

**\*) Der Wein braucht im Glas zunächst Ruhe und dann erst einen 6er – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Sie kaufen den Wein und bringen ihn nach Hause, vielleicht auch in den eigenen Weinkeller. Jetzt muss er zuerst einmal ruhen, sich beruhigen. Der Rote braucht besondere Schonung, soll nicht gerüttelt und geschüttelt werden, vorsichtig entkorkt und dann, wenn nicht vorher dekantiert, behutsam in ein geeignetes Glas geschenkt werden. Dann nehmen Sie das Glas in die Hand und ... ? Was machen nun die meisten Verkoster? Sie nehmen das Glas, drehen den bekannten 6er und riechen daran, drehen nochmals und nochmals. So geschehen auch bei Degustationen großer Gewächse durch namhafte Experten. Dabei verströmen die meisten Weine bereits ohne aufwändiges Lüften die in ihnen enthaltenen leichter flüchtigen Aromastoffe, durch das Drehen kommen einfach noch mehr und andere dazu. Auf diesen Umstand angesprochen ließ mich ein bekannter Sommelier wissen: „Zuerst rieche ich den Rotwein im Glas, dann verkoste ich ihn, und erst beim zweiten oder dritten Probieren mache ich den 6er. So merke ich erst einen möglichen Unterschied.“ (hb)

**\*) „Weinviertel DAC“ verkauft neue Rekordmenge**

Bei den Konsumenten immer beliebter werden die Grünen Veltliner aus dem Weinviertel, die unter der Dachmarke "Weinviertel DAC" vermarktet werden. Hatten die rund 600 produzierenden Winzerbetriebe 2009 in Summe 2,4 Millionen Flaschen DAC-Wein abgefüllt und verkauft, waren es ein Jahr später bereits drei Millionen. "Das ist ein neuer Rekord", stellt *Ulrike Hager*, Geschäftsführerin des Weinkomitees Weinviertel, fest.

Mit den neuen "Weinviertel-DAC"-Weinen des Jahrgangs 2010 wollen heuer die Winzer aus dem Gebiet zwischen dem Manhartsberg im Westen und der March im Osten den schon bisher eindrucksvollen Markterfolg weiter ausbauen. Obwohl die gesamte Veltliner-Ernte witterungsbedingt mengenmäßig schwach ausgefallen ist, "wird es auch heuer genug Weinviertel-DAC-Wein geben", versichert Hager. Gerade die Sorte Grüner Veltliner hatte ja im Weinjahr 2010 unter dem zu kalten und nassen Wetter gelitten.

Hohe Erwartungen setzen die Winzer heuer auf ausgewählte Tropfen des großartigen Jahrgangs 2009, die unter der Bezeichnung "Weinviertel DAC Reserve" auf den Markt gekommen sind. Dabei handelt es sich "um die Spitzenweine aus unserem Weinbaugebiet. Ein Viertel aller DAC-Winzer produziert die Reserve-Kategorie bereits", teilt *Hager* mit. Diese edlen Flaschen sollen zum Aushängeschild des Weinviertels werden. ([www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at))

**\*) Histaminfreier Wein aus Gols**

Immer mehr Menschen leiden unter Histaminunverträglichkeit. Darauf haben jetzt zwei Brüder reagiert und produzieren Weine, die nahezu histaminfrei sind. Hista free – so heißen jene roten und weißen Weine, die seit kurzem in Gols produziert werden. Histamin ist ein Stoff, der in Lebensmitteln wie Käse, Sauerkraut, Nüssen, aber auch in Wein vorkommt. Leidet jemand unter einer Histaminunverträglichkeit und nimmt den Stoff dennoch zu sich, kann das zu Kopfschmerzen, Ausschlag oder roten Flecken führen. Die Reaktionen sind ähnlich wie bei einer Allergie. Pro Tag nimmt der Mensch durchschnittlich vier Milligramm Histamin zu sich. Die Verträglichkeit bei jemandem der keine Intoleranz aufweist, liegt bei zirka zehn Milligramm.

Hergestellt wird der histaminfreie Wein von *Thomas* und *Christian Weiss*. Gemeinsam bewirtschaften die Brüder elf ha Weingartenfläche. Ihre Traubenhauptsorten sind Zweigelt, Blaufränkisch, Grüner Veltliner und Weißburgunder. „Es ist uns gelungen, dass wir durch rein physikalische Vorgänge die Histamine ausfällen. Das beeinflusst nicht die Qualität, es ist einfach ein Zusatznutzen,



der für die histamingeplagte Menschheit das Leben schöner macht. Die histaminfreien Weißweine haben einen viel geringeren Restwert an Histaminen, da sind wir unter 0,1 Milligramm pro Liter. Bei einem Rotwein ist der Restwert viel höher. Aber wir sind jetzt noch immer in der Forschung dabei und wollen schauen, dass wir das noch weiter runter bringen, damit wir bei Weiß- und Rotweinen den gleichen Restwert erzielen." Der Golser Familienbetrieb produziert pro Jahr 30.000 Flaschen Wein. 50 Prozent davon sind Hista free-Weine. ([www.weingut-weiss.at](http://www.weingut-weiss.at))

#### **\*) Unsere Weinwirtschaft zeigt in Düsseldorf Flagge**

360 österreichische Aussteller, darunter Weinbauern, Winzergenossenschaften, Weinhandelsunternehmen und Sektkellereien, werden an Deutschlands größter Weinmesse „ProWein 2011“ vom 27. bis 29. März in Düsseldorf teilnehmen. Diese Zahl bedeutet einen neuen Rekord, denn 2010 war die heimische Weinwirtschaft noch mit rund 330 Ausstellern vertreten gewesen. Beachtlich: Nach dem Veranstalterland Deutschland und den beiden „Weingroßmächten“ Italien und Frankreich ist Österreich auf der „ProWein“ die viertgrößte Ausstellernation - noch vor Spanien und Portugal.

„Aufgrund der großen Teilnehmerzahl werden alle heimischen Weine heuer erstmals in einer eigenen Österreich-Messehalle präsentiert, die nur unseren Ausstellern vorbehalten ist“, sagt *Franz Ehrenleitner*, Gremialobmann des Wein- und Spirituosenhandels in der NÖ Wirtschaftskammer. Von den 360 österreichischen Teilnehmern an der „ProWein“ stellt Niederösterreich mit 176 fast die Hälfte. Am stärksten vertreten ist das Weinbaugebiet Weinviertel mit 44 ausstellenden Betrieben, gefolgt vom Kamptal mit 30, der Wachau mit 24, den Weinbaugebieten Wagram und Kremstal mit je 23, der Thermenregion mit 14, Carnuntum mit 12 und dem Traisental mit 6 Betrieben. „Weil die Weinernte 2010 mengenmäßig sehr schwach ausgefallen ist, sind auch die Fassweinexporte nach Deutschland stark zurückgegangen“, berichtet *Ehrenleitner*. Dadurch stünde die Branche jetzt vor der Herausforderung, diese Lücke mit höherwertigen, teureren Flaschenweinen zu schließen. „Das wird ein schwieriges Unterfangen, bietet aber auch die große Chance, mit den Produkten eine höhere Wertschöpfung zu erzielen.“ Eine entscheidende Frage sei, wie der Markt auf die notwendig gewordenen Preiserhöhungen reagieren werde.

3.600 Aussteller aus 50 Ländern und mehr als 36.000 Besucher aus aller Welt werden zur „ProWein 2011“ in Düsseldorf erwartet. Deutschland ist der mit Abstand wichtigste Exportmarkt für den österreichischen Wein. Im Vorjahr wurden Weine im Wert von über 70 Millionen Euro dorthin geliefert. (<http://wko.at/noe/wein-spirituosen> / [www.osterreichwein.at](http://www.osterreichwein.at) / [www.prowein.de](http://www.prowein.de))

#### **\*) Steiermark weitet Weinbauflächen moderat aus**

Die Weinbauflächen in der Süd- und Oststeiermark werden ausgeweitet. Gemäß einem Beschluss der Landesregierung dürften zusätzliche Pflanzrechte für 110 ha, das sind rund 2,6 % der bestehenden Rebflächen, nach bestimmten Kriterien neu ausgepflanzt werden, teilt Agrarlandesrat *Johann Seitinger* mit. Die Erweiterung erfolgt entgegen dem Trend, der EU-weit eher auf eine Rücknahme der Weinbauflächen abzielt. Auch in den großen weinbautreibenden Bundesländern Niederösterreich und Burgenland sind die Rebflächen in den vergangenen Jahren weniger geworden. In den steirischen Anbaugebieten ist die Weingartenfläche hingegen in den vergangenen zehn Jahren um zehn Prozent gewachsen und beträgt aktuell rund 4.240 ha.

Die jüngste Pflanzrechtevergabe legt neben lagemäßigen Kriterien auch die Bevorzugung von Jungunternehmern mit Fachausbildung, Umstellungsbetriebe von Neben- auf Vollerwerb sowie Qualitätswein produzierende Bioweinbauern fest. Im Gegensatz zu vergangenen Pflanzrechtevergaben, die mit maximal einem Hektar limitiert waren, kommen dieses Mal auch größere Betriebe



stärker zum Zug: Die Neuzuteilung kann bis zu 25 % der zur Zeit selbst bewirtschafteten Rebfläche betragen. „Wir hatten zwei kleinere Ernten, deshalb war es sinnvoll, etwas nachzugeben“, erläutert *Johann Dreisiebner*, Obmann des steirischen Weinbauverbandes. Auch Landesrat *Seitinger* begründet die Maßnahme mit den knappen Mengen und guter Nachfrage: „Wir könnten mehr verkaufen als wir haben.“ In der sogenannten „regionalen Reserve“ sind noch 200 ha, die bis voraussichtlich 2018 vergeben werden sollen.

Die am stärksten neu ausgepflanzte Sorte ist der Sauvignon Blanc; flächenmäßig hat sich diese Sorte seit 2000 verdoppelt. Dazugewonnen hat auch der Gelbe Muskateller, die Burgunder blieben stabil, verloren haben Welschriesling, Scheurebe (Sämling 88) und Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner). Die Ernte 2010, die nunmehr fast komplett auf Flaschen gefüllt ist, lag mit 177.300 hl 14 Prozent über 2009, allerdings sieben Prozent unter dem Fünfjahresschnitt.

### \*) 22. Internationaler Weinbautag in Großriedenthal

Niederösterreich ist das größte Qualitätsweinbaugebiet Österreichs mit 27.000 ha, das entspricht 60 Prozent der Weinbaufläche Österreichs. In Österreich gibt es rund 20.000 Winzer. „2010 fiel die Weinernte um bis zu 40 Prozent geringer aus als im Jahr davor. Die kleinste Weinernte seit 1985 bringt sicher auch einen Dämpfer für den Export, ist aber durch hohe Qualität ein kleiner, sehr

feiner Jahrgang“, erklärte Landesrat *Dr. Stephan Pernkopf* beim 22. Internationalen Weinbautag am 7. 3. in Großriedenthal. Der Wein stelle einen wesentlichen Wirtschaftsfaktor für Österreich dar, nicht nur für die Weinbauer, sondern auch für Zulieferbereiche und den Tourismus. „Die professionellen Marketingmaßnahmen

zeigen nachhaltigen Erfolg, davon konnte

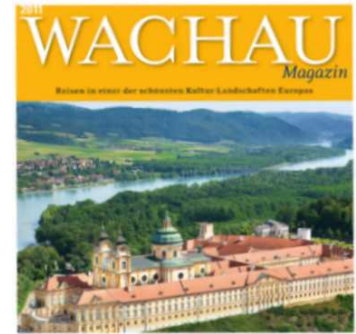
ich mich erst kürzlich bei der Grünen Woche in Berlin und der BioFach in Nürnberg überzeugen. Wichtig ist aber nicht nur der Weingenuss, sondern auch das Weinerlebnis. In Niederösterreich gibt es eine Fülle an Aktivitäten rund um den Wein, hinter denen verschiedene Initiativen stehen, von ‚So schmeckt Niederösterreich‘ über ‚Top-Heurige‘ zu ‚Weinstraßen‘ bis zum traditionellen ‚Weinherbst‘.“



BH-Stv. Dr. Josef Wanek, BH Tulln, NR Johannes Schmuckenschlager, Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Präs. LAbg. Bgm. Mag. Alfred Riedl, Generaldirektor Dr. Hubert Schultes, NÖ Versicherung, Obmann Josef Bauer, Weinbauverband Großriedenthal, Bgm. Franz Geier, Großriedenthal, Abt Georg Wilfinger, Stift Melk (v. l.)

**\*) Der erste „Lese-Tipp“: 1 Jahr lang Wachau total!**

Das „Wachau Magazin“ erscheint nur ein einziges Mal pro Jahr. Doch darin findet sich (fast) alles, was man schon immer über die Wachau wissen wollten. Denn abgesehen davon, dass die knapp hundert Seiten vollgepumpt sind mit Wein, Geschichten über Geschichte, Wein, Portraits, Wein und gelegentlich auch Marillen gibt's jede Menge Infos zu Veranstaltungen, Feiern, Verkostungen, Festen und was sonst noch ansteht im vinophilen Nabel Österreichs. Das Magazin lohnt sich: als kulinarischer, vinophiler und kulturhistorischer Leitfaden durch eine der schönsten Landschaften Österreichs. Gratis zu bestellen unter: <http://www.art-redaktionsteam.at/index.php?id=magazine>



**\*) Der zweite „Lese-Tipp“: Wein und seine Geschichte**

Wer glaubt, schon alles über den österreichischen Wein zu wissen, sollte zum „Weinbuch Österreich“ greifen. Darin schreibt der Wirtschaftshistoriker *Klaus Peter Postmann* über die sieben Weinrevolutionen, die Geschichte der Rebsorten, die Veränderung des Weingeschmacks und über die Weinqualitäten von morgen.

Klaus Peter Postmann, Weinbuch Österreich, Krenn-Verlag, Wien, ISBN: 978-3-99005-078-1, 224 Seiten, gebunden, € 29,90

**\*) Weinkultur vom Feinsten in Eisenstadt**

Die Weinkultur des Burgenlandes ist um einen neuen Höhepunkt reicher: Am 17. 3. eröffnete in den historischen Räumen der Kommandantur des Schlosses Esterházy in Eisenstadt die Vinothek & Weinbar Burgenland - die erste ihrer Art in der Landeshauptstadt. Das Gebäude beherbergte einst die Leibgarde der Fürsten Esterházy und ist Teil der Stallungen, die von 1793 bis 1800 nach Plänen des Architekten Benedict Hainrizi (Henrici) errichtet wurden. Die historische Architektur geht in der neuen Vinothek mit Elementen modernen Designs eine einzigartige, zukunftsweisende Liaison ein. So verströmt die Ziegelwand eine echte Weinkeller-Atmosphäre und das ausgeklügelte Beleuchtungssystem führt die Besucher zielsicher durch die Räume. Die einzelnen Weingebiete des Burgenlandes sind mit unterschiedlichen Farben gekennzeichnet, sodass die Orientierung - auch für den ausländischen Gast - einfach und selbstredend wird. Die eleganten Metallregale ermöglichen eine exzellente Übersicht und unterstreichen gleichzeitig das zeitgemäße, moderne Design der Einrichtung.

Den Besuchern eröffnet sich ein Angebot von über 600 Weinen aus den Anbaugebieten Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland und Südburgenland – das gesamte Burgenland unter einem historischen Dach. Das Sortiment – für das der Weinautor und Kritiker *Peter Moser* als Konsulent gewonnen werden konnte – umfasst Weißweine, Rotweine, Rosés, Süßweine, Schaumweine, Großformate und eine spannende Auswahl an Raritäten, die es ausschließlich in der Vinothek gibt. Gewächse mit großen Namen sind ebenso in den Regalen präsent wie die Weine von gefragten Aufsteigern, Boutique-Weingütern und kleinen, noch wenig bekannten Familienbetrieben. Der Clou dabei: alle Flaschen sind zu günstigen Ab-Hof-Preisen erwerbbar. ([www.selektion-burgenland.at](http://www.selektion-burgenland.at))

### \*) **Speckbacher Hof überzeugt mit Gala Dinner mit Weinbegleitung**

Am 19. 3. fand im Alpenhotel Speckbacher Hof in Gnadenswald bei Innsbruck ein furioses Gala Dinner mit Weinbegleitung statt. Bestens begleitet von fachkundigen Kommentaren von Sommelière Barbara wurden zu Carpaccio vom Thunfisch, Spargelcremesuppe, gegrilltem Schwertfisch etc. mehrere interessante Weine verkostet. Darunter waren Besonderheiten wie ein Neuburger Smaragd Tausendeimerberg 2006 vom Weingut Lagler in Spitz, ein 2007 Pannobile vom Weingut Pittnauer in Gols und eine Riesling Spätlese 2008 vom Rheingauer Weingut Robert Weil in Kiedrich.

### \*) **Barossa Valley in Südaustralien entdeckt „Terroir“**

Nach mehreren Jahrzehnten, in denen der Schwerpunkt des Interesses der Weinszene in der neuen Welt auf der Verbesserung der Kellertechnik lag, scheint das Pendel nun in die Gegenrichtung auszuschielen. Die immer wieder genannten Vorwürfe, die modern vinifizierte Weine aus der südlichen Hemisphäre seien vor allem gemacht und nicht nur gewachsen, führten auch regelmäßig zu Aussagen, dass die Weine geschmacklich „austauschbar“, „fad“ oder auch „uninteressant“ seien. Dem kann natürlich entgegenggehalten werden, dass sich unter den höchstwertigen und anspruchsvollsten (und auch teuersten) Weinen Australiens seit langem einige Vertreter befinden, die aus Einzellagen („single vineyards“) erzeugt werden. Dazu zählen u.a. *Stephen & Prue Henschkes Hill of Grace*, die Weine von *Greenock Creek* und *Three Rivers* sowie *Rolf Binders Hanisch* – allesamt aus der Rebsorte Shiraz, allesamt aus dem Barossa Valley ... und allesamt große Weine!



Henschkes Hill of Grace-Weingarten mit der Gnadensberg-Kapelle im Hintergrund (Photo: bbj, 17.12.2005)

Nun hat ein in den 1980er Jahren aus Deutschland eingewanderter Unternehmensberater und Unternehmer – zugleich auch ein großer Weinfreund und Buchautor –, *Dr. Thomas Girgensohn*, insgesamt elf Sub-Regionen im Barossa Valley identifiziert und definiert, die Gemeinsamkeiten in der Bodenbeschaffenheit und den kleinklimatischen Bedingungen aufweisen. Diese elf Teilgebiete werden in seinem in Kürze erscheinenden Buch *Barossa Terroir* abgegrenzt, detailliert beschrieben und anhand einiger relativ einfach nachvollziehbarer Kriterien dargestellt. Damit soll zunächst einmal den Vorurteilen der internationalen Weinwelt entgegen getreten werden. Weiters soll eine Neupositionierung der Weine aus diesem vermutlich bekanntesten und qualitativ ohnehin für die meisten Weinkenner höchstwertigen Weinbaugebiet Australiens gelingen. Beides soll vermutlich aber auch dazu beitragen, den Absatzeinbruch im Export zu bremsen, der vor allem in den letzten beiden Jahren (nicht zuletzt durch den Höhenflug des australischen Dollars) auch in den Brieftaschen der australischen Winzer deutlich spürbar war. (bbj)

**\*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Wie man gefälschten Wein (oder auch Whisky) erkennt**

Britische Forscher arbeiten an der Entwicklung eines Geräts, das gefälschten Whisky oder Wein erkennt, und zwar ohne die Flasche zu öffnen. Analysiert wird dabei nämlich nur das reflektierte Licht. Die Wissenschaftler von der University of Leicester haben die Methode ursprünglich entwickelt, um gefälschte Medikamente zu enttarnen. Die gemeinsam mit ihren Kollegen von der De Montfort Universität weiter entwickelte Technologie für Getränke könnte auch Anwendung in Sicherheitssystemen am Flughafen finden.

Mittels eines Spektrometers, das eigentlich in der Weltraumforschung verwendet wird, wird bei der neuen Anwendung das Licht, das entweder von der Etikette oder von der Flüssigkeit selbst reflektiert wird, gemessen. Ein bestimmtes Produkt, z. B. eine Wein- oder Whiskysorte, besitzt den Wissenschaftlern zufolge ein charakteristisches Spektrum, eine eigene Signatur. Mit dieser kann man das zu prüfende Getränk vergleichen und Fälschungen schon von außen enttarnen. Diese Technologie wollen die Wissenschaftler nun in ein kleines tragbares Gerät packen.

**\*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Älteste Lagenklassifikation der Welt entdeckt**

In der Landesbibliothek Wiesbaden hat der Weinbauhistoriker *Dr. Daniel Deckers* eine Karte entdeckt, die als weltweit älteste Klassifikation von Weinlagen gilt. Die „Rhein-Gau-Karte“ aus dem Jahr 1867 ist im Buch „Der nassauische Weinbau“ von *Friedrich Wilhelm Dünkelberg* abgedruckt, das im Wiesbadener Verlag Limbarth erschien. Nach welchen Kriterien *Dünkelberg* die Lagen in Weinberge erster und zweiter Klasse und „geringerer Klasse“ einteilte, lasse sich heute nicht mehr nachvollziehen, so *Deckers*. Die Einordnung stimme jedoch weitgehend mit heutigen Spitzenlagen überein. So befänden sich in der ersten Klasse beispielsweise Lagen wie Schloss Johannisberg Rudesheimer Rottland, Hochheimer Domdechaney und Kiedricher Gräfenberg. *Wilhelm Weil*, Vorsitzender des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) im Rheingau, sieht in dem historischen Fund eine Bestätigung der Strategie, den Rheingau über die Einzellagen zu profilieren: Die Wertigkeit der Weinberge sei schon damals in den Mittelpunkt gestellt worden, „ohne unser Terroir können wir nichts erreichen“.

**\*) Termine – Termine – Termine**

- Sonntag, 27. März, bis Dienstag, 29. März 2011:  
Internationale Fachmesse für Wein und Spirituosen „ProWein“ in Düsseldorf ([www.prowein.de](http://www.prowein.de))
- Donnerstag, 31. März, bis Montag, 11. April 2011:  
Wachau Gourmet Festival - Die Weltkulturerbe-Region wird zur Bühne für kulinarische und vionophile Genüsse der Extraklasse ([www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at))
- Freitag, 1. April, und Samstag, 2. April 2011:  
Wein.Genuss.Krems - TOP-Winzer aus allen Weinbaugebieten Niederösterreichs laden zur Verkostung ausgewählter Spitzenweine in einen der schönsten Veranstaltungsorte, der Dominikanerkirche und dem WEINSTADTmuseum Krems. ([www.weingenusskrems.at](http://www.weingenusskrems.at))
- Mittwoch, 13. April, und Donnerstag, 14. April 2011:  
Im spanischen Marbella findet die dritte internationale Konferenz „Climate Change and Wine“ statt. Der Weltkongress wurde 2006 ins Leben gerufen, um das Bewusstsein für den Klimawandel innerhalb der Weinwirtschaft zu steigern. Die diesjährige Veranstaltung will ein umweltverträgliches Wirtschaftsmodell für die Weinbranche vorstellen.  
VIP-Gastredner ist der ehemalige UNO-Generalsekretär *Kofi Annan*. Er wird über die internationale Initiative „The Global Compact“ sprechen, die von Wirtschaft und Gesellschaft mehr Ver-

antwortung bei ökologischen Herausforderungen fordert und ihnen die führende Rolle bei einer nachhaltigen Entwicklung zuweist. Zu den weiteren Referenten zählen *Daniele Cernilli*, ehemaliger Chefredakteur des "Gambero Rosso", *Pancho Campo* MW, Präsident der "Wine Academy of Spain", und *Inge Kotze*, als Projektkoordinatorin der südafrikanischen Biodiversitäts- und Wein-Initiative mit dem "Drinks Business Green Award 2010" ausgezeichnet, sowie Weinkritiker und -journalist *James Suckling*, Weinberater *Riccardo Cotarella*, Biowinzer *Nicolas Joly*, Mikrobiologe *Claude Bourignon* und *Mireia Torres*, technische Direktorin des Weinguts Miguel Torres.

- Samstag, 30. April, und Sonntag, 1. Mai 2011:  
Weintour Weinviertel ([www.weintour.at](http://www.weintour.at)), Kamptaler Weinfrühling und Vinovative Weintage ([www.vinovative.at](http://www.vinovative.at))
- Samstag, 7. Mai, und Sonntag, 8. Mai 2011:  
Wachauer Weinfrühling ([www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)), Tour de Vin ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)) und Vinovative Weintage ([www.vinovative.at](http://www.vinovative.at))

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)

+++

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011:**

- a) Das *Must-Have-Jahrespackage* für alle: Um 290 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)
- b) Das *Top-Jahrespackage* für Top-Partner: Um 490 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 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 Premium-Partner: Für 890 Euro gibt's jährlich insgesamt 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 im Jahr 2011 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 Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

2011 erscheinen nach dem heutigen noch 20 Newsletters (zwei im April, drei im Mai, zwei im Juni, zwei im Juli, zwei im August, zwei im September, zwei im Oktober, drei im November, zwei im Dezember). 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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntägig 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.

## BBJ-Premium-Partner



## WEINGUT RABL

Weraingraben 10, 3550 Langenlois

Tel.: +43(0)2734/2303

[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)

## BBJ-Top-Partner



## WINZER KREMES eG

Sandgrube 13, 3500 Kremes

Tel.: +43(0)2732/85511-0

Fax: +43(0)2732/85511-6

[office@winzerkremes.at](mailto:office@winzerkremes.at)[www.winzerkremes.at](http://www.winzerkremes.at)

## WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf

Tel.+Fax: + 43(0)2552/2182

[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)

## BBJ-Partner



## DOMÄNE WACHAU

3601 Dürnstein 107

Tel: +43(0)2711/371

[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)