

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_11

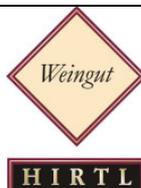
29. MAI 2012

Die Themen:

- „Wenn’s friert, dann brennt da Huat“ – Das Top-Thema von Herbert Braunöck2
- Spätfrost-Schäden an 10 % der österreichischen Weinbaufläche.....2
- Weingut Rabl auf der VieVinum3
- Wein ganz modern3
- Hirtl-Weine bei VieVinum zu gewinnen3
- Wiener Landesweinbewertung 2012: Ein glänzendes Jahr3
- Winzer Krems bei VieVinum im Gartensaal4
- VieVinum nicht ohne Weingut Glatzer4
- Gute Nachrichten für Terroir-Liebhaber5
- Wachauer Genussmarkt – Kulinarik & Wein in der Domäne Wachau5
- Sekt auf der VieVinum – bei Steiningers ganz groß6
- Ein neuer Star am Rotweinhimmel der Thermenregion?6
- Vinophile und kulinarische Reise an Bord der „Illmitz II“7
- Traditionsweingüter auf der VieVinum in der Gardehalle II7
- Aus der Auslandsredaktion: 38.000 Euro für 238 Jahre alten Wein7
- Termine – Termine – Termine8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 20129
- Die BBJ-Partner10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



WEINGUT
STEININGER



***) „Wenn's friert, dann brennt da Huat“ – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

In der Nacht vom 16. zum 17. Mai war es soweit. Eine Kaltfront überquerte Österreich und führte im Westen zu erheblichen Schneefällen. Im Osten fielen die Temperaturen auf bis zu minus 5° Celsius. Einige Winzer prognostizierten sofort Ernteausfälle von 50 bis 80 % und manche sprachen sogar von einem Totalausfall der heurigen Ernte.

Wenn die Natur schon so unerbittlich ist, sei die Frage gestattet, wie andere Weinbaugebiete mit einer solchen Extremsituation umgehen. Im Zuge dieser Wintereinbrüche bilden sich in Beckenlagen in der Nacht sogenannte Kaltluftseen mit einigen Minusgraden. Am nächsten Morgen, bei den ersten Sonnenstrahlen, steigt die Temperatur an und der ganze Spuk ist vorbei. Im Rheingau oder im Bordeaux beginnen die Winzer diese Kaltluftseen zu verwirbeln und die bodennahen Luftschichten mit den darüber liegenden zu vermischen. Dazu werden sogar Helikopter eingesetzt, die in Bodennähe fliegen. In Österreich kennen wir das Verbrennen von Abfällen aus dem Rebschnitt. Durch die dabei entstehende Thermik kommt es ebenfalls zu einer Vermischung der Luftschichten. Wissen Sie, warum diese oder ähnliche Maßnahmen in Österreich trotz der genauen Wettervorhersage nicht ergriffen werden? Wenn ja, informieren Sie uns bitte unter h.braunoeck@actcom.at (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)

***) Spätfrost-Schäden an 10 % der österreichischen Weinbaufläche**

Der massive Kälteeinbruch hat in Österreichs Weinbaugebieten stärkere Frostschäden verursacht. Josef *Pleil*, Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes, spricht von etwa 6.000 ha, die insbesondere in Niederösterreich betroffen seien. 2.000 ha der Weingärten seien teilweise geschädigt, auf 4.000 ha müsse von einem Totalausfall ausgegangen werden. Hauptgebiet der Frostschäden ist das Pulkautal im nördlichen Weinviertel, das, wie auch die Region im angrenzenden Südmähren, „von einem Kaltluftstrahl getroffen wurde“. Damit betrifft der Kälteeinbruch eines der größten Grüner Veltliner-Anbaugebiete Österreichs.

Auch in vielen anderen Weinbaugebieten Niederösterreichs, Wien, des Burgenlandes und der Steiermark kam es laut Österreich Wein Marketing GmbH zu Schäden an den jungen grünen Trieben. Diese seien jedoch weniger großflächig als im Pulkautal und besonders abhängig von der jeweiligen Lage der Weingärten. „Derzeit gehen wir von einer geringeren Weinerntemenge von ca. 30 bis 50 Mio. Liter aus“, so *Pleil*. „Die Folgeschäden werden auch noch im nächsten Jahr zu spüren sein. Erschwerend kommt hinzu, dass große Frostschäden in Österreichs Rebschulen zu einem Engpass bei den Rebsetzlingen führen werden.“

Das Land Niederösterreich wird für die von den Frostschäden betroffenen Landwirte ein Sofortpaket in der Höhe von 5 Mio. Euro bereitstellen, gab Landeshauptmann Dr. Erwin *Pröll* im Zuge eines Lokalausgangs in der Gemeinde Zellerndorf (Bezirk Hollabrunn) bekannt. Den betroffenen Landwirten versicherte er: „Kopf hoch. Das Land Niederösterreich wird euch in dieser Situation nicht im Stich lassen“. Ein derartiger Frost wie jener in der vergangenen Woche trete zu dieser Jahreszeit nur alle 70, 80 Jahre auf. Da die Vegetation schon weit fortgeschritten war, kam es zu sehr hohen Schädigungen. Schätzungen gehen von einer Schadenssumme von insgesamt 20 bis 25 Mio. Euro aus.

Als weitere Maßnahmen kündigte der Landeshauptmann Gespräche mit Finanzministerin *Fekter* an, um für die Betroffenen die Einkommenssteuervorauszahlung zu senken, sowie mit der AMA, damit diese bei ihren Kontrollen die besondere Situation berücksichtige. Mit Raiffeisen wolle man günstige Kredite für Zwischenfinanzierungen verfügbar machen, entweder eine fünfjährige Laufzeit mit 1 % Verzinsung oder eine zehnjährige Laufzeit mit 2 % Verzinsung, berichtete *Pröll*.



„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.“

Salvador Dalí, 1904-1989



*) Weingut Rabl auf der VieVinum

Im Vorsaal auf Tisch 138 lädt Rudi *Rabl* seine Freunde, Partner, derzeitigen und zukünftigen Kunden sowie alle Interessenten ein, mit ihm eine Auswahl an Weinen des aktuellen Jahrgangs durchzukosten und zu besprechen. Zu verkosten gibt's Grünen Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Gelben Muskateller aus dem Jahrgang 2011 sowie einen Zweigelt aus 2009. (www.vievinum.at)



*) Wein ganz modern

„Weg mit Papier und Bleistift!“ lautet die freudige Nachricht von [unserwein.at](http://www.unserwein.at). Für alle VieVinum-Besucher, die sich bisher mit handschriftlichen Notizen und der oft daraus resultierenden „Zettelwirtschaft“ plagen mussten, gibt es jetzt die innovative Lösung: Sowohl der Katalog als auch die einzelnen Stände sind mit sogenannten QR-Codes ausgestattet. Einfacher geht's nicht: Code mit dem Smartphone scannen und schon zaubert [unserwein.at](http://www.unserwein.at) alle wichtigen Informationen über Wein, Winzer und vieles mehr auf das Display.

Die Liste aller ausstellenden Winzer, deren Weine und wo diese auf der VieVinum zu finden sind, kann unter <http://vievinum.unserwein.at/de/event/vievinum12> aufgerufen werden. „An diesem Stand unbedingt vorbeischaun, merken, diese Weine verkosten, auf die Wunschliste setzen, ...“ - all das kann schon vorab geplant werden. So bleibt viel mehr der wertvollen Zeit für spannende Gespräche mit Winzern und dem Verkosten weiterer genialer Weine.

*) Hirtl-Weine bei VieVinum zu gewinnen

Vom 2. bis 4. Juni ist die Sensorik aller darauf gerichtet, was mittlerweile weltweit höchstes Ansehen genießt: die überdurchschnittlich hohe Dichte an exzellenten Weinen. Andrea und Martin *Hirtl* möchten allen Interessierten bei diesem „Heimspiel“ gerne zeigen, warum sie mit ihrem Qualitätskurs immer mehr Weinliebhaber und renommierte Instanzen für ihren Betrieb in der Wein- und Sektmetropole Poysdorf gewinnen konnten.

Zu verkosten gibt's in der Seitengalerie Nr. 175 natürlich alle prämierten Vertreter des Hauses, wie den Welschriesling Classic 2011 (Kreis der Besten bei der NÖ Weinmesse), legendäre Weine wie den Weinviertel DAC Waldberg 2011 (offizieller Life Ball Wein 2012; *Anm.: Der BBJ-Wein-Newsletter berichtete darüber in der letzten Ausgabe!*) und selbstverständlich auch die rot-weiß-roten Klassiker des Betriebes. Erstmals verkostet werden kann der Chardonnay Selection 2011. (*Anm. bbj: Unbedingt verkosten – ein Preis-Leistungs-Hit!*)

Darüber gibt's im Rahmen eines Gewinnspiels die Möglichkeit, sich einen gemischten 6er Karton Hirtl-Variationen für den Genuss zu Hause zu sichern! Viel Glück! (www.vievinum.at)

*) Wiener Landesweinbewertung 2012: Ein glänzendes Jahr

Bei der Wiener Landesweinbewertung 2012 präsentierten sich die Wiener Weine in Bestform. An 125 Weine wurden Goldmedaillen vergeben – sie können vom 27. bis 29. Juni im Arkadenhof des Wiener Rathauses verkostet werden. Dabei war auch der Jahrgang 2011 – wie die Jahre zuvor – nicht ganz ohne Probleme: Im Juni schädigte Hagelschlag einige Flächen in Döbling und in Stammersdorf. Ansonsten war der Witterungsverlauf jedoch geradezu optimal und die Qualität der

Weine außergewöhnlich. Verkostungsleiter DI Robert *Steidl*, Vorstand des Instituts für Weinbau und Kellerwirtschaft in Klosterneuburg: „Die Ergebnisse der Wiener Landesweinbewertung 2012 zeigen in erfreulicher Weise die gute Qualität des Jahrgangs 2011 auf.“

Damit wurde bestätigt, dass nach den mengenmäßig sehr bescheidenen Jahren 2009 und 2010 der Jahrgang 2011 zu einem Traum-Jahr für Winzer und Weinfreunde mit der Idealkombination von guter Erntemenge und hervorragenden Weinen wurde. In den beiden vergangenen Jahren konnten nur rund 1,4 Mio. Liter Wein gekeltert werden, womit man 40 % unter dem langjährigen Durchschnitt lag. 2011 waren es jetzt beachtliche 2,5 Mio. Liter – womit nicht weniger als 20 Mio. Achterl auf genussfreudige Weinfans warten. Zudem brachten



der frühe Austrieb, die gute Wasserversorgung und vor allem die lange Schönwetterperiode ab Mitte August, die sich über die gesamte Weinlesezeit erstreckte, perfekte Bedingungen für gesunde und reife Trauben. Das Ergebnis sind sehr harmonische, vollmundige und kräftige Weißweine mit angenehm milder Säure und reifer Frucht, die bereits jetzt großes Trinkvergnügen bereiten. Mindestens auf demselben Niveau bewegen sich die Rotweine – ein großes Versprechen für die Zukunft.

Insgesamt wurden heuer (nach 321 im Vorjahr) 376 Proben eingereicht, wobei Rheinriesling (52), Grüner Veltliner (54) und der Wiener Gemischte Satz (52) den Löwenanteil der Proben ausmachten. 125 Weine wurden mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, 144 mal gab es Silber – eine beachtliche Ausbeute. Herbert *Schilling*, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Wien, des Veranstalters der Landesweinbewertung, zieht darum auch eine positive Bilanz: „Natürlich freuen wir uns, wenn wir den Konsumenten so viele hochklassige Weine präsentieren und anbieten können. Ausschlaggebend dafür ist aber nicht allein die Gunst eines tollen Weinjahrgangs, sondern die konsequente Qualitätsarbeit vieler Wiener Winzer über einen langen Zeitraum hinweg.“

***) Winzer Krems bei VieVinum im Gartensaal**

Mit insgesamt zehn Weinen – 6 x Weiß und 4 x Rot – aus dem aktuellen Sortiment bieten die Winzer Krems eine umfassende Leistungsschau ihrer Weinpalette. Auf gleich zwei Tischen im Gartensaal – Nr. 1 und 2 – gibt's dann auch ausreichend Platz und Gelegenheit, diese Weine in Ruhe zu verkosten und sich mit den Vertretern der Winzer Krems – beispielsweise dem Geschäftsführer Ing. Franz *Ehrenleitner* oder dem Marketing-Verantwortlichen Stephan *Nessl* – über die einzelnen Weine auszutauschen. Viel Spaß und Prost! (www.vievinum.at)

***) VieVinum nicht ohne Weingut Glatzer**

Auf Tisch 228 in der Hofburg Galerie finden Sie die Weine von Walter Glatzer – und ziemlich sicher auch ihn persönlich. Vor allem seine beiden neuen weißen 2011er Lagenweine (Sauvignon Schüttenberg und Chardonnay Kräften; *Anm.: Der BBJ-Wein-Newsletter berichtete in der letzten Ausgabe!*) werden im Mittelpunkt des Interesses stehen. Daneben werden aber auch der großartige Zweigelt Dornenvogel 2011 und die beiden hervorragenden 2009er, der Gotinsprun und der Blaufränkisch Bärnreiser, zu verkosten sein – beides nicht nur Vinaria-Top-Weine, sondern auch darüber hinaus national und international vielfach ausgezeichnet und höchst dekoriert.

(www.vievinum.at)

*) **Gute Nachrichten für Terroir-Liebhaber**

Nach dem großen Erfolg des klassischen, trinkfreudigen Vitikult-Blaufränkisch, ist diese Sorte nun als edler Terroir-Wein erhältlich: V-MAX. Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland, der sich in die Reihe berühmter Herkunftsweine wie Brunello, Barolo & Co einfügt. Nach 30-monatiger Reife, erstmals mit Jahrgang 2009, wird er nun auf der VieVinum 2012 präsentiert.

Mehr Blaufränkisch geht nicht", so die einhellige Meinung jener, die ihn schon verkostet haben. Ein Maximum an Sortencharakter, vollendetem Weingenuss und natürlich unverwechselbar mittelburgenländisch: So lässt sich der V-MAX mit wenigen Worten beschreiben. Die Vitikult-Winzer haben nach eingehender Beobachtung ihrer Weingärten das jeweils beste Terroir gewählt. Tiefgründige Böden, die ältesten Reben und optimale Sonneneinstrahlung waren die wichtigsten Vorgaben. Und dass der V-MAX nur in den allerbesten Jahrgängen gefüllt wird, versteht sich von selbst.

Acht Top-Winzer aus dem Mittelburgenland sind Vitikult: Weingut *Gager*, Weingut *J. Heinrich*, Weingut *Josef Iglér*, *K+K Kirnbauer*, *Rotweine Lang*, *Rotweingut Prickler*, *Josef & Maria Reumann* und Weingut *Juliana Wieder*. Ihr Motto ist exzellente Rotweinkunst aus verantwortungsvoller, CO₂-neutraler Landwirtschaft gewürzt mit einer Brise Lebensgefühl. Wer es zudem extravagant liebt, kann neben den Einzelflaschen auch eine der auf 100 Stück limitierten 8er-Kassette im hochwertigen Klavierlack-Design wählen. (www.vitikult.com)



*) **Wachauer Genussmarkt – Kulinarik & Wein in der Domäne Wachau**

Erstmals präsentieren sich am Samstag, 16. Juni 2012, 10:00 – 17:00 Uhr, ein gutes Dutzend lokaler kleiner, feiner Lebensmittel-Produzenten, die in ihrer Welt zu den Besten gehören!

Es ist ein Querschnitt von süß bis sauer, von lokal Verwurzeltem bis zu extravagantem Experimenten, jedoch stets produziert mit der Intention beste Qualität zu kreieren. Die Domäne Wachau versteht sich dabei als Mittler zu kulinarischen Qualitätsbetrieben und es ist Anspruch und Anliegen zugleich eine Brücke zwischen Ess- und Trinkkultur zu bauen. Regionale Produzenten aus der Wachau, aus dem Waldviertel und aus Niederösterreich verwirklichen ihre Vorstellungen nachhaltiger und erstklassiger Lebensmittel. „Ursprung, Herkunft und Qualität sind Schlagwörter, denen wir uns tagtäglich verpflichtet fühlen – und so liegt es nahe, auch diejenigen zu Wort kommen zu lassen, die abseits des Weins agieren und ihre kulinarischen Kreationen in den Vordergrund zu rücken“ erklärt Weingutsleiter Roman *Horvath* die Idee des Genussmarktes.

Die Aussteller: Edelkonserven Grossauer (Pestos & Chili Produkte) – Andrea Gillinger „Langenloiser“ (Chutneys & Eingelegtes) – Acetaia Pecoraro (Aceto Balsamico) – Destillerie Hellerschmied (Marillenbrand, Marillenlikör & Co) – Wachauer Biokäserei Roland Berger (Schafkäse, Camembert & Chilikäse) – Elfriede Deuretzbacher (Senf, Marmelade & Gelees) – Kirschenhofer (Honig & Honigprodukte) – Robert Paget Mozza & Jazz (Büffelkäse & Ziegenkäse) – Wieser Wachau (Schokolade, Brände & Liköre) – Bäckerei Schmidl (Wachauer Laberl & Marillenprodukte) – Norbert Payr „Zum lustigen Bauern“ (Erdäpfel Konfit & Schokolade) – Konditorei Hagmann (Süßes & Schokolade).

Außerdem bietet der abwechslungsreiche Samstag in der Wachau:

» Domäne Wachau Weinverkostung

- » Keller-Führungen & Führung zum „Weinblick“ am Kellerberg
- » Wachauer Schmankerl frisch zubereitet
- » Hüpfburg für Kinder
- » besonderes Tagesangebot auf Weine der Domäne Wachau (www.domaene-wachau.at)

Davor ist die Domäne Wachau von 2. bis 4. Juni natürlich auch auf der VieVinum 2012 in der Wiener Hofburg zu finden: Prinz Eugen, Tisch 56! (www.vievinum.at)

***) Sekt auf der VieVinum – bei Steiningers ganz groß**

Im Vorsaal auf Tisch 147 präsentiert das Weingut Steininger aus Langenlois nicht nur die Top-Vertreter von Grünem Veltliner (den GrandGrü 2011) und Riesling (die Novemberlese 2011), sondern dazu auch noch zwei außergewöhnliche Sekte aus dem Jahrgang 2010, die mit Frische, Frucht und Pikanz ebenso punkten können wie mit Kraft und Fülle: Grüner Veltliner und Sauvignon blanc jeweils reinsortig und ausdrucksstark! Unbedingt probieren! (www.vievinum.at)

***) Ein neuer Star am Rotweinhimmel der Thermenregion?**

Gibt es authentische Weine mit sortentypischem Charakter und regionaler Nachhaltigkeit? Das Weingut *Piriwe* aus Traiskirchen hat sich dieser Aufgabe gestellt und am 17. Mai im Relais & Châteaux *Hanner* einen außergewöhnlichen Rotwein vorgestellt. Sein Name: [PI]

In Begleitung eines 5 Gänge Gourmetmenüs des Haubenkochs Heinz *Hanner* und tatkräftiger Unterstützung des Kabarettisten Thomas *Maurer* sowie der Leiterin des Biosphärenpark Wienerwald, Mag. Hermine *Hackl*, wurde der neue Pinot Noir [PI] 2009 aus der Taufe gehoben. Für die Moderation des Abends und die Vorstellung der Weine sorgten Ihr BBJ-Wein-Newsletter-Mitherausgeber Dr. Bernulf *Bruckner* jun. und Weinakademiker Dipl.-Ing. Günter *Gruber*.

Der Anspruch des renommierten Weingutes *Piriwe*, authentische Weine mit sortentypischem Charakter herzustellen und dabei auf regionale Nachhaltigkeit zu achten, wird bei diesem Wein auf die Spitze getrieben.

Als erster Winzer der Thermenregion verwendet *Piriwe* nicht nur exzellente Pinot Noir Trauben aus diesem Gebiet, auch das Holz der Eichenfässer, in denen der Wein lagert und reift, wächst vor der Haustüre in den Wäldern von Leopold *Osterer* im Biosphärenpark Wienerwald!

„Ich habe schon lange darüber nachgedacht, wie man noch nachhaltiger wirtschaften kann. Mit dem Pinot Noir [PI] ist uns das gelungen und wir haben einen Wein geschaffen, der den Kriterien Top Qualität, Regionalität und typischem Sortencharakter entspricht und der auch die Geschmacksnoten heimischer Eiche in sich trägt!“, erzählt Josef *Piriwe* mit Stolz über seinen Wein, der ihm selbst und seinen Kunden sicher noch viel Freude bereiten wird. Passend zum neuen Wein wurde auch das Etikett vollkommen neu gestaltet und spiegelt so die außergewöhnliche Qualität wieder.

Ab sofort kann der neue Star in der Vinothek des Weingut *Piriwe* jeden Freitag, 14:00h – 19:00h und Samstag 10:00h – 18:00h verkostet werden!



Die Weintaufe des [PI] beim Hanner (v.l.n.r.): Leopold *Osterer*, Thomas *Maurer*, Gerhard *Gruber*, Josef *Piriwe*, Hermine *Hackl*, Bernulf *Bruckner* jun. © Bildhauer multivision - Günter *Hauer*

*) **Vinophile und kulinarische Reise an Bord der „Illmitz II“**

Am Montag, dem 21. Mai, fanden sich beim Schiffsanlegeplatz der Schifffahrt Gangl mehr als 80 weininteressierte Gastronomen, Weinhändler und Weinjournalisten ein. Eingeladen von den Winzern aus Tadten, die auf einer vinophilen und kulinarischen Reise auf dem Neusiedlersee die Weinbaugemeinde Tadten präsentierten. Nach dem Frizzante-Empfang am Steg begann die Reise, begleitet von leichten Weißweinen und Roseweinen aus Tadten, in Richtung des ungarischen Teils des Neusiedlersees hin zum geschichtsträchtigen Grenzpunkt B0. Mit kräftigen Weißweinen in den Gläsern der Gäste kreuzte die „Illmitz II“ vor Fertörakos den alten Hafen und die idyllischen Steghäuser direkt an der ungarischen Seite des Sees.



Die Winzer aus Tadten und das kulinarische Team rund um Martin Ebner © Eberharter

In einer Schilfinsel auf der Westseite des Sees wurde dann vor Anker gegangen. Haubenkoch Martin Ebner und sein Team kredenzt bei der Seemannsjause regionale Köstlichkeiten am Bug des Schiffes. Gestärkt und mit bester Laune an Bord ging es weiter in den Hafen von Mörbisch, wo es eine interessante Führung durch den Backstagebereich der Mörbischer Seefestspiele gab. Wieder an Bord kam es zur die letzte Etappe der Reise: Reserveweine und Süßweine sowie Raritäten, d.h. Weine aus den privaten Weinarchiven der Winzer, konnten bei entspannter Atmosphäre mit den Winzern im Bauch des Schiffes verkostet werden. Im Hafen von Illmitz angelangt, verabschiedeten die Winzer ihre Gäste mit einem jungen Rebstock, gedacht als eine langjährige Erinnerung an eine wunderschöne Reise am Neusiedlersee. (www.goldenits.at)

*) **Traditionsweingüter auf der VieVinum in der Gardehalle II**

Die Österreichischen Traditionsweingüter präsentieren wie in den vergangenen Jahren eine Auswahl der ‚Ersten Lagen‘ Weine in der Gardehalle II. Alle 23 Mitgliedsbetriebe sind in dieser einen großen Halle auf den Tischen mit den Nummern 71 bis 93 zu finden. Hier lässt sich ein eindrucksvoller Überblick über die Qualität der Weine quasi in konzentrierter Form erarbeiten: Weingut Willi Bründlmayer, Weingut Dolle, Weingut Ludwig Ehn, Weingut Hiedler, Weingut Hirsch, Weingut Jurtschitsch, Weingut Loimer, Schloss Gobelsburg, Weingut Johann Topf (Kamptal), Bio-Weingut Geyerhof, Weingut Malat, Weingut Mantlerhof, Weingut Hermann Moser, Weingut Sepp Moser, Weingut Nigl, Weingut Salomon Undhof, Weingut Stadt Krems, Weingut Stift Göttweig, Weingut Petra Unger (Kremstal), Weingut Huber, Weingut Ludwig Neumayer (Traisental), Weingut Fritsch, Weingut Bernhard Ott (Wagram). (www.vievinum.at)

*) **Aus der Auslandsredaktion: 38.000 Euro für 238 Jahre alten Wein**

Ein französischer Wein aus dem Jahr 1774 hat Mitte Mai bei einer Versteigerung für umgerechnet 38.300 Euro den Besitzer gewechselt. Ein anonym Bieter, der online an der Auktion im schweizerischen Genf teilnahm, erhielt nach Angaben von Christie's den Zuschlag für die Flasche des als „Wein der Könige und König der Weine“ bekannten Vin Jaune (Gelber Wein) aus der ostfranzösischen Jura-Region Arbois. Laut dem Auktionshaus war der Wein zuvor über Generationen hinweg im Keller einer Familie gelegen. Christie's hatte den Wert der Flasche im Vorfeld auf 40.000 bis 50.000 Schweizer Franken (33.306 bis 41.632 Euro) geschätzt.

Eine Flasche desselben Weins sei 1994 von Experten getestet und wegen seiner Note von Zimt, Curry und Vanille für „exzellent“ befunden worden, hatte das Auktionshaus vor der Versteigerung mitgeteilt. Es handle sich um eine „wahre Rarität“ für Weinliebhaber und Kenner

***) Termine – Termine – Termine**

- Samstag, 2. Juni, bis Montag, 4. Juni 2012: VieVinum in der Wiener Hofburg
Sa. + So. 12:00 – 18:00 Uhr, Mo., 11:00 – 18:00 Uhr (www.vievinum.at)
Österreichs wichtigste und größte Weinmesse mit über 500 Ausstellern und über 15.000 erwarteten Besuchern. DAS internationale Weinfest auf heimischem Boden – unbedingt vormerken!
- Samstag, 23. Juni 2012, 17:00 – 22:00 Uhr: Sonnweinfest im Hohenruppersdorfer Rebsortenweingartl
Die Hohenruppersdorfer Weingüter *Epp Krottendorfer*, *Degn*, *Michael Gindl*, *Paul Hahn*, *Mrozowski*, *Biohof Pratsch*, *Hess Weingut & Heuriger* sowie *Ernst Semmler* feiern gemeinsam und mit der kulinarischen Unterstützung von *Hans Bogner*, ehemaliger Sous-Chef im Haubenrestaurant *Corso* in Wien, *Sonnenwende* im Rebsortengartl. Für jazzig-chillige Musikuntermalung sorgt das *Markus Gaudriot Trio*.
Anmeldungen und Kartenvorverkauf bei allen Weingütern bis 17. Juni 2012.
Das Wein-Package (beinhaltet Sektempfang, Verkostung aller Weine, Mineralwasser/Traubensaft und Musik) kostet EUR 15,- p. P. im Vorverkauf, EUR 18,- p. P. an der Abendkassa.
Das Wein & Speisen-Package (beinhaltet Sektempfang, Verkostung aller Weine, ein 3 Gänge Menü auf Haubenniveau, Mineralwasser/Traubensaft und Musik) kostet EUR 30,- p. P. im Vorverkauf, EUR 35,- p. P. an der Abendkassa. (www.sonnweinfest.at)
- Freitag, 13. Juli 2012: Die 2011 Reserve- und Lagenwein Präsentation, Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp
Um 10:00 Uhr ist Treffpunkt in der Weinstube / Kellergasse und Start der Wanderung durch die Rieden der Reserve- und Lagenweine (ca. 2,5 Stunden – nur bei Schönwetter). Zurück beim Keller, bleibt Zeit zum Erholen und Erfrischen bis zur Abendveranstaltung.
Um 18:00 Uhr begrüßen wir Sie mit einem Aperitif und im Anschluss servieren wir das Menü mit 4 Gängen in Begleitung der *Magnum Reserve- und Lagenweine*.
Durch den Abend führt der Moderator *Kurt Vesely*, die fachlichen Kommentare werden von Prof. *Bernulf Bruckner* beigeleitet. Besonders freut es uns, dass die Vorarlberger Weinkönigin *Alexandra Kreuz* aus Koblach zu Gast sein und uns ihr Weinbaubundesland Vorarlberg vorstellen wird.
Menü mit Weinbegleitung; € 44,50 p. P.; Wanderung mit fingerfood & Wein: € 11,70 p. P.
Anmeldung erforderlich: Telefon: 02733 8237 oder 8411, E-Mail: kamptal@wein-aichinger.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 15 Newsletters (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



R A B L

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@winzerkrams.at
www.winzerkrams.at



H I R T L

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



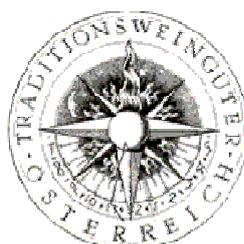
DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

WEINGUT STEININGER

WEINGUT STEININGER
 Walterstraße 2, 3550 Langenlois
 Tel: +43(0)2734/2372
office@weingut-steininger.at
www.weingut-steininger.at



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 KREMS-STEIN
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664 4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at