

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_21

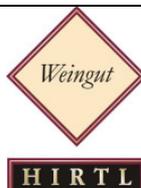
18. OKTOBER 2012

Die Themen:

- Weinlese, eine Arbeit für Manager – Das Top-Thema von Herbert Braunöck..... 2
- Thermenwinzer wollen Rotwein-Spezialität hervorheben 2
- Weltgrößte antike Baumpresse im Nikolaihof Wachau seit dem 11.10. wieder in Betrieb.. 3
- Die Wachau ganz smart 3
- Weinviertler Weinbotschafter mit Format..... 3
- Weinerlebniswelt in Poysdorf wird ausgebaut 4
- Lese im kleinsten Weingarten Wiens 5
- Das war der WIFI Wien Weinherbst 5
- Top-Buchtipp: Prosecco Superiore DOCG - „perlendes Gold des Veneto“ 5
- Tag des Österreichischen Sekts 6
- Erster Wiener Trüffelmarkt 2012 im Pan e Giardin 7
- Termine – Termine – Termine..... 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012..... 11
- Die BBJ-Partner..... 12

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



WEINGUT
STEININGER



***) Weinlese, eine Arbeit für Manager – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Die Weinlese ist in vollem Gang oder auch schon wieder vorbei. In dieser Zeit sind die Winzer nicht ansprechbar. Am Tag im Weingarten und am Abend, in der Nacht im Keller. Bei der Weinlese helfen alle mit, die sich zum erweiterten Familienkreis zählen dürfen.

Seit einigen Jahren hat die Weinlese im Management Einzug gehalten. Es ist zur Mode geworden, bei einem bekannten Winzer, von dem man seinen Wein bezieht, im Weingarten zu helfen. Vornehmlich an Wochenenden trifft sich die Bürotruppe um nach kurzer Einschulung mit einer Scheibtruhe, Gummihandschuhen und einer Rebschere bewaffnet die Trauben von den Stöcken zu schneiden. Jedem Freizeitwinzer wird eine Rebzeile zugeordnet. Er wählt einen Erntepartner, mit dem er den Lesetag verbringen wird. Je ein „Traubenzwicker“ links und rechts der Rebzeile im Gleichklang mit einem Gesprächsthema das die Zeit wie im Flug vergehen lässt. Dabei darf die Ablenkung vom zwicken durch anspruchsvolle Themen nicht zu groß werden. Sonst kann es passieren, dass der andere durch einen kurzen Aufschrei das irrtümliche Schneiden seines kleinen Fingers signalisiert. Der Herr Manager hat ihn im Blätterwald versehentlich für den Stiel einer Traube gehalten.

Die Brotzeit – im urbanen Bereich Lunch genannt – ist der Höhepunkt des Tages. Da sitzen die Herrschaften an Heurigengarnituren, von der Arbeit gezeichnet mit erheblichen Kreuzschmerzen und trinken den Wein des Winzers, begleitet von deftigen Speisen die den erlittenen Substanzverlust ausgleichen sollen. So werden Freundschaften geschlossen und am Abend sind alle überzeugt etwas geleistet zu haben - und freuen sich schon auf die Weinlese im nächsten Jahr. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Der ist nicht wert des Weines,
der ihn wie Wasser trinkt.“

(aus: Die Lieder des Mirza Schaffy;
Friedrich Martin von Bodenstedt,
1819-1892, deutscher Schriftsteller)

***) Thermenwinzer wollen Rotwein-Spezialität hervorheben**

Die Winzer der Thermenregion wollen in Zukunft noch stärker als bisher ihre gebietstypischen Weine in der Öffentlichkeit bekannt machen und vermarkten. Neben den bekannten Weißweinsorten Rotgipfler und Zierfandler, die auf den Rieden zwischen Perchtoldsdorf im Norden und Bad Vöslau im Süden wachsen, sollen bei den Rotweinen insbesondere die regionalen Burgundertrauben vor den Vorhang geholt werden. Eine Sorte steht dabei ganz besonders im Mittelpunkt des Interesses: der St. Laurent. „Die Thermenregion ist das größte und beste St. Laurent-Anbaugebiet Europas, vielleicht sogar der Welt. Das wissen jedoch die meisten Konsumenten leider nicht“, stellt Josef *Drexler*, Obmann des Vereins Weinforum Thermenregion, bedauernd fest. Ähnlich wenig sei bekannt, dass der österreichische St. Laurent seine Sortenbrüder aus Frankreich – woher die Trauben ursprünglich stammen – qualitätsmäßig längst abgehängt hat. „Die Franzosen haben diesen Rotwein immer links liegen lassen“, berichtet *Drexler*.

Auch aus diesem Grund sehe er für den St. Laurent, der hierzulande erstmals im 19. Jahrhundert vom Stiftsweingut Klosterneuburg ausgepflanzt worden war, noch beträchtliches Marktpotenzial. Der Rotwein, der mit intensiver Farbe und reichlich Tannin ausgestattet ist, findet auf den steinigen, kargen Schotterböden der Thermenregion ideale Wachstumsbedingungen vor. In der Ried Stiftsbreite in Tattendorf wächst die Sorte auf einer Fläche von 40 ha. Das ist der größte St. Laurent-Weingarten der Welt. (www.weinland-thermenregion.at, www.weintage.at)

***) Weltgrößte antike Baumpresse im Nikolaihof Wachau seit dem 11. 10. wieder in Betrieb**

Seit rund 350 Jahren befindet sich im Nikolaihof Wachau eine Weinpresse aus Holz. Sie gilt als die weltgrößte ihrer Art und ist seit der Restaurierung im Jahr 2005 wieder voll funktionsfähig. Auch dieses Jahr wird ein Riesling Smaragd mit der Baumpresse gekeltert. „Es ist etwas ganz Besonderes, mit dieser Presse zu arbeiten“, sagt Nikolaus *Saahs* jun., und freut sich sehr, dass „der Jahrgang 2012 wieder eine hervorragende Qualität verspricht“. Bis vor 20 Jahren wurde ausschließlich mit dieser Baumpresse gearbeitet. Der gewaltige Pressbaum ist über 12 m lang und wurde aus dem Stamm einer einzigen Ulme gehackt. Der Pressstein, der ca. 2.000 kg wiegt, wird von Hand in die Höhe gekurbelt. Der Korb fasst bis zu 10 Tonnen Weintrauben.

Nikolaihof Wachau ist das älteste Weingut Österreichs und verfügt neben der weltgrößten Baumpresse auch über einen römischen Holzfasskeller, der heute ebenfalls noch voll in Verwendung ist. Das Weingut zählt zu den Vorreitern im bio-dynamischen Weinbau und arbeitet bereits seit 1971 nach bio-dynamischen Richtlinien des Demeter Bundes und ist somit Europas erstes bio-dynamisches Weingut. (www.nikolaihof.at)

***) Die Wachau ganz smart**

Planen Sie spontan in die Wachau aufzubrechen, haben aber keine Ahnung welcher Winzer geöffnet (die Domäne hat immer offen – rund um die Uhr 24 Stunden im Netz und fast jeden Tag vor Ort) oder ausgesteckt hat? No problem, fragen Sie „myWachau“. Stehen Sie hoch über der Donau in einer unbekanntem Riede und wollen wissen, wo Sie sich eigentlich befinden? „myWachau“ wird Ihnen die Antwort liefern. Oder sitzen Sie fernab in einem Gasthaus und wollen ein Federspiel trinken, wissen aber nicht so recht über den Winzer Bescheid? Die Antwort gibt Ihnen „myWachau“.

Mit der neuen App (ganz leicht zu installieren!) öffnet die Wachau eine weitere Tür in ihre und Ihre Welt - eine, die Infos ganz spontan liefert und die jederzeit mobil abrufbar ist. Eine, die jeden Touristen und Interessierten mit der Region vertraut macht. Das Projekt setzt Maßstäbe und ist ein willkommener und zeitgemäßer Schritt in die Wachau 2.0. – myWachau ist übrigens ein Projekt der Vinea Wachau. Es sei jedem Wachau-Liebhaber und demjenigen, der es werden will, ans Herz gelegt. Weitere Informationen zu myWachau finden Sie www.mywachau.at.

***) Weinviertler Weinbotschafter mit Format**

Das Regionale Weinkomitee Weinviertel und die ÖGZ zeichnen seit Jahren jeweils drei hervorragende heimische Gastronomen, die sich um eine attraktive Präsentation von Weinviertler Weinen bemühen, mit einem besonderen Award aus.

Das Weinviertel war das erste Österreichische Weinbaugebiet, das mit der Einführung einer DAC-Regelung (Districtus Austriae Controlatus) herkunftstypische Weine auszeichnete. Seit nunmehr zehn Jahren tragen die besten Grünen Veltliner des Weinviertels stolz die Qualitätsauszeichnung Weinviertel DAC am Etikett. Ziel war es, die Herkunft der Weine in den Vordergrund zu stellen und den Konsumenten eine klare Botschaft zu vermitteln, was sie sich geschmacklich von einem Weinviertel DAC Wein erwarten können.

In den romanischen Weinbauländern haben solche Herkunftsgarantien eine lange Tradition, bei uns ist dieses Instrument zur Qualitätssicherung jedoch relativ jung. Deshalb kommt der Gastronomie eine besondere Rolle zu, um Konsumenten die Herkunft und Geschmackstypizität der Weinviertler Weine zu vermitteln. Deshalb zeichnet das Weinkomitee Weinviertel jedes Jahr drei österreichische Betriebe, die sich besonders um den Weinviertler Wein verdient gemacht haben, mit einem Award aus. Symbolisch wird diese Auszeichnung durch eine überdimensionale Pfeffermühle dargestellt. Schließlich ist das sortentypische „Pfefferl“ des Grünen Veltliners ein besonderes Merkmal dieser Rebsorte, die sie von anderen Rebsorten unterscheidet und unverwechselbar macht.

In der Kategorie „*typisch österreichische Küche*“ ging der heutige Weinviertel Award an den **Prechthof** in Althofen (Kärnten). Die Familie *Kraßnitzer* bemüht sich dort seit vielen Jahren um eine entsprechende Weinkultur. Birgit *Kraßnitzer*, ausgebildete Diplomsommelière und Chefin des Hauses, bietet ihren Gästen nicht nur typische Grüne Veltliner aus dem Weinviertel an, sondern auch ausgesuchte Rot- und Süßweine.

In der Kategorie „*Weinbars und Vinotheken*“ ging der Weinviertel Award 2012 nach Vorarlberg.



Beste Stimmung im Steirereck (v.l.n.r.) *Adi Schmid* (Steirereck), *Ulli Hager* (GF Regionales Weinkomitee Weinviertel), *Leopold und Birgit Kraßnitzer* (Prechthof), *Wolfgang Schedelberger* (ÖGZ), *Katja Alfare* (Vinothek Wein & Mehr), *Stefan Kraßnitzer*, *Alexander Jakabb* (ÖGZ) sowie *Roman Pfaffl* (Obmann Regionales Weinkomitee Weinviertel) – © ÖGZ/RWK/Larry Williams

Genauer gesagt nach Lustenau, wo *Katja Alfare* die **Vinothek Wein & Mehr** betreibt. Trotz der großen örtlichen Distanz kennt sie das Weinviertel wie ihre Westentasche. Aufgrund zahlreicher Besuche pflegt sie mit vielen Winzern aus dem Weinviertel enge persönliche Kontakte.

In der Kategorie „*Luxusgastronomie*“ wurde diesmal das **Restaurant Steirereck** und dessen langjähriger Sommelier *Adi Schmid* mit dem Weinviertel Award 2012 ausgezeichnet. *Schmid* überrascht seine Gäste immer wieder mit weitgehend unbekanntem Weinen aus dem Weinviertel, was vor allem bei weit gereisten Gourmets, die alle großen Weine dieser Welt kennen, besonders gut ankommt.

Die Ehrung der drei kulinarischen Botschafter für Weinviertler Weine fand Mitte September im Restaurant Steirereck statt. Eine Vorstellung der einzelnen Betriebe folgt in den ÖGZ-Ausgaben 42, 43 und 45; nachzulesen jederzeit auch unter www.weinvierteldac.at und www.gast.at/wein.

***) Weinerlebniswelt in Poysdorf wird ausgebaut**

Jährlich frequentieren knapp 17.000 weininteressierte Gäste die Weinerlebniswelt "Vino Versum" in Poysdorf. Für die im nächsten Jahr stattfindende Niederösterreichische Landesausstellung mit dem Titel "Brot & Wein" wurden in der Gemeinde zuletzt Um- und Zubauarbeiten geplant, die bis Ende dieses Jahres umgesetzt werden. In diesem Rahmen wird nicht nur das Weinstadt-Museum erweitert, sondern es wird auch die Festhalle baulich verändert. Zudem wird für die durchgängige Barrierefreiheit ein neuer Aufgang aus der Kellerröhre im Bereich des ehemaligen Bürgerspitals geschaffen und das Ecksteinhaus wird besucherfreundlich umgebaut. Das Land Niederösterreich plant die Unterstützung dieser Vorhaben aus Mitteln der ecoplus-Regionalförderung unter Einbindung von EU-Kofinanzierungsmitteln; insgesamt belaufen sich die Projektkosten auf 4,4 Mio. Euro. Die im Jahr 2007 eröffnete Weinerlebniswelt „VinoVersum“ in Poysdorf beherbergt auf einem Quadratkilometer das Weinstadt-Museum, die Schlumberger Sektwelt, den Ausstellungskeller „Wein & Religion“ bei der Stadtpfarrkirche, einen Weinmarkt im Reichensteinhof, eine Freilichtgalerie mit 126 Flaschenbildern sowie zahlreiche Heurigenbetriebe und Weinlokale. Neben den geschichtlichen Erläuterungen von den Ursprüngen der Weinkultur bis hin zum historischen Weinbauer-Gewerbe führen Rundgänge durch die Kellergassen bzw. Stadtrundfahrten auf Oldtimer-Traktoren zu den einzelnen Schauplätzen der Weinerlebniswelt.

Die Niederösterreichische Landesausstellung 2013 mit dem Titel „Brot & Wein“ wird vom 27. April bis 3. November in Asparn an der Zaya und in Poysdorf abgehalten.

*) Lese im kleinsten Weingarten Wiens

Der kleinste Weingarten Wiens befindet sich am Rande des Schwarzenbergplatzes. Vor kurzem lud Bürgermeister Michael Häupl zur bereits traditionellen Weinlese in diesem mehr als 100 Jahre alten „Hausweingarten“. Er beherbergt knapp 60 Weinstöcke verschiedenster Rebsorten und wird seit Mitte der 90er Jahre vom Weingut Mayer am Pfarrplatz (19. Bezirk) gepflegt.

Der Bürgermeister zeigte sich über die gute Qualität der Trauben erfreut und band sich zur Lese die grüne Winzerschürze um. Wiens Winzer können heuer mit Volumen und Qualität ihrer Ernte sehr zufrieden sein. Die Anbaugebiete blieben größtenteils von Unwettern, Hagel und Frost verschont und es habe kaum Faulung gegeben, versicherte Gerhard J. Lobner vom Weingut Mayer am Pfarrplatz. Zwischen 50 und 60 Flaschen Gemischter Satz sind aus dem kleinen Garten zu erwarten. Diese werden wie in den letzten Jahren im Dezember bei einer Veranstaltung im Rathaus zu Gunsten von „Licht ins Dunkel“ versteigert.



Bürgermeister Michael Häupl; Herbert Schilling, Obmann des Wiener Landesweinbauverbandes; Hans Schmid, Besitzer des Weingartens (v. l.)

*) Das war der WIFI Wien Weinherbst

Am 1. Oktober 2012 trafen im WIFI Wien am wko campus wien Vertreter der Wiener Wirtschaft und Weinliebhaber zum Netzwerken zusammen. Rund 150 Teilnehmer nutzten das Angebot der Weinverkostung von österreichischen Winzervereinigungen wie Cercle Ruster Ausbruch, Neusiedlersee DAC, NÖ Landesweingüter Hollabrunn-Krems-Mistelbach-Retz, Orchideen-Winzer Wien, Burgundermacher und Ursprung/Großriedenthal. Ebenfalls konnte Österreichs Sturmvielfalt oder Burschik's Vermouth – erste österreichische Vermouth Weinkellerei – den Gaumen der Gäste erfreuen. Weitere Genusshighlights kamen von Schlumberger, Römerquelle, der Ideenbäckerei Geier, Schärtinger und Radatz. Den Abschluss fand der Abend mit einer Weinversteigerung, durchgeführt vom Wiener Dorotheum und dem bekannten Auktionator Leopold Pfaffl, bei der die Teilnehmer die eine oder andere besondere Kreislänge ersteigerten.

Der Event diente auch der Förderung und Leistungsschau des Wiener Sommelier-Nachwuchses. Die 3-stufige Weinausbildung des WIFI Wien bietet für Hotel- und Gastgewerbefachleute oder Interessierte die Möglichkeit, sich vom Weinexperten bis zum Sommelier oder sogar zum Diplom-Sommelier weiterzubilden.



Die Sieger des Wiener Sommelierwettbewerbs: Mathias Brandweiner (2. Platz), Stephan Martin (1. Platz), Friedrich Grießler (3. Platz) und Bradley Knowles, F&B Manager, St. Martins Therme & Lodge (Jurymitglied des Sommelierwettbewerbs, v. l.) – © WIFI Wien/Fotograf: Philipp Enders

*) Top-Buchtip: Prosecco Superiore DOCG - „perlendes Gold des Veneto“

Ein gutes Glas Prosecco Superiore ist etwas ganz Besonderes. Deshalb ist dieses ursprüngliche Produkt aus der Provinz Treviso auch nicht irgendein (Schaum-)Wein, sondern ein qualitativ hoch-

wertiges Genussmittel. Das Veneto gilt als größter Weinproduzent Italiens und Prosecco ist eines der beliebtesten Produkte aus dieser Region. Die Traube wurde bereits von den Römern angebaut und wird seit etwa 200 Jahren in diesem Gebiet professionell vinifiziert. In Zukunft dürfen nur noch Proseccchi aus den beiden Regionen Conegliano und Valdobbiadene diesen Namenszusatz führen. Ausgehend von diesem klassischen Anbaugebiet im Veneto bietet dieses Buch grundlegende Informationen über Land, Leute und Anbaugebiet sowie über Produktion, verschiedene Sorten und Qualitäten. Es ist zugleich auch eine Weinreise durch die 15 Gemeinden, die Prosecco Superiore DOCG erzeugen dürfen. Einige der hervorragendsten Produzenten, die Menschen dahinter und deren Streben nach immer besserer Qualität werden in ausführlichen Porträts vorgestellt. Eigene Erfahrungen des Autors als Prosecco-Winzer, zahlreiche weiterführende Tipps zur Region und ein umfassender Adressteil runden das Buch ab.

+ Was ist neu? - Von der Traubenbezeichnung zum Anbaugebiet

+ Wie Qualitäts-Prosecco entsteht und woran man ihn erkennt

+ Das Land des Prosecco: Region, Provinz, Terroir

+ Die Menschen: große und kleine Winzer, Weinbauern und Erzeuger

+ Die Prosecco-Weinstraße zwischen Conegliano und Valdobbiadene

+ Die Adressen: die besten Qualitätsproduzenten der Prosecco-Region

Peter Burian war bis 2000 erfolgreicher Leiter einer weltweit agierenden Agenturgruppe. Danach erwarb er das kleine Weingut „Col di Stella“ etwa 50 km nördlich von Venedig und widmet sich seitdem zusammen mit seiner Frau Judith der Produktion und Vermarktung des eigenen Prosecco. Als „Botschafter des Prosecco“ ist er europaweit unterwegs und stellt seine Kenntnisse und umfangreichen Erfahrungen der Gastronomie und dem Handel, aber auch privaten Weinliebhabern zur Verfügung.

Peter Burian, „Prosecco Superiore DOCG“, Cadmos, ISBN: 978-3-8404-8501-5; 29,90 Euro

***) Tag des Österreichischen Sekts**

Am 22. Oktober eröffnet der „Tag des Österreichischen Sekts“ die Sekt-Hochsaison. In den kommenden Wochen bis zum Jahresende werden österreichweit 11 Millionen Flaschen Sekt „geköpft“.

Am Tag des Österreichischen Sekts öffnet die älteste Sektkellerei Österreichs ihre Pforten in Wien Heiligenstadt. Besucher erfahren Wissenswertes über die Herkunft und Herstellung von Sekt und Champagner, über die richtige Lagerung, und versuchen sich beim Rütteln der Sektflaschen. Zur persönlichen Erinnerung kann man sich beim Rütteln oder mit der Schlumberger Riesen-Sektflasche (Fassungsvermögen: 280 Liter) fotografieren lassen. Eine bleibende Erinnerung ist auch die ‚Sonder-Cuvée‘ mit personalisiertem Etikett, die die Besucher mit nach Hause nehmen können. Im Kellerei-Kino tauchen die Besucher ein in die Welt der prickelnden Genüsse. Bei den geführten Touren wandern sie durch das eindrucksvolle über 300 Jahre alte Kellerlabyrinth, das mit einer neuen, ausgeklügelten Lichtinszenierung effektiv in Szene gesetzt ist, entdecken Geheimnisse rund um „Degorgieren“ und „Dosage“ und haben die Möglichkeit, den sorgsam veredelten österreichischen Wein aus dem Hause Schlumberger an der neu gestalteten Bar zu verkosten.

Tag der offenen Tür in der Schlumberger Kellerwelt: Montag, 22. Oktober 2012 von 16 bis 21 Uhr, 1190 Wien, Heiligenstädter Straße 39. (<http://gruppe.schlumberger.at>)

Auch im Weingut *Steininger* in Langenlois steht dieses Wochenende vor dem Tag des Österreichischen Sekts ganz im Zeichen des prickelnden Vergnügens. Anlässlich dieses Tages veranstaltet man auch heuer wieder, diesmal am Freitag, 19. Oktober, ab 16 Uhr, eine große Vergleichskost der österreichischen Sekte. Diese Verkostung sollte einen breiten Überblick über die Qualität und die Vielfalt des österreichischen Sektes zeigen. Die eingereichten Proben (ca. 50) werden gedeckt verkostet. Im Anschluss diskutieren wir über das Ergebnis, die derzeitige Positionierung und den weiteren Weg des österreichischen Sektes. Am Samstag, 20. Oktober, 9 – 18 Uhr, am Sonntag, 21. Oktober, 13 – 18 Uhr, und am Montag, 22. Oktober, 9 – 18 Uhr, sind Tage der offenen Kellertür

und die Bedeutung des Themas Sekt wird speziell für das Weingut Steininger erarbeitet und erlebbar. Dazu gehören die Verkostung der Grundweine, der Sekte auf der Hefe und der fertig degorgierten Sekte sowie eine Kellerführung mit Degorgieren. (www.weingut-steininger.at)

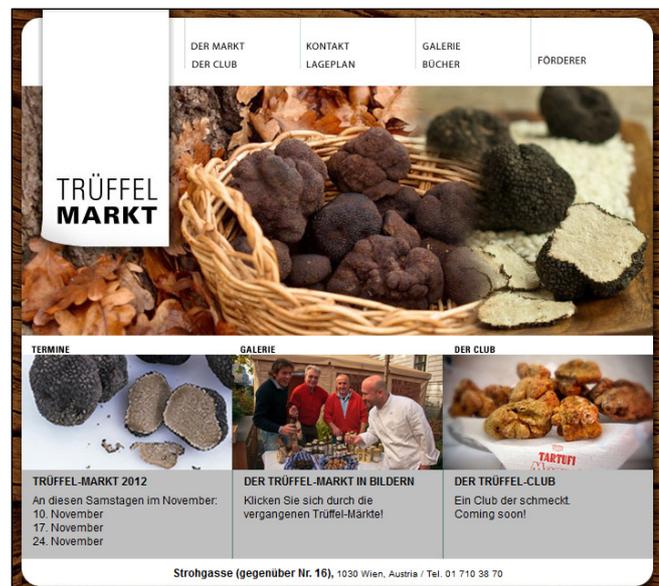
*) Erster Wiener Trüffelmarkt 2012 im Pan e Giardin

Bald sind sie wieder da, in ihrem Marktzelt vor Thomas *Edlinger's* Pan e Giardin. An nur drei Samstagen im November gastieren hier jedes Jahr die drei wichtigsten Trüffelhändler Österreichs in Wien's Trüffelmarkt. Am 10., 17., und 24. November ist es soweit.

Jam *Litschauer*, Richard *Poltnig* sowie Luca und sein Sohn Arnaldo *Miliffi*, werden von den Trüffel-Fans schon sehnsüchtig erwartet. Bekannter Weise wecken die kostbaren weißen Knollen ein Begehren, das nur kurze Zeit im Herbst gestillt werden kann. Die „Diamanten der Küche“ werden in Piemont und Istrien aus der Erde geschürft, verfügen also über beste Herkunft. Wen vorerst die Neugierde zu diesem exklusiven kulinarischen Ereignis treibt, der kann sich langsam über kleinere Trüffeln herantasten. Ebenso sind Delikatessen wie Trüffelkäse, Trüffelsalami, Trüffelsalsa oder getrüffelte Butter zu erstehen. Schließlich ist es Thomas *Edlinger* ein Anliegen, mit seinem Markt die vielseitigen Talente der Trüffel zu veranschaulichen. Dass er damit höchst erfolgreich ist, zeigen die jährlich steigenden Besucherzahlen.

Gleichermaßen charmanter Teil dieses Schauspiels ist die Bar im Pan e Giardin. Hier treffen sich die Markt-Besucher vor oder nach dem Trüffeldiskurs auf ein Glas Wein und erfreuen sich der feinen Köstlichkeiten aus Thomas *Edlingers* Küche. Von ihm lässt man sich auch für den optimalen Einsatz der erstandenen Trüffeln beraten. Und wer sicher gehen will nichts zu vergessen, nimmt am besten gleich ein Exemplar des Buchs „Trüffel – Raffinierte Rezepte und mehr“ mit. Darin verrät der passionierte Gastronom gemeinsam mit Kulinarik-Journalist Herbert *Hacker* wie die Trüffel in der Küche zum Diamanten wird.

An drei Samstagen im November (10., 17. und 24.11.) im Pan e Giardin, Strohgasse (gegenüber Nr. 16), 1030 Wien, Tel.: +43 1 710 38 70, mail: office@panewien.at; www.trueffelmarkt.at



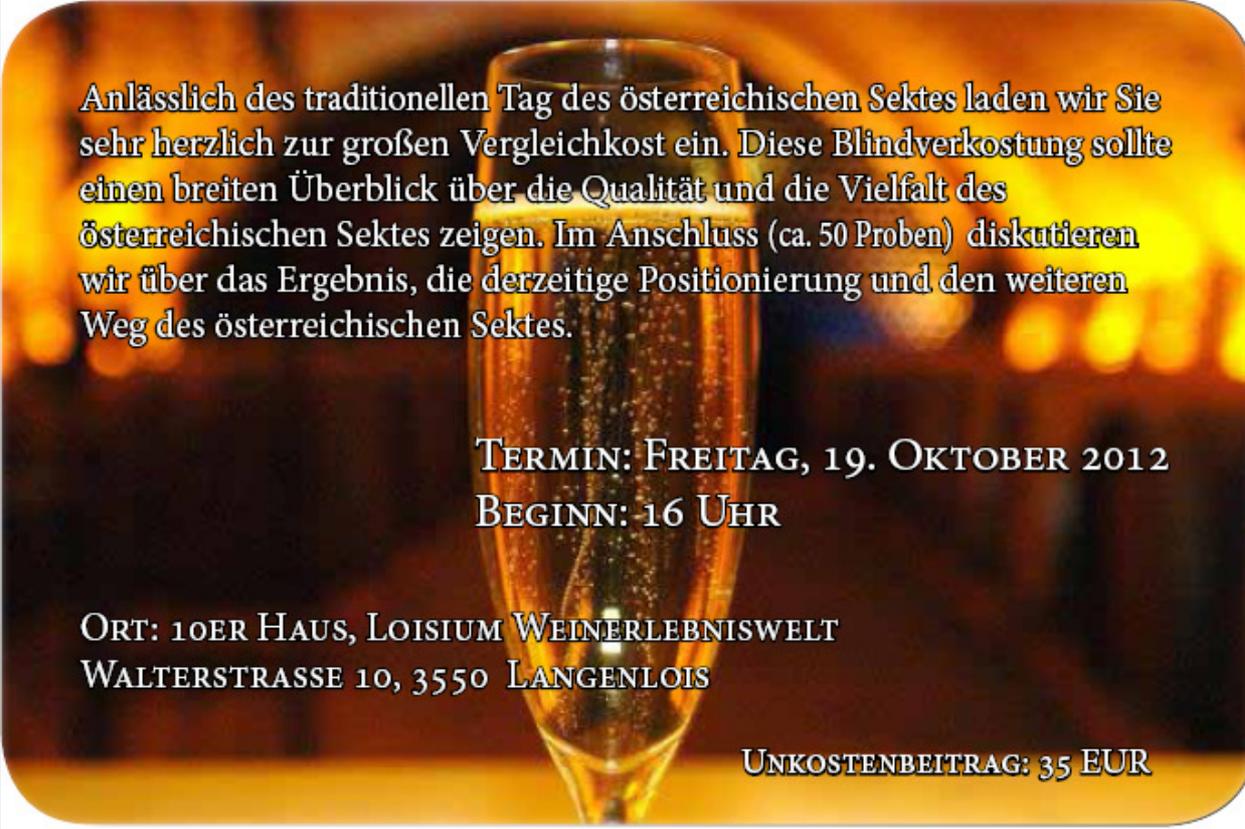
***) Termine – Termine – Termine**

- Freitag, 19. Oktober, bis Montag, 22. Oktober 2012: Megavino 2012, Bruessel Expo – Palais 3, Place de Belgique 1, 1020 Brüssel
Morgen öffnet die Megavino, die größte Weinmesse der Benelux-Staaten, in Brüssel ihre Pforten. Ein besonderes Ereignis für uns, denn Österreich wurde heuer als Ehrengast auserwählt! Mehr als 60 Winzer werden vom 19. bis 22. Oktober ihre Weine präsentieren. Wir freuen uns schon jetzt auf die Eröffnung durch den österreichischen Radprofi und Weinkenner Bernhard Eisel sowie die österreichische Mini-Expo am Montag, den 22. Oktober für Fachpublikum. A très bientôt!
- Freitag, 19. Oktober 2012: Prickelndes Wochenende im Weingut *Steininger*

LOISIU
WEIN
ERLEBNIS
WELT
VINO
THEK

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 Winzertraditionen 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 (Italienische 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).

- Donnerstag, 25. Oktober 2012, 18 – 22 Uhr: Carnuntum Weintaufe und Degustation 2012 im Casino Baden

Soeben bringen die Winzer ihre letzten Trauben ein. Es kündigt sich ein anspruchsvoller Jahrgang aufgrund des heißen und langen Sommers an. Das Klima war perfekt und in den Carnuntiner Kellern entstehen Weine, die nicht nur reif und intensiv, sondern auch typisch kernig und frisch schmecken. Dieser spektakuläre Jahrgang wird im Casino Baden getauft. Die Patin, Frau Mag. Bettina Glatz-Kremsner, Vorstandsdirektorin von Casinos Austria, hat sich einen mehr als treffenden Taufnamen einfallen lassen. Welcher es ist, erfahren Sie am 25. Oktober 2012 bei der festlichen Carnuntum Weintaufe im Casino Baden. Feiern Sie mit! 18 Uhr: Empfang und Flying Buffet im Wintergarten. 18.30 Uhr: Festakt im Casineum.

Anschließend präsentieren rund 30 Rubin Carnuntum Winzer im Casineum die ersten Weißweine des neuen Jahrgangs, Rubin Carnuntum 2011 sowie weitere Jahrgänge an Weiß- und Rotweinen. Ab 22 Uhr findet ein Jubiläumsroulette mit „köstlichen“ Preisen aus 20 Jahren Rubin Carnuntum statt. Bitte geben Sie so rasch wie möglich, jedoch spätestens bis 18. Oktober, Bescheid, ob wir mit Ihrem Kommen rechnen dürfen: mail@wine-partners.at oder 01 369 79 900.

- Samstag, 27., und Sonntag, 28. Oktober, ab 14 Uhr: Weinherbst – Höfleiner Winzerpfad
Beim Höfleiner Winzerpfad zeigt sich der Herbst von seiner schönsten Seite: An beiden Tagen jeweils von 14 bis 20 Uhr haben Sie die Möglichkeit, direkt bei den Höfleiner Winzern und in den fünf Kellergassen hauseigene Weine zu verkosten und Destillate zu probieren. Also einfach abschalten und das stimmungsvolle Ambiente dieses alten, traditionellen Weinortes inmitten des Arbesthaler Hügellandes genießen! Eintritt: € 15,- (für beide Tage).

- Donnerstag, 8. November 2012 von 16.30 bis 20 Uhr: Burgunder-Jahrgangspräsentation in der Ferstelpassage des Beaulieu (www.beaulieu-wien.at) in Wien, Herrengasse 14/18.

Burgunderweine Peter *Palmetshofer* (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.

Gratis für Kunden und solche, die es am 8. November werden, aber € 25,- für Interessenten.

Infos und Anmeldung unter: peter@burgunderweine.at bzw. +43 / (0)699 / 126 76 885

- Samstag, 10., und Sonntag, 11. November 2012, ab 14 Uhr: Weinherbst in Arbesthal
Auf den Südhängen des Arbesthaler Hügellandes gedeihen die Weingärten von Arbesthal, Göttlesbrunn und Höflein, sie bilden mit 600 Hektar in zusammenhängender Flur das Zentrum des Weinbaugebietes Carnuntum. Der Arbesthaler Weinherbst bietet alljährlich Gelegenheit, in die herbstliche Schönheit dieser Landschaft einzutauchen. An beiden Tagen von 14 bis 19 Uhr können Besucher von Keller zu Keller zu wandern, bei Jungweinen, Nussbrot und anderen Köstlichkeiten die Zeit still stehen zu lassen. Wer nicht mit dem eigenen Auto anreisen möchte, dem steht ein Shuttlebus (ab Bahnhof Fischamend und Bruck/Leitha) zur Verfügung. Eintritt: € 10,-.
- 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. Preise: Lagenweinverkostung im Langen Keller 22 Euro, Eintritt STK-Party inklusive Buffet 50 Euro, Kombination Verkostung und Fest 67 Euro (jeweils p.P.)



- Samstag, 17., und Sonntag, 18. November 2012, ab 14 Uhr: Göttlesbrunner Leopoldigang
Der Weinort Göttlesbrunn im Zentrum des Arbesthaler Hügellandes mit etwa 25 Vollerwerbsweingütern auf höchstem Qualitätsniveau, lädt Jahr für Jahr im Herbst zu einem ganz besonderen Ereignis in unvergleichlichem Ambiente ein: dem Göttlesbrunner Leopoldigang, der heuer bereits zum 17. Mal stattfindet und aus dem Weinherbst-Veranstaltungskalender nicht mehr wegzudenken ist. Die Göttlesbrunner Winzer präsentieren ihr aktuelles Sortiment und freuen sich an beiden Tagen von 14 bis 20 Uhr auf Ihren Besuch. Für eine stressfreie An- und Abreise steht ein eigener Gratis-Shuttlebus zur Verfügung. Eintritt: € 25,-. (www.leopoldigang.at)
- Freitag, 7. Dezember 2012, ab 14 Uhr: Adventmarkt beim Kellerschlüssel
Die Domäne Wachau feiert das Ende eines langen Jahres mit einem großen Adventmarkt und deshalb stehen vor dem Kellerschlüssel in Dürnstein Glühwein und Branntwein, Federspiel und Smaragd bereit. Maronibrater und regionale Spezialitäten ergänzen eine Auswahl zahlreicher letzter Geschenksideen. Eintritt frei. (www.domaene-wachau.at)

***) 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) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch mindestens fünf Newsletters (einer im Oktober, je zwei im 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 - 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.

* 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
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



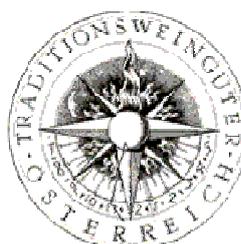
DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

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