

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011_23

2. NOVEMBER 2011

Die Themen:

- AWC Austrian Wine Challenge – Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- Herbert Braunöck lädt herzlich zum „22. Wine After Work“ ein2
- Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 12
- Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 22
- Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 33
- Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 43
- Warnung für den Weinhandel.....4
- Aus der Auslandsredaktion: Chile steigert Wein-Exporte.....4
- Aus der Charity-Redaktion: Kabarettabend mit Reinhard *Nowak* & Wein
in der k47-VIP Business Lounge5
- Promi-Blindverkostung: Schlumberger kann locker mit Champagner mithalten5
- Der passende aktuelle Top-Buchtip: „Sekt aus Österreich“6
- Aus der Nachbar-Redaktion: Glenmorangie Sonnalta PX wurde bei den Jim Murray
Whisky Bible Awards 2012 ausgezeichnet6
- Termine – Termine – Termine7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 20129
- Die BBJ-Partner10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) AWC Austrian Wine Challenge – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

War ja eine gute Idee. Wien als Weltstadt des Weines lädt ein. Alle Länder, Regionen, Weine sind willkommen und zugelassen, nichts wird ausgeschlossen. Tausende Weine werden eingereicht, verkostet, ausgewählt, wieder verkostet, ausgewählt und zuletzt ein paar davon prämiert. Mit dem AWC Siegel in Gold, Silber und hoffentlich nicht in Bronze.

Und jetzt noch die Abschlussveranstaltung im Rathaus. Tausende Weine, Winzer, Tische, Gläser und Besucher. Ein Oktoberfest der Wiener, pardon österreichischen Weinkultur: laut, heiß, eng. Endlich richtet sich der Blick aller anderen Wein Event-Veranstalter neidvoll auf Wien.

Für die unbedarften Besucher sei festgehalten: Sie werden den Wein, den Sie gerne probieren möchten, lange suchen, durch Zufall finden, gar nicht erst zum Winzer vordringen können und wenn doch, vielleicht keinen mehr bekommen, weil er bereits ausgetrunken ist. Sie nehmen eine andere Probe, werden vom Menschstrom weggeschwemmt, landen in einer Ecke des Saales, setzen das Glas an, werden von einem Nachbarn gestoßen und verschütten den halben Inhalt. Sie versuchen es noch einmal und scheitern schon wieder. Sie verlassen das Rathaus, gehen in ein angrenzendes Weinlokal, trinken ein gutes Glas Wein und erzählen Ihren Freunden am nächsten Tag, dass Sie auf der AWC im Rathaus waren. (hb) (www.actcom.at)

***) Herbert Braunöck lädt herzlich zum „22. Wine After Work“ ein**

„Ich freue mich, mit Ihnen zum Thema Wein & Schönheit Univ. Prof. Dr. Kurt *Vinzenz* (Gesichtschirurg, Gründungspräsident der österreichischen Gesellschaft für Implantologie, Schwerpunkt funktionelle ästhetische Chirurgie) begrüßen zu dürfen!“

Die Winzer Markus *Altenburger* aus Jois und Rudolf *Rabl* aus Langenlois präsentieren ihre Rot- und Weißweine. Rabl verfügt mit seiner Vinum Optimum Linie über hervorragende Rot- und Weißweine. Er wird an diesem Abend seine Weißweine präsentieren und damit das Angebot der Rotweine von Altenburger ideal ergänzen. Der „Leithaberg“-Winzer überzeugt durch eine dichte, fruchtbetonte Stilistik im Segment des puristischen Anspruches. Genussbeitrag 20 Euro.

www.weingut-rabl.at & www.markusaltenburger.com

Mittwoch, 23. November 2011, 19 Uhr

in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien

u.A.w.g.: Tel.: 0676/783 55 66 bzw. h.braunoeck@actcom.at

***) Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 1**

„Vorfreude ist etwas Wunderbares. Und im Hinblick auf den Weinjahrgang 2011 ist sie besonders berechtigt“, sagt der umtriebige Winzer und Vorsitzende des Wein- und Spirituosenhandels in der Wirtschaftskammer Österreich, KommR Gerhard *Wohlmuth*. „Jedenfalls verspricht der Jahrgang 2011 auf Grund der guten Wetterbedingungen aber hochwertige Weine mit wunderbarem Frucht-Säurespiel, sodass sich das gebietstypische Terroir bei den Weinen widerspiegeln wird. Getrübt werden die Aussichten jedoch durch die ständig steigenden Preise für Energie und landwirtschaftliche Betriebsmittel, die sich auf die Produktions- und Vermarktungskosten gravierend auswirken. Dadurch gerät die österreichische Weinwirtschaft enorm unter Preisdruck.“ Der Experte ist dennoch zuversichtlich, dass es heuer nur zu geringen Preisanpassungen kommen wird.

***) Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 2**

Feierlaune bei Wiens Weinbauern: Die Winzer der Bundeshauptstadt erwarten für die heurige Saison Weine von „herausragender“ Qualität. Aufgrund der überwiegend guten Wetterbedingungen sei mit hochwertigen Produkten zu rechnen, zeigt sich Herbert *Schilling*, Obmann des Landesweinbauverbands, optimistisch. Die ersten Flaschen des begehrten Rebensafts sind bereits zu haben.

Die milden Temperaturen im September hätten den Zuckergrad in den Trauben vor der Lese noch ansteigen lassen, was zu kräftigen, körperreichen Weinen führe, hieß es in einer Pressekonferenz.

Die kühlen Nächte wiederum sorgten für gutes Aroma. Gerhard *Lobner*, Geschäftsführer des prominenten Weinguts Mayer am Pfarrplatz, räumt allerdings ein, dass beim Grünen Veltliner Ertragsbeschränkungen nötig gewesen seien, da die Trauben beim Zuckergrad anderen Sorten auffallend hinterhergehint sein. Generell zeigt man sich mit den zu erwartenden Erträgen aber zufrieden. Die Winzer rechnen dieses Jahr mit einer Weinmenge, die geringfügig unter dem Jahresdurchschnitt von 2,4 Mio. Litern liegen wird.

Insgesamt bewirtschaften 230 Weinbauer 680 Hektar Rebfläche in der Bundeshauptstadt - zum überwiegenden Teil in Döbling und Floridsdorf. Trauben wachsen auch in Liesing, Favoriten, Hernals und Ottakring. Rot spielt dabei nur eine geringe Rolle: Rund 80 Prozent der Rebsorten bringen Weißwein hervor.

***) Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 3**

Rund 1,83 Mio. Flaschen österreichischer Marken-Jungwein kommen aktuell auf den Markt. Verglichen mit 2010 (1,87) ist die Menge - trotz guter und früher Ernte - leicht rückläufig und bleibt deutlich unter den Spitzenwerten von 2007/08, als noch 2,65 Mio. Flaschen gemeldet wurden. Vor allem die großen Player, der „Junge Österreicher“ und der steirische „Junker“, haben ihre Kontingente zurückgenommen.

Bei den Jungweinen handelt es sich in der Regel um Sortenverschnitte, die nach der Gärung nicht länger als neun Wochen im Fass bzw. in der Flasche sind, ehe sie in den Verkauf kommen. Zwar verspricht diese Produktschiene schnelles Geld, doch hat sich in den vergangenen Jahren gezeigt, dass der Junge kaum länger als bis zu Weihnachten am Markt unterzubringen ist. „Allgemein ist das Jungwein-Segment kleiner geworden“, resümiert der steirische Weinbaudirektor Werner *Luttenberger*.

„Das Angebot sollte nicht die Nachfrage übersteigen“, weiß Johann *Dreisiebner*, Obmann des steirischen Weinbauverbandes und selbst Junker-Produzent: „Durch die eher schwachen Ernten der vergangenen beiden Jahre haben wir uns auf ein gutes Niveau eingependelt.“ *Dreisiebner* rät auch in einem Spitzen-Jahr wie 2011 dazu, davon nicht vorschnell abzurücken und ist für ein „vorsichtiges Beobachten“ des Marktes.

Während beim „Jungen Österreicher“ nur gilt, dass es sich um Qualitätswein mit Prüfnummer handeln muss, sind die Reglements beim Junker strenger: Die Weine müssen durch eine Verkostung, sie dürfen auch erst ab Mittwoch vor Martini, also heuer ab 9. November, in den Verkauf. Außerdem haben sich die steirischen Weinbauer Selbstbeschränkungen auferlegt, indem sie die frühen Sorten der klassischen Weine erst ab Dezember und Burgunder, Sauvignon Blanc etc. überhaupt erst im neuen Jahr füllen.

Über die beiden seit 1995 bestehenden Dachmarken „Junger Österreicher“ und „Junker“, betrieben von der Österreich Weinmarketing GesmbH und der Marktgemeinschaft Steirischer Wein, laufen rund 90 Prozent des gelabelten „Jungen“ in Österreich. Als erste auf den aus Frankreich und Italien kommenden Trend der Nouveaus und Novellos hatten die Weinbauer der Region Carnuntum reagiert, die seit 1988 den „Primus Carnuntum“ herstellen. Kleinere Kontingente werden unter „Primus Pannonikus“, „Junger Wiener“ und „Der Junge“ aus der Thermenregion angeboten.

Beispiele für Jungwein-Präsentationen: 7. 11. MAK, Wien bzw. 9.11. Stadthalle, Graz.

(www.oesterreichwein.at, www.steirischerjunker.at)

***) Bilderbuch-Jahrgang 2011, Teil 4**

Es ist soweit: der „Junge Wiener“ und der Grüne Veltliner Classic eröffnen mit jugendlicher Leichtigkeit die Weinsaison 2011! „Wien ist bis weit über die Stadtgrenzen hinaus für seinen Weinbau und dessen Qualität bekannt“, so Umweltstadträtin Ulli *Sima*. „Das ist einzigartig für eine Millionenstadt!“ Jährlich produzieren die Wiener Winzer insgesamt rund zwei Millionen Liter Wein, die Stadt hat mit dem Cobenzl sogar ein eigenes Weingut - und dieses ist über die heurige

Ernte hocheerfreut: „Der lange und intensive Altweibersommer hat die Trauben heuer perfekt reifen lassen“, so Thomas *Podsednik*, Leiter des Landwirtschaftsbetriebs der Stadt Wien und Cobenzl-Chef. Auch die Erntemengen seien sehr zufriedenstellend.

Der neue Jungwein vom Weingut Cobenzl besticht durch besonders frisch-fruchtige Aromen und seinen leicht spritzigen Geschmack. Dieses Geschmacksbild ist ein wesentliches Kriterium, um überhaupt in die Riege der „Jungen Wiener“ aufgenommen zu werden. Die ausgewogene Frucht-Säure-Balance und der geringe Alkoholgehalt machen diesen Wein auch zum idealen Begleiter von saisonalen Speisen, wie etwa dem traditionellen Martinigansl.



Hocheerfreut über die Ernte: Umweltstadträtin Ulli Sima und Cobenzl-Chef Thomas Podsednik.

***) Warnung für den Weinhandel**

Das Außenwirtschafts-Center Chicago rät Weinhändlern zur genauen Überprüfung von e-Bestellungen aus dem Ausland. In den letzten Wochen wurde eine Reihe österreichischer Weinproduzenten und -händler Opfer von Betrugsfällen bei e-Auslandsbestellungen.

Die Fälle waren ähnlich gelagert. Ein neuer Interessent bestellt eine größere Menge von Wein mittels Email oder Internet-Kontaktaufnahme für eine größere Veranstaltung an einen weiter entfernten Lieferort wie Libanon oder Hongkong. Im letzten Moment wird der Lieferant gebeten, eine bestimmte Summe an eine andere Firma z. B. für die Vorauszahlung von anfallenden Transportspesen zu überweisen oder eine Barauszahlung im Ausland zu veranlassen. Teilweise wird als Sicherstellung dafür auch eine Belastung der Kreditkarte des Kunden angeboten. Die Kreditkartenbelastung musste in diesen Fällen später wieder storniert werden, da die Karte nicht dem Besteller gehörte, während das überwiesene Geld an den angeblichen Dienstleister vom Konto geräumt wurde.

Das Außenwirtschafts-Center Chicago rät dazu, eine Geschäftstransaktion besonders genau zu prüfen, wenn Verdachtsmomente auftauchen. Zu hinterfragen sind etwa Firmenemailadressen, die auf sonst eher nur von privaten Personen benutzten Providern registriert sind.

Weiters sollte man darauf achten, ob Firmen durch Googeln des identen Firmennamens leicht im Internet gefunden werden können, der angebliche Käufer plötzlich Geldüberweisungen verlangt, der unbekannte Käufer unübliche Angebote macht, Details von Bankkonten wie SWIFT-Nummern falsch sind, Kunden oder Firmenadressen im Internet auch existieren oder ob der Käufer angeblich alle sonst für Weinimporte in ein bestimmtes Land nötigen Zulassungen selbst organisieren kann bzw. nicht benötigt.

Personen, die mit folgenden Personen/Firmen in Kontakt stehen, wird geraten, sich mit dem Außenwirtschafts-Center Chicago in Verbindung zu setzen: „Extended Flight Service Logistics“, „Anderson Stanley“, „Rebecca Johnson“.

***) Aus der Auslandsredaktion: Chile steigert Wein-Exporte**

Die Lebensmittelexporte von Chile in die Europäische Union stiegen innerhalb der vergangenen fünf Jahre um 42 %. Die Umsätze stiegen von 1,618 Milliarden US-Dollar im Jahr 2006 auf 2,304 Milliarden im Jahr 2010. 34 % der Lebensmittelexporte des südamerikanischen Landes in die EU waren Früchte (frisch, gefroren und getrocknet), unmittelbar dahinter rangierten Wein (29 %) und Meeresfrüchte (16 %).

Chiles Lebensmittel- und Getränkeexporte stiegen im vergangenen Jahrzehnt kontinuierlich und der südamerikanische Staat will sich unter den zehn führenden Lebensmittelexportländern der Welt etablieren.

***) Aus der Charity-Redaktion: Kabarettabend mit Reinhard Nowak & Wein in der k47-VIP Business Lounge**

Am 15. November findet in der k47-VIP Business Lounge eine Weinverkostung von „11 Frauen & ihre Weine“ mit kabarettistischer Begleitung von Reinhard Nowak statt. Ein Angriff auf die Lachmuskeln ist garantiert, wenn Nowak sein aktuelles Kabarettprogramm „Mama“ zum Besten gibt. In 55 bitterböses-amüsanten Minuten bedient er sich aller Mutter-Kind-Beziehungs-Klischees und sorgt damit dafür, dass kein Auge trocken bleibt.

Als weiteres Highlight des Abends werden die Winzerinnen von „11 Frauen & ihre Weine“ eine Weinverkostung mit den Gästen durchführen. Die 11 besten Winzerinnen aus Niederösterreich, Wien und dem Burgenland haben sich zusammengeschlossen um die besten Weine zu präsentieren. Wie sie selbst sagen: „Wenn Frauen Wein machen, kommt Wein dabei raus, den viele Männer gerne machen würden. Aber warum dem so ist, das wissen nur wir 11. Also: Lassen sie sich überraschen!“

Der Reinerlös des Abends wird dem Verein Global Family Charity Resort gespendet. Global Family ist ein touristisches Hilfsprojekt, das bedürftigen Familien, die oft schwere Schicksalsschläge erleben mussten, etwas ermöglicht, wovon sie sonst nur träumen können: Ein paar schöne und sorgenfreie Tage Urlaub. Genießen Sie einen besonderen Abend im einzigartigen Ambiente der k47-VIP Business Lounge.

Dienstag, 15. November, ab 18.30 Uhr Weinverkostung, ab 20 Uhr Kabarett

k47 Business Lounge, 1010 Wien, Franz-Josefs-Kai 47, Anmeldungen: office@global-family.net

Eintritt: freiwillige Spenden

Give Away: Jeder Spender bekommt einen GRATIS-URLAUB & Dinner nach Wahl geschenkt, z. B. Burg Hotel Lech, Toni Mörwald oder 5*-Hotel Klosterbräu in Seefeld – nur die Begleitperson muss zahlen. (www.global-family.net)

***) Promi-Blindverkostung: Schlumberger kann locker mit Champagner mithalten**

"Bei einer Promi-Blindverkostung am „Tag des Österreichischen Sekts“ – dem 22. Oktober – konnte Schlumberger unter Beweis stellen, dass Premium-Qualität aus Österreich durchaus mit Champagner mithalten kann. Bei einer Promi-Champagner Blindverkostung mit Haubenkoch Toni Mörwald, Herausgeberin Uschi Fellner, Ex-Miss-Austria Tanja Duhovich, dem plastischen Chirurgen Dr. Jörg Knabel, Tänzerin, Sängerin und Choreographin Jasmin Bilek, Young & Rubicam Agentur-



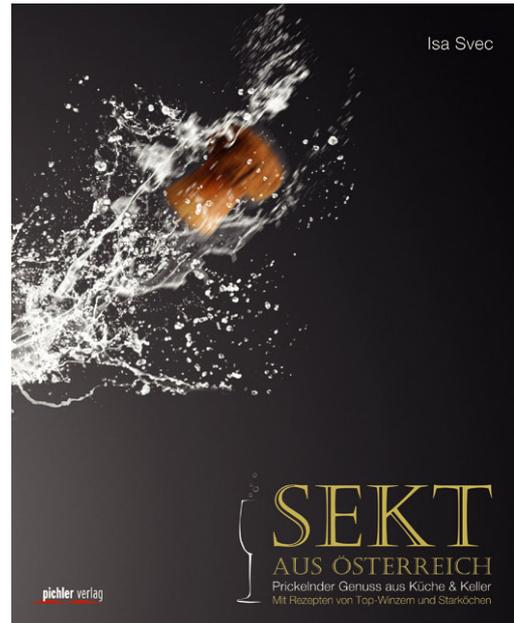
chef Luigi Schober sowie Schlumberger Vorstand Eduard Kranebitter wurde Schlumberger DOM an zweiter Stelle unter namhaften Champagnern gereiht. Der Tag der offenen Türe in der Schlumberger Sektkellerei zog zahlreiche Sektinteressierte in das eindrucksvolle, über 300 Jahre alte Kellerlabyrinth in Wien Heiligenstadt.

Sekt belebt und erfrischt und steht für Genuss und Lebensfreude. So wurden 2010 insgesamt rund 39 Mio. Flaschen Schaumwein (Sekt, Champagner, Frizzante) verkauft, im Vergleich zu insgesamt 37,9 Mio. Flaschen im Jahr davor. Österreichweit werden 10 % der gesamten heimischen Rebfläche von rund 800 Winzerfamilien zur Sektgrundweinerzeugung bestellt. Das bedeutet umgelegt, dass jede zehnte Flasche Österreichischer Wein durch heimische Sekthersteller zu variantenreichen, prickelnden Genüssen verarbeitet wird. (www.tagdesoesterreichischensekts.at)

*) **Der passende aktuelle Top-Buchtip: „Sekt aus Österreich“**

Prickelndes hat schon immer außergewöhnliche Gelegenheiten unterstrichen. Ob ein romantischer Abend, Geburtstag oder einfach pure Lebensfreude: Mit einem Glas Sekt feiert man die besonderen Momente im Leben. Schon an der kaiserlichen Hof Tafel floss der österreichische Sekt in Strömen und daran hat sich bis heute nicht viel geändert. Ob in Politik, Kultur oder Wirtschaft, die Korken knallen bei vielen Gelegenheiten ...

In zahlreichen Geschichten, Rezepten und Anekdoten rund um den Schaumwein wird der Leser auf unterhaltsame Art in die Welt des prickelnden Genusses entführt, die Sekt-Kellereien und Top-Winzer Österreichs, allesamt renommierte große Namen, zeigen, dass sie nicht nur Spitzen-Kreszenzen keltern, sondern auch große Genießer sind. Sie erzählen von kulinarischen Erlebnissen, ihrem Zugang zum perlenden Genuss und überschäumender Lebensfreude. Österreichs Haubenköche verführen dazu mit köstlichen Rezepten und verraten kulinarische Tipps für Genießer unter dem Motto „Was Sie schon immer über Sekt und Speisen wissen wollten“. Isa Svec, „Sekt aus Österreich“, Pichler Verlag, Okt. 2011, 240 Seiten, ISBN: 978-3-85431-566-7, 29,99 Euro (<http://pichlerverlag.styriabooks.at>)



*) **Aus der Nachbar-Redaktion: Glenmorangie Sonnalta PX wurde bei den Jim Murray Whisky Bible Awards 2012 ausgezeichnet**

Der Glenmorangie Sonnalta PX konnte den Branchenexperten hypnotisieren und wurde bei den renommierten „Jim Murray Whisky Bible Awards 2012“ als „bester Single Malt Scotch für das Jahr 2012“ in der Kategorie „No Age Statement (Multiple Casks)“ ausgezeichnet. Murray würdigte die Qualität des limitierten Single Malt Scotch und bezeichnete ihn als Whisky mit „dem perfekten Whisky Abgang.“

In diesem Jahr verkostete die Legende Jim Murray nicht weniger als 1.500 Whiskys. Seine alljährlich erscheinende Whisky Bibel gilt als die Benchmark der Branche. Glenmorangie Sonnalta PX erhält seinen Namen aus der gälischen Übersetzung von „großzügig“ (Sonnalta) und PX (Pedro Ximénez), denn es werden „PX“ Ex-Sherry-Fässer aus Jerez in Südspanien verwendet, in denen der Whisky reifen kann. Der Sonnalta PX gehört zur Serie der „Private Collection“, einer seit 2009 jährlich neu aufgelegten, limitierten Sonderabfüllung.

Glenmorangie Sonnalta PX hat bereits einige Auszeichnungen gewonnen: Best New Scotch Whisky Marke in Jim Murrays Whisky Bible 2010, Gold Best in Class an der International Wines and Spirits Competition (IWSC) 2010, Gold bei der International Spirits Challenge (ISC) 2010, und Gold bei den San Francisco World Spirits Competition 2010.



Glenmorangie Whisky kommt aus dem schottischen Hochland (Speyside, Northern Highlands), wird in den höchsten Brennblasen Schottlands destilliert, reift in den besten Eichenfässern und wird von den „16 Men of Tain“ perfektioniert. Die Destillerie wurde 1843 gegründet und ist weltweit als Pionier in Sachen Tradition und Innovation bekannt. Seit 2004 gehört Glenmorangie zur Gruppe Moët Hennessy Louis Vuitton S.A. (LVMH).



*) Termine – Termine – Termine

- Der frische, fruchtige Wiener Jungwein, der Jahr für Jahr als Vorbote des neuen Jahrgangs in der Stadt Einzug hält, präsentiert sich spritzig und charmant. Er ist der urbane Typ unter den Wiener Weinen - leicht und duftig - und natürlich am besten jung zu trinken. Ein Wein, der im Herbst nicht nur pures Trinkvergnügen bereitet, sondern auch die unterschiedlichsten Menschen zusammenbringt.

Trocken angebaut, mit einem Alkoholgehalt von max. 12,5 Prozent und einer ausgewogenen Frucht-Säure-Balance sind die leichten, spritzigen Weiß- und Rotweine optimale Begleiter zu saisonalen Speisen, zum traditionellen Martinigansl oder auch zu Heurigenschmankerln.

Maximal zwei Weine pro Betrieb, die dem Geschmacksbild des Jungen Wiener entsprechen müssen, dürfen die Marke Junger Wiener tragen, wobei sowohl die inneren als auch die äußeren Werte zählen. Ein eigens kreiertes Logo ziert das Etikett jedes Jungen Wieners - sowohl Erkennungsmerkmal der Wiener Jungweinmarke als auch Gütesiegel.

Der Weinregion Wien ist es gelungen, die Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien AG als Kooperationspartner für den Jungen Wiener zu gewinnen. Verkosten Sie den Jungen Wiener in ausgewählten Filialen:

- 08.11, 16 bis 18 Uhr, Raiffeisenfiliale 1220 Wien, Siegesplatz 25A
- 09.11, 16 bis 18 Uhr, Raiffeisenfiliale 1210 Wien, Stammersdorfer Straße 96
- 11.11, 16 bis 18 Uhr, Raiffeisenfiliale 1230 Wien, Liesing (Riverside), Breitenfurter Str. 372
- 17.11, 16 bis 18 Uhr, Raiffeisenfiliale 1130 Wien, Lainzer Straße 129

- Donnerstag, 10. Nov. 2011, 19:00 – ca. 21:00 Uhr: Kommentierte Cognac-Kaffee Dégustation mit passenden Grüßen aus der Beaulieu-Küche in Wien (45 Euro)

Cognaisseur *Christian Wolf*, BEAULIEU und Kaffeesomelier *Bernhard Krumpel* bitten zu einer Entdeckungsreise der speziellen Art. Beste Cognacs werden mit feinen französischen Amuse Gueules der Bistro-Küche des BEAULIEU kombiniert, und abschließend werden spezielle Kaffeeblends von *Bernhard Krumpel* verkostet.

Ort: Beaulieu Epicerie Fine & Fromagerie, Passage Palais Ferstel, Freyung, 1010 Wien

Aufgrund begrenzter Teilnehmerzahl wird um Anmeldung entweder telefonisch unter 0676 / 32 32 032 unter info@cognaisseur.com bis spätestens 6. Nov. 2011 gebeten.

(www.cognaisseur.com, www.beaulieu-wien.at)

- Donnerstag, 24. Nov. 2011, ab 19:00: Felix kocht beim Pani und Martin liest

Der Jungkoch *Felix Sommer* ist nach seinen Wanderjahren, von Wien über die Schweiz bis Mexiko, nach Auersthal zurückgekehrt. Am 24.11.2011 ab 19:00 Uhr kocht Felix im Heurigenlokal des Bioweinguts Hermann und Maria *Hofer* in Auersthal, Neubaugasse 66, ein fünfgängiges Menü, und dabei darf man ihm gerne über die Schulter schauen. Hermann „Pani“ *Hofer* verwöhnt mit korrespondierenden Weinen und *Martin Neid*, ein Obersdorfer Rechtsanwalt und G'schichtlerzähler, gibt Einblicke ins Weinviertler Leben. (45 Euro)



Wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist eine Reservierung bis spätestens 17.11.2011 unbedingt erforderlich. Sie ist nach Einzahlung auf das Bankkonto 56001760000 (BLZ 40100) gültig.

- Montag, 28. Nov. 2011, 19:00 – 22:00 Uhr: Traditionelle Weinverkostung in der Villa kunterbunt in 3021 Pressbaum, Pfalzauerstraße. (Kein Eintritt; begrenzte Teilnehmerzahl)

Seit 1839 besteht das Weingut Prechtl in Zellerndorf im Retzer Land. Das Familiengut wird inzwischen von DI *Franz Prechtl* geführt. Der Winzer legt größten Wert auf naturnahen Weinbau – das Know-how dazu erwarb er an der Universität für Bodenkultur. Der Fokus des 14 ha großen Weinguts liegt auf der Sorte Grüner Veltliner – sechs unterschiedliche können angeboten

werden. Grundlage dafür ist das Herausarbeiten der Qualitäten verschiedener Bodentypen, Lagen und das Alter der Stöcke. Exportiert wird von Japan bis Skandinavien.

In Österreich findet man die Prechtl-Weine bei Wein & Co, Morandell sowie in der Top Gastronomie. Auszeichnungen wie Grand Cru Sieger bei Weinviertel DAC Reserve – mit dem „GV Äußere Bergen“ – im letzten Jahr und 10 mal im „Salon Österreichischer Wein“ zeugen von der außergewöhnlichen Qualität der Weine. Die Bearbeitung der Weingärten ist ganz auf ökologische Prinzipien ausgerichtet. Beim Pflanzenschutz achtet die Familie Prechtl besonders auf die Verwendung möglichst umweltschonender Mittel und deren Einsatz zum richtigen Zeitpunkt. Die Bodengesundheit wird durch Begrünung im Frühjahr und im Herbst erhalten, wodurch die Humusproduktion angeregt wird. Anmeldung erforderlich: www.villa.or.at/index.php?id=119.

- **Superservice: Weinherbst Niederösterreich**

Mehr als 800 große und kleine vinophile Feste finden in über 150 Weinstraßen-Gemeinden quer durch Niederösterreich statt. (www.weinherbst.at)

FREITAG, 4. NOVEMBER

- Furth/Göttweig, Jungweinverkostung von Vinum Circa Montem. Stift Göttweig; 9 Euro, Tel.: +43 2736/72 62

SAMSTAG, 5. NOVEMBER

- Perchtoldsdorf: Weingartenwanderung. Geführte Wanderung mit Weinverkostung, Tel.: +43 664/3854042

FREITAG, 11. NOVEMBER - DIENSTAG, 15. NOVEMBER

- Klosterneuburg: Leopoldifest. Rathausplatz Tel.: +43 2243/32038

SONNTAG, 13. NOVEMBER

- Hohenruppersdorf: Leopoldiwandertag und Tag der offenen Kellertüren. Streckenverpflegung. Tel.: +43 664/490 26 22

FREITAG, 18. NOVEMBER

- Grafenegg: Kamptaler Weinnacht im Schloss Grafenegg Anmeldung: +43 2734/20 00-0

SAMSTAG, 19./20. NOVEMBER

- Göttlesbrunn: Leopoldigang. Rund 20 Top-Betriebe öffnen ihre Keller, Tel.: +43 2162/82 76

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei www.aufzumwein.at

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 319 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 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 539 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 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 979 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 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) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Der Top-Tipp: Noch schnell für 2011 eine redaktionelle Meldung, ein Event oder eine Verkostung im BBJ-Wein-Newsletter ankündigen! Bernulf Bruckner jun. hat die aktuellen Top-Angebote - Tel. +43 / (0)664 / 421 00 28 oder bernulf.bruckner@gmx.at

2011 erscheinen nach dem heutigen noch vier Newsletters (zwei 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 - h.braunoeck@actcom.at - 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.

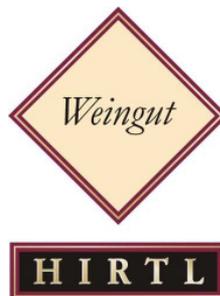
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



WEINGUT RABL
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois
 Tel.: +43(0)2734/2303
office@weingut-rabl.at
www.weingut-rabl.at



WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0
 Fax: +43(0)2732/85511-6
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
