

# **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011\_09**

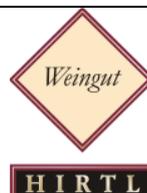
## **3. MAI 2011**

### **Die Themen:**

- Wein fördert die Kreativität und reduziert zeitweise den Verstand – das Top-Thema von Herbert Braunöck ..... 1
- Grüner Veltliner aus Südaustralien ..... 1
- 19. Wine-after-Work, 11. Mai 2011, 19:00 Uhr, Albertina! ..... 2
- „25 Jahre CARE Österreich“: das Wein-CARE-Paket des Schlossweingutes Graf Hardegg; ab 1. 6. bei WEIN & CO ..... 2
- Petz am Zug ..... 2
- Aus der Wirtschaftsredaktion
  - (1): Boisset Family Estates übernimmt Buena Vista Carneros-Weingut ..... 3
  - (2): Rewe bremst Wein & Co ..... 3
  - (3): Sankt Urban Gottardi setzt auf den „Standard“ ..... 3
- Den Wein ins Bild geholt: Auftakt für "Vinum et Litterae 2011" – Gesucht werden die besten Fotografien zum Thema Wein ..... 4
- Hotel & Gast Wien 2011 ..... 4
- Epilog aus der Wissenschaftsredaktion: Für viele Konsumenten ist teurer von billigem Wein geschmacklich nicht zu unterscheiden ..... 5
- 13. Jahrgangspräsentation des Weinguts Zotzlöderer am 30. 4. und 1. 5. .... 5
- Erfolgsmeldung aus dem Weingut Hirtl, Poysdorf ..... 5
- Weinverliebt im Frühling: Der neue Weinjahrgang kann bei den großen Frühlingveranstaltungen an der Weinstraße Niederösterreich verkostet werden ..... 5
- Weitere Termine – Termine – Termine ..... 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011 ..... 6
- Die BBJ-Partner ..... 8

Herausgegeben von:

*Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK*



### **\*) Wein fördert die Kreativität und reduziert zeitweise den Verstand – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Wir kennen das Genie eines Mozart, Beethoven, Oskar Werner, Helmut Qualtinger, ...

Es gibt Historiker, die behaupten, dass die Genialität von Mozart durch die Förderung des Gefühls unter Reduktion des korrigierenden Verstandes mittels Weinkonsum eine Musik hervorgebracht hat, bei der der Komponist zuletzt als Medium die göttliche Eingebung niedergeschrieben hat. So ähnlich war es auch bei Oskar Werner, der sich zu Beginn seines Alkoholproblems in der jeweiligen Rolle selbst gespielt hatte, um zum Schluss in eine fast ferngesteuerte Göttlichkeit zu gleiten.

Dagegen muss ein erfolgreicher IT-Techniker seine Denkleistung fördern und sollte sie nicht durch Alkoholkonsum beeinträchtigen. Viele meiner Bekannten aus diesem Bereich sind Antialkoholiker, aber mitunter starke Raucher.

Bei einem Top-Manager kommen beide Bereiche zusammen. Er sollte bei sonst klarem Verstand doch ein Maß an Kreativität, Vision und Genialität besitzen. Maßvoller Weinkonsum kann ihn dabei unterstützen.

Damit wir uns nicht falsch verstehen: der Weinkonsum ist nicht eine unabdingbare Voraussetzung, um die eigene Kreativität zu entfalten, aber er hindert das Korrektiv Gehirn etwas am dauernden „D'reinreden“ ... (hb)

### **\*) Grüner Veltliner aus Südaustralien**

Nach einem Bericht in der führenden australischen Weinfachzeitschrift „WineState Magazine“ gibt es in der südaustralischen Weinbauregion "Adelaide Hills", einer Hügelkette ähnlich dem Wienerwald mit Weingärten in eher höheren Lagen, mehrere Versuchsanlagen mit drei unterschiedlichen Grüner Veltliner-Klonen. Die ersten Weine waren bereits im Jahr 2010 gekeltert worden. Die Reben selbst wurden im Rahmen eines Joint Ventures der Adelaide Hills Vine Improvement und der Hahndorf Hill Winery ([http://www.hahndorfillwinery.com.au/HHW\\_GrunerVeltliner](http://www.hahndorfillwinery.com.au/HHW_GrunerVeltliner)) aus Österreich importiert. Sie sind, wie Ihr Newsletter-Team recherchiert hat, ohne Unterlagsreben als Echtwurzler gepflanzt, weil es in diesem Teil Australiens keine Reblausgefahr gibt. Hahndorf Hills Winery, die ihren Grünen Veltliner unter dem Namen "GRU" in den Verkauf bringen, haben mittlerweile den zweiten Jahrgang eingebracht und gleichzeitig weiter ausgepflanzt. Man plant allein in diesem Weingut eine Gesamtfläche von 2,2 ha bis 2013. Der Boden besteht vorwiegend aus Blauschiefer und Quarz. Mit Blaufränkisch (ebenfalls aus Österreich importierte Reben) hat man schon seit geraumer Zeit gute Erfahrungen gemacht.

Als Grund für dieses neue Experiment mit dem Grünen Veltliner wurde angegeben, dass die Weinbaubetriebe der Region Adelaide Hills mit Blick in die Zukunft ihres Gebietes nach alternativen Weißwein-Rebsorten gesucht und sich dabei aus geologischen und klimatologischen Gründen für den Grünen Veltliner entschieden haben. Nun wollen sie sich als Premium-Region für diese Rebsorte in Australien positionieren. Die weiteren daran beteiligten (fünf) Weingüter liegen verstreut über die Region mit unterschiedlichen mikroklimatischen Voraussetzungen und Bodentypen, um möglichst systematisch herauszufinden, welcher Klon sich in welchem Umfeld am besten entwickelt. Die Weingüter sind Longview Vineyard (Macclesfield), Deviation Road Vineyard (etwas westlich von Stirling), Mt. Bera (Cudlee Creek), Nova Vita Vineyard (Kenton Valley/Gumeracha) und im Lenswood Vineyard von Stephen and Prue Henschke, einem der bekanntesten und renommiertesten Weingüter ganz Australiens.

Tipp zum Reinschauen - ein Video bei youtube: "Prue Henschke on biodynamics, Gruner Veltliner and tractors." (<http://www.youtube.com/watch?v=ExP1on2SpTo>)

Bei der zu erwartenden Professionalität und einem akribischen Einsatz aller wissenschaftlichen Erkenntnisse rund um den Weinbau ist nach Ansicht Ihrer Newsletter-Herausgeber davon auszugehen, dass innerhalb der nächsten Dekade mit herzeig- und kostbaren Qualitätsprodukten zu rechnen ist. Nun hat also neben "Austria" auch "Australia" den Grünen Veltliner entdeckt, was

natürlich unmittelbar mit dem Erfolg unserer Weine in Asien und den USA zusammenhängt, der auch den Australiern nicht verborgen geblieben ist. (bbj)

**\*) 19. Wine-after-Work, 11. Mai 2011, 19:00 Uhr, Albertina!**

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde! Dr. Herbert Braunöck lädt zum 19. Wine-after-Work-Meeting (wieder) in der Vinothek Bitzinger (im Augustinerkeller unterhalb der Albertina). 11. Mai 2011, 19:00. Thema: „*Wein und Frauen*“! Anmeldung bitte direkt unter [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at)

**\*) „25 Jahre CARE Österreich“: das Wein-CARE-Paket des Schlossweingutes Graf Hardegg; ab 1. 6. bei WEIN & CO**

Vor genau 25 Jahren – im Mai 1986 – wurde CARE Österreich als achtetes Mitglied der internationalen Hilfsorganisation CARE gegründet, die heute in 87 Ländern im Einsatz ist. „Nach dem 2. Weltkrieg haben über eine Million CARE-Pakete die Not in Österreich gelindert – heute brauchen andere Menschen unsere Hilfe mindestens ebenso dringend! 82 Millionen Menschen werden jährlich von unseren Projekten erreicht – darauf sind wir stolz“, sagt Dr. Andrea *Wagner-Hager*, Geschäftsführerin von CARE Österreich. Ein Vierteljahrhundert CARE ist auch Anlass für eine „Wein-Kooperation“: Das Schlossweingut Graf Hardegg widmet CARE zwei Sonderabfüllungen der Weinsorten Zweigelt und Grüner Veltliner, die ab 1. Juni als „Charity Selection“-6er Karton im CARE-Paket-Look bei WEIN & CO erhältlich sein werden. Vom Verkaufspreis von 59,90 gehen 8 Euro an CARE-Projekte im Bereich Ernährungssicherheit, wobei WEIN & CO und das Schlossweingut Graf Hardegg je die Hälfte beisteuern.

Maximilian *Hardegg*: „In den letzten 10 Jahren ist die Weltbevölkerung um eine Milliarde Menschen gewachsen. Die größte Herausforderung ist die Welternährung bei ca. 900 Millionen Hungerleidenden und dies geht auch uns Europäer etwas an. Mit den CARE-Charity-Weinen möchte ich einen Hilfstropfen leisten.“ Das Schlossweingut Graf Hardegg liegt in Seefeld-Kadolz im Pulkatal an der tschechischen Grenze. Der barocke Hofkeller aus dem Jahr 1683 wird heute noch zur Reifung der Spitzengewächse verwendet. Graf Hardegg galt traditionell als Ausnahmeweingut mit Pioniergeist. Auch heute steht Maximilian *Hardegg* mit seinem biodynamischen Weingut an der Spitze einer neuen Winzerbewegung als Vorreiter und Leitbetrieb. Mithilfe des kontinental geprägten Klimas werden „cool climate“ Weine mit viel Eleganz, Finesse und feinem Säurerückgrat produziert. Die vorherrschenden Sand-Rohgesteinsböden mit hohem Kalkanteil bieten beste Voraussetzungen für einen authentischen Weinstil mit hoher Typizität.

(<http://www.grafhardegg.at> & <http://www.weinco.at>)

**\*) Petz am Zug**

Was kommt dabei raus, wenn sich zwei Unbeirrbare zusammentun? Fünf Fahrten im Imperial Dinner Train mit Christian *Petz* als Speisewagen-Koch und Gottfried *Rieck* als Zugführer. Die beiden servieren auf ihrer Fahrt ein Viergangmenü mit Weinen von Weingut *Prechtl* und Schlossweingut Graf *Hardegg*. In Retz bitten sie zu Zugstaupe und Weinverkostung. Start ist am Donnerstag, dem 19. Mai. Wer den imperialen Zug besteigt, möchte umgehend in einen der plüschigen Polster sinken – stilvolles k.u.k.-Feeling, in das man einmal im Leben eintauchen möchte. Die sechs von einer alten Lok gezogenen Waggons waren einst für den europäischen Hof und Geldadel konstruiert worden. Beginnend mit einem ersten Wagen 1991 wurden sie von Eisenbahn-Enthusiasten Gottfried *Rieck* nach und nach erworben und liebevoll den Originalen nachempfunden. Bars, Dancefloor und auf Wunsch Casino. Alles da, was zu einem echten Train de Luxe gehört, wunderschön und stilecht. Der Zug ist mit Originalgegenständen und Accessoires aus der Kaiserzeit bestückt. Selbst eine Mundserviette Kaiser Franz Josefs II. mit einem Kaffeefleck ist in einem der Waggons zu bewundern. Wer mit dem Majestic Imperator reist, reist mit des Kaisers DNA.

Auf der imperialen Bahnreise nach Retz und retour wird geboten: ein Viergang-Menü mit Weinbegleitung von Holy-Moly!-Küchenchef Christian *Petz* (Donaufische in Lauchgemüse mit Saiblingskaviar, Erbsensuppe mit Wachtelbrust, zweierlei vom Kalb mit Pilzen und Topfen-Serviettenknödel, Schokodessert aus der Xocolat-Manufaktur)

Termine: 19. 5. (mit Zugstau), 23. 6., 21. 7., 25. 8. und 15. 9., Dauer der gesamten Bahnfahrt jeweils von 18 bis 23 Uhr (Ankunft um 20.35 Uhr in Retz, Rückfahrt um 21, Ankunft in Wien Heiligenstadt um 23 Uhr)

<http://www.imperialtrain.com>, Reservierung unter [gorieck@imperialtrain.com](mailto:gorieck@imperialtrain.com)

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (1): Boisset Family Estates übernimmt Buena Vista Carneros-Weingut**

Vinum Capital Management, LLC, eine auf die Weinbranche spezialisierte Private-Equity-Beteiligungsgesellschaft, hat das Unternehmen Boisset Family Estates erfolgreich dabei unterstützt, das Buena Vista Carneros-Weingut von Ascentia Wine Estates und Entertainment Properties Trust zu übernehmen. Vinum spielte über einen Zeitraum von mehreren Monaten eine entscheidende Rolle bei der Ermöglichung der Finanzierung und der Strukturierung der Transaktion, die schließlich zu einem erfolgreichen Abschluss einer Vereinbarung zwischen den beteiligten Parteien führte.

Stephen *Kuhn*, CEO von Vinum Capital Management: „Wir sind der Überzeugung, dass der Branchenzyklus eine vielversprechende Kombination aus steigender Verbrauchernachfrage bei zugleich sinkenden Anlagenwerten aufweist. Das ist für uns ein idealer Zeitpunkt, hier zu investieren. Wir werden weiterhin auf die Übernahme und das Management von Premium-Weingütern sowie auf den Ausbau unseres Vertriebs- und Marketinggeschäfts setzen.“ Global Wine Partners (GWP) unterstützte Vinum und Boisset als Berater in der Umsetzung der Transaktion. GWP-Partner Don *Brain*: „Ich bin davon überzeugt, dass diese Transaktion für alle beteiligten Unternehmen von großem Vorteil ist. Die Marke Buena Vista wird weiterhin wirtschaftlich erfolgreich sein und als Kultmarke in Kalifornien geschätzt werden.“ Die finanziellen Einzelheiten der Vereinbarung wurden nicht mitgeteilt.

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (2): Rewe bremst Wein & Co**

Kaum gestartet, sind sich die Kooperationspartner Wein & Co und der zum Rewe-Konzern gehörende Merkur-Markt ein wenig uneins. Während Weinfreak Heinz *Kammerer* den ersten Wein & Co-Shop im Merkur in Wiener Neustadt als Auftakt für eine österreichweite Expansion feiern wollte, ist der Lebensmittelkonzern skeptisch. Mehr als ein Versuch sei das nicht, zitiert das Wirtschaftsmagazin „trend“ die Rewe-Sprecherin Corinna *Tinkler*: „Wir schauen uns das Ganze erst einmal an.“ Die von Wein & Co geplante Eröffnungsfeier wurde wieder gecancelt. Grund für die Unsicherheit ist die komplexe Kooperationsvereinbarung. Wein & Co stellt Shopausrüstung, Wein- und Personalkompetenz sowie Ware zu Verfügung; alle buchhalterischen Angelegenheiten wie Kassa oder Personalverrechnung bleiben bei Rewe-Merkur. Wer dabei die besseren Karten gezogen hat, muss sich erst herausstellen. Vor allem ist Rewe skeptisch, ob Wein & Co die potenzielle Verdreifachung von Filialanzahl und Umsatz verkraftet. *Kammerer* hat da keine Zweifel: „Wir müssen unser Zentrallager vergrößern, die interne Kommunikation verbessern, das Personal besser auswählen und die restlichen Filialen auf Vordermann bringen.“

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (3): Sankt Urban Gottardi setzt auf den „Standard“**

Mit heute (3. Mai) datiert ist ein Angebot „exklusiv für Standard-Leser“ über den Toskana-Wein „Campostella“. Alexander Gottardi: „Dieses Angebot ist die Gelegenheit, sich von der Qualität von Vicchomaggio und dem Service von Sankt Urban Gottardi zu überzeugen.“

[www.sankt-urban.at](http://www.sankt-urban.at), [urban@gottardi.at](mailto:urban@gottardi.at), Tel.: 0512/58 44 93-0

**\*) Den Wein ins Bild geholt: Auftakt für "Vinum et Litterae 2011"****Gesucht werden die besten Fotografien zum Thema Wein**

„Dem Augenblick Dauer verleihen“ - unter diesem Motto steht die heurige Ausgabe von „Vinum et Litterae“, dem österreichischen Preis für Wein und Kunst. Gesucht und prämiert werden 2011 die besten Fotografien zum Thema Wein. Der Wettbewerb, veranstaltet von der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien, feiert heuer achtjähriges Bestehen. Prof. Gerhard *Tötschinger*, Initiator von Vinum et Litterae, sowie der Juryvorsitzende Thomas *Ramstorfer* (Leiter Fotografie, ORF) werden gemeinsam mit einer hochkarätigen Jury die fünf besten Fotografien auszeichnen. Um insbesondere auch das kreative Potential junger Menschen zu fördern, wird heuer erstmals auch ein Nachwuchspreis unter den Einreichenden im Alter zwischen 16 und 20 Jahren vergeben. Einsendeschluss ist der 1. Juli 2011. Details und die Ausschreibungsunterlagen gibt es unter <http://www.vinumetlitterae.at> & <http://www.facebook.at/vinumetlitterae>

Mag. Erwin *Hameseder*, Generaldirektor der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien freut sich besonders über den neu eingeführten Nachwuchspreis: „Insbesondere als Förderer von Kunst und Kultur ist es uns ein großes Anliegen auch junge Menschen zur fotografischen Auseinandersetzung mit dem Wein zu bewegen. Ich freue mich schon auf die zahlreichen Einreichungen und bin überzeugt, dass es den Teilnehmern auch heuer wieder nicht an Phantasie- und Ideenreichtum fehlen wird.“ Der Wettbewerb steht unter dem Ehrenschutz von Landeshauptmann Dr. Erwin *Pröll* und Raiffeisen Generalanwalt Ök.Rat Dr. Christian *Konrad*. Die Jury setzt sich aus Thomas *Ramstorfer* (Jury-Vorsitz), Gen. Dir. Mag. Erwin *Hameseder* sowie Prof. Gerhard *Tötschinger* und weiteren Persönlichkeiten aus der Fotografieszene, der Medienlandschaft sowie aus Wirtschaft und Politik zusammen. Die fünf besten Fotografien werden im Herbst bei der Abschlussgala im Kloster UND in Krems prämiert. Der Preis „Vinum et Litterae“ ist mit insgesamt 17.000 Euro dotiert. Die Sieger erhalten zusätzlich zum Preisgeld die Bronze-Skulptur „Werkzeug des Poeten“, gestaltet vom Künstler Prof. Karl *Korab*. Als Partner unterstützen den Wettbewerb das Land NÖ, der ORF NÖ, die NÖN, der Kurier sowie das Weingut Prager.

Mehrere tausend Werke aus zehn Ländern, von Kenia bis Island, wurden in den vergangenen sieben Jahren zu den Themen „Wein und Literatur“ (2004), „Wein und Karikatur“ (2005), „Wein und Kurzfilm“ (2006), „Wein und Lied“ (2007), „Wein und Gedicht“ (2008), „Wein und Theater“ (2009) sowie „Wein und Essay“ (2010) eingereicht.

**\*) Hotel & Gast Wien 2011**

Sie war durchaus mit einer gewissen Spannung erwartet worden, die erste Ausgabe der neu konzipierten „Hotel & Gast Wien“, die erstmals von 10. bis 13. April stattfand. Von Organisator Reed Exhibitions Messe Wien als österreichweite Frühjahrs-Fachmesse für Hoteliers, Gastronomen, Cafetiers und Gemeinschaftsverpfleger konzipiert, vereinte die Premierveranstaltung rund 200 heimische und internationale Aussteller in den Hallen A und B der Messe Wien. Parallel fand in Halle C als Gastveranstaltung der Messe Stuttgart die Fachmesse für Wein- und Obsttechnologie „Intervitis Vienna“ statt. Die Besucher beider Messen konnten mit ihrem Ticket jeweils die andere Ausstellung besuchen.

Die Konzentration des Messeteams widmet sich nun dem nächsten Branchentreffpunkt für die Gastronomie und Hotellerie, der „Alles für den Gast-Herbst“ von 5. bis 9. November 2011 im Messezentrum Salzburg. „Wir haben viel vor und gehen sehr motiviert an die Vorbereitung dieses international renommierten Branchenevents“, betont Reed-Messechef Dir. Johann *Jungreithmair*. Zudem wird die „Alles für den Gast-Herbst 2011“ erstmals die derzeit errichtete neue Großhalle 10 bespielen und damit messemäßig einweihen. Die nächste Ausgabe der „Hotel & Gast Wien“ steht im Frühjahr 2013 in der Messe Wien am Programm. ([www.hotel-gast.at](http://www.hotel-gast.at))

**\*) Epilog aus der Wissenschaftsredaktion: Für viele Konsumenten ist teurer von billigem Wein geschmacklich nicht zu unterscheiden**

Die bereits im letzten BBJ-Wein-Newsletter an dieser Stelle vorgestellte Studie aus Großbritannien schlug in den internationalen Medien in den vergangenen beiden Wochen große Wellen. Sogar die „Grande Dame“ des britischen Wine-Business, Jancis *Robinson* MW, Kolumnistin der Financial Times Weekend, schrieb in Ihrem Beitrag am vergangenen Wochenende darüber.

Unter dem Titel „Vorurteile und der Preis des Vergnügens“ machte auch sie sich Gedanken über die Preisentwicklung von Weinen in ihrem Land. Dabei wies sie darauf hin, dass es ihrer Ansicht nach wohl in Wirklichkeit nur ganz wenige „Professionals“ geben würde, die einen jungen Bordeaux aus dem Regal für 30 £ mit seinen harten, strengen, unzugänglichen Tanninen und seiner jugendlichen Säure einem weichen, anschmiegsamen, fruchtbetonten chilenischen Cabernet Sauvignon um 5 £ zum sofortigen Konsum vorziehen würden. Und gleiches würde wohl beim Vergleich eines jungen Premier Cru Chablis mit einem südafrikanischen Chardonnay zutage treten. Damit und auch in weiterer Folge beklagte sie ganz eindeutig den Mangel an gereiften, trinkbaren hochwertigen Weinen in den Regalen der Supermärkte und Vinotheken ihres Landes.

Als Ausweg empfahl sie Weine aus derzeit total unterschätzten Regionen und Rebsorten wie z.B.: Muscadet aus dem Loiretal, die Roten aus dem Languedoc in Südfrankreich und den weniger bekannten Distrikten des südlichen Rhône-tals (ANM. BBJ: Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel), die neuen deutschen Rieslinge und Silvaner, Fino und Manzanilla Sherries aus dem südlichsten Teil Spaniens an der Atlantikküste sowie die gehaltvollen Roten aus uralten Reben der Region Montsant in Katalonien.

Siehe: Financial Times Weekend, April 30/May 1 2011, Life & Arts, S. 4  
 „Prejudice and the price of pleasure“ (Jancis Robinson)

(<http://www.ft.com/cms/s/2/7bb18abc-7070-11e0-bea7-00144feabdc0.html>)

ANMERKUNG (BBJ): Das kann ich hiermit nur bestätigen und mich darüber freuen, dass ich mit Ausnahme der Muscadets aus dem Loiretal seit vielen Jahren alle anderen Weine regelmäßig verkoste und genieße. Einen Kritikpunkt muss man allerdings noch anbringen: Österreichische Weißweine fehlen in dieser Liste, was ich zwar persönlich bedauere, weil sie sowohl preislich als auch qualitätsmäßig hier problemlos mithalten könnten. Andererseits freue ich mich aus ganz persönlichen und egoistischen Gründen darüber, denn dann bleiben sie weiterhin – trotz des rund um den letzten Jahrgang angekündigten Preisanstieg – im internationalen Vergleich so unverschämt preisgünstig, dass man eigentlich gar keine anderen Weißweine mehr bräuchte. Außer, die Neugier treibt einen an ... ! 😊

**\*) 13. Jahrgangspräsentation des Weinguts Zottlöderer am 30. 4. und 1. 5.**

Vergangenes Wochenende fand in Straß im Straßertal unter dem Motto „Fine Wines and Fine Arts“ die 13. Jahrgangspräsentation des Weinjahrgangs 2010 statt. Dazu gab's eine Vergleichskost Weinjahrgang 2000“. Weiters präsentierte Wolfgang Eberl seine Werke - die Ausstellung ist noch bis zum 5. 6. zu besichtigen. (<http://www.zottloederer.at>)

**\*) Erfolgsmeldung aus dem Weingut Hirtl, Poysdorf**

Unser Grüner Veltliner Classic 2010 ist einer von den sechs offiziellen Lifeball-Weinen, die beim Gala-Dinner am 21. Mai 2011 in der Wiener Hofburg gereicht werden. Wir freuen uns riesig!

**\*) Weinverliebt im Frühling: Der neue Weinjahrgang kann bei den großen Frühlingsveranstaltungen an der Weinstraße Niederösterreich verkostet werden.**

An der über 800 km langen Weinstraße sind die großen Frühjahrsverkostungen der Weinregionen und Winzervereinigungen für den Weinfreund die Chance, sich in geselliger Runde einen Überblick über den neuen Jahrgang zu verschaffen und den eigenen Keller zu füllen. Zu den schönsten Gelegenheiten, Wein, Winzer und Landschaft kennenzulernen, zählen folgende Veranstaltungen:

- Weinfrühling im Binderstadl. Am 4. Mai werden im stimmungsvollen Ambiente des Binderstadls die prämierten Weine aus Klosterneuburg und Umgebung vorgestellt.  
[www.weinbauerbl.at](http://www.weinbauerbl.at)
- Frühlingserwachen am Wagram. Die Wagramer Winzer beginnen ihren Frühlingsgruß mit einem großen Weinfest am 6. Mai in der Kellergasse in Absberg und feiern am 7. und 8. Mai weiter.  
[www.regionwagram.at](http://www.regionwagram.at)
- Wachauer Weinfrühling. Am 7. und 8. Mai öffnen 100 Mitglieder des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus ihre Weinkeller zum Verkosten, Fachsimpeln und Verkaufen.  
[www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)
- Tour de Vin. Die 23 Winzer der ehrwürdigen Österreichischen Traditionsweingüter laden am 7. und 8. Mai zum Verkostungsreigen in ihre Weingüter. Zahlreiche Events bei den Winzern!  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)
- Badener Weinfestival. Rund 60 Winzer aus der Thermenregion stellen am 21. Mai in Baden und am 26. Mai in Perchtoldsdorf bei einer weinkulinarischen Entdeckungsreise ihre besten Weine vor.  
[www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at)
- Kremstaler Weinblüte. Zur Weinblüte am 11. und 12. Juni begleiten die Kremstaler Winzer ihre Gäste in die Weingärten und natürlich auch in die Weinkeller.  
[www.kremstal-wein.at](http://www.kremstal-wein.at)

**\*) Weitere Termine – Termine – Termine**

- Samstag, 7. Mai, und Sonntag, 8. Mai 2011:  
Vinnovative Weintage ([www.vinnovative.at](http://www.vinnovative.at)) sowie viele Veranstaltungen im Weinviertel u.a. in den Weingütern Taubenschuss, Poysdorf ([www.taubenschuss.at](http://www.taubenschuss.at)), Roland und Henriette Minkowitsch, Mannersdorf an der March (*Achtung: 6. u. 7. Mai 2011; [www.roland-minkowitsch.at](http://www.roland-minkowitsch.at)*)
- Donnerstag, 26. Mai 2011, 18:00 – 22:00 Uhr:  
„Best of Thermenregion“ auf Burg Perchtoldsdorf ([www.weinland-thermenregion.at](http://www.weinland-thermenregion.at))
- Montag, 13. Juni, bis Sonntag, 19. Juni 2011:  
Offener Keller im Weingut Hirtl in Poysdorf, Kellergstetten, täglich ab 14 Uhr ([www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.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 17 Newsletters (zwei 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.

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



# R A B L

**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)

**WINZER  KREMS  
SANDGRUBE 13**

**WINZER KREMS eG**

Sandgrube 13, 3500 Krems

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

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

[office@winzerkrams.at](mailto:office@winzerkrams.at)

[www.winzerkrams.at](http://www.winzerkrams.at)



**H I R T L**

**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)



**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)