

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_25

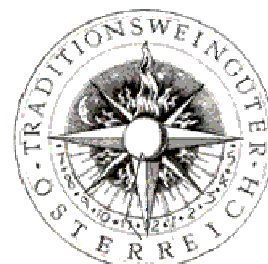
21. DEZEMBER 2016

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Weihnachten – es war das erste Mal! ... 2
- „Wenn das Glaserl Sekt gut schmeckt, stimmt auch die Qualität“ -
FH Burgenland-Studie zum Schaumweinkonsum der Burgenländer 2
- Erfolge für Rotweine des Weinguts *Hirtl* bei Falstaff 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Leo Hillinger eröffnete Wineshop & Bar in München 3
(2): Campari trennt sich von zwei italienischen Weinproduzenten 4
- Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion
(1): Angabe des Alkoholgehalts in Gramm statt in Prozent? 4
(2): Bio-Weinbau: Neben Kupfer auch Zulassung für Kaliumphosphonate gefordert 5
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Dezember-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2016 12
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Weihnachten – es war das erste Mal!**

Wann haben Sie das erste Mal Wein probiert? War das im Verborgenen, weil verboten? Gab es einen Anlass und Sie wurden von den Erwachsenen eingeladen? Können Sie sich noch erinnern, ob der erste Schluck geschmeckt hat? War es „Pfui, nie wieder“ oder „Gar nicht schlecht“? Egal, irgendwann ist immer das erste Mal. Ich empfand den ersten Schluck – es war ein Weißwein – unangenehm sauer, bitter und kratzig. Die Jugendlichen kommen im Normalfall über ein sogenanntes Deckgetränk zum Alkohol. Cola oder Red Bull mit Rotwein oder harten Getränken. Sie sind den Geschmack gewöhnt und erleben erstmals die Wirkung des Alkohols. Weihnachten ist ein traditioneller Trinkanlass. „Also heute darfst Du ausnahmsweise ein Gläschen Wein probieren“ lautet das alkoholische Schulterklopfen der Eltern. Oft sind sie dann überrascht, wenn sie merken, dass der Sprössling keinerlei Wirkung zeigt. Er hat es nämlich bereits probiert – es ist nicht das erste Mal ... und sicher nicht das letzte Mal. (hb) (www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



„Bier ist Menschenwerk,
Wein aber ist von Gott!“

(Martin Luther, 1483 - 1546)



***) „Wenn das Glaserl Sekt gut schmeckt, stimmt auch die Qualität“ -**

FH Burgenland-Studie zum Schaumweinkonsum der Burgenländer

Zum Jahreswechsel lassen die Österreicher traditionell die Korke knallen und läuten mit einem Gläschen Sekt, Frizzante oder Asti die Jahreswende ein. Aber was macht für den Konsumenten einen qualitativ hochwertigen Sekt aus? Diese Frage stellten sich Forscher der FH Burgenland. Das Department Wirtschaft untersuchte gemeinsam mit der Forschung Burgenland den Schaumweinkonsum und das Kaufverhalten der Burgenländerinnen und Burgenländer.

„Wir haben 200 Burgenländer zu ihren Qualitätskriterien bei Schaumweinen befragt. Das Ergebnis zeigt, dass Geschmack das wichtigste Qualitätskriterium darstellt. Woher der Sekt kommt und wie dieser hergestellt wurde, ist dabei nebensächlich. Die Herkunft der verarbeiteten Rebe spielt erst dann eine Rolle, wenn Konsumenten bereit sind mehr als 50 Euro für das Produkt auszugeben. Bei Champagner ist die Herkunft also sehr wohl erheblich und trägt zu einer positiven Qualitätswahrnehmung bei“, so Bettina König, Hochschullehrerin am Department Wirtschaft, über die Ergebnisse. Gemeinsam mit ihren Kollegen Christian Pfeiffer, Forschung Burgenland, und Marcus Wieschhoff, Studiengangleiter Internationales Weinmarketing, führte sie die Studie durch. „Ist einem Winzer aber die Herkunft besonders wichtig, sollte diese Botschaft verstärkt in die Kommunikations- und Marketingstrategien des Produkts eingearbeitet werden, da dies ein Merkmal ist, das beim Konsumenten noch nicht wahrgenommen wird“, merkt auch Marcus Wieschhoff an.

Während Prosecco, Frizzante und Asti vorwiegend von Frauen konsumiert wird, spricht Champagner eher Männer an. „Unter jüngeren Konsumenten ist heute nicht nur Sekt, sondern auch Frizzante und Schaumwein in Form von Cocktail-



Autoren (v.l.n.r.) Mag. Christian Pfeiffer, Mag. (FH) Bettina König, Marcus Wieschhoff, MA bei der Arbeit an der Studie.

getränken wie Aperol Sprizz oder Hugo sehr beliebt“, führt Christian *Pfeiffer* aus. Gekauft werden Schaumweinprodukte hauptsächlich im Supermarkt. Wollen Konsumenten jedoch mehr Geld ausgeben, dann werden hochwertige Produkte vorzugsweise in Vinotheken gekauft.

Die Studie wurde vor dem Hintergrund der geplanten Verordnung zur Qualitätspyramide für österreichischen Sekt in Auftrag gegeben.

***) Erfolge für Rotweine des Weinguts *Hirtl* bei Falstaff**

Nur die 400 besten Weingüter Österreichs werden alljährlich von Falstaff eingeladen, Weine für die Falstaff Guides einzureichen. Drei Rotweine aus dem Sortiment von Andrea und Martin *Hirtl* aus Poysdorf wurden in den Falstaff Rotwein Guide aufgenommen. Der Blauburger Exklusiv 2015 war sogar der einzige Blauburger im gesamten Rotweinguide!

Der Falstaff-Jury war der Blauburger Exklusiv 2015 89 Punkte wert und hinterließ nachfolgend beschriebenen Eindruck: „Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breite Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte rote Kirschfrucht. Nuancen von Zwetschken, zart tabakig. Mittlerer Körper, süße Frucht nuances, dezente Würze im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.“

Darüber hinaus wurde auch der Zweigelt Exklusiv 2015 mit 89 Punkten bewertet und wie folgt beschrieben: „Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breite Randaufhellung. Reife Kirschen, zart nach Lakritze, ein Hauch von Brombeerkonfit unterlegt, zarte Kräuternote. Saftig, zart schokoladig, dunkle Beerenfrucht, zarte Tannine, süßer Nachhall, mineralischer Rückgeschmack.“

Der Merlot Exklusiv aus dem deutlich schwierigeren Jahr 2014 erhielt immerhin 88 Punkte und die Auszeichnung „best buy“ für das großartige Preis-Leistungs-Verhältnis. Er wurde folgendermaßen gesehen: „Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breite Randaufhellung. Verhalten, zartes rotes Waldbeerkonfit, Nuancen von Kirschen und Orangenesten. Mittlerer Körper, rotbeerige Frucht, frisch strukturiert, süßliche Frucht im Nachhall.“ (www.hirtl.at) Wir gratulieren! (bbj)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

Leo *Hillinger* eröffnete Wineshop & Bar in München

Der international bekannte Winzer Leo *Hillinger* eröffnete am 8. Dezember seinen neuen Standort in München: Leo *Hillinger* Wineshop & Bar. „more than wine“, der Slogan des österreichischen Unternehmens, trifft am besten das Konzept der neuen Lokalität in München: traditionelle Speisen, originelle Accessoires und jede Menge *CHILL*iges Lebensgefühl, damit Leib und Seele so richtig aufatmen und genießen können.

Das spiegelt auch das Interieur im neuen Wineshop wieder. So stylish wie der Winzer selbst präsentieren sich die Räumlichkeiten: modern, aber gemütlich, einfach einladend zum Sitzenbleiben auf ein Plauscherl mit Freunden. Ob für ein leckeres Mittagsmenü oder einfach zum Ausspannen nach der Arbeit: Kommen Sie vorbei und freuen Sie sich auf eine genussvolle Zeit in der Leo *Hillinger* Wineshop & Bar. Leo *Hillinger* füllt in seine Flaschen nicht nur Top Weine, sondern auch sein Lebensgefühl, oder wie er es gerne bezeichnet „sein Herzblut“ und das ist erfüllt von Freude, Passion, Kraft, Leidenschaft und nicht zu guter Letzt, strickter Konsequenz!

München ist für den Winzer Leo *Hillinger* eine Stadt, zu der er eine besondere Beziehung hat: „Mich verbindet nicht nur die gemeinsame Sprache mit den Bayern, sondern vor allem die Begeisterung für ausgezeichnete Getränke und gutes Essen. Zwei hervorragende Gründe, um für die Weinliebhaber in München wieder aktiv zu werden.“ Beim Bier ist München Weltmeister und bei den Weinen überzeugt der Österreicher mit Top-Weinen und einer breiten Vielfalt, von leichten, fruchtigen Weißweinen bis hin zu extraktreichen Rotweinen. Zusätzlich kredenzt er den Gästen im neuen Wineshop in München regionale Leckerbissen wie z.B. „Feuerfleck“ und „HILL Spezialitäten Platten“ aus seiner Heimat Burgenland. Ausgewählte Schmankerln, die Sie in Ruhe bei einem Glas Wein genießen und auch in der Greißlerei kaufen können. Angeboten wird das komplette Weinsortiment von Leo *Hillinger*, wie bereits von seinen 7 weiteren Standorten in Österreich be-

kannt zu Abhof-Preisen, das in Verkostungs-Flights classic red oder reserve und white einen kleinen Vorgeschmack auf die Vielfalt gibt.

Seit Leo *Hillinger* 1990 das väterliche Weingut übernommen hatte, entwickelte es sich zu einem der größten österreichischen Betriebe. Auf beachtlichen 70 ha biologisch-organisch bewirtschafteter Rebflächen entstehen im burgenländischen Jois Weine von Weltklasseformat. Immer wieder verlässt er traditionelle Wege zugunsten kreativer Innovation. Klare Entscheidungen beenden die „stürmischen“ Jahre der Neugier. Zurück zu den Wurzeln, zu den Reben der eigenen Böden. Naturnähe heißt die Philosophie. Unverwechselbar regionaler Charakter ist das Ziel. Aus Erde und Sonne entsteht die Seele des Weins. Die Kunst des Kellers übt respektvolle Zurückhaltung von der Natur und dominiert niemals über die natürliche Magie des heimatischen Terroirs.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

Campari trennt sich von zwei italienischen Weinproduzenten

Der italienische Spirituosenhersteller Campari trennt sich von einem Teil seines Weingeschäfts. Der Mailänder Konzern hat den auf Sardinien beheimateten Weinproduzenten Sella&Mosca und das toskanische Weinunternehmen Teruzzi&Puthod verkauft. Beide Gesellschaften wurden von der lombardischen Gesellschaft „Terra Moretti Distribuzione“ erworben.

62 Mio. Euro beschert Campari der Deal. „Wir wollen die nicht-strategischen Aktivitäten der Gruppe rationalisieren und uns auf das Kerngeschäft, die Spirituosen, konzentrieren“, erklärte der CEO von Campari, der Auslandsösterreicher Bob *Kunze-Concewitz*. Mit dem Verkauf der beiden Gesellschaften steigt Campari aus dem Geschäft der stillen italienischen Weine aus.

Zum Portfolio des Unternehmens zählen Marken wie Aperol, Skyy und Wild Turkey. In den letzten 20 Jahren hat Campari seinen Umsatz vervierfacht. Mit Akquisitionen und strategischem Wachstum ist das Mailänder Unternehmen unter der Regie von *Kunze-Concewitz*, der den Konzern seit 2005 leitet, zu einem der größten Spirituosenhersteller der Welt aufgestiegen.

***) Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion (1):**

Angabe des Alkoholgehalts in Gramm statt in Prozent?

Der Alkoholgehalt eines Getränks wird traditionell eigentlich in Prozent angegeben. Der Rostocker Notfallmediziner Gernot *Rücker* glaubt, dass die Prozentangaben gerade für Autofahrer sinnlos seien. Er geht davon aus, dass viele Menschen, die Alkohol trinken, kein Wissen über die jeweilige Menge des aufgenommenen Alkohols haben. So gingen viele davon aus, dass sie nach zwei Bier oder zwei Gläsern Wein noch fahrtüchtig sind. Das sei jedoch falsch, warnt Rücker.

Zwei Flaschen Bier à 0,5 Liter führten schon bei einem 100-Kilo-Mann zu mehr als 0,5 Promille, die gleiche Menge Rotwein mit zwölf Volumenprozent lassen den Promillewert bei einer Frau von 60 Kilogramm Körpergewicht auf einen Wert von rund einem Promille steigen. Das sei den meisten einfach nicht bewusst, so *Rücker*. Die Promillezahl kennzeichne lediglich die Konzentration an Alkohol und lasse damit keine direkten Rückschlüsse auf die tatsächlich aufgenommene Menge in Gramm zu. Doch die ist notwendig, um seinen Promillewert ausrechnen zu können. Der ergibt sich aus der aufgenommenen Grammzahl und dem Körpergewicht und lässt sich über einen einfachen Dreisatz ermitteln, wenn man beide Werte kennt.

Rücker erforscht seit vielen Jahren den Konsum von psychoaktiven Substanzen auf Großveranstaltungen und ist Mitglied im Präventionsprojekt „Kenn dein Gramm“. Dieses hat eine Tabelle veröffentlicht, in der die entsprechenden Promillewerte in Zusammenhang mit Körpergewicht und dem aufgenommenen Alkohol in Grammzahlen angegeben sind. Die Werte dieser Tabelle seien immer die gleichen, so könnten sie problemlos im Alltag angewendet werden, so der Mediziner. Und die Chancen auf eine Umsetzung des Vorschlags stehen gar nicht schlecht. Die Verantwortlichen zeigen sich offen für eine neue Art, den Alkoholgehalt von Bier, Wein und Co. zu markieren. „Ich

habe viel Sympathie für alles, was dem Verbraucher einen maßvollen Umgang mit Alkohol leichter macht“, sagte die Drogenbeauftragte der deutschen Bundesregierung, Marlene *Mortler*.

Der deutsche Bundesverband der Spirituosen-Industrie hält die bisher gültigen Angaben jedoch für ausreichend. Den Verbrauchern stünden alle notwendigen Angaben zur Verfügung, um sich umfassend zu informieren. *Rücker* bezweifelt jedoch die Mündigkeit der Verbraucher in diesem Punkt. Angesichts von rund 70.000 durch Alkoholkonsum verursachten Todesfällen im Jahr und 50.000 entzogenen Führerscheinen hält er den Umgang der Verbraucher mit Alkohol für nicht mehr maßvoll.

***) Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion (2):**

Bio-Weinbau: Neben Kupfer auch Zulassung für Kaliumphosphonate gefordert

Es ist ein stabiler und kontinuierlich wachsender Markt für Bio-Weine entstanden, mit weiterem Wachstumspotential. Diese positive Entwicklung ist jedoch aufgrund großer Probleme im Pflanzenschutz gefährdet.

„Wenn wir den Ökowitzern in Mitteleuropa unter den spezifischen Witterungsbedingungen eine dauerhafte Perspektive bieten wollen, müssen auch die Rahmenbedingungen bei der Bekämpfung von Rebkrankheiten stimmen“, sagte der deutsche Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter *Hauk*, bei einem Besuch in Brüssel. Die Teilnehmer des Gesprächs aus Österreich, Deutschland, Luxemburg und Tschechien, die Abgeordneten des Europäischen Parlaments, Norbert *Lins* und Martin *Häußling* sowie Reinhold *Pix*, Abgeordneter des Landtags von Baden-Württemberg, und die deutschen Bio- und Weinbau-Verbände, die auf Einladung von Minister Peter *Hauk* in Brüssel an einem Gespräch mit Direktor Diego *Canga Fano* von der EU-Kommission zur schwierigen Situation im Öko-Weinbau teilgenommen hatten, stimmten dieser Aussage zu. Die mitteleuropäischen Weinbauregionen begrüßten deshalb das Angebot der EU-Kommission, im Jänner 2017 eine wissenschaftliche Tagung zur Thematik ‚Kupferalternativen‘ durchzuführen und fordern, das Thema Phosphonateinsatz im europäischen Expertengremium (EGTOP) erneut zu behandeln. „Auch die Initiative der EU-Kommission, verstärkt Forschungsprojekte zur Bekämpfung der Rebkrankheiten im Bio-Weinbau unterstützen zu wollen, ist ein positives Signal für den Bio-Weinbau, das die Betriebe dringend benötigen“, betonte Minister *Hauk*.

Die Ursachen für die entstandene Krisensituation in den Bio-Weinbaubetrieben waren zum einen die starken Niederschläge im Jahr 2016 sowie zum anderen die Tatsache, dass Kaliumphosphonate aktuell im Bio-Weinbau nicht mehr zur Bekämpfung der Rebenperonospora eingesetzt werden dürfen. Kaliumphosphonat war bis 2013 über viele Jahre hinweg als Pflanzenschutzmittel erlaubt. Auf EU-Ebene wurde diese Stoffgruppe danach als Pflanzenschutzmittel gelistet und ist damit aus der Anwendung für Biobetriebe herausgefallen. Damit habe man den ökologisch wirtschaftenden Weinbaubetrieben in den niederschlagsreichen mitteleuropäischen Regionen den Boden für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Rebflächen in schwierigen Jahren entzogen, so der Minister. Nur mit Kupfer könnten in solchen Jahren die Rebenperonospora in Mitteleuropa nicht ausreichend bekämpft werden. Außerdem stünden bislang keine wirksamen weiteren Alternativen zur Kupfer- und Phosphonatanwendung zur Verfügung. „Es ist deshalb notwendig, die Phosphonate für den Öko-Weinbau für gezielte Anwendungen wieder zuzulassen“, forderte *Hauk*. Diese Position unterstützen u. a. der Präsident von EKOVÍN Tschechien, Dr. Milan *Hluchy*, der Vizepräsident des luxemburgischen Weinbauverbandes, Aly *Leonardy* und der Direktor des österreichischen Weinbauverbandes, Josef *Glatt*. Außerdem der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Norbert *Weber*, und der Geschäftsführer von Ecovin Deutschland, Ralph *Dejas*. Darüber hinaus die Vorsitzenden von Ecovin Baden und Ecovin Württemberg, Paulin *Köpfer* und Andreas *Stutz*, der Präsident des Weinbauverbandes Württemberg, Hermann *Hohl*, und der Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes, Peter *Wohlfarth*, sowie Dr. Sebastian *Hill* vom Baden-Württembergischen Ge-

nossenschaftsverband. Auch Dr. Michael *Koehler*, Referatsleiter ‚Wein, Bier, Getränkewirtschaft‘ im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, unterstützte die Position der Regionen.

„Wir sind alle nach Brüssel gekommen, um Lösungen zur Bewältigung der Probleme im ökologischen Weinbau mit der EU-Kommission zu erarbeiten“, betonten die Gesprächsteilnehmer. In einer konzertierten Aktion appellierten alle Beteiligten an die EU-Kommission, ihre Position zu den Phosphonaten grundlegend zu überdenken. Es ist notwendig, Phosphonate kurzfristig, z. B. zonal in den mitteleuropäischen Weinbauregionen, zuzulassen. Auch eine befristete Zulassung wäre möglich, bis weitere Kupferalternativen entwickelt sind und in der Praxis eingesetzt werden können. „Außerdem brauchen wir Unterstützung, um die Forschung im Bereich Kupferalternativen insgesamt voranzutreiben und um mittelfristig weitere praxistaugliche Alternativen zu haben“, betonten die Gesprächsteilnehmer.

Hintergrundinfos: Der Falsche Mehltau der Weinrebe ist ein feuchteliebender Pilz, der im Weinbau Ertragsverluste bis hin zum Totalausfall verursachen kann. Die anhaltenden Niederschläge und ausreichend hohen Temperaturen 2016 sorgten in Mitteleuropa für optimale Infektionsbedingungen. Diese Witterungsbedingungen werden auch in den nächsten Jahren immer wieder eintreten. Während im konventionellen Weinbau eine Vielzahl unterschiedlicher Mittel zur Verfügung steht, ist der ökologische Weinbau bei der Bekämpfung des Falschen Mehltaus stark eingeschränkt. Die bis 2013 im Bioweinbau als Pflanzenstärkungsmittel traditionell angewandten Phosphonate waren eine gute Ergänzung im Kampf gegen den Falschen Mehltau. Derzeit sind im Ökologischen Weinbau nur auf Kupfer basierende Pflanzenschutzmittel gegen diesen Erreger zugelassen.

Während in anderen europäischen Weinbaugebieten die Aufwandmenge an Kupfer, die pro Jahr und ha ausgebracht werden darf, auf 6 kg beschränkt ist, sind in Deutschland lediglich maximal 3 kg Kupfer bzw. im Ausnahmefall 4 kg pro ha und Jahr zulässig. Diese Einschränkung stammt aus der Zeit, als Phosphonate im Bioweinbau noch eingesetzt werden durften. In Deutschland ist jedoch wegen Umweltaspekten die Kupferanwendung eingeschränkt.

In Mitteleuropa wurde deshalb die Doppelstrategie ‚Kaliumphosphonat in Verbindung mit Kupfer-einsatz‘ entwickelt und über Jahre erfolgreich eingesetzt. Allerdings hatte das von der EU-Kommission mit einer Bewertung beauftragte Fachgremium EGTOP (Expert Group for Technical Advice in Organic Production) 2014 eine negative Bewertung zu Kaliumphosphonat abgegeben. Diese hat dazu geführt, dass Kaliumphosphonat nicht mehr im Anhang der EU-Öko-Verordnung gelistet ist und daher im Ökoweinbau aktuell nicht eingesetzt werden darf.

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

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

- Donnerstag, 22. Dezember, 09:15 Uhr | N24
Von der Traube zum Wein – Deutsche Winzer und Kellereien
Edler Champagner aus Frankreich, vollmundiger Wein aus Italien oder Spanien und Riesling aus Deutschland – Von wegen! Mittlerweile kommen Spitzen-Tropfen der erlesensten Trauben auch aus weltweit prämierten deutschen Weingütern und Sektkellereien. Diese Reportage trifft Spitzenwinzer in ihren architektonisch atemberaubenden Weingütern, stellt eine ostdeutsche Sekt-Erfolgsgeschichte vor und zeigt, wer hierzulande an Böden, Reben und Trauben die Nase ganz weit vorn hat.
- Donnerstag, 22. Dezember, 21:15 Uhr | NDR Fernsehen
Royale Weihnachten: Wie die Königshäuser die Festtage verbringen
In Dänemark wird einmal im Jahr, kurz nach Weihnachten, der jahrhundertealte deutsche Rosenberg-Wein kredenzt.

- Freitag, 23. Dezember, 13:30 Uhr | SWR Fernsehen
Lichterglanz und Schneegestöber – Weihnacht in Schweden
Birgitta Westin kommt jedes Jahr auf den Weihnachtsmarkt. Sie verkauft eine typische schwedische Weihnachtsspezialität, den Glögg. Der schwedische Glühwein wird ohne Alkohol gebraut, nur mit Wasser, Beeren und Gewürzen. Birgitta *Westins* Glögg gehört zu den besten im Land, ist mehrfach ausgezeichnet worden. In ihrer Glöggküche zeigt sie, was es für einen echten schwedischen Glühwein braucht.
- Samstag, 24. Dezember, 06:00 Uhr | 3sat
Die schönsten Weihnachtsmomente auf dem Land
Alte Bräuche und Sitten aus Rheinland und Westfalen
Wer weiß schon, was sich hinter dem Wurstsingen verbirgt, warum das Blasen von Mittwinterhörner lange verboten war oder weshalb in der Christnacht das Wasser im Hofbrunnen zu Wein wurde? Klar ist: Es geht immer um den Glauben, ums Trinken und ums Essen.
- Samstag, 24. Dezember, 13:15 Uhr | ARD-alpha
Rhein kulinarisch (1/12): Das Graubündener Quellgebiet
Die zwölfteilige Sendereihe „Rhein kulinarisch“ verfolgt den Lauf des Rheins vom Quellgebiet in den Schweizer Alpen bis zu seiner Mündung. Unterwegs besuchen die Autoren auch Käsemeister, Winzer und Schnapsbrenner.
- Samstag, 24. Dezember, 13:45 Uhr | ARD-alpha
Rhein kulinarisch (2/12): Im Vorarlberger Rheintal
Obwohl dort schon der Weinanbau eine Rolle spielt, so wird man auf der Suche nach den Spezialitäten der Region vor allem bei der großen Vielfalt von Käsesorten fündig. Käse ist schließlich auch die wichtigste Zutat des Vorarlberger Nationalgerichtes schlechthin: Käsknöpfle oder Kässpätzle. Zu den kulinarischen Spezialitäten des Rheintals gehören aber auch Edelbrände, wie zum Beispiel das "Griasiwasser"; der Kirschbrand aus dem kleinen Bergdorf Fraxern ist eine gesuchte Rarität.
- Sonntag, 25. Dezember, 13:15 Uhr | ARD-alpha
Rhein kulinarisch (3/12): Vom Bodensee zum Rheinfluss
- Sonntag, 25. Dezember, 13:45 Uhr | ARD-alpha
Rhein kulinarisch (4/12): Unterwegs nach Basel
- Sonntag, 25. Dezember, 17:15 Uhr | hr-fernsehen
Entdeckungen in Rheingau und Taunus: Zwischen Rheinromantik und hessischer Lebensart
Die Sendung entführt in hessische Regionen, wo liebliche Landschaften den Geist der Rheinromantik heraufbeschwören und wo Gemütlichkeit und Gastlichkeit großgeschrieben werden: in den Rheingau, Deutschlands Weinkammer, und in den Taunus, der mit seiner sanft hügeligen und waldreichen Landschaft zu den schönsten deutschen Mittelgebirgen gehört.
Die Filmautorin Tanja *Höschele* ist unterwegs zwischen Bad Homburg und Bad Schwalbach, durchquert den Hintertaunus bis an den Rhein – zu Städten wie Rüdesheim und Lorch. Aber auch in der größten Stadt im Westen Hessens, der Landeshauptstadt Wiesbaden, wird Station gemacht. Unterwegs gilt es, stolze Burgen, malerische Städtchen und vor allem atemberaubende Natur zu entdecken. Wald, Wasser und Wein sind die beherrschenden Themen dieser Region.
Im Taunus trifft Tanja *Höschele* auf lichte Wälder und zahllose Kulturdenkmäler, im Rheingau unternimmt sie eine Schiffsreise und begegnet Winzern, denen sie bei ihrer täglichen Arbeit über die Schulter schauen darf. Natürlich zeigt die Sendung auch kulinarische Highlights in Rheingau und Taunus und kehrt gemütlich - meistens natürlich bei einem guten Glas Wein - in schönen und besonderen Lokalen ein.

- Montag, 26. Dezember, 13:15 Uhr | ARD-alpha
Rhein kulinarisch (5/12): Colmar und das Oberelsass
„Rhein kulinarisch“ besucht heute eine Autorin von Marmeladenbüchern, eine engagierte Nachwuchswinzerin und einen Sternekoch.
- Montag, 26. Dezember, 13:45 Uhr | ARD-alpha
Rhein kulinarisch (6/12): Von Weil zum Kaiserstuhl
Das vulkanische Verwitterungsgestein des Kaiserstuhls und die südlichen Temperaturen sorgen in der Region für große Lagen, die den Wein auch international konkurrenzfähig machen.
- Dienstag, 27. Dezember, 09:15 Uhr | SWR Fernsehen
Der Südwesten von oben: Unsere Städte
Vorbei am Bodensee und Konstanz geht es nach Freiburg, wo der Winzer Andreas *Dilger* außergewöhnliche Trauben anbaut. Dank der Kreuzung besonders widerstandsfähiger Rebsorten braucht er kaum noch Pflanzenschutzmittel.
- Dienstag, 27. Dezember, 11:50 Uhr | arte
360° Geo Reportage: Champagner für alle!
Der Spätsommer ist Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht Champagner, der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer. „360° Geo Reportage“ hat zwei namhafte Champagnerwinzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.
Anselme *Selosse* ist Champagnerwinzer. Auf seinen Hängen unweit des Dorfes Avize hat die Ernte der Côte des Blancs begonnen. Die Weinleser kommen aus ganz Frankreich. Ihr begehrter Nebenjob wird hier „die fünfte Jahreszeit“ genannt. Auch auf den Hängen der Champagnerdynastie *Taittinger* ist Erntezeit. Pflücken, bücken, tragen, wieder bücken – die Traubenlese ist ein harter Job. In den Produktionshallen herrscht Hochbetrieb, denn die frischen Trauben müssen gepresst werden und anschließend die erste alkoholische Gärung durchlaufen. Das geschieht bei der Firma *Taittinger* in Stahltanks, bei Winzer *Selosse* traditionell in Eichenfässern.
- Mittwoch, 28. Dezember, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
made in Südwest: Der Perlkönig – Das Sektwunder des Volker *Raumland*
Er gilt als der beste Sekthersteller Deutschlands: Volker *Raumland* aus dem rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim. In den letzten zehn Jahren gewannen seine Sekte neun Mal die Krone im Weinguide des „Gault & Millau“. Bei einem Blindtest der Zeitschrift „Vinum“ schlug er alle Konkurrenten aus der Heimat des Champagners, der Champagne. Sein Sekt wurde sogar schon im Elysee-Palast getrunken. Und trotzdem blieb er immer ein „Geheimtipp“. Es scheint dabei alleine eine Frage der Menge zu sein. Mit den 100.000 Flaschen, die er jedes Jahr produziert, kann er nicht die Bekanntheit von „Mumm“ oder „Kupferberg“ erreichen. Volker *Raumland* lebt gut in seiner Nische: Das Geschäft läuft bestens. Gerade baut er eine neue Vinothek, die bald eröffnet wird.
Schon sein Vater war Winzer. Der riet seinem Sohn jedoch davon ab, ebenfalls Winzer zu werden, und schickte ihn nach Mannheim zu Siemens. Dort absolvierte Volker *Raumland* eine Ausbildung zum Industriekaufmann. Doch dem jungen Mann gefiel die Arbeit nicht. Er kündigte, studierte Oenologie in Geisenheim und konzentrierte sich dort von Anfang an auf die Sektherstellung. Mit einer mobilen Anlage reiste er zu Beginn seiner Karriere von Winzer zu Winzer, um für sie Sekte herzustellen. Dann begann er, unter eigenem Namen zu produzieren. Und das Sekt-Wunder des Volker *Raumland* nahm seinen Anfang.
- Freitag, 30. Dezember, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Fahr mal hin: Tolle Tage in Trier
Das alljährliche Weinforum in der antiken Viehmarkttherme ist sicher einer der ungewöhnlichsten Orte, um junge, kreative Winzer und ihre Weine zu entdecken.

- Freitag, 30. Dezember, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
 Italien für Genießer: Urlaubsziele zwischen Gardasee und dem Cilento
 Der Gardasee gehört zu den beliebtesten Urlaubsregionen im Süden. Überhaupt: Vom Genießen verstehen die Einwohner des italienischen Piemont eine Menge – berühmte Weine wie Barolo oder Barbaresco stammen aus dieser Gegend, und überall wird gern und gut gekocht. Auch die Toskana ist ein Landstrich für Liebhaber kultureller und lukullischer Entdeckungen. Ihr Markenzeichen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, kleine Dörfer im Chianti, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen.
- Freitag, 30. Dezember, 21:00 Uhr | WDR Fernsehen
 Der Vorkoster: Richtig prickelnd? Wie gut sind Sekt und Champagner?
 Silvester steht vor der Tür – und was passt besser zum Anstoßen als ein schöner prickelnder Sekt? Oder doch lieber mit Champagner das neue Jahr begrüßen? An den Feiertagen darf es ruhig etwas exklusiv sein. So ist es auch nicht verwunderlich, dass die Sektindustrie 50 % ihres Umsatzes zum Jahreswechsel macht.
 Wie wird Sekt eigentlich hergestellt? Der Vorkoster begibt sich ins größte deutsche Weinanbaugebiet und findet es heraus. Was macht Champagner so einzigartig und wie groß sind die Unterschiede zum Sekt? Björn *Freitag* reist nach Frankreich. In der Champagne besucht er einen Familienbetrieb in fünfter Generation.
- Samstag, 31. Dezember, 17:45 Uhr | arte
 Cuisine Royale: Auf Schloss Tokaj
 Das gepflegte Dinner in feiner Gesellschaft ist aus den Adelshäusern Europas nicht wegzudenken. Doch auch jenseits der großen Menüs wird bei Hofe gegessen und gekocht. Die Dokumentationsreihe schaut sich in den Schlossküchen und Speisesälen des Hochadels um, wo neben Galadiners auch einfache lokale Köstlichkeiten auf den Tisch kommen. Wenn die Zeit der Weinlese naht, laden Arno *Wimpffen* und seine Frau zu einem festlichen Erntemahl ein, das der einheimische Koch Csaba *Putnoki Nagy* zubereitet. Neben den Weinen aus eigenem Anbau kommen regionale Spezialitäten auf den Tisch.
 Wenn die Zeit der Weinlese naht, dann ist für Arno *Wimpffen* und seine Frau Katinka *Kékessy-Wimpffen* die schönste Zeit. Über Wochen hinweg ernten einheimische Romafamilien, die das Gewerbe seit Generationen betreiben, die Reben auf dem Weingut der Familie im Tokaj.
 Arno *Wimpffen* stammt aus einem traditionsreichen österreichischen Adelsgeschlecht. Er lebt mit seiner Frau und drei Kindern nördlich von Wien und betreibt dort eine Forstwirtschaft. Im Jahre 1997 übernahm das Ehepaar das Weingut Patricius im Tokaj. Die vulkanischen Böden und die Feuchtigkeit, die von den Flüssen Theiß und Bodrog über die Rebärten zieht, begünstigen dort den Weinanbau. Seit einigen Jahren gehört die Region zum UNESCO-Weltkulturerbe.
 Katinka *Kékessy-Wimpffen* stammt aus einer alten ungarischen Adelsfamilie, die bereits im 18. Jahrhundert Weingüter im Tokaj besaß. Später verkauften die *Kékessys* sie, um in Tiszafüred, eine Autostunde entfernt, Güter zu bewirtschaften. Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges wurde die Familie unter der kommunistischen Herrschaft enteignet. Nach dem Fall des Eisernen Vorhangs kehrte Katinkas Vater nach Ungarn zurück und erwarb dort neuen Besitz.

*) Termine – Termine – Termine

- 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
- Donnerstag, 23. Februar, bis Sonntag, 12. März 2017: **Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Das 21. Festival der Kulinarik und des Weines im Rheingau wartet wieder mit einem gleichermaßen vielseitigen und qualitativ hochwertigen Programm an Veranstaltungen auf, in denen Top-Winzerinnen und Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien sowie Top-Köche aus Deutschland, Belgien, Großbritannien, Spanien, den Niederlanden, Dänemark, Frankreich, Italien, Libanon und der Schweiz serienweise sensationelle Erlebnisse bereiten.
Veranstaltungsorte sind wiederum vorwiegend das Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim und das Kloster Eberbach. Infos und Anmeldungen unter www.rheingau-gourmet-festival.de oder www.kronenschloessen.de.
- Freitag, 3. März, bis Sonntag, 5. März 2017: **17. Internationale Weinmesse Innsbruck 2017**
Für drei Tage ist Innsbruck wieder die Weinhauptstadt Westösterreichs. Auf dem Gelände der Messe Innsbruck bieten etwa 150 Aussteller über 1300 verschiedene Weine und kulinarischen Spezialitäten aus 7 Nationen zur Verkostung an. An die 5000 Besucher werden erwartet.
Öffnungszeiten:
Freitag, 3. März 2017: 14:00 – 20:00 Uhr, Hallenschluss 21:00 Uhr
Samstag, 4. März 2017: 14:00 – 20:00 Uhr, Hallenschluss 21:00 Uhr
Sonntag, 5. März 2017: 13:00 – 19:00 Uhr
Eintrittskarten: Der Eintritt inkludiert (so lange der Vorrat reicht) Weinverkostungen, Mineralwasser und Brot bei den Ausstellern, Verkostungskatalog
Tagestickets: Freitag € 22,- | Samstag: € 22,- | Sonntag: € 19,- || 3-Tageskarte: € 53,-
Deutlich günstigere Online-tickets gibt's bereits jetzt im Vorverkauf unter:
http://web119.s-ar7.arweb.at/index.php?mainPage=ticketorderform_selectevent.php.
- Samstag, 11. März, bis Sonntag, 12. März 2017: **WEIN & GENUSS Linz 2017**
VINARIA, Österreichs führende Weinzeitschrift, bringt auch 2017 mit der WEIN & GENUSS Linz wieder beste Weine und Winzer sowie edle Lebensmittel in das Design Center Linz. Die dritte Auflage der WEIN & GENUSS Linz steigt dieses Mal schon im März, am 10. & 11. März 2017, wieder im Design Center Linz.
Die besten Winzer Österreichs präsentieren im edlen Ambiente des Design Centers ihre Spitzenweine. Aber auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz. Anbieter von exklusiven Lebens- und Genussmitteln bieten ihre Produkte bei der WEIN & GENUSS Linz an.
Weitere Infos und Tickets unter: <http://www.weingenusslinz.at>.
- Dienstag, 7. März 2017, 16 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation München (D)**
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland besuchen wieder München, um den neuen Jahrgang ihrer DAC-Weine zu präsentieren.
ORT: Tonhalle München, Grafinger Straße 6, D-81671 München
- Mittwoch, 8. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Götzis (Vbg.)**
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland ziehen wieder durch Österreich, um den neuen Jahrgang ihrer DAC-Weine zu präsentieren.
ORT: Kulturbühne AmBach, Am Bach 10, 6840 Götzis
- Dienstag, 14. März 2017, 15 – 21 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Wien**
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 in der Hofburg Wien. ORT: Hofburg Wien, Heldenplatz, 1010 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
- Donnerstag, 23. März, bis Donnerstag, 6. April 2017: **WACHAU GOURMET FESTIVAL 2017**
Die zehnte Auflage des erfolgreichen WACHAU GOURMET FESTIVAL wird zum kulinarischen Meilenstein, hat es sich doch in den vergangenen neun Jahren international im Reigen der großen Genussfestivals etabliert. Anfangs ambitioniert in der Region verankert, wird das WACHAU GOURMET FESTIVAL heute längst in einem Atemzug mit den Festivals in St. Moritz, im Rheingau und mit anderen Benchmarks genannt. Längst wurden viele traditionelle und arrivierte Festivals überholt.
Das liegt zum einen an der besonderen Struktur des WACHAU GOURMET FESTIVALS mit den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Topbetrieben als Locations und der breiten Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Zum anderen begründet sich der Erfolg auf das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des WACHAU GOURMET FESTIVALS über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen.
Die Spitzenmesse WEIN & GENUSS Krems, die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des WACHAU GOURMET FESTIVALS.
Weitere Infos und Tickets: www.wachau-gourmet-festival.at.
- Dienstag, 28. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Linz (OÖ)**
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 im Design Center Linz. ORT: Design Center, Empore, Europaplatz 1, 4020 Linz
- Mittwoch, 29. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Salzburg**
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland ziehen wieder durch Österreich, um den neuen Jahrgang Ihrer DAC-Weine zu präsentieren.
ORT: Amadeus Terminal 2, Flughafen, Innsbrucker Bundesstraße 95, 5020 Salzburg
- 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 2017:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 2017 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 2017 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 *Braunöck's* „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



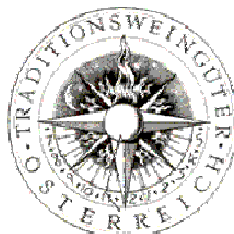
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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