

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_02

25. JÄNNER 2012

Die Themen:

- Wie und wodurch schmeckt „Bio“? – Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- Burgenlands Winzer sind wegen des warmen Winters nicht nervös.....2
- „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner sen. feiert heuer sein 25jähriges Jubiläum im Dienste des Weines ... wir gratulieren ganz herzlich!!!.....3
- Von Zucker und Wein.....4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Alkoholnachfrage in Polen gleicht sich westlichen Vorlieben an4
- Das war „Wine and Snow“ am 18. 1. 20124
- Aus der Auslandsredaktion: Messen und Symposien.....5
- Aus der Society-Redaktion: Begehrtes Diebsgut Wein.....6
- Winter-Auszeit mit Wein - genussvolle Kreativ Reisen in Österreichs Regionen7
- Spendenaktion für Cinque Terre.....7
- Termine – Termine – Termine.....7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012.....8
- Die BBJ-Partner9

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Wie und wodurch schmeckt „Bio“? – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Bei meinem Thema Wein und ewige Jugend ging es um den Inhaltsstoff Resveratrol. Dieses Antioxidantium bremst die Zellalterung und fängt sogenannte freie Radikale. Ganz schön gesund. Aber wie viel Resveratrol ist im Wein und wovon hängt das ab? Die wichtigsten Geschmacksstoffe befinden sich in der Schale der Beeren. Sie werden gebildet, um das Immunsystem der Frucht gegen Witterung, Schädlinge und Pilzbefall zu schützen. Um diese Geschmacksstoffe in den Wein zu bekommen, müssen die Schalen möglichst lange mit dem Most in Berührung sein. Bei der Herstellung des Rotweines liegt der Most tagelang auf der Maische und laugt dabei die Inhaltsstoffe aus den Schalen. Der Weiße enthält viel weniger Resveratrol, da er nicht solange auf der Maische liegt. Wie viel Resveratrol bildet nun eine Rebe zu ihrem eigenen Schutz? Je weniger sie bei ihrem Wachstum durch zahllose Spritzmittel unterstützt wird, desto mehr muss sie ihr Immunsystem selbst stärken. Der „Biowein“ hat einen höheren Anteil an Resveratrol. Dazu kommt noch: Je karger der Boden und extremer das Klima, desto mehr muss sich der Rebstock gegen die schwierigen Naturverhältnisse behaupten und anstrengen.

Dieser Wein schmeckt auch nach MEHR. Die zusätzlichen, natürlichen Inhaltsstoffe eines Weines aus naturnahem Anbau und Lagen mit extremen Witterungsbedingungen, ergeben dieses MEHR an Geruch, Geschmack und auch Farbe. Ein Beispiel wie aus dem Lehrbuch sind die Weine von Ilse *Maier* vom Weingut Geyerhof im Kremstal. Weißweine mit einer Geschmacksfülle, intensiven Farbe und einem harmonisch eingebundenem Bukett belohnen die Mehrarbeit und die oftmals geringere Erntemenge ihres naturnahen Weines. Schmecken Sie selbst, es zahlt sich aus! (hb)

www.actcom.at

***) Burgenlands Winzer sind wegen des warmen Winters nicht nervös**

Für die burgenländischen Winzer hält die kühle Jahreszeit immer wieder Herausforderungen parat: Entweder ist es wie im vorigen Winter viel zu kalt oder wie im heurigen viel zu warm. Nervös sind die Weinbauern im Hinblick auf den Jahrgang 2012 zwar nicht, erklärt Wein Burgenland-Geschäftsführer Christian *Zechmeister* - Spätfrost könnte jedoch eine Katastrophe bedeuten.

Im Burgenland sind die Temperaturen gelegentlich bereits in den zweistelligen Bereich geklettert. Ein, zwei derart warme Tage seien „kein Problem“, so *Zechmeister*. „Aber jetzt eine noch wärmere Periode und dann Frost wäre für die Weingärten eine Katastrophe.“ Denn steigen die Temperaturen und bleiben stetig im zweistelligen Bereich, „beginnt die Rebe wach zu werden und fängt an, sich zu entwickeln. Die Schutzfunktionen gegen Frost werden also etwas aufgelockert. Käme dann ein Frost, würde das extreme Schäden bedeuten“, erläuterte der Wein-Experte. Das sei dann zwar sortenabhängig, „aber wäre schon deutlich im zweistelligen Prozentbereich, flächendeckend übers Burgenland.“ Wünschenswert wäre deshalb, dass die Temperaturen nun runtergehen und auch wieder Schnee fällt, da die weiße Pracht ein „gewisser Frostschutz“ ist. Ideal, im Hinblick auf die noch ausstehende Eisweinernte, wären laut *Zechmeister* sieben bis neun Grad unter Null. Denn in den Weingärten hängen noch Trauben, die zu edlen Tropfen verarbeitet werden sollen.

„Beim Eiswein ist es so, dass man sagt, der kälteste Tag des Monats ist immer zum Neumond. Wir hätten spekuliert, dass es im Dezember möglich ist. Am 8. Dezember war Neumond, da war es aber richtig warm. Das heißt: Einen Monat warten. Nächste Woche ist der nächste Neumond, also hoffen wir darauf“, sagte der Wein Burgenland-Geschäftsführer.

Jahrgänge ohne Eisweinproduktion hat es in den vergangenen zehn Jahren nicht gegeben. „Davor war das sicher einmal der Fall, aber diese Jahre liegen schon sehr lange zurück“, so *Zechmeister*. Prozentuell bewegt sich die Süßweinproduktion zwischen zwei und fünf Prozent - abhängig von Jahrgang. 2010 habe es beispielsweise relativ wenig gegeben, die beiden Jahre zuvor und auch 2003 gab es mengenmäßig hingegen relativ viel.

Süßweine verkaufen sich sowohl in Österreich als auch auf den Exportmärkten, etwa Großbritannien, Deutschland und im asiatischen Raum, sehr leicht. „Man bekommt einen sehr guten

Preis dafür. Die Süßweine sind sozusagen die Speerspitze im Burgenland“, sagte Zechmeister. Nicht nur auf Süßweine haben es seit ein paar Jahren besonders Gäste aus der Slowakei abgesehen. Sowohl Vinotheken, als auch Weinbauern mit Ab-Hof-Verkauf, freuen sich besonders im Nordburgenland über zahlende Kundschaft aus dem Nachbarstaat. „Vor vier Jahren war die Slowakei beim Exportmarkt mengenmäßig an 17. Stelle, letztes Jahr an fünfter. Die Erhebung gilt zwar österreichweit, man muss allerdings ganz klar sagen, dass den Großteil davon das Burgenland ausmacht. Zahlen vom Ab-Hof-Verkauf sind hier jedoch noch gar nicht miteinbezogen“, erläuterte Zechmeister. Im Dezember 2010 hatten die burgenländischen Winzer besonders im Seewinkel und marginal auch im Mittelburgenland mit dem frühen Frost zu kämpfen, die Temperaturen lagen mancherorts bei mehr als 20 Grad unter Null. Die Ernte 2011 ist dennoch mengen- und qualitätsmäßig gut ausgefallen, so der Geschäftsführer

***) „Weinprofessor“ Prof. Bernulf Bruckner sen. feiert heuer sein 25jähriges Jubiläum im Dienste des Weines ... wir gratulieren ganz herzlich!!!**



Seit 1987, damals noch im „Weinkolleg Kloster Und“, gibt es die beliebten Weinseminare von und mit dem Kremser Weinautor, „Weinprofessor“ Bernulf *Bruckner*. Und bereits ein Jahr später war im Handel das erste Buch aus seiner Feder erhältlich, das „Weinbrevier“, dem noch viele weitere folgen sollten. Mittlerweile unterrichtet er als Trainer und Seminarleiter nicht nur im eigenen Unternehmen – der Wein-Consulting –, sondern ist zu einem Reisenden in Sachen Wein geworden. Seine Wege führ(t)en ihn quer durch Österreich und Deutschland, wo er, speziell im bayrischen Raum, erst kürzlich große Erfolge feiern konnte. „Mit zahlreichen Weinbüchern und Fachpublikationen

sowie seinen Auftritten als Gastreferent in ebenso vielen weiterbildenden Instituten hat er sich zu einer österreichischen Wein-Institution entwickelt.“ (Aus einer ÖWM-Pressesaussendung)

Bernulf *Bruckner* sen., von der Stadt Krems mit der Großen Ehrennadel in Gold ausgezeichnet, macht jährlich im Durchschnitt 120 Lehrveranstaltungen zum Thema Wein. Für seine Bücher und Publikationen wurde er mit dem Wein-Literaturpreis „Vinum et Litterae“ geehrt, die Weinwirtschaft zollte ihm mit der Verleihung des „Bacchus-Preises“ höchste Anerkennung, und die Republik Österreich verlieh ihm den Berufstitel „Professor“. Auf die Frage, wie das alles gekommen sei, hat er eine sympathische Antwort: „Vermutlich deshalb, weil ich auf die Menschen nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern lieber mit erhobenem Glas zugehe!“

Soeben ist das neue Kursprogramm 2012 erschienen, in dem sich eine Vielzahl von Seminaren zu allen Themen rund um den Wein findet. Bekannte und beliebte „Standards“ sind ebenso vertreten wie manch Neues, beispielsweise das spannende und aufschlussreiche Seminar über „die großen Wein-Irrtümer“, bei der so manch persönliches Wein-Weltbild einen neuen Blickwinkel erfährt.

Aber auch spezielle Veranstaltungen, wie ein gemeinsam mit Weinpfarrer Hans *Denk* durchgeführtes Seminar oder der Kurs über den Grünen Veltliner und seine vielen Facetten finden sich im

Weinseminare

mit Buchautor Bernulf Bruckner

Wein trinken ist eine Beschäftigung,
Wein genießen, eine Kunst!



Bernulf Bruckner, „eingerahmt“ von den Weinbaupräsidenten
Franz Backknecht (li) und Josef Pleil (ri)

Wein-Consulting
3500 Krems, Sauergergasse 1
Tel./Fax 02732/87678
wein.consulting@aon.at
www.wein-consulting.at

Wir machen Weinseminare für Kenner und Genießer
an den bezauberndsten Plätzen unserer Heimat

Inneren des 16seitigen Folders. Interessenten wird das neue Kursprogramm kostenlos und unverbindlich zugesandt.

Wein-Consulting Prof. Bernulf *Bruckner*, 3500 Krems, Sauergerasse 1; Tel / Fax: 02732 / 87678.

e-mail: wein.consulting@aon.at (www.wein-consulting.at)

(Anmerkung bbj: Kursprogramm einfach anfordern, es lohnt sich wirklich! Alle, die schon mal eines dieser Seminare besucht haben, wissen, dass es im deutschsprachigen Europa ziemlich sicher keine unterhalt-sameren und zugleich derart lehrreichen Veranstaltungen zum Thema Wein gibt.)



„Gott hat nur Wasser geschaffen, aber der Mensch machte den Wein.“

(Victor Hugo, 1802-1885)



***) Von Zucker und Wein**

EU-Agrarkommissar Dacian *Cioloș* hält weiter an einem Auslaufen der EU-Zuckerquoten im Jahr 2015 fest. Diskussionsbereit zeigte sich *Cioloș* dagegen bei den Fristen für Wein-Auspflanzrechten in der EU. Die Tatsache, dass er dazu eine hochrangige Arbeitsgruppe einberufen habe, zeige dies. Nach Worten von *Cioloș* soll die Gruppe im Frühjahr mit den Beratungen beginnen und im Spätherbst zu Ergebnissen kommen.

Eine Reihe von EU-Staaten, darunter Österreich, wollen im Zuge der Reform der Gemeinsamen EU-Agrarpolitik (GAP) die Zuckerquote über 2015 hinaus verlängern. Landwirtschaftsminister Nikolaus *Berlakovich* sprach sich für ein Auslaufen nach 2020 aus. Gleichzeitig appellierte er, auch die 2015 auslaufenden EU-Weinauspflanzungsrechte bis 2017/18 zu verlängern. In beiden Fällen seien Sicherheitsnetze auf den Agrarmärkten unter anderem wegen starker Preisschwankungen notwendig, sagte *Berlakovich*.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

Alkoholnachfrage in Polen gleicht sich westlichen Vorlieben an

Der Alkoholkonsum soll 2012 in Polen zunehmen, wobei Wein und Whisky auf dem Vormarsch sind. Der Verbrauch der schottischen Spirituose dürfte mengenmäßig um 13,5 % wachsen und wertmäßig sogar um 15 %. Die wertmäßigen Verkäufe von Wein sollen um 3 % steigen, wobei eine Verschiebung weg von Obstweinen hin zu Weinen aus Trauben erfolgt.

Der Marktforscher Euromonitor International erwartet, dass die Ausgaben 2012 für die gängigsten Getränke Bier, Wodka, Wein und Whisky in Polen insgesamt 40 Mrd. Zloty (1 Euro = 4,44 Zł; Stand: 23. 12. 2011) erreichen. Der Vorsitzende der Gruppe Ambra, des führenden Herstellers, Importeurs und Distributeurs von Weinen in Polen, Robert *Ogor*, schätzt, dass der Konsum von stillem Wein (ohne Schaumweine) in den ersten elf Monaten 2011 um etwa 6 % gestiegen ist. Für die kommenden Jahre erwartet er ebenfalls Zuwächse um 5 bis 10 % per anno, sofern sich die allgemeine Wirtschaftslage nicht merklich verschlechtert.

Ambra, die u. a. die Marke El Sol vertreibt, konnte von Januar bis November 2011 ihre Verkäufe sogar um 8 bis 9 % erhöhen. Auch die größten Discounter-Ketten in Polen, Biedronka und Lidl, erweiterten ihr Sortiment um verschiedene Weinsorten, die sie kräftig bewerben.

(www.ambra.com.pl)

***) Das war „Wine and Snow“ am 18. 1. 2012**

23 Winzer aus Österreich und 12 internationale Weingüter waren nach Obertauern angereist, um je sechs ihrer aktuellen Weine den Fachbesuchern aus dem Westen zu präsentieren, darunter viele

klingende Namen wie *Saahs/Nikolaihof*, *Mayer* am Pfarrplatz, *Artnet*, *Esterhazy*, Ernst *Triebauer*, Gerhard *Pittnauer*, Günter *Schönberger*. Großartige „Newcomer“ wie Matthias *Jalits*, Toni *Schöfmann* oder Holger *Hagen*, fünf Thementische – Sütirol, Bordeaux, Kroatien, Wien und gereifte Weine aus Österreich – boten einen beeindruckenden Querschnitt durch das größte Weinsortiment des Landes. Kommentierte Seminare – 10 Jahrgänge Chateau Lynch-Bages, 10 Jahrgänge La Tyre Château Montus, Biodynamik-Doppelconference, Veuve Cliquot Master Tasting – rundeten das Programm ab und gaben Gelegenheit zur Vertiefung des Weinwissens.

Seit drei Jahren vertreibt Kolarik & Leeb in Kooperation mit dem Wiener Weinspezialisten Del Fabro dessen Weinsortiment mit mehr als 3.200 Positionen auch im restlichen Österreich, mit stetig wachsendem Erfolg. So nutzten denn auch an die 150 Gäste aus der Gastronomie und dem Tourismus die Gelegenheit, sich einmal mit Weinen vertraut zu machen, die in Westösterreich eher selten zu finden sind. Mitveranstalterin Sylvia *Grillitsch*/Hotel Alpina Obertauern: „Meine Kollegen aus der Hotellerie wollen sich künftig noch stärker für das Rahmenprogramm engagieren - Wine and Snow wird ganz sicher in den nächsten Jahren zum fixen Highlight von Obertauern werden.“

Degu-Katalog als download: www.kolarik-leebe.at/wineandsnow, www.delfabro.at/wineandsnow

***) Aus der Auslandsredaktion: Messen und Symposien**

+) 26. Salon des Vins de Loire mit Weinblogger-Wettbewerb

Vom 6. bis zum 8. Februar stellen auf der Fachmesse „Salon des Vins de Loire“ in Angers rund 550 Aussteller aus Frankreichs drittgrößtem Weinanbaugebiet ihre Weine vor. Die Veranstaltung findet zum 26. Mal statt und zieht nach Angaben der Organisatoren alljährlich über 9.000 internationale Fachbesucher in die Hauptstadt des Départements Maine-et-Loire. Der Salon des Vins, unterstützt von der Dachorganisation InterLoire, bietet einen kompakten aktuellen Überblick über die Gewächse aus den 69 Appellationen der Loire.

Auch technisch ist die Loire-Weinmesse innovativ: Der Weinblogger-Wettbewerb „Wine Blog Trophy“, der seit 2007 besteht, ist 2012 erstmals direkt in die Messe eingebunden und steht diesmal unter dem Motto „My wine bar, Loire wines, and me“. Teilnehmen können Teams aus Bloggern und Gastronomen; das Finale wird in Form einer großen Blindverkostung ausgetragen. In einem eigenen Medien-Bereich werden zudem die neuesten Hightech- und webbasierten Instrumente aus der Weinwelt präsentiert.

+) „WineStyle“ zum fünften Mal zwischen Alster und Elbe

Auch 2012 gastiert die internationale Weinmesse „WineStyle“ in Hamburg: Vom 17. bis zum 19. Februar präsentieren rund 120 Winzer und ausgewählte Fachhändler in den Deichtorhallen ihre Gewächse. Außer schlendern, probieren und diskutieren können sich die Besucher in Seminaren über Pinot Noir, Riesling und Chardonnay sowie über Jung- und Nischenweine informieren. Weitere Themen sind Bordeaux, Griechenland, Spontangärung und Barrique.

Nachdem laut Veranstalter Erik *Kohler* im Februar 2011 an drei Tagen 5000 Besucher zur „WineStyle“ gekommen waren, will er in diesem Jahr kein Risiko eingehen: „Ohne ein großes Vorzelt, in dem die ganze Garderobe untergebracht ist, kommen wir nicht mehr aus. Außerdem brauchen wir Platz für die Preise der Tombola, deren Erlös – 2011 immerhin 6.000 Euro – dieses Mal der Hamburger Sternbrücke zugutekommen soll.“ Der Eintrittspreis zur Messe beträgt 15 Euro pro Person und beinhaltet auch die Teilnahme an den begleitenden Seminaren.

+) Weinmesse Strasbourg noch umfangreicher

Die Weinmesse Strasbourg wird in diesem Jahr noch größer: 552 unabhängige Winzer werden vom 17. bis zum 20. Februar ihre Weine auf dem Straßburger Messegelände Wacken kredenzen. Im vergangenen Jahr besuchten mehr als 55.000 Weinliebhaber die Messe des größten Winzerverbandes

Frankreichs. Unter www.vignerons-independants.com kann man die Ausstellerliste der Messe einsehen sowie eine Datenbank der französischen Winzer nach Weinsorte, Region oder Name abfragen.

+) Die Internationale Messe für mediterrane Weine und Spirituosen „Vinisud“ legt im zehnten Jahr einen deutlichen Schwerpunkt auf das Internet

Zu der Veranstaltung vom 20. bis zum 22. Februar in Montpellier erwarten die Organisatoren etwa 1.650 Aussteller aus dem gesamten Mittelmeerraum und rund 33.000 Besucher, die sich erstmals in einem eigenen Bereich über digitale Wein-Kommunikation informieren und austauschen können. Ein Pavillon 2.0 widmet sich mit Vorträgen und Workshops dem Zusammenspiel zwischen Wein und Web und dient als Treffpunkt für Blogger. „Botschafter“ aus der internationalen Weinbloggerszene werden vor Ort von der Messe berichten; sie kommen u. a. aus Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland, Großbritannien, den USA und China.

+) Nach dem Erfolg des Internationalen Riesling Symposiums 2011 im Rheingau treffen einander am 25. und am 26. Februar erstmals Spitzenerzeuger von Pinot Noirs aus der ganzen Welt zum Internationalen Spätburgunder Symposium in Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Das Symposium dient als Plattform und Trendbarometer und gibt den Teilnehmern aus Weinbau, Handel und Gastronomie die Möglichkeit, die besondere Vielfalt des Spätburgunders, die durch Herkunft, Ausbau und Klima zustande kommt, zu probieren und zu vergleichen. Renommierte Dozenten zeigen neueste Entwicklungen auf und laden zu Fachgesprächen und Diskussionen ein. Sie berichten über ihre Erfahrungen im rebsortenspezifischen Ausbau, die Vermarktungs- und Marketingbesonderheiten sowie die zu erwartenden Marktperspektiven für Spätburgunder auf den internationalen Märkten.

Am Abend des 25. Februar findet eine Gala statt, bei der Zwei-Sterne-Koch Hans Stefan *Steinheuer* und sein Team die Gäste mit einem außergewöhnlichen Menü verwöhnen. Begleitet wird jeder Gang von je zwei Spitzen-Spätburgundern. Im Laufe des festlichen Abends wird der „Grand Pinot Noir Award“ durch den rheinland-pfälzischen Ministerpräsidenten Kurt *Beck* verliehen, bevor eine Late-Night-Party die Gala abrundet. Veranstalter des 1. Internationalen Spätburgunder Symposiums sind das International Wine Institute (IWI) sowie die Agentur shapefruit.

+) Die außereuropäischen Länder Argentinien, Chile, Kalifornien, Neuseeland und Südafrika stellen ihre Verkostungen auf der Fachmesse ProWein dieses Mal unter das Motto Flavours. 2012 ist das dritte Jahr in Folge, in dem die fünf Partnerländer gemeinsam diese Seminarplattform betreiben. Unter dem Motto „Flavours – A Whole New World @ ProWein“ soll vom 4. bis zum 6. März das Augenmerk der Gäste in erfrischender, appetitanregender Weise auf die hervorragende Eignung der Neue-Welt-Weine als Essensbegleiter gelenkt werden. (www.flavours-prowein.com)

***) Aus der Society-Redaktion: Begehrtes Diebsgut Wein**

In den Landsitz der reichsten Frau Frankreichs, der L'Oreal-Milliardärin Liliane *Bettencourt*, ist Mitte Jänner eingebrochen worden. Aus der Villa an der bretonischen Küste wurden „einige Flaschen edlen Weins“ sowie ein oder zwei Wertgegenstände gestohlen, teilte die Staatsanwaltschaft mit.

Das luxuriöse Anwesen bei Paimpol an der westfranzösischen Cotes d'Armor ist von einem Park umgeben, durch Zäune gesichert und nur vom Meer aus zu sehen. Zum Zeitpunkt des Einbruchs in der Nacht zum Dienstag befand sich niemand in der Villa. Vermutlich zwei Einbrecher drangen durch ein Kellerfenster in das in den 20er Jahren von L'Oreal-Gründer Eugene *Schuller*, dem Vater von Liliane *Bettencourt*, gebaute Anwesen ein. Die entwendeten Weinflaschen waren keine wertvollen Sammlerstücke, sondern laut Staatsanwaltschaft schlicht ein „guter Wein“.

***) Winter-Auszeit mit Wein - genussvolle Kreativ Reisen in Österreichs Regionen**

Der Trend zu Urlauben mit speziellen Programmen für Kreative und kulinarische Entdeckungsfreudige nimmt zu. Immer öfter werden inspirierende und bereichernde Angebote rund um Kunst, Handwerk und Kulinarik gesucht – besonders gerne mit Bezug zur Natur, Landschaft und Kultur der Region. „Das Interesse von Urlaubern an regionalen Besonderheiten als Gegentrend zur Globalisierung ist stark gestiegen“, so Hermann *Paschinger*, Obmann der Plattform „Kreativ Reisen Österreich“. „Es gibt ein zunehmendes Bedürfnis anspruchsvoller Gäste nach Selbstverwirklichung und Genuss“.

Kreativ Reisen Österreich präsentieren diesem Trend entsprechende Urlaubsangebote, die sich an entdeckungsfreudigen Genießern orientieren. Das Arrangement „Winter.Wellness. Wachau“ des Gartenhotel & Weingut Pfeffer beinhaltet 3 Nächte von Donnerstag bis Sonntag oder 4 Nächte von Sonntag bis Donnerstag, reichhaltiges Genuss.Frühstücksbuffet, Wellnesskorb, Wein-Degustationsmenü, 2 Genießer-Menü-Abende, Weinseminar am Weingut inklusive Riedenwanderung, Weinverkostung im Hotelrestaurant und Gutschein für den Ab-Hof-Shop. Gültig bis März 2012 ab 366 Euro pro Person im Doppelzimmer. Nähere Informationen: Gartenhotel & Weingut Pfeffer**** 3601 Dürnstein, Zur Himmelsstiege 122, Tel.: 0 27 11/206 (www.pfeffel.at)

Nähere Informationen zu den Angeboten von „Kreativ Reisen Österreich“ bei ITA, Hermann *Paschinger*, 3491 Straß im Straßertale, Prof. Kaserer Weg 333, Tel.: 0 27 35/55 35-0, info@kreativreisen.at (www.kreativreisen.at)

***) Spendenaktion für Cinque Terre**

Die ligurische Weinbauregion im Nordwesten Italiens steht nach Feuersbrünsten, politischen Intrigen und Überschwemmungen vor dem Ruin. Zerstörte Weinberge, eingestürzte Trockenmauern und evakuierte Dörfer prägen das heutige Bild des Unesco-Weltkulturerbes. Nun wurde eine Spendenaktion ins Leben gerufen, um die Winzer der Cinque Terre finanziell und moralisch zu unterstützen. Weinfreunde, denen die Rettung des Weinbaus und damit der Terrassenlandschaft der Cinque Terre am Herzen liegt, können sich am Wiederaufbau der eingestürzten und lebenswichtigen Trockenmauern beteiligen.

Diese Mauern stellen eines der größten Probleme für die Winzer dar, denn nach jedem größeren Regen müssen kleinere und größere Stücke von Trockenmauern wieder aufgebaut werden. Das kostet Zeit und Geld, ist jedoch unabdingbar: Sobald eine eingebrochene Mauer nicht repariert wird, ist beim nächsten Unwetter auch die darunterliegende Mauer gefährdet, sodass der gesamte Hang und somit der komplette Weinberg abrutschen kann.

Spenden auf folgendes Konto:

IBAN: CH08 0023 3233 6097 0262 P - BIC: UBSWCHZH80A - UBS AG, CH-4002 Basel

Stichwort: Spendenaktion Cinque Terre - Währung: Euro

Kontoinhaber: Merumpress AG, CH-8627 Grüningen

Eine Spende von 150 Euro finanziert den Wiederaufbau eines Quadratmeters Rebmauer mit einer Tiefe von 60 bis 80 cm. Mit dem Geld aus dem Verkauf der Probeflaschen, die von Verkostungen übrig geblieben sind, will Merum die Spendensumme verdoppeln. Jedem Spender, der eine Mauer von fünf Quadratmetern (zehn Meter inklusive Verdoppelung) oder mehr sponsert, wird mit einem auf seinen Steinen angebrachten Messingschild gedankt. Für kleinere Spenden wird eine gemeinsame Erinnerungstafel mit den Namen der Spender errichtet. Derzeit ist die „Merum-Mauer“ bereits 130 Quadratmeter lang, die Spendensammlung läuft bis zum 31. März 2012.

***) Termine – Termine – Termine**

- Mittwoch, 29. Februar 2012, 16:00 - 19:00 Uhr. Cafébereich im Palmenhaus, Burggarten, Wien
Eine Verkostung wie sie nur alle 4 Jahre stattfinden kann: Importeur Peter *Palmeshofer* lädt zur exklusiven Verkostung herausragender Burgunder der Domaine Rapet Père et Fils (Pernand

Vergeleßes) in rot und weiß aus den Jahren 2007, 2009 und 2010 sowie der weißen Burgunder der Domaine Thomas *Morey* (Chassagne-Montrachet) aus 2010. Winzer Vincent *Rapet* wird persönlich anwesend sein und die Weine kommentieren. Eine einzigartige und wahrlich großartige Gelegenheit für Burgunder-Liebhaber! Alle seine Kunden lädt Peter *Palmetshofer* dazu herzlich ein, für Interessenten beträgt der Unkostenbeitrag 30 Euro.

- Montag, 19. März 2012, ab 14:00 Uhr: Domäne Wachau – Jahrgangspräsentation 2011
Der Jahrgang 2011 verspricht alles und wird vieles halten. Erstmals zu verkosten gibt es das komplette Sortiment schon zum Frühlingsbeginn.
Vinothek Domäne Wachau, 3601 Dürnstein (Eintritt frei! www.domaene-wachau.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 2012 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 2012 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 2012 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.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch 24 Newsletters (je zwei im Februar, März und April, drei im Mai, je zwei im Juni, Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und 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.

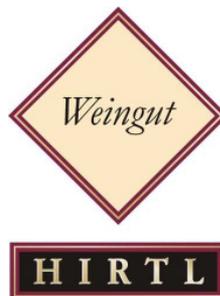
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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
