

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_03

## 9. FEBRUAR 2013

### Die Themen:

- Herbert Braunöck lädt zum 27. Wine after Work..... 2
- Langenloiser Wein gastiert in Schladming! ..... 2
- Pitztal überzeugt beim Tiroler Ball in Wien mit Österreichs höchstem Wein-Event..... 3
- Große Bühne für Grünen Veltliner – Teilnehmerrekord bei Poysdorfer Symposium ..... 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Wein ohne Schwefel haltbar gemacht..... 4
- Drei Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter räumen in der Jännerausgabe des „Wine Spectator“ ab ..... 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
  - (1): Umsatz bei Weinauktionen fiel im Vorjahr um ein Fünftel..... 6
  - (2): Ein Tropfen Wein auf heißen Stein ..... 6
- Aus der Wein-Politik-Redaktion
  - (1): Agrarausschuss des EU-Parlaments will Pflanzrechte verlängern ..... 6
  - (2): Bürgerinitiativen organisieren sich gegen Spar-Logistikzentrum in Ebergassing – und Sorge um Weinbauern..... 7
- Ein Neuling an der Wiener Börse: Gurktaler AG notiert im standard market auction ..... 7
- Aus der Wein-TV-Redaktion – sechs Programmtipps für den Februar..... 8
- Termine – Termine – Termine..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 ..... 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 11

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

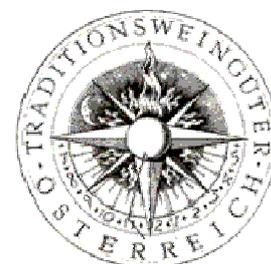
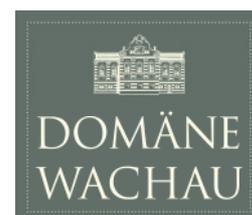
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS Sandgrube 13



**\*) Herbert Braunöck lädt zum 27. Wine after Work – Donnerstag (!), 28. 2., um 19 Uhr in die Sektkellerei Schlumberger, 1190 Wien, Heiligenstädter Straße 39.**

„Ich freue mich mit Ihnen aus aktuellem Anlass zum Thema ‚Faire Wirtschaft – Ethik und Moral, gibt es das?‘ Mag. Helmut *Schüller*, Pfarrer von Probstdorf, begrüßen zu dürfen. Welchen Stellenwert hat Ethik und Moral im heutigen Lebensalltag? Ist eine faire Wirtschaft überhaupt möglich, oder ein Widerspruch in sich? Haben die Korruptionsfälle der jüngsten Vergangenheit die Moral endgültig vernichtet? Antworten auf diese Fragen erwarten wir von einem Geistlichen, der durch seinen Anspruch auf Wahrheit, Ehrlichkeit und Transparenz als Initiator der „Pfarrerinitiative“ einer breiten Öffentlichkeit bekannt geworden ist.

Die Sektkellerei Schlumberger wird uns einen umfassenden Einblick in die ehrliche Herstellung von Österreichischem Sekt geben. Wir verkosten den Grundwein, den Rohsekt und verschiedene Spitzenprodukte aus der jahrhundertelangen Kellereitradition. Dazu gibt es die exklusive Rotweincuvée aus Cabernet und Merlot aus der Thermenregion.“ (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbanneritter.at](http://www.urbanneritter.at), [www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at), [www.privatkeller.at](http://www.privatkeller.at))



„Wundervoll ist Bacchus' Gabe,  
Balsam fürs zerrissne Herz!“

(Friedrich von Schiller, 1759-1805,  
Das Siegesfest)



**\*) Langenloiser Wein gastiert in Schladming!**

Langenlois und die Vinothek Ursin Haus sind nach 2003 (St. Moritz), 2005 (Bormio und Oberstdorf), 2007 (Aare), 2009 (Val d'Isere) und 2011 (Garmisch-Partenkirchen) nun erneut als Weinlieferant und Weinbotschafter bei Ski-Weltmeisterschaften vertreten. Wenn vom 4. bis 17. Februar im steirischen Schladming die „Alpine SKIWM 2013“ über die Bühne geht, dann gibt es wieder Spitzenweine aus Niederösterreich zu verkosten. Diese Aktion soll den Stellenwert des Kamptaler Weines weiter ausbauen und Langenlois als größte Weinstadt Österreichs positionieren.

Das „Krone WM Haus“ wird ein gemütlicher Treffpunkt für Sportstars, Wirtschaftstreibende und VIPs in gemütlicher Hüttenromantik. Hier werden die Gäste vierzehn Tage lang mit österreichischer Gastfreundlichkeit und Wein aus Langenlois verwöhnt. Aber auch in den exklusiven Ski Austria VIP-Bereichen, wo im stilvollen Ambiente steirische Kulinarik geboten wird, stehen am Abend der Eröffnung der WM und an zwei weiteren Tagen Spitzenweine aus dem Kamptal auf der Weinkarte.

Langenlois ist also mittendrin, wenn neue Kapitel internationaler und österreichischer Sportgeschichte geschrieben werden und mit den erfolgreichen Skistars rauschende Medailenpartys am Fuße der legendären Planai gefeiert werden.



„Wir sehen diese Aktion nicht als reines Produktsponsoring, sondern

© Robert Herbst (www.pov.at)

als Teil unseres innovativen Marketingkonzeptes, an dem das Weinbaugebiet Kamptal, Stadt und Winzer maximal profitieren sollen“, erklärt Ursin Haus-Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz*, der gemeinsam mit Tourismus-Obmann Leopold *Groiß* und einigen Winzern vor Ort sein wird, um diese Plattform für branchenübergreifende Kontaktpflege und Weinpräsentationen zu nutzen. „Bei einem guten Glas Wein können wir in angenehmer Atmosphäre Kontakte pflegen und neue knüpfen, sich austauschen und die Siege unserer Sportler feiern“, so Leopold *Groiß*.

Ist es einerseits das Aufmerksam machen auf die Heimat und das Werben um Touristen für Langenlois und den Kamptaler Wein, so eröffnen sich durch die Frequenz und die Gästeschicht mit Sicherheit neue Möglichkeiten im Weinverkauf. Ebenso wird das Ursin Haus als innovative Vinothek präsentiert, die für jedermann ein höchst attraktives Programm anzubieten hat. Folgende Betriebe ermöglichen die Weinpräsentation bei der Alpinen Ski-WM:

- Weingut Rabl, Langenlois
- Weingut Schloss Gobelsburg
- Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois
- Weingut Ludwig Ehn, Langenlois
- Weingut Topf, Straß
- Weingut Eitzinger, Langenlois
- Weingut Grillmaier, Langenlois
- Weingut G&R Nastl, Langenlois
- Winzerhof Sax, Langenlois
- Weingut Steininger, Langenlois
- Weingut Kurt Angerer, Lengelfeld
- Markus Gruber Weine, Mittelberg
- Weingut Erwin Retzl, Zöbing
- Weingut Kirschner, Zöbing
- Weingut Thomas Herndler, Schiltern
- Winzerhof Kolm, Schiltern

#### \*) **Pitztal überzeugt beim Tiroler Ball in Wien mit Österreichs höchstem Wein-Event**

Am 25. Jänner luden die Pitztaler Touristiker ins Wiener Traditionswirtshaus *Zattl* und präsentierten sich dort von ihrer genussvollsten Seite. Mit dabei war eine Auswahl an Winzern, die am 12.

und 13. April 2013 bei Österreichs höchster Weinverkostung am Pitztaler Gletscher ihre edelsten Tropfen kredenzen werden. „Dank der höchsten Seilbahn Österreichs und dem neu eröffneten Café in der Bergstation haben wir Einiges an Superlativen anzubieten“, so Pitztal-Geschäftsführer Gerhard *Gstettner* stolz auf



Das Pitztal präsentierte sich im Wiener Wirtshaus *Zattl* mit Winzern von Österreichs höchster Weinverkostung am Pitztaler Gletscher. © Tourismusverband Pitztal

das neue Highlight im Pitztal. Anlass des Pitztal-Auftritts in Wien war der Tiroler Ball, der am 26. Jänner im Wiener Rathaus stattfand. Austragende Region war die Naturparkregion Kaunergrat mit ihren neun Gemeinden, darunter die vier Pitztaler Orte Arzl, Wenns, Jerzens und St. Leonhard. Nach der Präsentation des Genuss-Events und des Familienangebotes kamen die Gäste des Wirtshaus *Zattl* beim anschließenden Pitztaler Abend voll auf ihre Kosten. Mit Pitztaler Firnwein vom Golser Weingut *Riepl* und zünftiger Musik wurde den Besuchern die Ferienregion Pitztal authentisch schmackhaft gemacht.

### \*) Große Bühne für Grünen Veltliner – Teilnehmerrekord bei Poysdorfer Symposium

Mit dem Veltliner Symposium hat sich Poysdorf wieder einmal in den Mittelpunkt der Weinwelt gerückt. Das abwechslungsreiche Programm haben namhafte Persönlichkeiten aus der Weinwirtschaft bestritten und entsprechend groß war der Andrang an Teilnehmern. Neben den Betrachtungen zur internationalen Position der österreichischen Paradesorte, wurden interessante Einblicke in verschiedene Produktionsarten gewährt und einige überraschende neue Erkenntnisse vermittelt.



Rainer Schmid, LAbg. Hermann Findeis, Karl Fritsch, Bürgermeisterin Gertrude Riegelhofer, NR Ing. Hermann Schultes, Landesrat Mag. Karl Wilfing, Wilfried Sock, Obfrau vom Tourismusverein Monika Taubenschuss, HR Prof. DI Robert Steidl, Markus Bachmann, LAbg. Mag. Kurt Hackl, Stefan Ott, LAbg. Manfred Schulz, Andreas Wickhoff MW (v. l.).  
© Tourismusverband Povsdorf

Bei der Eröffnung verwiesen

Landesrat Kurt Hackl und Bürgermeisterin Gertrude Riegelhofer auf die Bedeutung der Veranstaltung im Vorfeld der kommenden Landesausstellung. Landesrat Karl Wilfing enthüllte dazu – in Vertretung von Landeshauptmann Erwin Pröll – ein Flaschenbild des Künstlers Wilfried Sock mit dem Thema Brot & Wein. Erfreut zeigte sich Organisatorin Monika Taubenschuss über die große Teilnehmerzahl und auch darüber, „dass mir mit dem Veltlinereis beim Mittagstisch eine echte Überraschung gelungen ist“. ([www.poysdorf.at](http://www.poysdorf.at))

### \*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Wein ohne Schwefel haltbar gemacht

Um Lebensmittel länger haltbar zu machen, wird vielfach Schwefeldioxid eingesetzt. Diese Substanz kann aber zu unerwünschten Effekten führen, besonders bei Allergikern. Forscher vom Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven (tz Bremerhaven) haben nun gemeinsam mit Kollegen anderer Einrichtungen im Rahmen des Forschungsprojekts „SO2SAY“ ein Verfahren zur Stabilisierung von Rotwein entwickelt, das nicht auf Schwefeldioxid, sondern auf natürliche Extrakte setzt.

Der Einsatz von Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) ist in der Lebensmittelindustrie gang und gäbe. Das SO<sub>2</sub> macht Produkte wie Wein, Kartoffeln oder Trockenobst länger haltbar. Es verhindert die Nachgärung und wirkt antioxidativ, so dass die enzymatische Bräunung, bekannt vom geschnittenen Apfel, vermindert wird. Bei den Inhaltsstoffen von Lebensmitteln werden die Sulfite, die Salze der Schwefligen Säure, mit den E-Nummern 220 bis 228 ausgewiesen. Doch neben diesen positiven Effekten birgt die Schwefelung von Nahrungsmitteln auch Gefahren. Bei Überempfindlichkeit gegen Schwefeldioxid oder Sulfite können allergische Reaktionen wie Asthmaanfälle auftreten. Die Wein- und Lebensmittelhersteller suchen händeringend nach Alternativen, da bereits wenige Milligramm SO<sub>2</sub> pro Liter bei Allergikern eine Reaktion provozieren können. Je nach Weinsorte sind derzeit 160 bis 400 Milligramm SO<sub>2</sub> pro Liter zulässig.

Im „SO2SAY“-Projekt entwickelten die Partner eine Strategie, Schwefeldioxid und dessen Salze in Lebensmitteln zu ersetzen, auch in Wein. Die Herausforderung dabei ist, eine vergleichbare Haltbarkeit bei sulfitfreien Lebensmitteln sicherzustellen und Veränderungen bei Geruch, Geschmack und Aussehen zu vermeiden. Entsprechende Lagerungstests laufen noch bis in diesen Frühling. SO2SAY entwickelte darum ein Verfahren zur Stabilisierung von Rotwein, das auf Schwefeldioxid weitestgehend verzichtet mit. Der Geschmack des Weines soll dabei gewahrt bleiben. An Stelle des

SO<sub>2</sub> verleihen Extrakte, die natürlicherweise im Wein vorkommen, dem Getränk seine Haltbarkeit. Im SO<sub>2</sub>SAY-Wein sei die ursprüngliche Schwefeldioxid-Menge um über 95 % reduziert worden; der verbliebene Anteil liege nach Angaben der Forscher unter der offiziellen Grenze zur Kennzeichnungspflicht. Damit gilt er als SO<sub>2</sub>-frei und muss nicht den Zusatz „Enthält Sulfite“ tragen. Hergestellt wurde der Prototyp unter wissenschaftlicher Aufsicht vom spanischen Projektpartner und Weingut Biurko Gorri aus dem Weinbaugebiet Rioja ([www.biurkogorri.com](http://www.biurkogorri.com)).

Für den (Wieder-)Kauf eines Weines ist der Geschmack neben dem Preis das Hauptkriterium. In sensorischen Verkostungen mit einer repräsentativen Menge an Testern aus Großbritannien, Spanien und Deutschland wurde der neue Wein als gleichwertig im Vergleich zu dem hochwertigen Referenzweinen beurteilt. Der Wein wurde im Mai 2012 aus dem Fass in Flaschen abgefüllt und reift dort zurzeit weiter. Beim nächsten Treffen der neun Projektpartner werden einige der Flaschen geöffnet und auf Herz und Nieren geprüft. Besteht der „SO<sub>2</sub>SAY“-Wein auch die letzte analytische Prüfung vier Monate später, steht einer Verwendung des Verfahrens technisch nichts mehr im Wege. Die Zulassung sowie die Verkehrsbezeichnung des Getränkes werden zurzeit von den Partnern geklärt.

**\*) Drei Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter räumen in der Jännerausgabe des „Wine Spectator“ ab**

In der Jänner-Ausgabe des US-Weinmagazins „Wine Spectator“ wurden wieder einmal Weine aus Österreich verkostet – allen voran natürlich der Grüne Veltliner, der in diesem nach wie vor wachsenden Weinmarkt von großer Bedeutung für unsere exportierenden Weinbaubetriebe ist.

Drei Betriebe der Österreichischen Traditionsweingüter – nämlich das Weingut Schloss Gobelsburg sowie die beiden Langenloiser Top-Betriebe Bründlmayer und Loimer – erreichten Wertungen von 88 bis 92 Punkte.

Eine kurze Erläuterung: Nach eigenen Angaben der Redaktion des Wine Spectator bedeuten Punktwerte von 90 bis 94 „Outstanding: a wine of superior character and style“ und von 85 bis 89 „Very good: a wine with special qualities“.

([www.winespectator.com/display/show/id/scoring-scale](http://www.winespectator.com/display/show/id/scoring-scale))

Wir gratulieren ganz allerherzlichst! (bbj)

## AUSTRIA

### Grüner Veltliner

**92 Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Qualitätswein Trocken Kamptal Renner Reserve 2011**

**\$38** Rich, creamy and spicy, with lush flavors of gooseberry, baked apple and roasted pineapple that verge on the exotic. Lively lentil and curry notes give this a delicious roundness. Finishes with hints of coffee and white chocolate. Drink now through 2020. 34 cases imported.—K.M.

**91 Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Qualitätswein Trocken Kamptal Steinsetz Reserve 2011**

**\$27** Features a flowery aroma, with broad, well-defined flavors of salted almond, blood orange and grapefruit that show notes of lentil and gooseberry. The powerful, mineral-driven finish ends with notes of white pepper and tarragon. Drink now through 2020. 56 cases imported.—K.M.

**90 Bründlmayer Grüner Veltliner Qualitätswein Trocken Kamptal Terrassen 2011**

**\$32** Interesting aromas and flavors of glazed citrus and kiwifruit are matched with bracing acidity and a lush creaminess. This is pure, featuring a finish of ruby grapefruit and apple tart. Drink now through . 28 cases imported.—K.M.

**90 Loimer Grüner Veltliner Qualitätswein Trocken Kamptal 2011**

**\$22** This has plenty of crushed stone notes to the crisp green apple and tropical fruit flavors. A touch austere, with a powerful finish of slate and spice. Drink now through 2020. 700 cases imported.—K.M.

**89 Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Qualitätswein Trocken Kamptal Tradition Reserve 2010**

**\$50** Ripe and rich, with concentrated flavors of gooseberry, tarragon, cream and candied apple. Mineral, slate and sea salt notes give this an interesting viscosity, retaining good focus through to the finish. Drink now through 2018. 42 cases imported.—K.M.

**88 Bründlmayer Grüner Veltliner Qualitätswein Trocken Kamptal Berg Vogelsang 2011**

**\$32** A spicy style, with herbal accents to the lemon-lime, gooseberry and leek flavors. Very crisp, showing hints of celery salt and thyme that linger on the firm, mouthwatering finish. Drink now through 2018. 28 cases imported.—K.M.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):****Umsatz bei Weinauktionen fiel im Vorjahr um ein Fünftel**

Die Wein-Verkäufe bei den größten Auktionshäusern der Welt sind 2012 um 19 % eingebrochen. Die Verkäufe bei Acker Merrall & Condit, Christie's International, Sotheby's, Zachys und Hart, Davis Hart Wine Co. (ohne Internet-Geschäfte) brachten im Vorjahr rund 322 Mio. Dollar (etwa 244 Mio. Euro), inklusive der Gebühren. Bei vergleichbaren Veranstaltungen 2011 waren es noch 397 Mio. Dollar gewesen, geht aus Daten hervor, die Bloomberg News zusammengetragen hat. Besonders das Interesse aus China – das Land hatte zuletzt das Wachstum im internationalen Handel von feinen Weinen angetrieben – war in den ersten drei Quartalen des laufenden Jahres eher schwach. „China war ein im Großteil des Jahres ein schlafender Riese“, erklärt Miles Davis, Partner bei Wine Asset Managers in London. „Es sieht so aus, als würde dieser jetzt ganz langsam wieder erwachen. Wir hatten in jüngster Zeit ein paar größere Bestellungen aus China. Und die Preise sind so stark gefallen, dass die Geschäfte insgesamt wieder an Fahrt gewinnen.“

Als Grund für den schwachen China-Markt vor allem in der ersten Hälfte 2012 nennt Davis ein flaches Wirtschaftswachstum, zu hohe Lagerbestände bei Händlern in Hongkong und Untersuchungen zu Korruption seitens der Regierung. Am Ende des Vorjahres stand Hongkong hinter rund 44 % aller Wein-Verkäufe bei den fünf führenden Unternehmen der Branche – damit ist die Stadt einmal mehr das größte Zentrum internationaler Wein-Auktionen. „Die Auktionspreise für die Top-Bordeaux-Weine sind in den vergangenen 18 Monaten zwischen 20 und 50 % gefallen“, erklärte David Elswood, Direktor Weine bei Christie's International. „Die Bedingungen im Handel werden weiterhin schwierig sein. Wir erwarten eher keinen Aufschwung im Bordeaux-Markt in der ersten Hälfte 2013.“

Wein aus dem Burgund war der größte Aufsteiger des Jahres 2012. Oft verdrängte der Burgunder den Bordeaux in Top-10-Preislisten, die nach Auktionen veröffentlicht wurden. Ungewöhnliche hohe Summen wurden für die Weine von Winzer Henri Jayer bezahlt, der 2006 verstorben war.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2): Ein Tropfen Wein auf heißen Stein**

Um die höheren Sozialausgaben der Stadt zu finanzieren, hat die französische Stadt Dijon den halben Weinkeller ausgeräumt. „Unser Gesamtbudget sieht eigentlich gut aus, aber die Sozialdienste werden immer stärker in Anspruch genommen“, erklärte der Bürgermeister der Stadt mit rund 150.000 Einwohnern. Um die steigenden Sozialausgaben zu stemmen, habe man sich dazu entschlossen, die Hälfte des Bestandes im Weinkeller der Stadt zu verkaufen. Rund 3500 Flaschen Burgunderwein gingen bei einer öffentlichen Versteigerung an zahlungskräftige Einwohner, Restaurantbesitzer aus Paris und an amerikanische oder chinesische Weinliebhaber. Dabei kamen rund 150.000 Euro zusammen, ein Euro für jeden Einwohner.

Die edlen Tropfen im städtischen Weinkeller hat die Hauptstadt Burgunds seit rund fünfzig Jahren zusammengetragen. Die älteste verkaufte Flasche stammt aus dem Jahr 1959. Normalerweise wird der Wein, der zum Teil von städtischen Weingütern stammt, bei festlichen Anlässen an illustre Gäste ausgeschenkt. Doch diesmal sollen gemäß dem sozialistischen Bürgermeister die Ärmsten der Stadt profitieren. Angesichts des projektierten Gesamtbudgets von 284 Millionen Euro für 2013 erscheinen 150.000 Euro für das Sozialbudget allerdings wie ein Tropfen auf den heißen Stein ...

**\*) Aus der Wein-Politik-Redaktion (1):****Agrarausschuss des EU-Parlaments will Pflanzrechte verlängern**

Der Agrarausschuss des Europäischen Parlaments hat sich für die Verlängerung der Pflanzrechte im Weinbau bis 2030 ausgesprochen. Politiker und Verbandsvertreter begrüßten diese Entscheidung. Nach derzeitigem Recht dürfen in der Europäischen Union (EU) Weinreben nur auf Flächen angebaut werden, für die entsprechende Pflanzrechte bestehen. Diese Beschränkung des Anbaus soll eine Überproduktion von Wein vermeiden und gilt noch bis Ende 2015. Über die Beibehaltung des

Verbots auch darüber hinaus wird seit Monaten kontrovers diskutiert. Mehrere Mitgliedsstaaten und Verbände befürchten negative Auswirkungen auf den Weinsektor in wirtschaftlicher, sozialer, ökologischer und finanzieller Hinsicht, wenn der Anbaustopp aufgegeben wird. In Deutschland sei dann speziell die arbeits- und kostenintensive Bewirtschaftung von Steillagen gefährdet, die aber vielfach besonders hochwertige Qualitäten hervorbrächten.

Im Dezember hatte die zuständige Hochrangige Expertengruppe der EU-Kommission empfohlen, die Pflanzrechtregelung nicht ersatzlos zu streichen, sondern durch ein Autorisierungssystem zu ersetzen. Damit sollten die Mitgliedstaaten nach einer Übergangsfrist die Möglichkeit erhalten, Neupflanzungen bis zu einem gewissen Prozentsatz der existierenden Pflanzungen zuzulassen. „Die Empfehlungen der Hochrangigen Gruppe haben aber keine legislative Wirkung, sondern dienen nur als Anhaltspunkt“, erklärt die Europaabgeordnete Dr. Anja Weisgerber. „Das Europäische Parlament und die Mitgliedstaaten sind die gesetzgebenden Organe. Wir alleine können über die Zukunft der Pflanzrechte entscheiden und haben jetzt einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung gemacht.“ Die Abstimmung des Agrarausschusses sei ein wichtiger Etappensieg mit starker Signalwirkung an die Mitgliedstaaten.

Norbert Weber, Präsident des Deutschen Weinbauverbands, bezeichnet das Votum des Agrarausschusses als „höchst erfreulich“. Der DWV unterstütze weiterhin nachdrücklich den von elf Mitgliedstaaten eingebrachten Vorschlag, die bisherige Regelung mit wesentlichen Verbesserungen für Transparenz, Mobilität und Anpassungsmöglichkeiten an Marktentwicklungen zu verlängern. „Dies ist aus unserer Sicht die weitaus bessere Alternative zu dem von der Kommission vorgeschlagenen Systemwechsel.“ Auf der Grundlage des Ausschussvotums werden nun das Europäische Parlament und die Mitgliedstaaten weiter über die Frage der Pflanzrechte beraten. Im März soll das parlamentarische Plenum über die Entscheidung des Ausschusses abstimmen.

#### **\*) Aus der Wein-Politik-Redaktion (2): Bürgerinitiativen organisieren sich gegen Spar-Logistikzentrum in Ebergassing – und Sorge um Weinbauern**

Im niederösterreichischen Ebergassing will Spar gegen den Willen von Bürgern und Anrainern ein Logistikzentrum mit einem Bauvolumen von tausend Einfamilienhäusern und einer damit verbundenen massiven Verkehrsbelastung errichten. Die Bürgerinitiative „Kontra-Logistikzentrum-Ebergassing“ kritisiert u. a., dass damit in einem Naturschutz-, Wohn- und Erholungsgebiet eine zusätzliche Verkehrsbelastung von 270.000 Personen- und Lastkraftwagen im Jahr entsteht.

Kritisch zu Wort meldeten sich auch die beiden niederösterreichischen Winzer Anna Paradeiser und Josef Bräutigam. Es geht um mehrere seit Jahren laufende Aufkäufe von Weinanbauflächen samt einer großen Kellerei in Niederösterreich bzw. um den Aufkauf anderer landwirtschaftlicher Flächen, die für den Weinanbau umgewidmet werden. Spar würde Bauern immer wieder am Markt befindliche Anbauflächen wegschnappen. Demnach bot Spar Bauern auch Abnahmeverträge an, die ein Vorkaufsrecht auf ihre Anbauflächen beinhalten, sollten die Bauern eines Tages verkaufen wollen. Paradeiser und Bräutigam, die über die Gründung einer eigenen Bürgerinitiative nachdenken, warnen ganz wie Semmler im Bereich Gemüse vor einer Industrialisierung des österreichischen Weinbaus zu Lasten der bäuerlichen Produzenten und der Konsumenten.

#### **\*) Ein Neuling an der Wiener Börse: Gurktaler AG notiert im standard market auction**

Mit der Gurktaler AG notiert ab 8. Februar 2013 ein neues Unternehmen im Segment standard market auction der Wiener Börse. Mit dem Listing im Amtlichen Handel geht keine Kapitalerhöhung einher. Das auf Kräuterspirituosen spezialisierte Unternehmen wurde aus der ebenfalls börsennotierten Schlumberger AG abgespalten und ist einmal täglich in der untertägigen Auktion handelbar.

Die beiden Vorstände der Wiener Börse freuen sich über den Neuzugang. „Selbst wenn derzeit kein frisches Kapital aufgenommen wird, so können sich Unternehmen durch ein Listing optimal auf

eine allfällige Kapitalerhöhung zu einem späteren Zeitpunkt vorbereiten“, sagen Birgit *Kuras* und Michael *Buhl*.

**\*) Aus der Wein-TV-Redaktion – sechs Programmtipps für den Februar**

- Montag, 11. Februar, 10:20 Uhr | NDR Fernsehen  
Der Winzerkrieg  
Spielfilm, Bundesrepublik Deutschland/Österreich 2011  
Die Witwe Franziska Habicht kümmert sich allein erfolgreich um den Fortbestand ihres Familienweinguts. Ihr Nachbar dagegen, der Großwinzer Josef Fink, produziert Billigweine und muss seine Anbaufläche vergrößern, um auf seine Kosten zu kommen. Als Franziska ihm ihren Weinberg nicht verkaufen will, zeigt er ihr einen uralten Vertrag, aus dem hervorgeht, dass der Weinberg der Habichts bereits im Jahre 1602 in den Besitz der Finks überging. Ihr Sohn David und Josefs Tochter Marie kommen schließlich einem erstaunlichen Familiengeheimnis auf die Spur.
- Montag, 11. Februar, 15:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Der Traminer Egetmann  
Tramin ist ein Dorf im Südtiroler Unterland. Rebhügel prägen die Landschaft und die Weine, die hier reifen, sind in aller Welt bekannt. Der bekannteste ist der Gewürztraminer.
- Sonntag, 17. Februar, 19:05 Uhr | n-tv  
n-tv Wissen: Das Geheimnis des Fasses  
Dass Wein und Cognac in Fässern gelagert werden, weiß fast jeder. Warum aber lagern diese edlen Tropfen nicht in Flaschen und warum sollten für einen guten Cognac die Fässer mindestens 100 Jahre alt sein? n-tv Wissen ist nach Frankreich gereist und hat den traditionellen Küfern bei ihrer Arbeit über die Schulter geschaut.
- Dienstag, 19. Februar, 18:50 Uhr | hr fernsehen  
service: reisen – Winterzauber in Kanadas Westen  
Die Reise geht auch in das Okanagan Valley, das Weinanbaugebiet Kanadas. Selbst im Winter lohnt ein Besuch in dem einen oder anderen Weingut.
- Samstag, 23. Februar, 15:30 Uhr | rbb Fernsehen  
Der Winzerkönig  
Beliebte Fernsehserie mit Harald Krassnitzer, zu sehen im rbb Fernsehen immer am Sonnabendnachmittag. Im Mittelpunkt steht die Familiengeschichte um den Weinbau im österreichischen Burgenland, angesiedelt in der kleinen Stadt Rust. Durch Erbschaft zum Besitzer eines Weinguts geworden, kniet sich der Held der Serie in seine neuen Aufgaben, doch es ist ein weiter Weg bis zum Winzerkönig.
- Sonntag, 24. Februar, 16:30 Uhr | ORF 2  
Erlebnis Österreich: Das Blaufränkischland  
Nirgends gedeiht der gehaltvolle und fruchtige Blaufränkisch so gut wie in der Gegend um Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg im mittleren Burgenland. Erlebnis Österreich zeigt kaleidoskopartig, wie sich die Winzer der Pflege und der Produktion des Rotweines widmen, wie wichtig die Weinkultur für diese Region geworden ist und wie sie den sanften Genusstourismus fördert.

**\*) Termine – Termine – Termine**

- Mehr als 150 Weinanbieter auf der „BioFach“  
Auf der Weltleitmesse für Bio-Produkte „BioFach“ vom 13. bis 16. Februar in Nürnberg sind auch über 150 Weinanbieter vertreten, die aus Europa, Nordafrika, Südamerika, Australien und Fernost kommen. Insgesamt werden rund 2.400 Aussteller und 40.000 Facheinkäufer zu den beiden kombinierten Messen „BioFach“ und „Vivaness“ rund um natürliche Lebensmittel und Kosmetik erwartet. Land des Jahres ist diesmal Rumänien. Der begleitende Kongress ist mit rund 150 Veranstaltungen und 8.000 Teilnehmern laut Messegesellschaft der weltweit größte seiner Art. Auch Vorträge und Diskussionen zum Thema Wein sind vorgesehen, etwa über eine europäische Studie zur Verkaufswirkung von Weindesign (14. Februar, 11 Uhr) und den ersten Weinjahrgang nach Inkrafttreten der EU-Bio-Richtlinie (15. Februar, 11 Uhr).  
Die Zulassung zur Messe unterliegt strengen Kriterien, die auf internationalen Bio-Zertifikaten und Kontrollvorschriften basieren. „So kann Ausstellern und Besuchern garantiert werden, dass alle ausgestellten Produkte entweder gemäß den Vorschriften der EU oder im Einklang mit den Anforderungen des ökologischen Garantiesystems der Internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM) zertifiziert sind.“
- Unabhängige Winzer laden zur Verkostung nach Straßburg  
Über 550 unabhängige Winzer aus ganz Frankreich werden vom 15. bis 18. Februar ihre Weine auf der Weinmesse „Salon des Vins des Vignerons Indépendants“ in Straßburg präsentieren. Dazu erwarten die Organisatoren über 50.000 Besucher. Die Veranstaltung des Winzerverbands Vignerons Indépendants de France steht auch Endverbrauchern offen und bietet die Möglichkeit, die ausgesuchten Weine gleich mitzunehmen, anstatt sich die Flaschen später liefern zu lassen. Hinter jedem Stand der Publikumsmesse steht die jeweilige Winzerfamilie persönlich, denn die Mitglieder der nach eigenen Angaben weltgrößten Winzervereinigung bauen ihren Wein selbst an, keltern ihn selbst, füllen ihn selbst ab und vermarkten ihn selbst. Zu entdecken gibt es Weine aus sämtlichen Regionen Frankreichs, von der Champagne über Elsass und Jura, Korsika, die Loire oder die Rhône bis zu Burgund und Bordeaux. Französische Spirituosen wie Cognac, Armagnac und Calvados sowie gastronomische Spezialitäten von Austern über Gänseleber, Entenpastete oder Salami bis zu Kastaniencreme und Honig ergänzen das Messeangebot.
- Weinviertel DAC on tour  
Der Weinviertel DAC tourt mit dem Jahrgang 2012: Die Roadshow durch Österreich und Deutschland startet am 4. März 2013 in Wien und endet Mitte März in Linz. Folgende Termine sind insgesamt vorgesehen:
  - Mo., 4. März 2013, 15.00 – 21.00 Uhr: Hofburg, Wien
  - Di., 12. März 2013, 15.30 – 20.00 Uhr: Amadeus Terminal 2, Salzburg Airport
  - Mi., 13. März 2013, 17.00 – 21.00 Uhr: Alte Kongresshalle, München
  - Do., 14. März 2013, 16.00 – 20.00 Uhr: Kulturbühne Ambach, Götzis
  - Di., 19. März 2013, 15.30 – 20.00 Uhr: Design Center, LinzWeitere Informationen zu den Weinviertel DAC Präsentationen 2013 unter:  
[www.weinvierteldac.at/index.php?id=785](http://www.weinvierteldac.at/index.php?id=785).
- Montag, 11. März 2013, 13.00 bis 19.00 Uhr: Domäne Wachau – Jahrgangspräsentation 2012  
Für alle, die die Weine 2012 schon früher kennenlernen wollen, gibt es bereits Anfang März einen ersten Einblick in den neuen Jahrgang. Übrigens erstmals im Doppel: das Weingut *Reinisch* aus Tattendorf in der Thermenregion sorgt mit Pinot, St. Laurent & Co. für exklusive rote Ergänzung! Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein. Eintritt frei!

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 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 549 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 2013 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 998 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 2013 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](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens 23 Newsletters (einer im Februar, zwei im März, drei im April, je zwei im Mai, 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](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.: -6  
[office@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



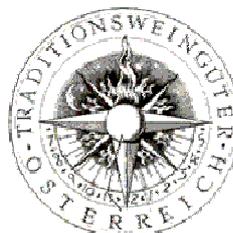
**WEINGUT HIRT L**  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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 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)



**Text**  
**Text**  
 Tel.: +43(0)  
[info@traditionsweingueter.at](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)

---