgzimmer“ die Reserveweine der Habsburgwinzer probieren.
In der Sekt- und Kaviarlounge unterhalten Sie Manfred *Spehn* (Gitarre) und Karin *Trimmel* (Gesang). Der Weinadel ist mit der Bundesweinkönigin Christina I. vertreten.
Karten für die NÖ Weintaufe 2016 erhalten Sie um € 39,- in jeder Raiffeisenbank und im Gasthaus *Haellmeister* in Jedenspeigen. Karten sind ausschließlich im Vorverkauf erhältlich.
- Samstag, 5. November 2016, 18:30 Uhr: **Weintaufe 2016 in Langenlois**
Wenn sich das Laub der Weingärten bunt färbt und der Weinherbst seinen Höhepunkt feiert, dann wird zur Jahreszeit passend der neue Wein gesegnet. Schon zur Tradition geworden ist dieser Brauch auch in Österreichs größter Weinstadt Langenlois (NÖ), wo dieses Jahr ein Grüner Veltliner aus der Taufe gehoben wird. Der frisch-fruchtige Jüngling mit pfeffrigem Charakter und elegantem Abgang steht im Mittelpunkt eines Festes in der LOISIUM WeinErlebnisWelt. Die Weinpatenschaft übernimmt der NÖ Landtagspräsident Ing. Hans *Penz*. Gleichzeitig wird auch die Eröffnung der Kulturwochen „Langenloiser Herbst“ gefeiert.

Abwechslung und Genuss sind jedenfalls garantiert. Zur Begrüßung im stimmungsvollen Innenhof vom „10er-Haus“ wird ein Glas Winzersekt kredenzt, danach geht es hinab in das beeindruckende Kellerlabyrinth mit seiner mystischen Basilika. Bürgermeister Dir. Hubert *Meisl* wird den „32. Langenloiser Herbst“ eröffnen, der den ganzen November lang Bühne für Kunst und Kultur, Wissen und Geselligkeit bietet. Die Weinsegnung zelebriert Diözesanbischof DDr. Klaus *Küng*. Das „Klassische Streichquartett der mdw“ sorgt für die passende musikalische Umrahmung, Mag. Thomas *Schweiger* moderiert den Abend. Kulinarisch verwöhnt wird man anschließend mit kleinen Schmankerln von der Pop-Up-Küche aus dem 10er-Haus. Der Weinbauverein Langenlois serviert dazu Spitzenweine aus dem Kamptal und die ersten Kostproben des neuen Jahrganges.

Viele gute Gründe, um bei diesem Weinherbstfest dabei zu sein. Allerdings sollte man sich rasch Karten sichern: Vorverkaufspreis von € 25,- p.P. (Abendkassa € 30,-) im Büro Kultur Langenlois (02734/3450-0) oder in der LOISIUM WeinErlebnisWelt (02734/32240-0).

- Samstag, 5., bis Sonntag, 6. November 2016: **Göttlesbrunner Trüffelmarkt**
 „Je öfter man sie genießt, desto größere Reize entdeckt man“, Johannes *Jungwirth*, Haubenkoch aus Göttlesbrunn, ist begeisterter Trüffel-Feinspitz und freut sich auf den Start der Trüffelsaison wie ein Kind auf Weihnachten. Jedes Jahr führt ihn seine Leidenschaft auf eine Trüffeljagd durch Istrien und lässt ihn mit vollen Händen zurückkehren. Zu Hause in Carnuntum veranstaltet Johannes Jungwirth nun bereits zum dritten Mal einen stimmungsvollen Trüffelmarkt auf dem Dorfplatz von Göttlesbrunn und zelebriert die Trüffelsaison auch in seinem Restaurant DERjungWIRT (www.derjungwirt.at).
 Feinschmecker können an zwei November-Wochenenden alles über die edlen Pilze erfahren und sie in ihren köstlichsten Formen genießen: Trüffelsalami, Trüffelnudeln, Trüffelkäse, Trüffelreis – den Varianten sind keine Grenzen gesetzt. Schwarze und weiße Trüffel – pur, en gros, en detail – der „Göttlesbrunner Trüffelmarkt“ lädt zum Entdecken, Kosten und Kaufen ein.
- Dienstag, 8. November 2016, 18:00 Uhr: **Weinrieders Magnumdinner** (Wien)
 Restaurant Meinel am Graben, Graben 19, A-1010 Wien
 Reservierung: office@meinlamgraben.at / www.meinlamgraben.at
 Meinls Restaurant: +43 / (0)1 / 532 33 34 6000 – Beginn: 18 Uhr – Preis: € 129,- p.P.
- Dienstag, 8. November 2016, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
 „FOLGE 2“: Victoria *Gottschuly*, Weingut *Gottschuly-Grassl*, Carnuntum
 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
- Samstag, 12., bis Sonntag, 13. November 2016: **Göttlesbrunner Trüffelmarkt**
 „Je öfter man sie genießt, desto größere Reize entdeckt man“, Johannes *Jungwirth*, Haubenkoch aus Göttlesbrunn, ist begeisterter Trüffel-Feinspitz und freut sich auf den Start der Trüffelsaison wie ein Kind auf Weihnachten. Jedes Jahr führt ihn seine Leidenschaft auf eine Trüffeljagd durch Istrien und lässt ihn mit vollen Händen zurückkehren. Zu Hause in Carnuntum veranstaltet Johannes Jungwirth nun bereits zum dritten Mal einen stimmungsvollen Trüffelmarkt auf dem Dorfplatz von Göttlesbrunn und zelebriert die Trüffelsaison auch in seinem Restaurant DERjungWIRT (www.derjungwirt.at).
 Feinschmecker können an zwei November-Wochenenden alles über die edlen Pilze erfahren und sie in ihren köstlichsten Formen genießen: Trüffelsalami, Trüffelnudeln, Trüffelkäse, Trüffelreis – den Varianten sind keine Grenzen gesetzt. Schwarze und weiße Trüffel – pur, en gros, en detail – der „Göttlesbrunner Trüffelmarkt“ lädt zum Entdecken, Kosten und Kaufen ein.

- Freitag, 18., bis Samstag, 19. November 2016, 15 – 21 Uhr: **MondoVino 2016 im MAK Wien**
Über 220 Winzer, Spirituosen- und Alimentari-Produzenten aus aller Welt erwarten Sie und schenken über 1400 Weine persönlich ein.
Weitere Highlights sind eine Degustation von Natural Wine, hochwertige Edelbrände, Grappas, Whisky, Cognac & Co, Verkostungsmöglichkeiten feinsten Alimentari und Schokolade und die WEIN & CO Bar mit Top-Raritäten aus aller Welt.
ORT: MAK Wien, Stubenring 5, Eingang Weiskirchnerstraße, 1010 Wien
Ticketvorverkauf auf www.weinco.at und in allen WEIN & CO Filialen:
 - Tagesticket gültig am 18. oder 19. November 2016: € 40,--
 - 2-Tagesticket gültig am 18. + 19. November 2016: € 60,--
 - Studenten-Tagesticket (Ausweiskontrolle vor Ort): € 29,--
 - Studenten-2 Tagesticket (Ausweiskontrolle vor Ort): € 49,--
- Samstag, 19., bis Sonntag, 20. November 2016, 14 – 20 Uhr: **21. Göttlesbrunner Leopoldigang**
Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.
Einmaliger Spesenbeitrag € 25,- p.P. für den gesamten Rundgang.
Am Sonntag, den 20. November, findet von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr eine geführte Riedenwanderung mit Franz *Oppelmayer* und Gerhard *Pimpel* in die Göttlesbrunner Weinberge statt. Treffpunkt ist 10 Uhr am Dorfplatz! Nähere Infos bei Angelika *Artner* unter +43/(0)664/4636651.
- Freitag, 25., bis Sonntag, 27. November 2016, 14 – 19 Uhr: **Weinrieders beste Reserven**
Die besten Reserven serviert Fritz *Rieder* im eigenen Weingut in Kleinhadersdorf bei Poysdorf zu gereiftem Bergkäse aus dem Bregenzerwald. Denn nichts ergänzt so exzellent den Charakter dieser mächtigen Weine als die milde Würze aus dem Ländle.
Unkostenbeitrag: € 15,- p.P. (wird bei Weineinkauf ab € 150,- gutgeschrieben)
Anmeldung: Tel: +43 (0)2552 2241 | Fax: +43 (0)2552 3708 | E-Mail: office@weinrieder.at

VORSCHAU 2017:

- Dienstag, 10. Jänner 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 3“: Hannes *Hofer*, Weingut Hannes *Hofer*, Thermenregion
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, 14. Februar 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 4“: Ralph *Waldschütz*, Weinhof *Waldschütz*, Kamptal/Wagram
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, 14. März 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 5“: Christoph *Rieger*, Weingut *Oberschil-Rieger*, 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, 11. April 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 6“: Stefan *Tauchmann*, Weinhof *Tauchmann*, Vulkanland Steiermark
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, 16. Mai 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017 – „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

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

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 180 Euro Beitrag gibt's noch zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 300 Euro Halbjahresbeitrag gibt's 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 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 575 Euro gibt's im zweiten Halbjahr 2016 noch 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 auch eine Verkostung und einen Bericht, vier 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 *Jezek*

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



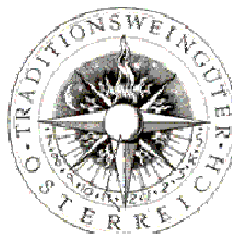
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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