

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_13

## 27. JUNI 2013

### Die Themen:

- Wein – Solo oder Orchester? – das Top-Thema von Herbert Braunöck ..... 2
- Apropos: Die WAW-Weinauswahl von Walter Glatzer..... 2
- Massive Hagelschäden - nicht nur in Österreich ..... 3
- Der Wein Guide Weiß 2013 ist da..... 3
- Die Poysdorfer Winzer führen durch ihre Weingüter..... 4
- Domäne Wachau: „Wein am Limit“ ..... 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
  - (1): Deutsche Weinexporte im ersten Quartal gestiegen ..... 5
  - (2): Sekt- und Wein-Geschäft bringt Henkell kleines Plus..... 5
  - (3): „Vinexpo 2013“ zog mehr ausländische Gäste an ..... 5
  - (4): Die neuen Leiden der Winzer Australiens ..... 5
  - (5): Stammt Frankreichs Weinbau aus Italien?..... 6
- Best of Bio-Wine Award 2013: Verkostungswochenende im Leutascherhof ..... 6
- Wein im TV in der ersten Juli-Hälfte ..... 7
- Termine – Termine – Termine..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 ..... 14
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 15

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

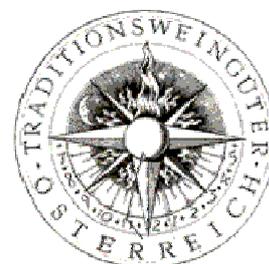
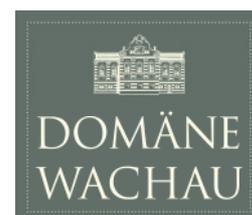
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13



### \*) **Wein – Solo oder Orchester? – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

„Der Wein muss Ihnen schmecken, egal was Ihnen die Experten einreden wollen“ sagen heute auch die Weinfachleute. Aber wovon hängt das ab? Nur vom Wein? Nein, wie wir alle wissen. Riedel hat es oft genug gezeigt und bewiesen. Ein und derselbe Wein, zur selben Zeit in drei verschiedene Gläser eingeschenkt, schmeckt unterschiedlich. Also kommt es einmal auf das Glas an, das zum Wein passende Glas z.B. von Riedel. Sie haben einen tollen Wein im optimalen Glas ... und trotzdem fehlt etwas.

Sie kennen die Situation. Ein Wein im Urlaubsland, am Abend bei Sonnenuntergang, am Strand mit dem Meeresrauschen ist die Krönung der Stimmung. Sie beschließen diesen Wein zu kaufen, nehmen ihn mit nach Hause, trinken ihn ... und sind enttäuscht. Das ist nicht der Wein von damals, der schmeckt jetzt ganz anders.

Worauf kommt es also an? Es ist wie bei einem Orchester, die „Instrumente“ müssen zusammenpassen. Ein Fest besteht aus vielen einzelnen Teilen, die aufeinander abgestimmt den Abend plötzlich vergolden. Das Ambiente, die Gastgeber, die Gäste, die Musik, die Speisen ... und der Wein ergeben ein Gesamterlebnis, das Sie nicht vergessen.

So geschehen bei meinem Wine After Work am 19. Juni. Das Atelier und die Bilder von Brigitte *Bruckner-Mikl* mit der Atmosphäre aus Künstlerwohnung und Arbeitsstelle, angenehm, zum Wohlfühlen. Stefanie *Körber* und Stefan *Pott*, die beiden Vortragenden zum Thema Mann und Frau, authentisch, lebensnah und sehr herzlich. Die Speisen passend zum Abend und der ausgezeichnete Wein vom Weingut *Glatzer*, einfach fein. Dazu Gäste, die das zu schätzen wissen und sich – laut Feedback – sehr wohlfühlt haben. Aber ganz ehrlich: Sie können alles planen und perfekt vorbereiten, es bleibt immer ein Stück Ungewissheit ... und glücklicher Zufall. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Weißt Du, manchmal habe ich so das Gefühl,  
eine Pulle Wein sei mehr wert als die ganze Dichterei.“

(Gottfried Keller, Dichter)



### \*) **Apropos: Die WAW-Weinauswahl von Walter Glatzer**

Anlässlich Herbert Braunöcks Wine After Work am 19. Juni stellte Walter Glatzer eine Auswahl seiner vorzüglichen Weiß- und Rotweine zur Verfügung. Angesichts der hohen Temperaturen, die an diesem Tag auch noch abends zu verspüren waren, konnte der gut gekühlte *Rosé vom St. Laurent 2012* herrlich erfrischen und wusste zugleich zu gefallen: zarte Nase, pikanter Gaumen, Maikirsche, Orangenzesten und im Abgang herrlich knackig, süffig und charmant. Die drei weißen Lagenweine aus 2012 legten Zeugnis davon ab, wie hochwertig Weißweine aus der Region Carnuntum schmecken können. Der *Grüne Veltliner Dornenvogel* präsentierte einen Duft nach Tabak und blättriger Würze, wirkte insgesamt sehr elegant und nobel mit herrlicher Substanz, klarer Pfefferwürze und stoffiger Frucht (Birnen, Melonen). Beim *Sauvignon Blanc Schüttenberg* war es vor allem dessen in der Nase betörend schotige Stilistik mit Zuckererbsen, reifen gelben und roten Paprika und kühlen Minzetönen, die zu überzeugen wusste. Im *Chardonnay Kräften* waren dann reife Zitrusfrucht, Vanille und etwas Mandel in der Nase und cremige Südfrüchte, Arancini und Orangenzesten mit feiner, schmelziger Substanz am Gaumen zu finden. Sieht man sich dann auch noch die Preise der Weine an – deutlich unter 10 Euro beim Veltliner, knapp über 10 Euro bei Sauvignon und Chardonnay –, ist hier durchgängig eine starke Kaufempfehlung abzugeben!

Die nachfolgend servierten, leicht gekühlten Roten stammten alle aus dem Jahr 2011 und zeigten sich in großartiger Form: Der *St. Laurent* zeigte in seiner überaus würzigen Stilistik deutliche Röstnoten unterlegt von dunkler Amarena-Kirsche und viel Kräuterwürze sowie am Gaumen dann La-

kritze, Kümmel und gebratenen Speck. Beim fruchtig-saftigeren **Zweigelt Rubin Carnuntum** stehen die präzise Weichselfrucht, eine tiefe Fruchtsüße und viel Substanz positiv heraus und konnten viel Trinkfreude vermitteln. Der **Merlot Haidacker** beeindruckte insbesondere durch seine milde Tanninstruktur, seine füllige Aromatik mit Milkschokolade, dunklen Beeren und zartbitteren Kräuternoten und seinen balancierten, runden Abgang. Der abschließende Flaggschiff-Wein des Hauses, die **Cuvée Gotinsprun** aus Blaufränkisch, Merlot, Syrah und Zweigelt, kommt zwar erst im Herbst 2013 auf den Markt, wir konnten ihn allerdings bereits vorverkosten: Intensive Dunkelfrucht, getrocknete Heidelbeeren, Maulbeeren und Weichsel, dazu Brombeergelee und schwarze Lakritze, noch etwas strenge Röstaromen, aber durch und durch nobel; süße, reife Beerenfrucht und elegante Kräuterwürze am Gaumen, geröstetes Weißbrot, etwas Toffee und Wacholder; Bündel an Aromatik, mächtig, lang und finessenreich, einfach toll! Wir gratulieren! (bbj)

### \*) **Massive Hagelschäden - nicht nur in Österreich**

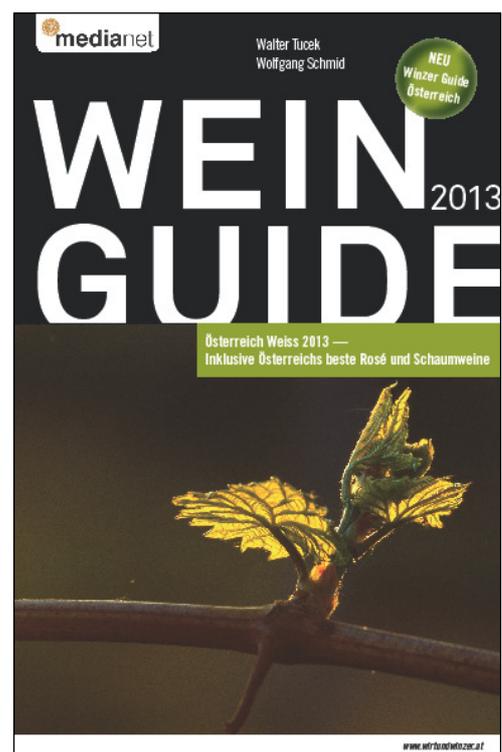
Starke Gewitter mit Hagel haben zuletzt in Weinbaugebieten in Österreich, Westdeutschland und der Westschweiz schwere Schäden in den Rebgrärten angerichtet. Unwetter mit Hagel und Sturm verwüsteten in Österreich landwirtschaftliche Flächen von insgesamt weit über 15.000 ha. Der Schaden wird auf mindestens 8 Mio. Euro geschätzt. In Niederösterreich waren vor allem in den Bezirken Baden, Mödling, Bruck an der Leitha und Wien-Umgebung sowie in der Steiermark in den Bezirken Weiz, Fürstenfeld, Feldbach und Graz-Umgebung Ernteauffälle in den Weingärten zu beklagen. Im Burgenland ist das Gebiet um den Eisenberg besonders stark in Mitleidenschaft gezogen worden; der ORF berichtete von Schäden in teilweise „verheerendem Ausmaß“.

In den Weinbergen an der Mittelmosel verursachten Unwetter schätzungsweise mehrere hunderttausend Euro Schaden. In Lieser zerstörte Hagel weite Teile der 180 ha Rebfläche, die zu der Weinbaugemeinde gehören, in der Lage Schlossberg ist ein hundertprozentiger Ernteverlust zu befürchten. Auch Weinberge in den Gemeinden Mülheim, Velden und Burgen waren betroffen. In der Westschweiz entstanden Schäden an landwirtschaftlichen Kulturen in Höhe von rund 15 Mio. Schweizer Franken, als im Kanton Genf, im Bereich La Côte im Waadtland, am Neuenburgersee und am Bielersee heftige Hagelgewitter niedergingen. In einigen Orten wurde innerhalb weniger Minuten die komplette Weinernte zerstört.

### \*) **Der Wein Guide Weiß 2013 ist da**

Am 24. 6. präsentierten Walter *Tucek* und Wolfgang *Schmid* in der Eventlocation Platzhirsch im Restaurant Martinjak ihren Wein Guide Weiss 2013. Das Besondere an diesem Guide ist, dass er für Experten in der Gastronomie und im Weinhandel aufbereitet wurde. Alle Übersichten sind für Personen, die rasche und kompetente Information suchen. Die aktuelle Ausgabe umfasst 990 bewertete Weißweine auf 442 Seiten. „Wir verdanken den Wein Guide vor allem den Winzern. Ihre Arbeit, ihr Gespür und ihre Kreativität ist der Beginn von allem“, sagt Herausgeber Walter *Tucek*. „Es gibt in Österreich an die 6.000 Winzer mit eigener Etikette. So ist es kein Wunder, aber immer wieder erstaunlich, dass wir in jeder Ausgabe Weine und Winzer kennenlernen, die wir vorher nicht kannten: oft sehr angenehme Bekanntschaften auf höchstem Niveau“, fügt Co-Herausgeber Wolfgang *Schmid* hinzu.

Die meisten Weine des Wein Guide Weiss 2013 stammen aus den Jahrgängen 2011 und 2012. Quantitativ wie qualitativ war 2011 ein sehr gutes Jahr, während die Lese 2012



sehr klein ausfiel. Dafür aber wurde von manchen Stimmen die Qualität sehr früh, sehr hymnisch besungen. Bei genauerer Betrachtung und nach vielen Proben ergibt sich jedoch ein differenziertes Bild. So manche Weine, vor allem früher reifende Sorten, hatten mit der Säure Probleme. Weil es für die Aufnahme in den Wein Guide keine Jahrgangsbeschränkung gibt, erlebt man immer wieder, wie gut manche österreichische Weißweine über die Jahre, sogar Jahrzehnte, reifen können. Das ist schon sehr bemerkenswert. Und das Beste daran ist: Sie sind noch zu haben.

Walter Tucek/Wolfgang Schmid: Wein Guide Weiss 2013, medianet Verlag, 1110 Wien  
ISBN Nr. 978-3-902843-35-7, 442 Seiten, 14,90 Euro

### **\*) Die Poysdorfer Winzer führen durch ihre Weingüter**

Mit einem neuen, attraktiven Besucherangebot macht die Weinstadt Poysdorf seit kurzer Zeit von sich reden: Poysdorfs Weingüter erleben. Zehn Weingüter und Winzerfamilien der Stadt laden ein, ihren Betrieb persönlich kennen zu lernen und Informationen aus erster Hand zu erhalten – Wein-erlebnis inklusive. Dem Wein und der Weinstadt Poysdorf – einer uralten Liebesbeziehung – trägt die Niederösterreichische Landesausstellung 2013 mit Präsentationen zum Thema Wein in all seinen Facetten Rechnung. 8000 Jahre Wein-Kultur-Geschichte der Stadt machen Lust, auch Wein und Weinwirtschaft unserer Tage näher kennen zu lernen.

Bei geführten Touren in den Weingütern ausgewählter Winzer ist es nun möglich, Wissenswertes über die Weinproduktion allgemein, aber auch über Besonderheiten des jeweiligen Betriebes zu erfahren. „Es ist uns wichtig, dass die Gäste von uns Winzerinnen und Winzern persönlich geführt werden und den Wein und sein Rundum hautnah erleben können“, so Monika Neustifter, Koordinatorin der Winzergemeinschaft für das neue Angebot. „In persönlichen Gesprächen direkt dort, wo der Wein wächst, kann so auf interessante und unterhaltsame Weise eine gute Beziehung zu den ausgezeichneten Weinen dieser Stadt aufgebaut werden“, ist sie überzeugt. Jede Tour schließt mit einer Weinverkostung inkl. Brot, Traubensaft und Wasser sowie mit der Möglichkeit, Weine zu Ab-Hof Preisen mitzunehmen.

Die geführten Touren zu Poysdorfs Weingütern finden täglich außer Sonntag um 16.30 Uhr in einem Weingut statt. Dauer ca. 1,5 Stunden, Kostenbeitrag 9,50 Euro/Person, Kinder bis 16 Jahre frei. Keine Anmeldung notwendig. ([www.poysdorf.at](http://www.poysdorf.at))

### **\*) Domäne Wachau: „Wein am Limit“**

Was passiert, wenn ein norddeutscher Master Sommelier (Hendrik Thoma) auf einen österreichischen Master of Wine (Domänen-Weingutsleiter Roman Horvath) trifft? Es wird die Seele des Veltliners ausgeleuchtet.

Hendrik Thoma ist eine Lichtgestalt in der deutschen Weinszene. Nicht nur aufgrund seiner öffentlichen Präsenz; vielmehr ist es seine Herangehensweise an das Thema Wein, die ihn zu einem so elementaren und wichtigen Bestandteil im deutschsprachigen Weinleben macht. Er bricht Lanzen für periphere Rebsorten und führt in unbekannte Weinwelten.

Gelegentlich lädt er auch Gäste in seine Video-Wein-Show „Wein am Limit“, um mit ihnen dem Soul-Faktor, der persönlichen und subjektiven Essenz eines Weins auf die Spur zu kommen. Vor kurzem unterstützte ihn dabei Roman Horvath, Weingutsleiter der Domäne Wachau und was die beiden zum Federspiel-Veltliner vom Kaiserberg und zum Smaragd-Veltliner von der Achleiten zu sagen hatten, kann man bestens unter [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) ansehen.

Ganz nebenbei kann man sich die Folge 111 ([weinamlimit.de/2013/05/28/111-folge-wach-auf-1-teil/](http://weinamlimit.de/2013/05/28/111-folge-wach-auf-1-teil/)) aber auch anhören, um einiges über die Wachau, vieles zur Domäne und fast alles zu unserer Paradesorte zu erfahren. Wer sich dann noch gerne überraschen lässt, kann dies bei der Blindverkostung in Folge 112 ([weinamlimit.de/2013/05/30/112-folge-blind-baby-2-teil/](http://weinamlimit.de/2013/05/30/112-folge-blind-baby-2-teil/)) tun. Und das ganz unprätentiös: denn Wein am Limit hat auch eine Mission und ein erklärtes Ziel, nämlich: „Entmystifiziere den Wein, aber lass ihm seinen Zauber!“.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):****Deutsche Weinexporte im ersten Quartal gestiegen**

Die Exporte deutscher Weine haben sich im ersten Quartal 2013 positiv entwickelt. Laut Deutschem Weininstitut (DWI) wurden in den ersten drei Monaten des Jahres zwölf Prozent mehr Weine ausgeführt als im Vorjahreszeitraum. Die Exporterlöse legten ebenfalls zweistellig um 13 Prozent zu. „Nach den Marktanteilsverlusten, die wir in den vergangenen beiden Jahren aufgrund der kleinen 2010er Weinernte in vielen Auslandsmärkten hinnehmen mussten, deuten die ersten Exportzahlen dieses Jahres auf eine Trendwende hin“, ist DWI-Geschäftsführerin Monika Reule „zuversichtlich, dass sich die Exporte in diesem Jahr weiterhin positiv entwickeln werden“.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):****Sekt- und Wein-Geschäft bringt Henkell kleines Plus**

Das Sekt-Stammgeschäft hat der Henkell-Gruppe im vergangenen Jahr ein kleines Umsatzplus gerettet. Die Erlöse stiegen um 0,4 % auf 677,6 Mio. Euro. Während das Auslandsgeschäft um 3,8 % auf 351 Mio. Euro zulegte, ging der Inlandsumsatz um 3 % auf 326,6 Mio. Euro zurück. Das Unternehmen gehört zur Oetker-Gruppe und ist in 20 Ländern vertreten. Henkell beschäftigte 2012 weltweit 2.040 Menschen, davon 547 im Inland.

Insgesamt verkaufte Henkell im vergangenen Jahr mit 238,5 Mio. Flaschen 0,4 % mehr als im Vorjahr. Dabei stieg der Sektabatz mit plus 3,9 % auf 157,8 Mio. Flaschen besonders deutlich. Mit 34,5 Mio. Flaschen konnte das Unternehmen auch 2 % mehr Wein verkaufen. Einen Einbruch erlitt Henkell hingegen im Spirituosengeschäft. Der Absatz sank um 10,9 % auf 46,2 Mio. Flaschen. Dafür sei die Aufgabe von Lohnabfüllung im Inland sowie ein zeitweiliges Verkaufsverbot von Spirituosen in Tschechien verantwortlich. Neben Sektmarken wie Henkell, Söhnlein, Kupferberg oder Fürst von Metternich gehören zum Unternehmen seit 2010 auch Spirituosennamen wie Kümmerling oder Jacobi 1880.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):****„Vinexpo 2013“ zog mehr ausländische Gäste an**

48.800 Besucher aus 148 verschiedenen Nationen kamen zur „Vinexpo 2013“ vom 16. bis 20. Juni nach Bordeaux. Auf der weltweit größten Fachmesse für Weine und Spirituosen präsentierten 2.400 Aussteller aus 44 Ländern ihre Produkte. Neben den etablierten Weinländern wie Italien, den USA oder Chile waren in diesem Jahr auch neue Akteure vertreten, darunter China, Brasilien, der Libanon und die Türkei. Mit einem Anteil von 38 Prozent stieg die Zahl der ausländischen Messegäste, die vor allem aus europäischen Ländern sowie aus Asien und aus Nord- und Südamerika angereist waren. Besonders Asien verfügt über „ein enormes Potenzial künftiger Weinkonsumenten“. So waren diesmal mehr Besucher aus China, Taiwan, Korea, Thailand und anderen asiatischen Ländern auf der Messe unterwegs als in den Jahren zuvor. Ebenfalls gestiegen – mit einem Zuwachs von jeweils etwa 8 % – ist die Zahl der Fachbesucher aus Großbritannien, Russland und Norwegen. Die Verkostungen im Rahmen der „Tastings by Vinexpo“ haben 14.700 Teilnehmer besucht.

Die „Vinexpo“ in Bordeaux findet alle zwei Jahre statt. Vom 27. bis 29. Mai 2014 öffnet die „Vinexpo Asia-Pacific“ in Hong Kong ihre Pforten.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (4):****Die neuen Leiden der Winzer Australiens**

Während Australiens Weinexporteure sich über einen schwächeren australischen Dollar freuen und hoffen, dieser könne ihre in den letzten Jahren darniederliegenden Exporte wieder konkurrenzfähig machen und beflügeln, hat das US-Marktforschungsinstitut IbisWorld jetzt die Ursachen der Malaise seziert und gezeigt, dass die Währungskurse durchaus nur ein (kleiner?) Teil des Problems waren. An erster Stelle seiner 5-Punkte-Analyse nennt das US-amerikanische Institut die wirtschaft-

liche Krise auf den Exportmärkten gefolgt vom bereits erwähnten, lange Zeit sehr hohen Kurs des australischen Dollars. An dritter Stelle rangiert die wachsende Konkurrenz neuer Low-cost-Weinbauländer, gefolgt vom stark gewachsenden (Preis)Druck durch die großen Supermarktketten der Welt und schließlich die Überproduktion an Trauben und Weinen.

Obwohl sehr viel komplexer als der übliche, simple und stereotype Rekurs auf die Wechselkurse, den man nicht nur in Australien lange Zeit immer wieder hörte, erscheint diese Analyse auch nicht in allen Punkten schlüssig. So wird z. B. die Tatsache ausgeblendet, dass der fünfte Punkt, die Überproduktion, überhaupt erst eine Folge, nicht die Ursache der Absatzprobleme war. Auch die falsche Positionierung der Weine auf vielen Märkten – billige Fassware statt prestigeträchtiger Flaschenexporte – wird zu wenig beleuchtet, und die aktuelle Wirtschaftskrise in den / einigen Absatzmärkten kann auch nur teilweise für Erklärungen herhalten, denn die Probleme der Australier begannen lange vor 2008/09.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (5):**

**Stammt Frankreichs Weinbau aus Italien?**

Frankreichs Weinfreunde wären vielleicht schockiert, wüssten Sie, was Patrick *McGovern*, Anthropologe und Direktor des Biomolecular Archaeology Laboratory for Cuisine, Fermented Beverages, and Health der Penn-Universität in Philadelphia jüngst herausgefunden hat. *McGovern*, der bereits den Mythos zerstörte, Georgien sei die Wiege des Weltweinbaus, untersuchte jetzt erstmals Amphoren aus dem südfranzösischen Lattes (Dept. Hérault), die aus einer Zeit von vor 2.500 Jahren stammen, als in diesem Gebiet Handel zwischen Etruskern und Galliern getrieben wurde. Zwar weiß man bereits seit langem, dass in der Region um 600 v. Chr. etruskische Amphoren auftauchten, und dass einheimische Amphoren etwa ein Jahrhundert später in die Anrainerstaaten des Mittelmeers verschifft wurden. Was diese Amphoren enthielten, war allerdings noch weithin unbekannt. *McGovern* ist es jetzt erstmals gelungen nachzuweisen, dass die etruskischen Amphoren Wein enthielten – Wein, der mit Rosmarin, Basilikum, Thymian und Pinienharz „verfeinert“ war. Er vermutet deshalb, dass die ersten Winzer in Südfrankreich sich an diesen etruskischen Vorbildern orientierten, als sie ihre ersten Weine machten. Wer glaubte, die Italiener hätten alles – von Cabernet Sauvignon bis zum Barriqueausbau – von den Franzosen kopiert, muss sich jetzt, zumindest, was die Geschichte angeht, eines Besseren belehren lassen. Unscandale! Offen bleibt allerdings, ob die Etrusker damit tatsächlich die ersten waren, die Weinreben und Wein, wie auch die Kunst des Weinmachens in Südfrankreich einführten. Aus demselben Jahrhundert wie die etruskischen Amphoren datieren nämlich auch Spuren griechischen Ursprungs im Gebiet des heutigen Marseille.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (6):**

**Diebe erbeuteten 380 Flaschen Château d'Yquem**

Unbekannte haben vor ca. 2 Wochen in einem der bekanntesten Weingüter Frankreichs Wein im Wert von rund 100.000 Euro erbeutet. Es wurden insgesamt 380 kleine Flaschen Château d'Yquem gestohlen. Die Täter kannten sich nicht nur beim Wein gut aus, sie waren auch sehr schnell: Das Alarmsystem funktionierte zwar ordnungsgemäß, doch als die Polizei eintraf, waren die Diebe mit ihrer Beute schon verschwunden. Das Weingut bestätigte offiziell den Einbruch, machte aber keine Angaben zum genauen Verlust. Aus Ermittlerkreisen hieß es, dieser summierte sich auf etwa 100.000 Euro. Eine einzige der gestohlenen 375-Milliliter-Flaschen des Jahrgangs 2010 werde im Laden für etwa 330 Euro verkauft. Château d'Yquem ist eines der renommiertesten Weingüter Frankreichs, sein Weißwein ist bei Liebhabern weltweit bekannt.

**\*) Best of Bio-Wine Award 2013: Verkostungswochenende im Leutascherhof**

Neues aus Keller und Weinregal gibt es im BIO- und Wanderhotel Leutascherhof nördlich von Seefeld in Tirol beim Best of Bio-Wine-Award der BIO-Hotels zu entdecken: Vom 28. bis zum 30.

Juni verkostet und bewertet eine Jury aus Gästen, Weinliebhabern und Hoteliers unter fachkundiger Anleitung von Diplom-Sommelier Jürgen *Schmücking* die besten Bio-Weine. Auch ungewöhnliche Bio-Weine können beim Wine-Award antreten, denn gesucht wird das Geniale im Normalen. So entdecken selbst ausgewiesene Weinkenner bei der Verkostung etwas Neues und Laien erfahren viel spannendes Wein-Wissen. Ermittelt wird nämlich nicht die Meinung von Fachleuten mit Punkte-Schema, sondern das Urteil von Interessierten und Unkundigen nach individuellen Gesichtspunkten. Dies alles verleiht dem Best of BIO-Wine Award 2013 einen spannenden Turnier-Charakter. „Mit dem Best of Bio-Wine haben die BIO-Hotels einen Prämierungsmodus geschaffen, der den Weinen den Respekt und die Aufmerksamkeit zukommen lässt, die ihnen gebühren“, erklärt Sommelier Schmücking. ([www.leutascherhof.at](http://www.leutascherhof.at))

**\*) Wein im TV in der ersten Juli-Hälfte**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Montag, 1. Juli, 12:00 Uhr | arte

Weinprobe: Rhône-Tal

Die Sendereihe „Weinprobe“ zeigt die bekanntesten europäischen Weinregionen. Heute ist man zu Besuch bei Winzern im Rhône-Tal. Lange Zeit galt das zweitgrößte Weinanbaugebiet Frankreichs als Heimat anspruchloser Massenware. Angesichts der internationalen Konkurrenz hat aber auch hier ein Umdenken eingesetzt – weniger ist mehr, heißt die Devise. Die Ansprüche der einzelnen Lagen an die Winzer sind hier so vielfältig wie die landschaftlichen Unterschiede – von terrassierten, aber auch äußerst schwierig zu bearbeitenden Hängen zu weitläufigen Gärten in der Ebene. Dieser Reichtum spiegelt sich in Charakter und Persönlichkeit, Stil und Güte der Weine wider.

Traditionalisten und Dynamiker, Einzelkämpfer und Familien-Clans – die Winzer des Rhône-Tals sehen dies nicht als Gegensätze. Im Gegenteil, sie respektieren einander und schätzen auch die Weine ihrer Mitbewerber. Wie sehr, das machen sie der Kölner Sommelière Christina *Fischer* in einer Blindverkostung deutlich.

- Freitag, 14. Juni, 19:30 Uhr | arte

Mit dem Zug durch den Norden Argentinens

Unbedingt empfehlenswert ist der Besuch des Weingutes Colomé im höchsten Weinanbaugebiet der Welt. Hier kann man einen Malbec verkosten, dessen Rebstöcke vor über 160 Jahren von Frankreich nach Argentinien verpflanzt wurden.

- Dienstag, 2. Juli, 12:00 Uhr | arte

Weinprobe: Bordelais

Bordeaux-Weine gelten bis heute als die Aristokraten unter den Weinen. Die Großzügigkeit der dortigen Weingüter, die Noblesse ihrer Besitzer und die einzigartige Qualität der Weine haben dem Bordelais einen Ruf mit fast schon mythischer Kraft beschert. Sagenhaft ist allerdings auch der Preis, der inzwischen für eine Flasche guten Bordeaux bezahlt werden muss. Für die Freunde großer Rotweine bleibt es also meist beim Träumen.

„Weinprobe“ reiste mit der Kölner Sommelière Christina *Fischer* zu einigen Top-Gütern der Region und hat eine Entdeckung gemacht, die bislang eher den Kennern des Bordelais vorbehalten blieb: Die Unterscheidung der dortigen Weinmacher zwischen Erst- und so genannten Zweitweinen.

- Mittwoch, 3. Juli, 12:00 Uhr | arte

Weinprobe: Burgund

Jahr für Jahr im November ist das französische Städtchen Beaune im Ausnahmezustand: Drei Tage lang feiert das Burgund – unter tatkräftiger Beteiligung zahlloser Touristen, Weinliebhaber,

Weinhändler und Winzer aus aller Welt – sich selbst und seinen Wein. Im Mittelpunkt der glorreichen Tage, der „Trois Glorieuses“, steht die Auktion der Weine aus den Kellern des ehemaligen Hospitals und heutigen Museums „Hospice de Beaune“. Die Fässer stammen aus jenen Weinparzellen, die geheilte Patienten über die Jahrhunderte hinweg dem Hospiz gestiftet haben. In der historischen Markthalle von Beaune werden sie unter großer Anteilnahme der Bevölkerung meistbietend versteigert.

- Mittwoch, 3. Juli, 20:15 Uhr | ORF zwei  
Rosamunde Pilcher: Englischer Wein  
Die kühle Winzerin Hannah (Eva *Habermann*) und der forsche Draufgänger Johnathan (Robert *Seeliger*) sollen gemeinsam ein Weingut retten. Das ungleiche Gespann kommt anfangs gar nicht miteinander klar. Der Konflikt nimmt an Schärfe zu, als Ereignisse aus der Vergangenheit die beiden einholen.
- Samstag, 6. Juli, 14:15 Uhr | Phoenix  
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Verde - Portugals grüner Norden  
Eine Reise rund um die Iberische Halbinsel. Die Sendung macht einen Abstecher nach Portugal an die Costa Verde. Romantische Gebirgslandschaften, saftige Wiesen und immer wieder Weinberge – der Norden gilt als der „Garten“ Portugals. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals, im Nationalpark Peneda-Gerês hat der iberische Wolf eines seiner letzten Refugien.
- Samstag, 6. Juli, 17:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Weinwunder Deutschland: Reisen zu den Riesling-Bergen – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen  
Zu Gast bei Günther *Jauch* auf dessen Weingut  
In der Welt der Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart *Pigott*. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der führenden Weinjournalisten Deutschlands. In der dritten Folge „Weinwunder Deutschland“ – Stuart *Pigotts* persönliche Lieblingsfolge – ist er u. a. zu Gast bei Günther *Jauch* und seiner Frau Thea, die seit 2010 Besitzer des Weinguts von Othegraven an der Saar sind.  
Riesling gilt Experten als eine der edelsten Weißweintraube der Welt. Und sie gilt als die deutsche Traube schlechthin. Mit 22 % der deutschen Gesamtrebfläche ist die Traube, die als Inbegriff mineralischen Weins gilt, auch da die Nummer eins. Riesling gilt darüber hinaus auch als die perfekte Traube, um die Besonderheiten der Weinbergböden von Schiefer über Vulkan-gestein bis hin zum roten Lehm am Ende in seiner Unterschiedlichkeit auch im Glas abzubilden.
- Sonntag, 7. Juli, 12:25 Uhr | MDR Fernsehen  
Die Winzer (1/2): Frischer Wind an Saale und Unstrut  
Romantische Terrassenweinberge, ausgelassene Weinfeste, verwinkelte Weinhöfe, urige Weinstuben. An Saale und Unstrut dreht sich fast alles um den Wein. Er ist der wichtigste Tourismus- und Wirtschaftsfaktor der Region, und die Entwicklung des Weinbaus in Sachsen-Anhalt ist eine der größten Erfolgsgeschichten Ostdeutschlands. Die Winzer an Saale und Unstrut können auf eine lange Tradition zurückblicken. Seit mehr als 1.000 Jahren wird hier bereits Wein angebaut, aber zu Ruhm ist der Wein aus Sachsen-Anhalt erst wieder in den vergangenen 20 Jahren gekommen. Dass im nördlichsten Weingebiet Deutschlands unter klimatisch eher ungünstigen Bedingungen ein Wein angebaut wird, der sich mit den Gewächsen der großen Anbaugebiete messen kann, liegt auch an den Menschen, die sich an Saale und Unstrut um den Weinbau kümmern. In anderen Gebieten wird der Wein einfach angebaut. In Sachsen-Anhalt wird er der Natur abgerungen. Und das mit großer Leidenschaft und vielen frischen Ideen.

- Freitag, 12. Juli, 12:00 Uhr | arte  
„Weinprobe“ reist dieses Mal in die spanische Stadt Jerez, die „Geburtsstadt“ des Sherry. Der seit Jahrhunderten – vor allem in angelsächsischen Ländern – beliebte Wein hat an Popularität erheblich eingebüßt. Davon lassen sich jedoch die alteingesessenen Sherry-Produzenten in der traditionellen Herstellungsweise ihrer Produkte nicht beirren: ein faszinierendes System, bei dem junge und alte Weine nach genau festgelegten Regeln ständig miteinander vermischt werden. Das sichert dem Sherry gleichbleibende Qualität. „Weinprobe“ ließ sich in die Geheimnisse des Sherry-Machens einweihen.  
Der spanische Sherry ist ein seit Jahrhunderten bekannter Wein – das verdankt er neben dem Meeresklima im Süden Andalusiens einer ganz speziellen Entstehungsweise: dem so genannten „Solerasystem“, bei dem junge und alte Weine nach genau festgelegten Regeln miteinander vermischt werden. Dieses System sichert dem Sherry eine gleichbleibende Qualität und begründete seinen Weltruf, vor allem im angelsächsischen Raum. Doch in Zeiten zunehmender Konkurrenz auf den internationalen Weinmärkten ist es auch für diesen Klassiker schwierig geworden, sich zu behaupten. Darunter leiden gerade die kleineren Produzenten, etwa die jungen Besitzer der Bodega „Emilio Hidalgo“. Mit wenigen Qualitätsprodukten versuchen sie, den wechselnden Weintrends und -moden ihr Traditionsgetränk entgegenzusetzen. Die großen alten Bodegas können sich flexibler zeigen. Sie gehen neue Vermarktungswege, um den Sherry einer jüngeren Generation schmackhaft zu machen. Während der Sherry bei uns gemeinhin als Aperitif verstanden wird, gilt er in Spanien auch als "Essensbegleiter".  
Es überrascht, wie viele verschiedene Sherry-Sorten sich mit den unterschiedlichsten Speisen kombinieren lassen. Auch ein „Almacenista“ kommt zu Wort – ein Kleinst- und Nebenerwerbsproduzent, wie es rund um Jerez nur noch wenige gibt. Ihre Sherrys sind die eigentlichen Geheimtipps, obwohl oder gerade weil die „Almacenistas“ für keinen internationalen Markt produzieren können. Doch auch für diese Traditionalisten wird es immer schwieriger, Liebhaberei und ökonomische Interessen miteinander in Einklang zu bringen.
- Samstag, 13. Juli, 10:10 Uhr | 3sat  
Wachau - Land am Strome  
Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 Kilometern Länge nur ein kurzer Abschnitt der 2.800 Kilometer langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Es sind faszinierende Naturdenkmäler: Das gewundene Donautal, die Auwälder und schroffen Felsformationen ebenso wie die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen und typischen Ortschaften, Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen. Die Dokumentation „Wachau - Land am Strome“ zeigt die Reize dieser Kultur- und Naturlandschaft im Wechselspiel der Jahreszeiten.
- Samstag, 13. Juli, 17:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Weinwunder Deutschland: Die Stiefkinder des Weinbergs – Stuart Pigotts Entdeckungsreisen  
Trollinger, Portugieser, Scheurebe, Dornfelder, Elbling, diese Rebsorten haben kein wirklich gutes Image und werden oft als reine "Massenträger" desavouiert und schlecht geredet. Stuart Pigott besucht Winzer, die aus solchen unterschätzten und schlecht beleumundeten Rebsorten Qualitätsweine im besten Preis-Leistungs-Verhältnis machen. Es sind vor allem junge Winzer, die alles daransetzen aus den Stiefkindern des Weinbergs Vorzeigeweine zu keltern.  
In der Welt der Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart Pigott. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der führenden Weinjournalisten Deutschlands. Er pfeift oft auf Konventionen und macht einen großen Bogen um

sogenannte „Labeltrinker“. Denn guter Wein muss keineswegs teuer sein – das ist seine Meinung und seine Erfahrung.

- Dienstag, 16. Juli, 22:00 Uhr | NDR Fernsehen  
Tatort - Bittere Trauben  
In vino veritas, im Wein liegt die Wahrheit: Der vierte Fall führt die Kriminalhauptkommissare Franz *Kappl* und Stefan *Deininger* in die Weinberge an der deutsch-luxemburgischen Grenze.
- Mittwoch, 17. Juli, 12:00 Uhr | arte  
Weinprobe  
Der Weinanbau an der Mosel hat seit über 2.000 Jahren Tradition. Bis heute gelten die Steilhänge als eine der bevorzugten Lagen Deutschlands. "Weinprobe" besuchte mit der Sommelière Christina *Fischer* einige der Winzer und fand eine Region vor, in der Tradition und Moderne eng beieinander liegen.  
Juffer, Goldtröpfchen, Apotheke oder Nacktarsch: Allein die Lagen klingen vielversprechend. Die Mosel steckt voller Geschichte und Geschichten rund um den Wein: ein Anbaugebiet mit einer 2.000 Jahre alten Tradition. Winzer wie Wilhelm Haag genießen Weltruf. Der große alte Mann aus Brauneberg steht für klassische Moseltugenden und Rieslinge mit viel Leichtigkeit. Doch „Weinprobe“ nimmt nicht nur Legenden unter die Lupe. Auch „Newcomer“ wie die junge Eva *Clüsserath* aus Trittenheim oder Querdenker wie Reinhard *Löwenstein* prägen die Mosel. Der Gewinner Winzer will weg von den „süßen Möselen“ und falsch verstandener Nostalgie. War der Moselwein früher noch Inbegriff deutscher Rieslingtugenden, so steckt die Region heute mitten in einer Phase des Umbruchs. Immer weniger junge Moselaner nehmen die Plackerei in den Steillagen auf sich, immer mehr Flächen fallen brach. Dennoch beweisen Winzer wie Wilhelm *Haag*, Reinhard *Löwenstein* oder Eva *Clüsserath* Jahr für Jahr was in der Mosel steckt: Weine mit unverwechselbarem Charakter.

#### \*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 28. Juni 2013, ab 19.00 Uhr: DIXIE-Abend am Weingut Taubenschuss in Poysdorf  
Bereits zum 11. Mal findet der traditionsreiche DIXIE-Abend mit Wolfgang *Friedrich* und der New Orleans Dixieland Band statt! Sichern Sie sich Ihre Plätze unter [weingut@taubenschuss.at](mailto:weingut@taubenschuss.at) oder +43 (0)676 / 70 35 328 und erleben Sie einen wundervollen Abend mit „DIXIE & WINE“!  
Wir freuen uns bereits jetzt auf Ihre Reservierung und verbleiben bis dahin mit freundlichen Grüßen aus der Weinstadt Poysdorf!  
(Anm. bbj: Wolfgang *Friedrich* war mal mein Musiklehrer – leider hat's bei mir nicht gefruchtet, aber der Unterhaltungswert und die Qualität der Musik sind eine Reise nach Poysdorf wert – und die Taubenschuss-Weine zählen seit Jahrzehnten zu den Highlights des Weinviertels! Gute Unterhaltung, einen schönen Abend und Prost!!!)
- Samstag, 29. Juni 2013, 13.30 – ca. 16.30 Uhr: Donau.Rieden.Fahrt  
Mit Sommerbeginn sticht auch die Mariandl wieder in die Donau und eröffnet imposante Blicke auf die Wachauer Rieden und ihre steil abfallenden Terrassen. Begleitet wird die Fahrt von den Weinen der Domäne, Wachauer Musik und Wachauer Spezialitäten. Anmeldung erforderlich: [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at), Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau. € 48,- pro Person

**EINLADUNG**  
für GENIESSER  
**WEINGUT  
TAUBENSCHUSS**

2170 Poysdorf, Körnergasse 2  
Tel.: 02552 / 2689, (Fax: DW 4), 0676 / 70 35 328  
e-mail: [weingut@taubenschuss.at](mailto:weingut@taubenschuss.at) [www.taubenschuss.at](http://www.taubenschuss.at)



Dixie & Wine at it's best

**Wolfgang Friedrich**  
und die  
**New Orleans  
Dixielandband**  
Traditional Dixieland & Swing

**Fr. 28. Juni 2013**  
ab 19 Uhr

*Für's leibliche Wohl sorgt GH Schreiber*  
Eintritt: € 12,-  
Bei Schlechtwetter im Schreiberstadel.

Poysdorf  
Jazz & Wine Summer  
Info: [www.jazzandwine.at](http://www.jazzandwine.at)  
02552 / 0663539

KULTUR  
SCHLOSS AM  
KIRCHSTETTEN

FILMHOF  
FESTIVAL  
KIRCHSTETTEN

- Freitag, 5. Juli 2013, ab 20.00 Uhr: Weinviertel DAC feiert: "Tracht or Trash wine party"  
Weinviertel DAC lässt es am 5. Juli 2013 in der Werft Korneuburg nicht nur krachen, sondern auch trachten UND trashen.  
Das Motto des Abends: „Tracht or Trash“ – egal ob mit dem liebsten Fest-Dirndl, einer krachigen Lederhose oder im ausgefallenen Trash-Outfit. Jeder ist herzlich eingeladen an diesem Abend in der Korneuburger Werft mitzufeiern! Ein Highlight: Jene Gruppe, die das „best dressed“-Voting gewinnt, bekommt ein pfeffriges Weinviertler Weinpaket. Für beste Disco-Stimmung sorgen an diesem Abend die Headliner DARIUS & FINLAY, die es mit Ihrer Hit-single „Do It All Night“ 2012 bis an die Spitze der österreichischen Charts geschafft haben. Ein Heimspiel für die beiden Party-Macher, denn einer von ihnen ist ein waschechter Weinviertler. Das komplette DJ Line-up: DARIUS & FINLAY, DJ KLAUS BIEDERMANN, DJ STEPHAN DEUTSCH  
WANN: Freitag, 5. Juli 2013, Einlass 20 Uhr, Beginn 21 Uhr  
WO: Werft Korneuburg, Halle 55, Am Hafen 6, 2100 Korneuburg  
VOTING: „best dressed group“ – DRESSCODE: „trachtig“ or „trashig“ – Eintritt ab 18 Jahren!  
Mehr Info: [www.weinvierteldac.at/index.php?id=802](http://www.weinvierteldac.at/index.php?id=802)
- Samstag, 20. Juli 2013, ab 11.00 Uhr: Weinviertel DAC-Sommergenussfestival in Poysdorf  
Der Sommer ist vielfältig, und so auch das Weinviertel: Das Sommer Genuss Festival am 20. Juli 2013 ist ein Fest für alle, die gerne Kultur, Weine und Schmankerln aus dem Weinviertel, aber auch aus dem Frankenland und Südmähren erleben möchten.  
Ein dichtes Programm für Genießer mit allen Sinnen gibt es am 20. Juli in Poysdorf, das heuer ganz im Zeichen der Niederösterreichischen Landesausstellung 2013 „Brot & Wein“ steht. Einige der besten Köche und Winzer aus diesen Regionen warten gemeinsam mit Genuss-Partnern aus Franken (D) und Südmähren (CZ) kostbaren Gaumenfreuden in der malerischen Poysdorfer Gstetten auf. Aber auch kulturelle Leckerbissen und unterhaltsame Gustostückerl machen aus einem Genuss-Fest ein Festival für Genießer. Famose Musikgruppen, eine Kelleroper und eine Lesung von Eva *Rossmann* – der 20. Juli wird ein unterhaltsames Feuerwerk von bewährten und neuen Genüssen jeder Art!  
WANN: Samstag, 20. Juli 2013, ab 11.00 Uhr  
WO: 2170 Poysdorf, „Poysdorfer Gstetten“ beim Ausgang der NÖ-Landesausstellung  
Eintritt frei! - Mehr Info: [www.weinvierteldac.at/index.php?id=803](http://www.weinvierteldac.at/index.php?id=803)
- Freitag bis Montag, 2.-5. August 2013: Rotweinerlebnis am Lutzmannsburger Dorfanger  
Frischer Wind in Lutzmannsburg: Als kleinstrukturierte Blaufränkisch-Insel mit unverkennbarer Typizität präsentiert sich die Rotweingemeinde Lutzmannsburg im Blaufränkischland Mittelburgenland mit einem neuen, attraktiven Wein-Jahresprogramm. Der Blaufränkisch vom Lutzmannsburger Hochplateau zeichnet sich durch die ausgeprägte Fruchtigkeit sowie die präzise, unverkennbar elegante und kräftige, aber niemals überladene Struktur aus.  
Die nächste Gelegenheit, in das Rotweinerlebnis Lutzmannsburg einzutauchen, gibt es bereits von 2.-5. August 2013 beim Internationalen Rotweinerlebnis: Wie bisher steht bei der traditionellen, viertägigen Rotweinkost am Dorfanger die Weine der elf Lutzmannsburger Winzerfamilien im Zentrum. Darüber hinaus erwartet die Rotweinerlebnis-BesucherInnen erstmals ein anspruchsvolles weinkulinarisches Rahmenprogramm mit

  - Genussmarkt,
  - kommentierten Wein-Genuss-Workshops sowie einem
  - internationalen Blaufränkisch-Schwerpunkt: Insgesamt fünf Gastwinzer aus vier Ländern präsentieren sich mit Blaufränkisch und anderen Rotweinen aus ihrer Heimat:
    - Lemberger: Weingut Michael *Schiefer*, Lauffen (Baden-Württemberg)
    - Frankovka: Weingut Strekov 1075, Strekov (Südslowakei)

- Kékfrankos: Weingut Kurt *Taschner*, Sopron (Ungarn)
- Modra Frankinja: Heaps of Good Wine Company, Podplat (Podravje/Slowenien)
- Modra Frankinja: Domaine *Slapšak*, Preserje (Dolenjska/Slowenien)

Weitere Infos unter: [www.rotweinerlebnis.at](http://www.rotweinerlebnis.at)

- Samstag, 10. August 2013, ab 18.00 Uhr: Laue Nacht. Laurent Nacht. Tattendorf  
Die Burgundermacher laden zur Laurent Nacht am 10. August.  
Bereits zum zweiten Mal laden die 8 Burgundermacher zur Laurent Nacht in die Tattendorfer Weingärten ein. Am 10. August widmen die Winzer dem typischen Rotwein aus der Thermenregion, dem St. Laurent, und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius, ein Fest.  
Wer die 8 Winzer aus dem Steinfeld kennt, der weiß, dass die Burgundermacher nicht nur die Leidenschaft für St. Laurent teilen, sondern auch gerne gemeinsam genussvoll feiern. Am 10. August 2013 ist es wieder soweit. Mit der Laurent Nacht wird einer typischen Rotweinsorte aus der Thermenregion gehuldigt: dem St. Laurent.  
Auch als „die österreichische Antwort auf Burgunder“ bezeichnet, gedeiht dieser besonders gut im Steinfeld rund um Tattendorf. Der dunkelfruchtige Rote stammt ursprünglich vom Pinot Noir ab und verdankt seinen Namen dem Heiligen Laurentius. An dessen Namenstag, dem 10. August, beginnt die Reifephase des St. Laurent.  
Inmitten der Tattendorfer Weingärten werden weiße Pagodenzelte aufgebaut und lange weiße Tafeln festlich gedeckt. Ab 18 Uhr gibt es St. Laurent aus allen 8 Weingütern zu probieren, sowie St. Laurent Sekt und die St. Laurent Schoko der Burgundermacher. Im Eintrittspreis von Euro 49,- sind Köstlichkeiten vom Grill und Getränke inkludiert.  
Sternstunden mit den Burgundermachern  
Bei einer „klaren“ Laurent Nacht können die Gäste echte Sternstunden erleben: Das Sternbild Perseus sorgt jedes Jahr ab dem 10. August für besonders viele Sternschnuppen, die im Volksmund auch als „Tränen des Laurentius“ bezeichnet werden. Von den Weingärten aus betrachtet, ist das Himmelsschauspiel sicher unvergesslich.  
Wo? In den Weingärten bei Tattendorf, Anfahrt: von der Pottendorferstraße führen Wegweiser zum Fest. Parkplätze entlang der Zufahrtsstraßen  
Tickets € 49,- (Weine, Getränke & Grillerei), NUR Vorverkauf, KEINE Abendkassa  
Tickets erhältlich bei allen 8 Burgundermachern: [www.dieburgundermacher.at](http://www.dieburgundermacher.at)
- Mittwoch, 14. August, bis Sonntag, 1. September 2013: Carnuntum Experience  
Etwa 70 Veranstaltungen in knapp drei Wochen sorgen für reichlich Anlässe zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen. ([www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com))
  - Freitag, 23. August 2013, ab 15.00 Uhr: Genuss<sup>7</sup>  
Start auf der Terrasse des Weinguts Franz & Christine Netzl in Göttlesbrunn  
Die sieben Göttlesbrunner Betriebe *Netzl, Glatzer, Grassl, Taferner, Markowitsch, Jungwirth* und *Bittermann* laden gemeinsam mit ihren Genuss-Partnern *Kracher, Machherndl, Zum lustigen Bauern, Retzbacher Hof, Floh, Schrot* und *Triad* zu einem kulinarischen Parcours durch Göttlesbrunn. An sieben Genuss-Stationen warten festlich gedeckte Tische, wo jeweils eine regionale Spezialität serviert wird. Dazu werden weiße und rote Spitzenweine gereicht. Das „Finale Grande“ mit Flying Dessert und DJ-Musik findet bei Bittermann statt.  
(Anmeldung erforderlich, begrenzte Teilnehmerzahl, € 159,- p.P.)
  - Freitag, 30. und Samstag, 31. August 2013, ab 19.00 Uhr:  
ExQUIZit! im Weingut Franz & Christine Netzl in Göttlesbrunn  
Für Gourmets wie Quizfans gleichermaßen grandios: Ein spannender Abend mit raffinierten Quizfragen, beeindruckenden Showeinlagen und einem exklusiven Menü von Johannes Jungwirth, das von ausgesuchten Weinen aus dem Hause Franz und Christine Netzl begleitet wird. Die legendären „Eventpartner Austria“ (bekannt durch Dinner&Crime, City Hund und Opera

al Dente) kommen ins Weingut Netzl und präsentieren ihre neue Dinershow: ExQUIZit!.

Das ist wirklich exquisit! (Anmeldung erforderlich, begrenzte Teilnehmerzahl, € 98,-- p.P.)

- Sonntag, 1. September 2013, 14.00 bis 19.00 Uhr:

Rubin Carnuntum Präsentation und Degustation, Schloss Hof

(Degustation inkl. Schloss-Eintritt für Erwachsene: € 25,--, Vorverkauf: € 22,--, Kinder € 8,--)

- **Wein- und Genusstrip nach Porto und ins Douro Tal**

Termin: 22. August – 25. August 2013



Unser Wein- und Genusstrip entführt Sie für 4 Tage in das portugiesische Douro-Tal und in die historische Stadt Porto. Weinliebhaber und Gourmets kommen bei der Reise in den Genuss der besten regionalen Produkte, kombiniert mit den exzellentesten Weinen des Douro.



Porto gilt als eine der schönsten Metropolen Europas – und dies zu Recht. Aufgrund ihrer historischen Gebäude und der bemerkenswerten Denkmäler ist Porto seit 1996 Teil des UNESCO-Welterbe. Wie in allen an einem Fluss gelegenen Städten, so haftet auch Porto ein ganz besonderer Zauber an.

Das Douro-Tal im Norden Portugals ist eines der beeindruckendsten Weinanbaugebiete der Welt. Kaum eine europäische Weinregion ist landschaftlich so schön wie die Heimat des Portweins. Verkosten Sie einige der berühmtesten Weine und besuchen Sie die Orte, die die Geschichte des Portweins schrieben.

Einige Höhepunkte der Reise: Douro-Museum, Portwein-Kellerei Calém, Weingüter Quinta do Vallado

und Quinta do Vale Dona Maria, The Yeatman Hotel in Porto, Gourmetrestaurant DOC ...

Ihr Reiseleiter? Bernulf *Bruckner* jun. – ich freue mich sehr auf die gemeinsame Weinreise!



**Infos:** Reiseservice WFT GmbH | Kärntner Ring 15 / 2. Stk. | 1010 Wien | Telefon: +43-1-7262743 | [info@windrose.at](mailto:info@windrose.at) | **Reiseprospekt zum Download:** <http://lrtc.at/wnl/Porto-Douro-Reise-130822-25.pdf>

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Halbjahresbeitrag gibt's zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Halbjahresbeitrag 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), zwei 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 500 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 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 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. 2013 erscheinen noch mindestens 13 Newsletters (je zwei im 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

---

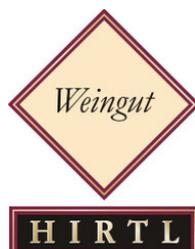


# R A B L

**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)



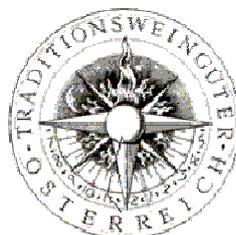
**WEINGUT HIRT L**  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)

---