

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_08

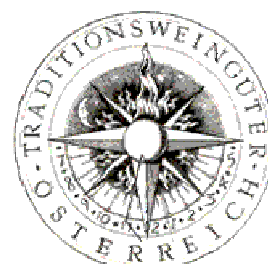
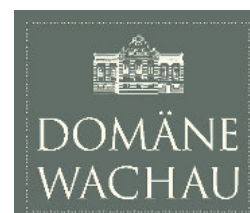
21. APRIL 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*:
Kochen mit Wein – auch für Antialkoholiker? 2
- Winzer Krems stößt Tür zu lukrativem Exportmarkt Kanada auf..... 2
- WEIN.KULTUR.LANGENLOIS 2017 2
- TOUR DE VIN 2017 3
- Weinfestival Thermenregion 2017 – Die Sortensieger stehen fest 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Rekorderlöse bei Weinauktionen für den guten Zweck..... 5
(2): OIV-Statistik 2016: Weltweit wird weniger Wein erzeugt 5
(3): Immer mehr Weißwein in Deutschland im Anbau 6
- Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion
(1): Weinkosten trainiert das Gehirn 6
(2): Physiker erfindet tropffreie Weinflasche..... 7
- Aus der internationalen Gesellschaftsredaktion:
Wolfgang *Puck* erhält Stern am Hollywood Walk of Fame 8
- Die Wein-TV-Tipps für den April..... 8
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 9
(2) Seminare | Workshops | Trainings 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 13
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 14

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Kochen mit Wein – auch für Antialkoholiker?**

Ablöschen mit Wasser, Suppe oder doch mit Wein? Ich empfehle die gerösteten Zwiebeln mit Wein abzulöschen. Den Schmorbraten und das Gulasch können Sie mit Rotwein aufgießen. Der Wein zieht ein und verleiht ihrem Gericht einen herzhaften Geschmack. Der Alkohol verdampft durch den Kochvorgang, der Geschmack des Weines bleibt erhalten. Eine Studie der Weinbauschule Klosterneuburg hat gezeigt, dass die im Wein enthaltenen Antioxidantien, Resveratrol und die Procyanidine bis zu 80 % auch nach dem Kochen erhalten bleiben. Im Gegensatz dazu werden Vitamine durch das Kochen nahezu vollständig vernichtet. Wenn Sie also die gesunden entzündungshemmenden Inhaltsstoffe des Weines zu sich nehmen wollen, kochen Sie mit Wein, am besten mit Rotwein. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wasser macht weise,
glücklich der Wein,
drum trinke beides,
um beides zu sein.“

(Trinkspruch)

***) Winzer Krems stößt Tür zu lukrativem Exportmarkt Kanada auf**

Österreichs größter Qualitätsweinproduzent, die Winzer Krems, treibt sein Exportgeschäft erfolgreich voran. „Im Vorjahr haben wir schon mehr als 45 % des Gesamtumsatzes im Ausland erwirtschaftet“, sagt Winzer Krems-Exportleiter Ludwig *Holzer*. International gefragt seien in erster Linie die typisch österreichischen Sortenspezialitäten Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt.

Mit Kanada steht in jüngster Zeit ein besonders kaufkräftiger Markt im Fokus der Unternehmensaktivitäten. Vor einigen Wochen hat die dortige Lebensmittelhandelskette „Farm Boy“ den Grünen Veltliner „13“ der Winzer Krems in das Sortiment aufgenommen und vertreibt ihn über mehrere ihrer Märkte in Ontario. Hier zeigt das Handelsabkommen CETA zwischen der EU und Kanada seine positiven Seiten. „Beim Wein gibt es Erleichterungen durch den Abbau der Zölle sowie den Wegfall der zwischenstaatlichen Handelsbarrieren innerhalb Kanadas“, informiert *Holzer*. Diese Hindernisse hätten nämlich den Flaschenversand von einem Bundesstaat zum anderen bisher praktisch unmöglich gemacht.

Vor kurzem hat eine von Landwirtschaftsminister *Andrä Rupprechter* und Parlamentspräsident *Karlheinz Kopf* angeführte Wirtschaftsdelegation in Kanada für Lebensmittelspezialitäten aus Österreich die Werbetrommel gerührt. Bei einem vom Top-Sommelier *John Szabo* kommentierten Weindinner im „Alo“ – Kanadas bestem Restaurant in Toronto – konnten sich die Gäste von der hohen Qualität der heimischen Tropfen überzeugen. *Szabo* lobte den Grünen Veltliner als perfekten Sommerwein und ideale Alternative zu den großen Weißweinen der Welt. (www.winzerkrams.at)

***) WEIN.KULTUR.LANGENLOIS 2017**

Dass in Langenlois auf gutem Boden nur Bestes gedeiht, dafür sprechen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bei Weinverkostungen. Österreichs größte Weinstadt hat aber auch ihren eigenen Weinwettbewerb: Zum Start in ein genussvolles Weinfrühling-Wochenende werden die Langenloiser Weinchampions gekürt! Die Präsentation und gleichzeitige Eröffnung der Reihe „Kultur in Langenloiser Höfen“ findet am Donnerstag, 27. April in einem der schönsten Höfe von Langenlois statt.

Im wunderschönen Ambiente des Harrerhofs wird an diesem Abend die Gruppe Cremser Selection für die feine, zu Wein und Terroir passende, musikalische Umrahmung sorgen. Dazwischen wird

Bestseller-Autor Radek *Knapp* mit kurzen Lesungen das Publikum unterhalten. Die Österreichische Weinkönigin Christina I. übergibt die Urkunden an die Siegerwinzer. Außerdem gibt es von jeder der fünf Kategorien die besten drei Weine zu verkosten. Das „Café & Wein“ kredenzt dazu kulinarische Schmankerl. Alles zusammen ein glanzvoller und kulinarischer Auftakt zu „Kultur in Langenloiser Höfen 2017“, die Veranstaltungsreihe wird von Vbgm. Leopold *Groiß* feierlich eröffnet. Begrüßung durch Kulturstadträtin Brigitte *Reiter*, durch den Abend führt Moderator Fritz *Gillinger*. Veranstalter: KulturLangenlois und Weinbauverein Langenlois in Kooperation mit dem Ursin Haus. Das komplette Programm von „Kultur in Langenloiser Höfen“ unter www.kulturlangenlois.at.

Zeit: Donnerstag, 27. April, 19:00 Uhr (Einlass 18:30 Uhr)

Ort: Harrerhof (3550 Langenlois, Bahnstraße 6)

Eintritt: Vorverkauf € 25,-- / Abendkasse € 30,-- inkl. 1 Glas Sekt, Weinverkostung und Kulinarik

Vorverkauf: Büro KulturLangenlois, Rathausstraße 4, Tel. 02734/3450

*) TOUR DE VIN 2017

Im Kamptal, Traisental, Kremstal und am Wagram sind die Österreichischen Traditionsweingüter beheimatet. Alle 33 Winzer öffnen am 6. und 7. Mai ihre Hof- und Kellertüren und laden zur traditionellen „Tour de Vin“. Dabei gibt es aber nicht nur jede Menge feinsten Weine zu verkosten. Zahlreiche Weingüter bieten neben den Weinen auch spannende Kulinarik.

Mehr zum Programm finden Sie auf www.traditionsweingueter.at.

Auszug des **Rahmenprogramms** „Wein-Raritäten bei der Tour de Vin“ (Anmeldung zur Verkostung teilweise erforderlich)

- Riesling-Vertikale Heiligenstein vs. Gaisberg (Weingut *Allram*), Anmeldung weingut@allram.at
- Gereifte Weine aus der Magnum-Flasche (Weingut *Eichinger*)
- Verkostung von Spezialitäten älterer Jahrgänge (Weingut *Ehn*)
- Kellerrundgang mit Verkostung 10-, 20- und 30-jähriger Raritäten (Weingut *Brandl*)
- Verkostung von Spezialitäten älterer Jahrgänge (Weingut *Ehn*)
- Raritäten aus der Schatzkammer mit Kellerführung und Kulinarik (Weingut *Hiedler*), Anmeldung office@hiedler.at.
- Blindverkostung und Projektvorstellung von den Wurzelwerk Weinen (Weingut *Jurtschitsch*), Anmeldung weingut@jurtschitsch.com.
- Besichtigung des größten österreichischen Sortenweingartens und Verkostungsvertikale des Gemischten Satzes mit Franz *Leth* sen. (Weingut *Leth*), Anmeldung office@weingut-leth.at.
- Raritäten alter Jahrgänge (Weingut *Malat*)
- Vertikale „Riesling Kellerterrasse“ Erste Lage Gebting (Weingut Hermann *Moser*)
- Vergleichsverkostung Kork versus Schrauber von ausgewählten Ersten Lagen ab Jahrgang 2005 (Weingut *Neumayer*)
- Weine aus der Schatztruhe (Weingut *Proidl*)
- Erste Lagen-Vertikale „Die Besten der letzten zwei Jahrzehnte“ (Weingut *Topf*), Anmeldung office@weingut-topf.at.

*) Weinfestival Thermenregion 2017 – Die Sortensieger stehen fest

Die Fachjury hat getagt und die besten Weine der Thermenregion stehen fest: Die 18 Sortensieger kommen aus Soß, Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Baden, Perchtoldsdorf, Teesdorf, Mödling, Oberwaltersdorf und aus Tribuswinkel. Die Präsentation der Sortensieger ist einer der jährlichen Höhepunkte beim Weinfestival Thermenregion, das dieses Jahr sein 15jähriges Jubiläum feiert. Am 18. Mai werden die Sortensieger-Weine aus der Prämierungsweinkost „Best of Thermenregion“ am Freigut Thallern in Gumpoldskirchen präsentiert.

Mehr als 750 Weine aus rund 100 Weinbaubetrieben wurden dieses Jahr eingereicht. „Die höchste Auszeichnung ist der „Sortensieger“, alle weiteren prämierten Weine erhalten eine Goldmedaille“,

erklärt die Geschäftsführerin des Weinforums Thermenregion, Martina Babouck. Eine Fachjury hat die eingereichten Weine in 18 Kategorien nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. Der Wein mit den meisten Punkten wird „Sortensieger“, das beste Drittel pro Sorte erhält eine Goldmedaille. „Besonders erfreulich im Sinne der Sortenvielfalt ist die Teilnahme zahlreicher Weinbaugemeinden an der Prämierungsweinkost und die hohe Weinqualität“, betont Bezirks-Kammersekretär und Kostleiter Johann Sperber.

Neben den Kategorien für Weiß-, Rot und Prädikatsweine, wie z.B. Zierfandler, Rotgipfler, St. Laurent und Pinot Noir, gibt es dieses Jahr erstmals eine Kategorie „Perlwein/Schaumwein“. „Dem Zeitgeist und den modernen Trinkgewohnheiten entsprechend haben wir heuer erstmals Sekt und Frizzante von unseren Winzern in einer eigenen Kategorie verkostet“, begründet Martina Babouck Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion die Entscheidung. „Mit diesen Bewertungen möchten wir bei unseren Gästen auf Winzersekt und -frizzante aus der Thermenregion aufmerksam machen“, betont Heinrich Hartl, neuer Obmann des Weinforums.

Der Weinort Soos stellt dieses Jahr 7 Sortensieger-Weine (Die *Schwertführerinnen*, *Schwertführer 47er* (3mal), Johann *Hecher*, Daniel *Plos*, Johann *Schwertführer „35“*). Den Sieg in 3 Kategorien holen sich Winzer aus Traiskirchen (*Alphart*, *Alphart am Mühlbach*, Josef *Fuchs*). Jeweils 1 Sortensieger kommt aus Baden (Streiterhof Märzweiler), Tribuswinkel (*Aumann*), Oberwaltersdorf (*Hartl*) und Teesdorf (Heurigenweingut *Frühwirth*). Aus dem Bezirk Mödling kommen dieses Jahr insgesamt 4 Sortensieger (*Krug/Gumpoldskirchen*, *Biegler/Gumpoldskirchen*, *Barbach/Perchtoldsdorf* und *Pferschy-Seper/Mödling*).

Die Präsentation der Sortensieger-Weine findet am 18. Mai 2017 im Rahmen des Weinfestivals Thermenregion statt. Ab 19 Uhr stellen die Winzer ihre Weine im Prälatenstöckl am Freigut Thalern in Gumpoldskirchen vor. Neben den 18 Sortensieger-Weinen gibt es dieses Jahr auch die zweit- und drittplatzierten Weine aus der Prämierungsweinkost zu verkosten. Tickets gibt es ab sofort im Vorverkauf.

Hier noch die Liste der Sortensieger als Vorbereitung auf den großartigen Weinabend:

Bezirksbauernkammern Baden und Mödling		Weinforum Thermenregion				WEINLAND THERMEN REGION	
PRÄMIERUNGSWEINKOST 2017 - SORTENSIEGER							
Weingut	PLZ	Ort	Straße	Tel.Nr.	Homepage	Weinbezeichnung	Jahr
WELSCHRIESLING							
Streiterhof Märzweiler	2500	Baden	Leesdorfer Hauptstr. 64	02252/80253	www.streiterhof.at	Weilschriesling	2016
GRÜNER VELTLINER							
Weinbau Barbach	2380	Perchtoldsdorf	Rudolfg. 8	01/8698378	www.weinbau-barbach.at	Grüner Veltliner	2016
RHEINRIESLING							
Weingut Die Schwertführerinnen	2504	Sooss	Hauptstraße 35	02252/87103	www.dieschwertfuhrerinnen.at	Riesling	2016
NEUBURGER							
Weingut Schwertführer 47er	2504	Sooss	Hauptstr. 47	02252/87191	www.47er.at	Neuburger Select	2016
SAUVIGNON BLANC/GELBER MUSKATELLER							
Weingut Hecher	2504	Sooss	Hauptstraße 37	02252/87190	www.hecherwein.at	Sauvignon Blanc	2016
GEMISCHTER SATZ/ CUVÉE WEISS/ DIVERSE WEISS							
Weingut Daniel Plos	2504	Sooss	Hauptstr. 24	02252/87301	www.plos.at	Gemischter Satz	2016
WEISSBURGUNDER/RULÄNDER							
Heurigenweingut Frühwirth	2524	Teesdorf	Wr. Neustädterstr. 75	02253/81216	www.heurigenweingut.at	Pinot Gris Reserve	2015
CHARDONNAY							
Weingut Alphart am Mühlbach	2514	Traiskirchen	Wasserg. 9	02252/52282	www.alphart.at	Chardonnay L Reserve	2015
ROTGIPFLER							
Weingut Krug	2352	Gumpoldskirchen	Kirchenplatz 1	02252/62247	www.krug.at	Rotgipfler Die Vollendung	2016
ZIERFANDLER/ SPÄTRÖT-ROTGIPFLER							
Wein & Heuriger Pferschy-Seper	2340	Mödling	Schillerstr. 6	02236/892846	www.pferschy-seper.at	Zierfandler	2016
PRÄDIKATE							
Weingut Biegler Othmar	2352	Gumpoldskirchen	Wiener Strasse 16-18	02252/62196	www.weingut-biegler.at	Rotgipfler Trockenbeerenauslese	2013
PERLWEIN/ SCHAUMWEIN							
Weingut Alphart	2514	Traiskirchen	Wienerstr. 46	02252/52328	www.alphart.com	Alphart Brut Reserve gU	2014
ROSE/ BLAUER PORTUGIESER/ BLAUBURGER							
Weingut Schwertführer 47er	2504	Sooss	Hauptstr. 47	02252/87191	www.47er.at	Rosé Piroos	2016
ZWEIFELT							
Weingut Johann Schwertführer "35"	2504	Sooss	Hauptstraße 35	02252/87103	www.schwertfuhrer.at	Zweigelt WAASN	2015
ST. LAURENT							
Weingut Josef Fuchs	2514	Traiskirchen	Wienerstr. 49	02252/53501	keine Homepage	St. Laurent	2015
PINOT NOIR							
Weingut Heinrich Hartl III.	2522	Oberwaltersdorf	Trumauerstraße 24	02253/6289	www.weingut-hartl.at	Pinot Noir Graf Weingartl	2013
MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON/ DIVERSE ROT							
Weingut Aumann	2512	Tribuswinkel	Oberwaltersdorferstr. 105	02252/80502	www.aumann.at	Harterberg Merlot	2013
CUVÉE ROT							
Weingut Schwertführer 47er	2504	Sooss	Hauptstr. 47	02252/87191	www.47er.at	Privat Cuvée	2015

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):*Rekorderlöse bei Weinauktionen für den guten Zweck**

2017 scheint in den USA ein gutes Jahr für wohltätige Weinauktionen zu sein. Es begann mit einem Rekorderlös auf dem Naples Winter Wine Festival und der Trend setzte sich auch in Portland, Houston und Atlanta fort. Am 4. März brachte die Ore's Classic Wines Auction in Portland einen Rekord 3,5 Mio. USD ein. Allein 1,8 davon wurden während der Live-Auktion eingenommen. Die Veranstalter hatten die Show gegenüber den Vorjahren verlängert und auch neue Formate eingeführt. So konnten sich die Empfänger-Organisationen während der Auktion vorstellen und mit emotionalen Geschichten für ihren Zweck werben. Dies habe zusammen mit der Spendierlaune der Gäste zu dem guten Ergebnis beigetragen. Der Erlös der Auktion kommt fünf verschiedenen Organisationen zu Gute, die sich unter anderem für Opfer von häuslicher Gewalt einsetzen.

Das am höchsten bewertete Los war alleine 108.000 USD wert. Dabei ging es aber nicht um ein Weinpaket, sondern um ein Wochenende inklusive Fassverkostung, Höhlentour und Abendessen bei Rombauer Vineyards in Napa für drei Paare. Der am höchsten bewertete Wein ging für 16.000 US-Dollar über den Tisch, es war ein Paket aus 14 Flaschen Bordeaux und enthielt sogar Pétrus und Château Haut-Brion 1989. Ähnlich gut sah es bei der Rodeo Uncorked Champion Weinauktion in Houston aus. Insgesamt wurden dort Weine im Wert von 1,2 Mio. USD versteigert. Von den über 2.800 Einträgen aus 20 Ländern waren zwei ganz besondere Stars. Der spanische Arinzano White Gran Vino 2010 und der Nizza Winery Malbec Mount Veeder Notorious 2013 verkauften sich in einem Kombinations-Los für insgesamt 275.000 US-Dollar. Auch hier hatten die Veranstalter das Format gegenüber den Vorjahren ein wenig geändert. So konnten sich auch Nichtanwesende via Smartphone an der Auktion beteiligen und auch die Anwesenden konnten so stille Gebote abgeben. „Das Ganze hat dadurch eine interaktive Dynamik bekommen, die die Konkurrenz gefördert hat“, sagte Allyson Tjoelker, einer der Organisatoren. Und dann feierte auch noch die Weinauktion des High Museum Atlanta 25jähriges Jubiläum. Schon im Vorfeld war sie deshalb als „The Big One“ bezeichnet worden – und das Ergebnis gab den Vorschusslorbeeren Recht.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):*OIV-Statistik 2016: Weltweit wird weniger Wein erzeugt**

Der Generaldirektor der Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV), Jean-Marie Aurand, hat in Paris die Zahlen zum weltweiten Weinbau 2016 vorgestellt. Demnach wurden im vergangenen Jahr 267 Mio. hl Wein erzeugt. Das bedeutet einen Rückgang um 3 % gegenüber dem Vorjahr. Der Umfang der weltweiten Rebfläche blieb 2016 mit 7,5 Mio. ha in etwa gleich. Ebenso der Weinkonsum: Er bewegte sich mit 242 Mio. hl etwa auf dem Niveau von 2016. Der Welthandel mit Wein hat mit 104 Mio. hl mengenmäßig um 1,2 % abgenommen. Der Wert verzeichnet jedoch mit 29 Mrd. Euro einen Zuwachs von 2 %.

Bei der Anbaufläche wuchs vor allem der chinesische Wein deutlich: Die Fläche legte im Vergleich zu 2015 um satte 16.800 ha auf nun 847.000 ha zu. In Europa verändert sich die Werte nur wenig. Nur in Italien wuchs die Weinbergfläche um 8.200 ha. In Portugal und der Türkei wurde hingegen weniger Wein angebaut. Spitzenreiter bei der Rebfläche bleibt den Zahlen zufolge Spanien mit knapp 1 Mio. ha, gefolgt von China mit 847.000 ha, Frankreich mit 790.000 ha, Italien mit 690.000 ha und der Türkei mit 480.000 ha.

Das weltweit größte Erzeugerland bleibt Italien mit 50,9 Mio. hl, gefolgt von Frankreich mit 43,5 Mio. hl und Spanien mit 39,3 Mio. hl.

Den weltgrößten Weinverbrauch verzeichneten 2016 laut OIV-Zahlen die USA mit 31,8 Mio. hl, darauf folgen Frankreich mit 27 Mio. hl, Italien mit 22,5 Mio. hl, Deutschland mit 20,2 Mio. hl und China mit 17,3 Mio. hl. Weniger Wein als 2015 wurden in Ungarn, Argentinien und Rumänien verbraucht.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):*Immer mehr Weißwein in Deutschland im Anbau**

Der Trend zum verstärkten Anbau von Weißweinsorten hat sich in Deutschland 2016 nach den Zahlen des Deutschen Weininstituts (DWI) fortgesetzt. Der Rotwein-Anteil ging demnach leicht zurück. Wie das DWI auf Basis von Daten des Statistischen Bundesamtes mitteilt, hatten 2016 die Rebsorten Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay mit insgesamt 540 ha die größten Flächenzuwächse in den deutschen Weinbergen.

Der Grauburgunder (6.179 ha) hat 2016 erstmals die 6.000-ha-Marke übersprungen und der Weißburgunder (5.161 ha) den Silvaner (4.926 ha) von Platz vier der wichtigsten deutschen Weißweinsorten verdrängt. Der Riesling hat seine Spitzenposition um rund 100 ha auf 23.700 ha ausgebaut, gefolgt vom Müller-Thurgau mit 12.623 ha. Im weltweiten Vergleich stehen die deutschen Erzeuger laut den Zahlen beim Anbau von Riesling und Weißburgunder an erster Stelle, beim Grauburgunderanbau auf Platz zwei hinter Italien.

Die Größe der deutschen Rebfläche sei mit 102.493 ha fast konstant geblieben. Die Weißweinsorten haben daran nunmehr einen Anteil von 63,1 %, was einem Zuwachs von 444 ha oder 0,5 % entspricht.

Auch der Anbau von Sauvignon Blanc nahm im vergangenen Jahr erneut zu. Mittlerweile sind 956 ha mit der Aromasorte bestockt, was einem Flächenzuwachs von 7 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Die Bukettsorten Gewürztraminer (965 ha) und Gelber Muskateller (346 ha) legten im Anbau ebenfalls leicht zu.

Mit Rotweinsorten sind derzeit 34.975 ha bepflanzt, das sind 494 ha weniger als 2015. Dabei steht der Spätburgunder bei einer konstant gebliebenen Rebfläche von 11.787 ha an der Spitze, gefolgt von Dornfelder mit 7.741 ha. Im internationalen Vergleich steht Deutschland beim Spätburgunderanbau damit auf Platz drei hinter Frankreich und den USA.

Der Flächenzuwachs von internationalen Rotweinsorten entwickelt sich hier dagegen eher verhalten. So legte die Anbaufläche von Merlot 2016 lediglich um 20 ha auf 639 ha zu und die von Cabernet Sauvignon um zehn auf 374 ha. Der Shiraz wurde bundesweit auf nur 69 ha angebaut, der Cabernet Franc auf 57 ha.

Quelle: Wein-Plus.eu, 12.04.2017.

<https://magazin.wein-plus.eu/news/immer-mehr-weisswein-in-deutschland-im-anbau-flaechen-mit-grauburgunder-weissburgunder-und-chardonnay-wachsen-am-staerksten>

***) Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion (1): Weintrinken trainiert das Gehirn**

Die Wissenschaftler der Yale School of Medicine bezeichnen das Erschmecken von Wein sogar als einen der kompliziertesten Vorgänge, die das menschliche Gehirn leisten könne. Denn die Geschmackswahrnehmung findet nicht im Mund, sondern im Kopf statt. Und das verlangt ihm alles ab. „Um Wein zu schmecken bedarf es einer außerordentlichen Kontrolle über den größten Muskel im menschlichen Körper“, beschreibt Studienleiter Prof. Dr. Gordon *Shepherd* die Ergebnisse der Untersuchung in seinem Buch „Neuroenologie: Wie das Gehirn den Geschmack des Weines schafft“.

Die Arbeit des Gehirns beginnt demnach bereits beim Riechen am guten Tropfen. Denn die Geschmackswahrnehmung basiert nicht allein auf den Tropfen, die im Mund landen, sondern durch die Bewegung der Luft durch Nase und Rachen. Und dabei hat das reine Schnüffeln am Glas weit weniger Bedeutung, als wir meinen. Den wichtigsten Beitrag zur Geruchswahrnehmung entnimmt unser Gehirn stattdessen den Molekülen, die beim Ausatmen im Mund freigelassen werden. Wenn die Flüssigkeit dann an den Gaumen gelangt, werden die komplizierten Muskeln der Zunge mit Tausenden von Geschmacks- und Geruchsrezeptoren kombiniert. Unter professionellen Verkostern ist es üblich, den Wein während einer Probe nicht zu schlucken, sondern in einen Eimer zu spucken. Das sei eigentlich nicht zu empfehlen, denn damit gehe ein wichtiger Teil der Wahrnehmung verloren. Es reiche aber aus, einige kleine Schlucke zu nehmen. Danach habe das Gehirn genug Infor-

mationen beisammen, um den Geschmack einschätzen zu können. Jeder weitere Schluck schade dem Ergebnis, sagt *Shepherd*.

Spannend ist, dass die Moleküle an sich gar keinen Geschmack haben. Er wird allein von unserem Gehirn erschaffen, auf ganz ähnliche Weise, wie dort Farben erzeugt werden. Denn ebenso, wie die Moleküle eigentlich geschmacklos sind, sind die von uns gesehen Objekte eigentlich farblos. Ihre Pracht entsteht erst, wenn unser Gehirn das auf sie treffende Licht übersetzt. Und genauso erzeuge es auch den von uns wahrgenommenen Geschmack, schreibt *Shepherd*. Dieser gesamte Prozess beanspruche das Gehirn mehr als Musik zu hören oder ein schwieriges Problem der Mathematik zu lösen, fügt der Autor hinzu.

Weintrinker nutzen zur Geschmacksverarbeitung übrigens ihre ganz eigenen Bezugsrahmen. *Shepherd* stellte fest, dass der Geschmack von Wein viel subjektiver ist, als bisher angenommen wurde. Jeder Trinker setzt den Geschmack in eigene Bezüge und er ist damit stark abhängig von unseren eigenen Erinnerungen und Emotionen, erklärt der Autor. Ob und wie ein Wein schmeckt, obliegt also abgesehen von groben Fehlern immer dem individuellen Empfinden.

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

Physiker erfindet tropffreie Weinflasche

Seit dem frühen 18. Jahrhundert hat sich an der Form der Lippe an den Weinflaschenhälsen nicht mehr viel geändert. Und da nicht jeder die Flaschen vor dem Einschenken mit Servietten umwickelt oder zum Weinausgießer greift, werden seitdem täglich viele Tischdecken mit Tropfen bekleckert. Der Weinliebhaber Daniel *Perlman* wollte sich damit nicht zufriedengeben und hat drei Jahre lang untersucht, wie der Wein über die Lippe fließt und wieso sich dabei die ärgerlichen Tropfen entwickeln. Auf zusätzlichen Schutz oder gar Ausgießhilfen wollte der Biophysiker von der Brandeis University in Boston dabei verzichten. Sein Ansatz war die Weinflasche selbst. „Ich wollte sie verändern“, sagt er. „Ich wollte nicht, dass es die zusätzlichen Kosten oder Unannehmlichkeiten für den Kauf eines Zubehörs gibt.“

Und so studierte er an der in Zeitlupe, wie der Wein aus der Flasche gegossen wird. Er beobachtete, dass das Tropfen am extremsten ist, wenn eine Flasche ganz oder nahezu voll ist. Dazu beobachtete er, dass sich der Weinstrom rückwärts über die Lippe kräuselt. Dass er dann am Flaschenhals hinunterläuft, liegt an der Materialeigenschaft des Glases, Wasser anzuziehen. Das Material wollte er nicht ändern, also musste die Lösung am Aufbau der Lippe liegen. Mit einem diamantbesetzten Werkzeug formte er gemeinsam mit Ingenieur Greg *Widberg* eine kreisförmige Nut um den Hals der Flasche direkt unter der Spitze. Der Weg zum Flaschenhals ist den Tropfen damit versperrt, denn sie treffen auf die Nut und können sie nicht durchqueren. Dafür müssten sie die Schwerkraft überwinden oder genug Kraft haben, um von einer Seite der Rille zur anderen zu springen. Beides ist nicht möglich. Für die genaue Abmessung der Nut waren nochmal unzählige Tests nötig. Schließlich stand fest, dass eine Breite von zwei Millimetern und Tiefe von einem Millimeter ausreicht, um die Tropfen aufzuhalten. Statt am Flaschenhals entlang zu fließen, fallen sie dann sofort in Glas, also dahin, wo sie hingehören.

Für *Perlman* war das nicht die erste Erfindung. Über 100 Patente wurden schon auf seinen Namen vergeben, ihre Bandbreite reicht von spezialisierten Laborgeräten bis zum ersten miniaturisierten Heimradondetektor. Zusammen mit Professor Emeritus of Biology K.C. *Hayes* entwickelte er die „gesunden Fette“ in der Smart Balance Margarine.

Zuletzt erfand er Kaffeemehl, ein Lebens- und Nahrungsergänzungsmittel, das aus gebackenen Kaffeebohnen gewonnen wird. Doch der Weinliebhaber ist davon überzeugt, dass die tropffreie Flasche seine beste Erfindung ist. Schließlich löst sie ein jahrhundertealtes Problem. Erste Flaschenhersteller haben auch schon ihr Interesse bekundet.

***) Aus der internationalen Gesellschaftsredaktion:**

Wolfgang Puck erhält Stern am Hollywood Walk of Fame

Nach dem Oscar ist vor dem Oscar: Star-Koch Wolfgang Puck (67) wird auf dem Walk of Fame in Hollywood geehrt.

Am 26. April wird Star-Koch Wolfgang Puck (67), gebürtiger Österreicher, auf dem Walk of Fame in Hollywood mit der 2608. Sternenplakette gewürdigt, teilten die Veranstalter in Los Angeles mit. Als Gastredner werden US-Regisseur Brett Ratner („Rush Hour“) und der TV-Moderator Larry King erwartet.

Puck, der seit mehr als 20 Jahren nach der Oscar-Verleihung beim „Governors Ball“ die Hollywood-Prominenz verköstigt, erhält die Plakette in der Kategorie Fernsehen. Neben zahlreichen Restaurants und Catering-Angeboten leitet Puck auch Koch-Shows und andere TV-Events.

Als Sohn einer Köchin im österreichischen Sankt Veit an der Glan begann er mit 14 Jahren seine Ausbildung zum Küchenchef. Nach Lehrjahren in Frankreich zog er mit 24 Jahren in die USA. In seinem ersten Feinschmecker-Restaurant „Ma Maison“ in Los Angeles verköstigte der Wahlamerikaner schon in den 70er Jahren berühmte Gäste.

Pucks „Spago“ zählte in den 80er Jahren zu Hollywoods Szene-Lokalen. Sein Mix von französischer Küche mit euro-asiatischen Akzenten machte ihn zum Miterfinder der „California Cuisine“.

Quelle: Nikos WeinWelten, 19.04.2017

http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/hollywood_walk_of_fame_wolfgang_puck_erhaelt_stern/

***) Die Wein-TV-Tipps für den April**

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

- Freitag, 21. April, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Spaniens Goldküste – Eine Reise von Tarragona nach Barcelona
Juliane Hipp fährt in das Hinterland Tarragonas, in die Weinregion El Priorat und nach Sitges, einen trubeligen Ferienort mit vielen kleinen Läden, Boutiquen, Galerien und Ateliers. Nicht weit entfernt liegt das Weinanbaugebiet Penedés, bekannt durch den berühmten katalanischen Schaumwein Cavas.
- Montag, 24. April, 08:15 Uhr und 19:15 Uhr | Phoenix
Leben wie Gott in Frankreich – Unterwegs in der Dordogne
Die Dordogne im Südwesten Frankreichs schlängelt sich entlang der alten Weinstraße zwischen Bergerac und Bordeaux durch Schluchten und liebeliche Weinberge. Die Ufer der Dordogne sind für viele Gourmets ein Schlaraffenland. Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde von hier der legendäre Süßwein des Monbazillac auf Lastkähnen an die Atlantikküste geschippert.
- Mittwoch, 26. April, 19:10 Uhr | N24
Welt der Wunder
Kein Korkenzieher zur Hand - wie lässt sich eine Weinflasche sonst noch öffnen?
- Donnerstag, 27. April, 17:00 Uhr | 3sat
Märkte – Im Bauch von Lyon: La Croix-Rousse
Umgeben von der Weinregion Côte du Rhône, saftigem Weideland und Obstoasen fehlt es dem Markt nicht an frischer Ware. La Croix-Rousse lädt Einheimische wie Besucher ein zum Bum-meln, zum Riechen und Schmecken – oder einfach zum Genießen frischer Austern bei einem Glas Weißwein.
- Samstag, 29. April, 16:30 Uhr | hr fernsehen
Hessen à la carte: Frauenpower am Herd
„Ladies Night“ heißt ein Galadinner beim Rheingau-Gourmet- und Weinfestival. Margot Janse aus Südafrika kocht, und Romana Echensberger erklärt die dazu passenden Weine. Sie ist Master of Wine, das sind die absoluten Weinexperten, ein exklusiver Kreis von 340 Absolven-

ten. Von ihr kann man lernen, Wein richtig zu probieren und zu verstehen. Und sie kocht gerne – für die Sendung hat sie sich etwas Besonderes ausgedacht: israelische Vorspeisen zum Wein. Für sie ist das der Inbegriff von Lebensfreude: ein großer Tisch mit fröhlichen Menschen, vielen Tellern und gefüllten Gläsern.

- Samstag, 29. April, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen
Hierzuland – Die Mühlestraße in Alsheim
Alsheim mit seinen rund 2.700 Einwohnern liegt am Fuß der rheinhessischen Rheinterrassen und ist mit über 700 Hektar Anbaufläche eine der größten Weinbaugemeinden Rheinhessens.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 21. April, bis Sonntag, 23. April 2017: **Weintour Weinviertel 2017**
Frühling im Weinviertel bedeutet Weinvergnügen, Gaumenfreuden und Riedenerlebnis.
Am Samstag und am Sonntag steht die ganze Region im Zeichen der Degustation des neuen Weinjahrganges. Die Winzer erwarten Sie zum Fachsimpeln und Diskutieren. So mancher Geheimtipp wird dabei verkostet: vom fruchtig-frischen Jungen über trinkfreudige Klassiker bis zu gehaltvollen Weinen – allen voran stets der pfeffrige Weinviertel DAC.
Dank des exklusiven Weintour-Bandes, welches einmalig für das Wochenende um € 20,- (inkl. € 7,- Wein-Einkaufsgutschein) erworben werden kann, eröffnet sich dem Gast über ein ganzes Wochenende (22. und 23. April, 10 – 19 Uhr) der Zutritt zum Genuss von über 1000 Top Weinen der Region bei Weinverkostungen in den Weingütern.
Unterteilt in 10 kleinere Regionen des Weinviertels bietet die Internet-Seite www.weintour.at Infos zu den Winzern und Weinen, Kulinarik und Beherbergung sowie Kunst und Kultur.
In Mailberg, Poysdorf und Retz beginnt das Weintour-Wochenende schon am Freitag mit besonderen Eröffnungsfesten. Viele Winzer präsentieren dabei ihre Weine und geben bereits einen Vorgeschmack auf die kommenden beiden Tage.
 - Eisenhuthaus, Poysdorf, 21. April, ab 18:00 Uhr:
Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren 21 Weinviertler Winzer 105 Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-Korschan-Trio und frühlingshafte Gerichte aus der Backstube Eisenhuthaus. (€ 13,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 15,- p.P. an der Abendkassa)
Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter T: +43/2554/88040 & E: info@veltlinerland.at.
 - Restaurant Schlosskeller, Mailberg, 21. April, 18:30 Uhr:
Die neun Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif. Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten im Restaurant Schlosskeller. Die Winzer präsentieren passend zu den Gerichten ihre Weine. Musikalische Untermalung. (€ 85,- p.P.).
Reservierung: Schloss Mailberg, T: +43 / 2943 / 30301, E: reservierung@schloss-mailberg.at.
 - Weinquartier Retz, 21. April, 19:00 Uhr:
Das Weinviertel glasweise & „Rock The Kitchen“. Den passenden Rahmen für diesen besonderen Genussabend bietet das Weinquartier in Retz, Niederösterreichs größte Gebietsvinothek. Um 19.30 Uhr startet „Rock The Kitchen“, unsere Weinbar-Küchenparty, mit einem 10-Gänge-Menü im Glas, direkt abzuholen beim Küchenchef. Dazu werden die besten Weine aus der Vinothek von 15 Weinquartier-Winzern persönlich kommentiert und ausgeschenkt. Die perfekte Gelegenheit, die frischen, jungen und neuen Weine zu verkosten. Live-Musik darf natürlich auch nicht fehlen. Gemeinsam verkosten, häferlgucken, plaudern und genießen! (€ 54,- p.P.)

Reservierung: Weinquartier Retz, Vinothek & Weinbar, T: +43 / 2942 / 20488 oder oder T: +43 / 660 / 5273673 oder E: office@weinquartier.at oder E: weinbar@weinquartier.at.

Mehr Information zu Weintour, Weintour Packages und Gewinnspiel auf www.weintour.at.
Info & Anmeldung: Weinviertel Tourismus, T: +43 / 2552 / 3515, E: info@weinviertel.at.

- Samstag, 22. April 2017: **Offene Kellertür in Tattendorf**
Verkosten & Weinvorräte für zuhause auffüllen (www.tattendorf.at).

- Samstag, 22., bis Sonntag, 23. April 2017:
22. Göttlesbrunner Jungweinschnuppern

Die WINZER GÖTTLESBRUNN freuen sich an diesen beiden Tagen jeweils von 14:00 bis 20:00 Uhr auf Ihren Besuch in den Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente. Nähere Informationen finden Sie auf www.jungweinschnuppern.at.



- Samstag, 29., bis Sonntag, 30. April 2017:

Weinfrühling 2017 | Kamptal | Kremstal | Traisental - 220 Winzer, 3 Täler, 2 Tage

Wenn die Winzer ihre Kellertüren öffnen, dann ist wirklich Frühling: Rund 220 Winzer aus dem Kamptal, dem Kremstal und dem Traisental laden am Samstag, 29., und Sonntag, 30. April, zur Verkostung des neuen Jahrgangs. (www.kamptal.at/weinfruehling/)

Sa, 29. und So, 30. April 2017, 10 - 18 Uhr | entsprechend gekennzeichnete Betriebe auch 1. Mai
Eintritt: € 20,- („Eintrittsband“ für 2 Tage bei allen teilnehmenden Winzern und bei ausgewählten Vorverkaufsstellen in Krems, Langenlois, Herzogenburg und Traismauer)

Alle Antworten: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2017/03/FAQ_Weinfruehling.pdf

Tourenkarte: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2017/03/WF17_Faltkarte_FINAL_screen.pdf

- Samstag, 29., bis Sonntag, 30. April 2017: **Weinfrühling Südburgenland 2017**

Südburgenlands Winzer veranstalten 2017 bereits zum 6. Mal den Weinfrühling Südburgenland als einen der kulinarischen Schwerpunkte im Veranstaltungsreigen der Region. Das Weinwochenende findet bereits mit der Wein-Trophy am 28. April 2017 seinen Auftakt, wenn die besten Blaufränkisch und Welschriesling in feierlichem Rahmen – begleitet von einem Menü in 3-Gängen – gekürt werden.

An den Tagen der offenen Kellertür am 29. & 30. April 2017 öffnen wieder mehr als 60 südburgenländische Winzer ihre Weinkeller. Von Rechnitz über Eisenberg und Deutsch Schützen, dem Csaterberg und dem Wintner Berg bis nach Bildein, Eberau, Gaas und Moschendorf laden die Betriebe herzlich auf einen Besuch ein, um die Schätze in ihren Kellern zu präsentieren.

Eintritt: € 29,- (bei allen Winzern, Infostellen und Vinotheken, gültig für 2 Tage) – Vorverkauf € 25,- (www.weinidylle.at/weinfruehling/).

- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **23. Tour de Vin 2017**

Am diesem Wochenende wird zum 23. Mal zur Tour de Vin eingeladen. An beiden Tagen kann man von 10 - 18 Uhr die Weine des Jahrgangs 2016 verkosten, mit den Winzern plaudern und die Lieblingstropfen direkt ab Hof beziehen. In konzentrierter Form ist die Tour de Vin bei der Magnum Party der Traditionsweingüter zu erleben: Beim chilligen Event im Kloster Und in Krems am Samstagabend bringt jeder Winzer seinen Lieblingswein in der Magnumflasche mit.

Eintritt: € 25,- („Tour de Vin-Button“ für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird)

Eintritt Magnum-Party: € 20,- mit „Tour de Vin-Button“, € 30,- ohne „Button“ (6. Mai, 20.30 – 01:00 Uhr, Kloster Und in Krems, Undstraße 6)

Allgemeine Infos: www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/

Rahmenprogramm: otw.otw.vss.kapper.net/wp-content/uploads/2017/03/Programm-TdV-2017.pdf

- Samstag, 6., bis Sonntag, 7. Mai 2017: **Wachauer Weinfrühling 2017**
Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie mit uns den Jahrgang 2016! Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 19 Winzer aus der Schweiz, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren.
Eintritt: € 20,- (Eintrittsband für 2 Tage zu kaufen beim 1. Weingut, das besucht wird, außerdem ermöglicht es, dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR), die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen!)
Infos: www.vinea-wachau.at/aktivitaeten/wachauer-weinfruehling/ | Folder zum Weinfrühling: www.vinea-wachau.at/fileadmin/Bibliothek/images/Veranstaltungen/Weinfruehling_2017/vinea_weinfl_folder_2017_web1.pdf
Am Samstagabend wird bei der „Steinfeder-Night 2017“ im Schloss Spitz gefeiert und getanzt. Die Band Gewürztraminer sorgt mit einem Konzert ab 20.30 Uhr für Stimmung. Dazu werden an insgesamt drei Bars Weine aus der Wachau präsentiert; kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment. | Eintritt: € 15,- mit Weinfrühling-Eintrittsband, € 20,- ohne
Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5,- p.P.)
- 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
- Donnerstag, 18. Mai, bis Sonntag, 28. Mai 2017: **15. Weinfestival Thermenregion**
Eine vielfältige Auswahl an weiteren Events macht den Mai in der Thermenregion wahrlich zum „Weinmonat“. Ein paar der Highlights:
18. Mai 2017 Präsentation der Sortensieger, Freigut Thallern, 19 - 23 Uhr
24. Mai 2017 BIG BOTTLE PARTY, Congress Casino Baden, ab 19.30 Uhr
26. Mai 2017 WINE FRIDAY, günstiger Ab-Hof-Einkauf bei rund 30 Weingütern, 14 - 18 Uhr
27. Mai 2017 WEIN IM PARK, Kurpark Baden (Schlechtwetter: Congress Casino), 14 - 20 Uhr
28. Mai 2017 MASTER CLASS, Freigut Thallern, ab 9.30 Uhr,
im Anschluss exklusives Weinmenü im Kloostergasthaus Thallern
Alle Details auf www.facebook.com/weinfestival.thermenregion oder auf www.weinfestival.at.
- Mittwoch, 7., bis Freitag, 9. Juni 2017: **Wine Summit Cascais 2017 (Portugal)**
In der Immobilienwelt gilt als wichtigste Regel: Lage, Lage, Lage! Aber auch die Teilnehmerzahlen einer Konferenz steigen mit der Attraktivität des Austragungsortes.
Der Weinkongress MUST-FERMENTING IDEAS findet zum ersten Mal statt. Gut 25 Experten aus aller Welt werden in drei Tagen (7.-9. Juni 2017) ihr Fachwissen mit rund 500 Teilnehmern der Konferenz teilen. Von weinbaulichen Fragen (Bio, Global Warming, Sorten) über kellertechnische Themen (Natural Wines, Ausbaustile) bis zu Marketing und Genuss (Konsumenten der Zukunft, Bedingungen für Sommeliers etc.). werden alle Aspekte der Weinbranche abgehandelt.
Infos, Programm & Anmeldung: <http://mustfermentingideas.com>

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS• **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 13. Mai 2017, 09:00 - 16:30 Uhr – **nur noch wenige Restplätze (!)**

Samstag, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,-- p.P.

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

***) 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 *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



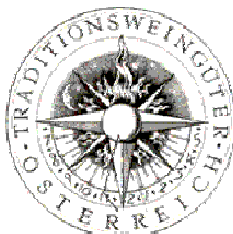
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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