

# **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012\_20**

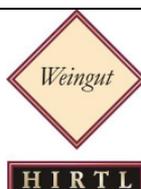
## **4. OKTOBER 2012**

### **Die Themen:**

- Wein, das Liebeselixier – Das Top-Thema von Herbert Braunöck ..... 2
- Kleine Weinernte in Europa zu erwarten ..... 2
- Edle Weine und die Herausforderung der Globalisierung –  
– Hauptthema des 4. World Wine Symposiums in der Villa d'Este ..... 2
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion  
(1): Ein Wochenende erlöst über 1,2 Millionen Euro ..... 3  
(2): Frankreich erreicht Rekordwert bei Weinexporten 2011 ..... 4
- Die Quintessenz vom Wiener Gemischten Satz ..... 4
- Zwei Wein-Fernseh-Tipps ..... 5
- Ein Tipp fürs ganze Jahr: der Weinkalender 2013 ..... 5
- Termine – Termine – Termine ..... 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012 ..... 9
- Die BBJ-Partner ..... 10

Herausgegeben von:

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



WEINGUT  
STEININGER



**\*) Wein, das Liebeselixier – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Wein ist ein Genussmittel, das in unterschiedlicher Dosierung wirkt. Im Buch „Lebenselexier Wein“ von Prof. Dr. Ludwig Prokop steht zu lesen, dass der vergorene Rebensaft positiv auf Herz-Kreislauf, Denkvermögen, Verdauung, Immunsystem ... und auf die Liebe wirkt.

Über den Wein und die Kommunikation habe ich bereits berichtet. Sie stehen am Beginn einer Beziehung und beschleunigen das Kennenlernen in Richtung Sympathie. Was dann folgt, haben wir schon erlebt. Anhaltender Weinkonsum senkt die Hemmschwelle, steigert den Mut, trübt etwas den Blick, die „Konturen“ beginnen zu verschwimmen, das Regulativ „Gehirn“ wird vorübergehend auf Urlaub geschickt und das Verlangen übernimmt das Kommando.

Bei diesem Vorgang gibt es allerdings einfache Regeln zu beachten. Es funktioniert nur, wenn BEIDE das annähernd gleiche Trinktempoeinhalten. Sollte einer davon galoppieren, bleibt der Andere angewidert zurück und wendet sich ab. Wird der Zustand der beglückenden Freude von beiden durch ein Übermaß an Weinkonsum überschritten, ertrinken das Verlangen und die Liebe, bevor sie noch gelebt werden konnten.

Der gute Wein des Abends sollte nicht am nächsten Morgen als Sündenbock dienen: „Ich war offenbar nicht mehr ganz nüchtern, sonst hätte ich niemals ...“ Natürlich wären SIE und ER auch ohne Wein zum gleichen Ergebnis gekommen, aber nicht an diesem Abend. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Ich geb es zu, ein Kuss ist süß,  
doch süßer ist der Wein.“

(Ludwig Hölty, deutscher Lyriker)

**\*) Kleine Weinernte in Europa zu erwarten**

Laut Deutschem Weininstitut (DWI) zeichnen sich für den Großteil der europäischen Weinbau-länder in diesem Jahr teilweise sehr deutliche Ernterückgänge ab. So rechnet man etwa in Frankreich aufgrund von ungünstigen Witterungsverhältnissen mit einer um 16 % geringeren Weinmost-ernte als 2011. Ebenso geht man in Italien und Spanien im Vergleich zum Vorjahr von einem zwölf- bzw. fünfprozentigen Mengenrückgang aus. Auch in Österreich, Ungarn, Bulgarien und Luxemburg wird jeweils ein Minus von über 20 Prozent gegenüber 2011 prognostiziert. Ein leichtes Mengenplus von fünf Prozent erwarten lediglich die portugiesischen Weinerzeuger. Das DWI schätzt, dass die EU-Weinernte 2012 weder das Fünfjahresmittel von 173 Millionen Hektolitern noch die Vorjahreserntemenge von 164 Millionen Hektolitern erreichen wird.

**\*) Edle Weine und die Herausforderung der Globalisierung –****– Hauptthema des 4. World Wine Symposiums in der Villa d'Este**

Das Luxushotel am Comer See ist vom 8. bis zum 11. November erneut Treffpunkt renommierter Winzer, anspruchsvoller Gastronomen und privater Weinliebhaber. Während des mittlerweile 4. World Wine Symposiums stehen insgesamt sechs Weinseminare, zwei Workshops und drei außergewöhnliche Vertikaltastings auf dem Plan. Hochkarätige Weine werden hier ebenso präsentiert wie diskutiert. Ein Höhepunkt für den Gaumen sind dabei die drei Tastings von Ornellaia, Domaine de la Romanée-Conti sowie Château Yquem. Beim Tenuta Dell'Ornellaia Masseto Tasting werden parallel acht Jahrgänge verkostet, das Tasting von Domaine de la Romanée-Conti geht zurück bis zum Jahrgang 1966, Château Yquem sogar bis 1959. An Weinproduzenten und -händler richten sich die insgesamt sechs Seminare mit einem breiten Themenspektrum von Weinkellerarchitektur

bis hin zu politischen Ansätzen der Welthandelsorganisation. Übrigens, auch die Anreise bewegt sich auf höchstem Niveau: Zwischen dem Flughafen Mailand-Malpensa und der Villa d'Este werden die Teilnehmer stilvoll im Maserati chauffiert. Gastgeber und Partner des World Wine Symposiums zu sein, unterstreicht die Philosophie der Villa d'Este als Botschafter der gehobenen Lebensart sowie als internationaler Treffpunkt für einen intellektuellen Austausch.

François *Mauss*, Präsident und Gründer der Grand Jury European, hat das World Wine Symposium in der Villa d'Este ins Leben gerufen. Sein Ziel ist es, den Hauptakteuren der internationalen Weinwelt ein Forum zu geben: Produzenten, Importeuren, Weinhändlern und Genießern. Gourmets, für die Wein mehr ist als eine Handelsware, nämlich ein Getränk, das Geschichte und Kultur miteinander verbindet. Die Teilnahme am World Wine Symposium kostet für Einzelreisende inklusive drei Übernachtungen sowie aller Mahlzeiten und Seminare ab 2.850 Euro, zwei Personen im Doppelzimmer zahlen zusammen 3.850 Euro. Nicht im Preis eingeschlossen sind die drei vertikalen Tastings.

Das Luxushotel Villa d'Este wurde 2009 vom US-Reisemagazin *Forbes Traveler* zum besten Hotel der Welt gekürt und ist Mitglied der *Leading Hotels of the World*. Die einstige Sommerresidenz von Kardinal Tolomeo Gallio bietet 152 Zimmer, die auf zwei palastähnliche Gebäude verteilt sind, darüber hinaus gibt es innerhalb des Parks zwei weitere Villen, die komplett zu mieten sind. ([www.worldwinesymposium.com](http://www.worldwinesymposium.com), [www.villadeste.it](http://www.villadeste.it))



#### **\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

##### **Ein Wochenende erlöst über 1,2 Millionen Euro**

Bei den Herbstversteigerungen des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) kamen vom 21. bis 23. September an der Mosel, an der Nahe und im Rheingau rund 12.400 Flaschen unter den Hammer, die einen Gesamtumsatz von mehr als 1,2 Millionen Euro erzielten. Der durchschnittliche Flaschenpreis lag damit bei 98,50 Euro. In Trier und Bad Kreuznach wurden in diesem Jahr ausschließlich Rieslinge versteigert, im Kloster Eberbach in Eltville auch einige Spätburgunder, Rieslaner und Silvaner. Insgesamt dominierte der Riesling mit über 12.000 Flaschen sehr deutlich gegenüber allen anderen Rebsorten. Wie in den vergangenen beiden Jahren nutzten auch Betriebe aus Franken die Einladung, ihre Weine bei der Rheingauer Auktion anzubieten, und an der Nahe wurden wieder einige Gewächse von Gastwinzern aus Rheinhessen und der Pfalz aufgerufen.

Neben aktuellen Spitzenweinen befanden sich Raritäten bis zurück zum Jahrgang 1912 im Angebot, nachdem vor 100 Jahren der VDP-Nahe gegründet wurde, damals als „Verband deutscher Naturwein-Versteigerer“. So wurde eine 1912er Deidesheimer Kränzler Riesling Auslese vom Pfälzer Weingut *Bassermann-Jordan* für 1.250 Euro versteigert, eine Kiste mit einer Flasche 1912er Niederhäuser Hermannsberg Riesling trocken sowie einem aktuellen Jubiläums-Riesling von Gut Hermannsberg erhielt für 2.500 Euro den Zuschlag. Den höchsten Preis in Bad Kreuznach erzielte mit rund 2.750 Euro eine Doppelmagnumflasche des trockenen Rieslings G-Max vom rheinhessischen Weingut *Keller*. Mit 800 % die höchste Preissteigerung im Vergleich zum Ausrufpreis erreichte eine Einzelflasche 1962er Schloss Leyer Pittermännchen Trockenbeerenauslese vom Schlossgut *Diel*, die für 1.687 Euro den Besitzer wechselte.

In Trier, wo traditionell nur fruchtige und edelsüße Rieslinge versteigert werden, erzielten drei Magnumflaschen Saarburger Rausch Riesling Trockenbeereenauslese 2009 vom Weingut Forstmeister *Geltz-Zilliken* mit je 2.125 Euro den höchsten Preis.

Im Rheingau wurde der höchste Preis des gesamten Versteigerungswochenendes notiert: Eine Flasche 1953er Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese von den Hessischen Staatsweingütern (0,7 Liter) erreichte mit einer Steigerung von 3900 % über dem Taxpreis den Spitzenwert von 4.998 Euro. Auch trockene Rieslinge wurden hoch dotiert, etwa ein Los mit 56 Normalflaschen der 1992er Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling trocken Réserve der Weingüter Geheimrat J. *Wegeler* mit 131 Euro pro Flasche. Erfolgreich zeigte sich in Eltville auch der 2009er Primus vom Wein- und Sektgut *Barth*, der als erster deutscher Sekt aus einem Ersten Gewächs hergestellt wurde; die 60 versteigerten Magnumflaschen erzielten einen Preis von 97 Euro pro Flasche

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

**Frankreich erreicht Rekordwert bei Weinexporten 2011**

Frankreich hat im vergangenen Jahr einen so hohen Erlös mit Weinexporten erzielt wie nie zuvor, meldet FranceAgriMer, die nationale Organisation für französische Landwirtschafts- und Fischereiprodukte. Laut dem Bericht von FranceAgriMer lagen die französischen Weinausfuhren 2011 bei einem Rekordwert von 7,17 Mrd. Euro, was einem Plus von 13 % gegenüber 2010 und ebenfalls 13 % gegenüber dem Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre entspricht. Die exportierte Menge war mit 14,16 Mio. hl um 5 % höher als 2010 und um 2 % höher als der Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Die Hälfte des Exportwertes und 38 % der Menge machten Stillweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) aus. Fast 30 % der Exporterlöse und 7 % der Menge steuerte der Champagner bei.

Frankreichs Weinausfuhren in Länder der Europäischen Union betragen im vergangenen Jahr 64 % der Menge und 49 % des Wertes, was eine Erlössteigerung von 3 % gegenüber 2010 bedeutet. Im Vergleich mit dem Jahr 2000 haben sich Menge und Wert jedoch verringert: Vor elf Jahren schlugen Frankreichs Exporte in die EU mit 74 % des Volumens und 59 % des Erlöses zu Buche. 36 % der französischen Weinexportmenge 2011 flossen in Drittländer, was gegenüber 2010 eine Steigerung von 14 % darstellt. Der Wert der Exporte in Nicht-EU-Länder stieg im Vorjahresvergleich um 24 % auf knapp über die Hälfte der gesamten Wein-Ausfuhrerlöse. Hauptabnehmerländer für französische Weine 2011 waren Deutschland (18 %), Großbritannien (15 %) und Belgien (11 %); die stärksten Exportzuwächse verzeichnete der chinesische Markt, der 8 % der Gesamtexportmenge aufnahm.

Wachstum zeigten im vergangenen Jahr auch die Weinimporte Frankreichs: 6,8 Mio. hl wurden eingeführt und damit 14 % mehr als 2010 bzw. 17 % mehr als durchschnittlich in den vergangenen fünf Jahren. Der Wert der Importe belief sich auf 618 Mio. Euro und wuchs damit um 15 % gegenüber 2010 und 17 % gegenüber dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Fast drei Viertel der Menge und ein Drittel des Werts machten Stillweine ohne geschützte Herkunftsangabe aus. Über die Hälfte des Werts dagegen entfiel auf Stillweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, deren Mengenanteil bei 14 % lag. Mehr als 90 % der nach Frankreich importierten Weine stammten aus Ländern der EU, allen voran Spanien mit 4,5 Mio. hl, also zwei Dritteln der Menge, im Wert von 173 Mio. hl. Dies bedeutet für spanische Weine, die in das nördliche Nachbarland eingeführt wurden, eine Mengensteigerung von 30 % und einen Wertzuwachs von 28 % gegenüber 2010. Die beiden nächstgrößeren Weinlieferanten für den französischen Markt waren 2011 der Menge nach Italien (14 %) und Portugal (8 %). Dem Wert nach war diese Rangfolge umgekehrt.

**\*) Die Quintessenz vom Wiener Gemischten Satz**

Fein gebrannt: Ein Trester vom Wiener Gemischten Satz ist die neueste Kreation vom Weingut Mayer am Pfarrplatz. Für die Umwandlung der frisch gepressten Trauben zum feinen Destillat

zeichnet Kärntens Edelbrennerei *Pfau* verantwortlich. Damit schließt sich für den aus Villach stammenden Weingutsbesitzer Hans *Schmid* der Kreis zu seiner Heimat.

Ende Oktober 2011, direkt nach dem Pressen der Trauben, wurde der frische Trester vom Wiener Gemischten Satz auf den Weg gebracht. Das Ziel: Der Sitz der Edelbrennerei *Pfau* am Schleppeplatz in Klagenfurt. Dort ließ Besitzer und Brennmeister Valentin *Latschen* die Melange aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler vergären und bereits im November wurde destilliert. Der Brennmeister schwört dabei auf das klassische Doppelbrennverfahren, bei dem der fruchtige Charakter des Tresters besonders schön zutage tritt. Bevor er nun auf den Markt kommt, reifte er rund ein Jahr unter *Latschens* fachkundiger Obhut.

Im Frühjahr 2012 wurde der Tresterbrand gefüllt und kürzlich am Villacher Kirchtag zum ersten Mal präsentiert. Weingutsbesitzer Hans *Schmid* fing sofort Feuer für den Brand. „Ich bin begeistert, wie schön das typisch Traubige des Wiener Gemischten Satz herauskommt“. Brennmeister *Latschen*: „Man sieht, wie wichtig es ist, den Trester absolut frisch zu verarbeiten.“ Die Idee zur Kooperation mit Mayer am Pfarrplatz entstand spontan bei einer Verkostung im Wiener Alpe Adria Weindepot. Bezugsquellen: Alpe Adria Weinhandlung Am Hof, Del Fabro, Mayer am Pfarrplatz. Preis: 26 Euro. ([www.pfarrplatz.at](http://www.pfarrplatz.at))



### **\*) Zwei Wein-Fernseh-Tipps**

#### 1) Sonntag, 7. Oktober, 16 Uhr, 3sat: „Herbst im Bayerischen Wald“

Deutschlands kleinstes Weinanbaugebiet liegt an den Ausläufern des Bayerischen Waldes nahe Regensburg. Mit unterschiedlichem Erfolg wird dort Regensburger Landwein erzeugt, wie Winzerin Irmgard *Riedl* erzählt: „In manchen Jahren haben wir nur drei Kübel Weintrauben geerntet, die haben wir dann selbst gegessen. In guten Jahren können wir aber auch schon mal bis zu 5.000 Liter Wein pro Jahr herstellen.“

#### 2) Montag, 8. Oktober, 13:45 Uhr, 3sat: „Tschechien: Zur Weinlese nach Mähren“

Unzählige Weinfeste geben dem ländlichen und abgeschiedenen Südmähren im Herbst einen besonderen Zauber. Der Weinbau hat hier eine jahrhundertealte Tradition – die ersten Reben brachten bereits die Römer mit. Höhepunkt jedes Jahres ist die Weinlese. Mit bunten Trachten, traditionellen Umzügen und alten Tänzen wird in den beschaulichen Dörfern und Kellergassen die Ernte gefeiert. Über dem Land liegt dann Zymbalmusik und der Duft deftiger Spezialitäten, in den Kellern öffnen die Winzer für die Besucher ihre besten Flaschen. Die Dokumentation „Tschechien: Zur Weinlese nach Mähren“ besucht Musiker und Winzer im südmährischen Weinort Mikulov (dt. Nikolsburg) und begleitet diese bei den Vorbereitungen zum großen Fest.

### **\*) Ein Tipp fürs ganze Jahr: der Weinkalender 2013**

Warum investierte Francis F. *Coppola* die Einspielergebnisse des Paten in ein Weingut? Und was ist eigentlich ein Supertuscan? Wieso ist Bierzo, Spaniens neue Kultregion, und warum veränderte Paris 1976 die Weinwelt? Antworten liefert der „Weinkalender 2013“, der viel mehr ist als eine Hommage an den Faktor Zeit. Konzipiert hat ihn der österreichische Weinjournalist und Autor Andreas *Essl*. In seinem handlichen Format passt der schwarze Kalender in jede Jackett- oder Handtasche und bietet mit einer ganzen Seite pro Tag viel Platz für Termineinträge und Notizen. Zudem wird auf jeder Seite ein Begriff aus der Weinwelt erklärt – von Regionen und Lagen über Rebsorten und Wein-Inhaltsstoffen bis zu Fachausdrücken aus Weinbau und Kellertechnik. Anhand



dieser kleinen, fundierten und unterhaltsamen Leseinheiten erfährt man an 365 Tagen vieles, was man schon immer über Wein wissen wollte. Und jeden Sonntag lässt sich der „Wein der Woche“ festhalten.

Darüber hinaus gibt es Tipps für das Weinverkosten, eine Liste der wesentlichen Aromakomponenten im Wein sowie Jahrgangstabellen der wichtigsten Weinbauregionen in Europa und Übersee. Der Weinkalender ist somit der ideale Begleiter für ein vinophiles Jahr 2013 und eignet sich auch perfekt als Geschenk.

Zu beziehen ist er auf [www.weinundtext.at](http://www.weinundtext.at) oder unter [essl@weinundtext.at](mailto:essl@weinundtext.at) sowie in ausgewählten Vinotheken in Österreich und Deutschland.

### \*) Termine – Termine – Termine

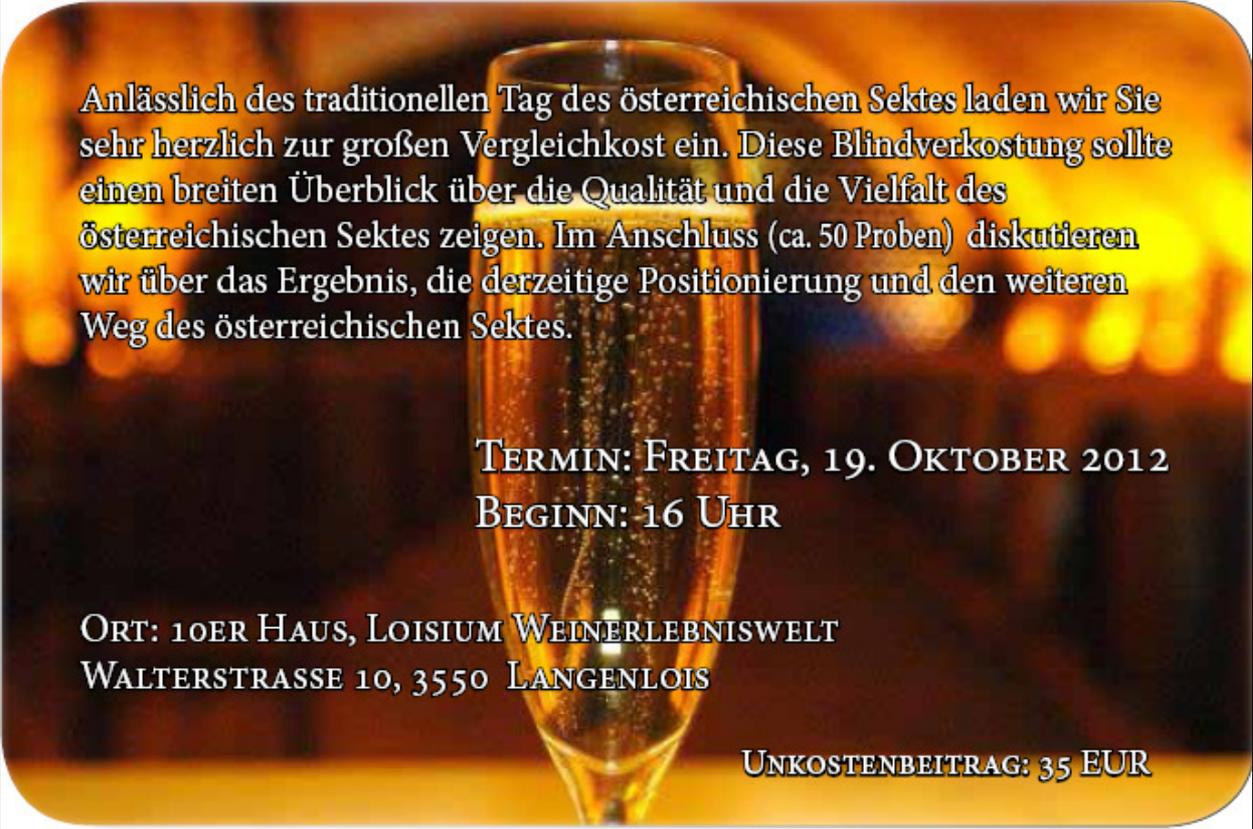
- Samstag, 6. Oktober 2012, ab 13.30 Uhr: Weinherbst Schiffahrt – Donau.Rieden.Fahrt  
Ein letztes Mal in diesem Jahr sticht die Mariandl in die Donau. Noch einmal gibt es die Rieden, noch einmal das Weltkulturerbe pur. Doch diesmal in den Farben des Herbstes. Wein, Musik und Wachauer Spezialitäten sorgen für den Rest.  
Vinothek Domäne Wachau. Preis p. P.: 48 Euro. Anmeldung erforderlich! ([www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at))
- Sonntag, 7. Oktober 2012, ab 11 Uhr: Sautanz - Weingut Georg & Helene Nigl in Perchtoldsdorf  
Köstliche Schweinereien serviert zu Zweigelt Sturm. Genießen Sie bei uns den Anfang des farbenfrohen Herbstes 2012.  
Um Anmeldung wird gebeten unter [helene@nigl.com](mailto:helene@nigl.com) bzw. +43/ (0)664 / 262 80 76
- Dienstag, 9. Oktober 2012 von 14 bis 21 Uhr: Top 100-Weine der Thermenregion im Museums Quartier Wien (Ovalhalle & Arena 21)  
Seit 2003 findet im MuseumsQuartier am zweiten Dienstag im Oktober der Event statt. Die Veranstaltung ist ein Fixpunkt im Wiener Wein-Eventkalender geworden. Die Produzenten haben sich in diesem Jahrzehnt enorm gesteigert. Das Weinbaugebiet zählt heute sowohl bei den Weiß- wie auch bei den Rotweinen zu den besten Regionen Österreichs. Dies wird nicht zuletzt unterstrichen durch Investments, die führende heimische Winzer in der Thermenregion tätigen (Loimer, Polz). 51 Winzerinnen und Winzer sind persönlich anwesend. Sie können alle Weine kosten und direkt bei den Produzenten bestellen.  
Die bei der Jury-Verkostung für die Selektion der „Top 100“-Weine 2012 erfolgreichsten drei Winzer waren diesmal: Weingut *Aumann*, Tribuswinkel ([www.aumann.at](http://www.aumann.at)), Weingut *Johann Gisperg*, Teesdorf ([www.weingut-gisperg.at](http://www.weingut-gisperg.at)), Weingut *Reinisch* Johanneshof, Tattendorf ([www.j-r.at](http://www.j-r.at)).  
Eintritt: € 18,- (ab 19.30 Uhr 12,-) StudentInnen: 12,- (bitte Studiausweis mitnehmen) Glaseinsatz: 5,-  
Kostkatalog: [www.agrarpromotion.com/wft/wft2012/downloads/top100\\_2012\\_kostkatalog\\_web.pdf](http://www.agrarpromotion.com/wft/wft2012/downloads/top100_2012_kostkatalog_web.pdf)
- Donnerstag, 11. Oktober 2012 von 15 bis 21 Uhr: Burgenland DAC Präsentation im MAK Wien  
Alle vier burgenländischen DAC-Regionen präsentieren gemeinsam die neuen Weine aus den aktuellen Jahrgängen 2011 und 2010 – sowie vereinzelt auch noch ein paar Reserven aus 2009. Der Besucher hat die Gelegenheit rund 550 burgenländische Weine von 118 Ausstellern zu verkosten. Eintritt: € 12,-. Infos und Eintrittskarten bei WeinBurgenland, Frau Andrea *Weinberger*, unter [weinberger@weinburgenland.at](mailto:weinberger@weinburgenland.at) bzw. +43 / (0)2682 / 702 631

- Freitag, 19. Oktober 2012: Prickelndes Wochenende im Weingut *Steininger*



## Einladung zur prickelnden Sektverkostung

Große Vergleichsprobe österreichischer Qualitätssekte im LOISIUM



Anlässlich des traditionellen Tag des österreichischen Sektes laden wir Sie sehr herzlich zur großen Vergleichkost ein. Diese Blindverkostung sollte einen breiten Überblick über die Qualität und die Vielfalt des österreichischen Sektes zeigen. Im Anschluss (ca. 50 Proben) diskutieren wir über das Ergebnis, die derzeitige Positionierung und den weiteren Weg des österreichischen Sektes.

**TERMIN: FREITAG, 19. OKTOBER 2012**

**BEGINN: 16 UHR**

**ORT: 10ER HAUS, LOISIUM WEINERLEBNISWELT**

**WALTERSTRASSE 10, 3550 LANGENLOIS**

**UNKOSTENBEITRAG: 35 EUR**

LOISIUM Weinerlebniswelt | Loisiumallee 1, 3500 Langenlois | T. 02734 / 322 40-0  
E. info-weinwelt@loisium.at | www.loisium-weinwelt.at

WEINGUT STEININGER

- Ein „Autochtona Award“ für die besten autochthonen Weine Italiens  
Am 22. Oktober fällt der Startschuss für die nunmehr neunte Auflage der Autochtona, Forum für autochthone Weine der Messe Bozen. Mit Spannung erwartet wird auch in diesem Jahr der Wettbewerb „Autochthone Leidenschaft“, bei dem es darum geht unter den vorgestellten Etiketten autochthoner Weine die Besten zu ermitteln. Eine internationale Fachjury aus Sommeliers und Weinjournalisten wird die Weine der in den Hallen der Messe Bozen ausstellenden Betriebe und Kellereien sowie der Genossenschaften und Markenschutzgenossenschaften verkosten. Am Ende wird der „Autochtona Award“ in folgenden sechs Kategorien vergeben: „Bester Rotwein“, „Bester Weißwein“, „Bester Dessertwein“, „Bester Roséwein“, „Bester Schaumwein“ und „Bestes Anbaugebiet“. Zu diesen Kategorien kommt der „Besucherpreis“ hinzu, der aufgrund der Präferenz des Publikums am letzten Messetag vergeben wird.  
Der „Autochtona Award“ ist zu einem festen Bestandteil dieses Forums geworden, das Qualität und Ursprünglichkeit der Weine in den Mittelpunkt stellt und sich als Schaufenster Jahrhunderte alter Winzertemperaturen versteht. Die strengen Bedingungen für die Teilnahme an Autochtona schreiben vor, dass der Anteil an autochthonen Weinen 95 % betragen muss.  
Autochtona 2012 vom 22. bis 23. Oktober ist das 9. Forum für autochthone Weine Italiens und wird von der Messe Bozen und dem Pressebüro Fruitecom in Zusammenarbeit mit AIS (Italie-

nische Vereinigung der Sommeliers) organisiert. Es ist ein wichtiger Treffpunkt für Unternehmen, Genossenschaften und Fachbesucher und eine ausgezeichnete Möglichkeit autochthone italienische Weine hervorzuheben und Käufern, Chefs, Sommeliers sowie nationalen und internationalen Weinjournalisten vorzustellen ([www.fierabolzano.it/autochtona/de/index.htm](http://www.fierabolzano.it/autochtona/de/index.htm)).

- Donnerstag, 8. November 2012 von 16.30 bis 20 Uhr: Burgunder-Jahrgangspräsentation in der Ferstelpassage des Beaulieu ([www.beaulieu-wien.at](http://www.beaulieu-wien.at)) in Wien, Herrengasse 14/18.  
Burgunderweine Peter *Palmetshofer* ([www.burgunderweine.at](http://www.burgunderweine.at)) lädt zur Präsentation der aktuellen Weine des Jahrgangs 2010 der Domaines J.J. Confuron, Bruno Clavelier, de Chézeaux (Ponsot), Lamarche und Trapet aus Burgund.  
„Der Jahrgang 2010 zeichnet sich durch Frische bei gleichzeitiger Konzentration der Frucht aus, ist bei Burgunderfreaks heiß begehrt, einziges Manko ist die deutlich reduzierte Erntemenge. Weltweit ist die Weinregion Burgund in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit gerückt, die Chinesen drängen in den Markt, dies spiegelt sich inzwischen in den Preisen wieder. Nichtsdestotrotz kann ich Ihnen eines Versprechen: Wer zur Verkostung kommen wird, wird ein Feuerwerk der Aromen erleben!“ so Peter *Palmetshofer* im Begleittext zur Einladung.  
Infos und Anmeldung unter: [peter@burgunderweine.at](mailto:peter@burgunderweine.at) bzw. +43 / (0)699 / 126 76 885
- Samstag, 17. Nov. 2012, ab 11.30 Uhr: 8. STK-Lagenweinverkostung auf Schloss Kapfenstein  
Die Steirischen Terroir- und Klassik-Winzer laden wieder zur Vertikalverkostung ihrer Lagenweine ein. Gastwinzer sind dieses Jahr die Thermenwinzer *Alphart, Aumann, Biegler, Gebeshuber, Loimer, Reinisch, Stadlmann* und *Fischer* aus der Thermenregion.  
Von 11.30 bis 16.30 Uhr findet die Verkostung von – zum Teil nicht mehr erhältlichen Weinen – im „Langen Keller“ vom Weingut Winkler-Hermaden statt. Jeder Winzer präsentiert 2 - 3 Weine aus seinen Top-Lagen in Vertikalen von mehreren Jahrgängen.  
Anschließend beginnt ab 17 Uhr die „STK-Party“ im Schloss Kapfenstein mit junger steirischer Musik, vielen kalten und warmen Köstlichkeiten aus der Schlossküche und den Lagenweinen der anwesenden Winzer solange der Vorrat reicht ... ein Tag unter dem Motto: Verkosten und feiern mit den Winzern! Anmeldung unbedingt notwendig unter: Tel. 03157 300 30-0 oder per Mail [hotel@schloss-kapfenstein.at](mailto:hotel@schloss-kapfenstein.at). Preise: Lagenweinverkostung im Langen Keller 22 Euro, Eintritt STK-Party inklusive Buffet 50 Euro, Kombination Verkostung und Fest 67 Euro (jeweils p.P.)



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

a) Das *Basis-Quartalspackage* für alle: Um 95 Euro Beitrag gibt's noch eine Meldung 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-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 195 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), eine Meldung 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 290 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 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 einmal 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.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch mindestens sechs Newsletters (je zwei im Oktober, November und 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.

\* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

## 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 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)



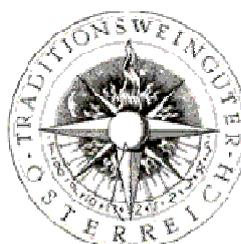
**DOMÄNE WACHAU**  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)

# WEINGUT STEININGER

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



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