

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013_14

10. JULI 2013

Die Themen:

- Wein aus Burma – ganz heiß – das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- China kontert im Handelsstreit mit Verfahren gegen Wein aus EU 2
- Höchster Weingenuss auf hoher See: Das „Grande Réserve“ der EUROPA 2 3
- Neues Autorisierungssystem für Rebpflanzungen..... 3
- Wein als Diskussions-Grundstoff 4
- Weingut Hirtl wieder im Salon Österreich Wein 2013 vertreten..... 5
- Anton Hundsdorfers Weg vom Geheimtipp zum Aushängeschild..... 5
- Meinklang erhält als erster Winzer höchste Biodiversitäts-Auszeichnung 6
- Schlumberger-Gruppe setzt auf nachhaltige Unternehmensentwicklung..... 6
- Wein im TV in der zweiten Juli-Hälfte 7
- Termine – Termine – Termine..... 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 12

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

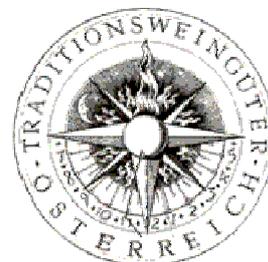
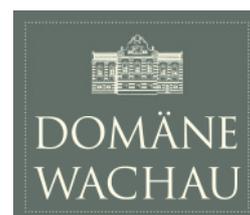
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



***) Wein aus Burma – ganz heiß – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Der Sommer in Österreich erinnert mit seinem Klima manchmal an südliche Breiten mit tropischen Temperaturen über 30°. Bei meiner Reise nach Burma oder Myanmar, wie es jetzt heißt, konnte ich den gelungenen österreichisch-deutschen Versuch einer Weinproduktion am 16. Breitengrad bestaunen (siehe Newsletter 2013_09 vom 30. April 2013). Trotz Pergola-Schule, bei der das Laub wie ein Dach die Reben vor zu viel Sonne schützt, reiften die ersten drei langen Jahre keine Trauben, obwohl alles auf den ersten Blick so aussieht wie bei uns. Es fehlte zur Traubenbildung der Winterfrost. In dieser Zeit produziert der Rebstock ein Hormon, das zur Traubenbildung in der kommenden Saison unerlässlich ist. Die burmesische Lösung: Jeder Rebstock wird in Handarbeit mit dem Hormon bepinselt.

Zu dieser „Handarbeit“ kommt, dass praktisch alles, was mit Weinproduktion zu tun hat, importiert werden muss: Tanks, Schläuche, Abfüllanlage, Fässer, Filter, Flaschen, Etiketten ... Es gibt nichts davon in Myanmar. Außerdem müssen die Tanks ständig gekühlt werden und das bei europäischen Strompreisen. Das alles zusammen treibt die Kosten in eine unglaubliche Höhe. Nach 13 Jahren Weinbau wollen die Herren *Morsbach* und *Leindecker* erstmals kostendeckend Wein produzieren, obwohl der Preis für eine Flasche so hoch ist, dass man um das Monatsgehalt eines burmesischen Lehrers nur 4 bis 5 Bouteillen kaufen kann. Der Aythaya-Wein der Sorten Sauvignon Blanc und Syrah wird allerdings in allen guten Restaurants und Hotels im Lande angeboten und die einheimische, wohlhabende Bevölkerung trinkt immer mehr davon. Die neueste Errungenschaft ist der Anbau von schalenlosem Gleisdorfer Ölkürbis. „Die Burmesen knabbern gern zum Wein“, meint dazu Herr *Leindecker*. Wir wünschen ihm Alles Gute! (hb) (www.actcom.at, www.urhani-ritter.at)



„Wer keinen Wein trinkt,
dem entgeht viel Genuss.
Wer aber den Wein falsch trinkt,
verdirbt sich und anderen den Genuss.“

(Joachim Ringelnatz)

***) China kontert im Handelsstreit mit Verfahren gegen Wein aus EU**

China hat das angedrohte Anti-Dumping-Verfahren gegen europäischen Wein eingeleitet. Das Vorgehen wird in der Europäischen Union als Vergeltung für die europäischen Strafzölle auf chinesische Solarmodule gewertet. Das Handelsministerium in Peking teilte am Montag mit, die Ermittlungen zu Wein-Importen aus der EU dürften voraussichtlich ein Jahr dauern, könnten aber „unter besonderen Umständen“ auch bis Jänner 2015 verlängert werden. Die Ankündigung erfolgte trotz des anfänglichen Optimismus über die laufenden Verhandlungen zwischen China und der EU über die EU-Strafzölle auf Sonnenkollektoren. Der Sprecher von EU-Handelskommissar Karel *De Gucht* zeigte sich enttäuscht. „Die Kommission wird im Detail prüfen, ob der chinesische Fall vereinbar ist mit den Regeln der [Welthandelsorganisation] WTO.“

China wirft der EU vor, ihre Weinindustrie mit staatlicher Unterstützung zu fördern. Dabei wird auch auf Agrarsubventionen der EU für Weinbauern verwiesen. Durch die Hilfe könne europäischer Wein in China unter Preis angeboten werden, lautet die Argumentation. EU-Staaten exportierten laut EU-Kommission 2012 Wein im Wert von 763 Millionen Euro nach China. Der Großteil davon kam aus Frankreich. Am Ende der chinesischen Ermittlungen drohen Strafzölle, wodurch die Europäer ihre Preisvorteile verlieren könnten. Der Einfuhrzoll liegt gegenwärtig bei etwa 47 %. Die Aufschläge könnten auf 70 % steigen, schätzen Experten. Wie chinesische Beobachter meinten, will China mit den Ermittlungen gegen Wein-Importe sowie ähnlichen Untersuchungen bei europäi-

schen Stahlrohren und speziellen Chemieprodukten den Druck auf die Europäer erhöhen, um seine Verhandlungsposition in dem Handelsstreit zu stärken.

In den technisch schwierigen Gesprächen zur Lösung des Solar-Disputs geht es um höhere Preise und freiwillige chinesische Mengengrenzungen für Exporte, wie Diplomaten berichteten. Nur eine Stunde vor der Ankündigung des formellen Verfahrens hatte sich der europäische Botschafter in Peking, Markus *Ederer*, noch optimistisch gezeigt: „Ich sehe zwei Seiten, die eine Menge guten Willen haben, um eine friedliche Lösung zu erreichen.“ Die EU wolle keine Auseinandersetzung nach der Methode „Wie du mir, so ich dir“.

Der Auslandsverkauf von Produkten unter dem Produktionswert oder dem üblichen Preis im Herkunftsland gilt als Dumping. Dagegen kann die EU nach Regeln der WTO vorgehen, um die heimische Industrie vor unfairer Konkurrenz zu schützen. So wirft die EU chinesischen Herstellern von Solarmodulen vor, ihre Produkte unter Marktwert zu verkaufen. Das Dumping werde durch Unterstützung staatlicher und lokaler Stellen für die Solarindustrie ermöglicht. Anfang Juni verhängte die EU-Kommission deswegen temporäre Strafzölle von durchschnittlich 11,8 Prozent auf Solarmodule und deren Komponenten. In Verhandlungen soll eine Lösung gefunden werden. Gelingt das nicht, wird der zusätzliche Zoll am 6. August auf die vollen 47,6 % steigen. Wegen des hohen Marktwerts der Einfuhren von geschätzt 21 Milliarden Euro pro Jahr ist der Streitfall beispiellos.

***) Höchster Weingenuss auf hoher See: Das „Grande Réserve“ an Bord der EUROPA 2**

Kreuzfahrten erfreuen sich zunehmender Beliebtheit im weltweiten Tourismusangebot. Auch für Weinkenner und -genießer gibt es immer mehr Möglichkeiten, nicht auf die geliebte Qualität verzichten zu müssen, wenn man „an Bord“ geht. Seit kurzem gibt es auf der EUROPA 2 – dem Luxussschiff von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten – ein ganz besonderes kulinarisches Highlight. Im „Grande Réserve“, einem der sieben Restaurants an Bord, erwarten die Gäste edle Tropfen und echte Raritäten mit korrespondierenden Speisen. Hier bestimmt die Auswahl der Weine, welche kleinen Gerichte dem Gast dazu serviert werden. Zudem bietet das "Grande Réserve" Weinverkostungen im exklusiven Rahmen von maximal zwölf Personen an. Der Sommelier der EUROPA 2, Florian *Sender*, veranstaltet diese Weinverkostungen. Für jede Verkostung stellt er unterschiedlichste Weine zusammen, denn die Auswahl ist groß: „Insgesamt befinden sich an Bord circa 19.000 Flaschen und etwa 450 verschiedene Positionen aus 14 unterschiedlichen Ländern. Da sind der Kreativität und neuen Ideen für die Verkostungen keine Grenzen gesetzt“, so der Sommelier.

Die Weine und Champagner lagern auf Deck 2, da hier die Schiffsbewegung sehr gering ist. Unter ihnen befinden sich auch Weinraritäten und ganz besonders edle Tropfen. „Der teuerste Wein, der sich an Bord der EUROPA 2 findet, ist der 2008 Romanée St. Vivant Domaine Romanée Conti aus Frankreich, Burgund für 1.413 Euro. Die Preisspanne ist aber groß – so gibt es einen sehr guten Wein auch schon für 25 bis 30 Euro, zum Beispiel Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2011 vom Weingut *Bründlmayer* für 29 Euro. Bei der Champagnerauswahl führen wir neben großen, bekannten Marken auch sogenannte ‚Winzertropfen‘, die nur in kleinen Mengen produziert werden und sich ebenfalls durch eine hohe Qualität auszeichnen“, so Florian *Sender*. (www.hlkf.de)

***) Neues Autorisierungssystem für Rebplantagen**

Das Europäische Parlament, die EU-Kommission und die Präsidentschaft des EU-Ministerrats haben sich in ihren Trilog-Verhandlungen auf einen Kompromiss zur Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der Europäischen Union ab 2014 verständigt. Dabei wurde auch das Autorisierungssystem für Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen verabschiedet, das nach 2015 die bisher gültige Pflanzrechte-Regelung ablösen soll. Von 2016 bis 2030, so der Beschluss, darf die Anbaufläche für alle Weinkategorien in den EU-Ländern jährlich um maximal ein Prozent wachsen. Die Mitgliedsstaaten können aber auf nationaler oder regionaler Ebene auch eine niedrigere Grenze für die Flächenausweitung festlegen. Mit großer Freude nahm die Versammlung der Weinbauregionen Europas (AREV) das Verhandlungsergebnis auf. „Das ist ein Sieg der boden- und terroirverbundenen

Menschen gegen die Ideologen", sagte AREV-Präsident Jean-Paul *Bachy*. Nach ursprünglichen Plänen der EU-Kommission hätte der Weinanbau ab 2016 vollständig liberalisiert werden sollen. Der Deutsche Weinbauverband (DWV) betrachtet das Resultat der Trilog-Gespräche nach eigenen Angaben „mit gemischten Gefühlen“. Als Erfolg sei zu verbuchen, dass das neue Autorisierungssystem für Rebpfanzungen deutlich länger laufen werde als von der EU-Kommission gewünscht. „Die lange Laufzeit gibt den Winzern Planungssicherheit. Wichtig ist nun, dass wir in Deutschland bei der Anwendung der Autorisierungen von Pflanzungen die Ziele unserer Weinbaupolitik berücksichtigen: Eine konsequente Qualitätspolitik basierend auf unseren Weinen mit geschützten Ursprungsbezeichnungen, den Erhalt unserer Kulturlandschaften als Grundlage für einen prosperierenden Weinbau in Verbindung mit Tourismus, Gastronomie und Handwerk. Die Wettbewerbsfähigkeit unserer Betriebe muss weiter entwickelt werden“, erklärte DWV-Präsident Norbert *Weber*. Insofern seien zwar einige wesentliche Forderungen des DWV berücksichtigt worden, andere Forderungen der deutschen und europäischen Weinerzeuger seien jedoch „den Zwängen des Gesamtpaketes“ zum Opfer gefallen. So bedauerte *Weber*, dass in der GAP kein Programm für den Steillagenweinbau vorgesehen sei, obwohl „andere sinnvolle Ergänzungen der Stützungsprogramme“ in die Vereinbarung aufgenommen worden seien. „Die Art und Weise, wie diese Verhandlungen geführt wurden, hinterlässt einen faden Beigeschmack“, so der DWV-Präsident. Die Einbindung des Weinsektors in die allgemeine Agrarpolitik ist nach Ansicht des Verbands für die Regelung weinrechtlicher Fragen von Nachteil.

***) Wein als Diskussions-Grundstoff**

Wein, Wein, nur du allein? Oder Bio, Orange, schwefelfrei, histaminarm und resveratrolreich? Bei der WineExperts-Runde am 11. 6. diskutierten Experten im WEIN & CO Flagshipstore, was Wein zum Mehrköhner macht und welcher Zusatznutzen das Potenzial zum Dauerbrenner hat. Ein Blick über den „Flaschenrand“.

„Der Konsument ist sicher kritischer und bewusster geworden“, sagte Gastgeber Oliver *Sartena* für den Weinhandel. „Kunden suchen Weine, die ihnen guttun. Sie kaufen vielleicht weniger ein, dafür aber Weine besserer Qualität. Es werden vermehrt Fragen nach dem Schwefelgehalt, nach Histamin oder natürlich auch nach biologisch hergestellten Weinen gestellt.“ Warum Winzer auf biologischen bzw. biodynamischen Weinbau umsteigen, hat durchaus unterschiedliche Beweggründe. Für Stefan *Hajszan* vom Weingut *Hajszan Neumann* war ein persönliches Schlüsselerlebnis ausschlaggebend: „Ich hatte ein Spritzmittel, das mir als natürlich angepriesen wurde und dann war es plötzlich verboten. Da habe ich zu lesen begonnen und nach einem Spritzmittel-Vortrag von einem BOKU-Professor wurde mir klar, wie giftig das Zeug ist. Da gibt es Pestizide, wenn du die kombinierst, hinterlässt du schwarze Erde.“ Auch der Wunsch nach Qualitätssteigerung – „wir haben ja keinen Heiligenschein und reich wird dabei auch niemand“ – war für ihn ein Impuls.

Franz *Strohmeier* aus der Weststeiermark hat als einer der ersten radikal umgestellt: „In den 90er Jahren haben wir aufgrund der Feuchtigkeit extrem mit chemischen Mitteln gekämpft. Ich hatte drei Tage Kopfschmerzen, nachdem gespritzt wurde. Irgendwann wollte ich dem Ganzen dann nur noch seinen Lauf lassen.“ Von einem Tag zum anderen wurden Rebstöcke nicht mehr geschnitten und nicht mehr gespritzt – mit Erfolg: „Wir sind ein Weinbaugebiet, in dem Rebstöcke tausende von Jahren ohne Mittel überlebt haben, warum sollte das heute nicht mehr möglich sein?“

Für den Langenloiser Fred *Loimer* stand weniger die Gesundheitsproblematik im Vordergrund als der Wunsch nach Qualitätsmaximierung. Außerdem hätten viele Spritzmittel gar nicht die gewünschte Wirkung gezeigt: „Der Wendepunkt kam für mich mit dem Peronospora-Jahr 2005 (= Pilzbefall von Rebe und Blatt), wo wir alles gespritzt haben, aber das Zeug nichts geholfen hat. Ich hatte irgendwann auch keine Lust mehr, Traktorfahrer mit Spritzplan zu sein. Das war vom Bauer weit entfernt.“ Er bedauert allerdings, dass man hierzulande mit biodynamischem Weinen noch in-

ternational hinterherhinkt: "Wohl auch, weil sich in Restaurants Bio zwar in der Küche, aber noch nicht beim Wein durchgesetzt hat."

Dabei würden auch volkswirtschaftliche Aspekte dafür sprechen. Für *Hajszan* sind z. B. viele durch Hochwasser verursachte Schäden auf Überdüngung zurückzuführen, „weil kein Humus mehr da ist“, und *Loimer* verweist gar auf höhere Lohnnebenkosten: „Wenn ich heute doppelt so viele Arbeitskräfte einstelle, damit die Laubwandgestaltung lockerer wird, hat auch die Gesellschaft etwas davon. Für Herbizide zahlst du 20 % Mehrwertsteuer, für Mitarbeiter 110 % Lohnnebenkosten.“

Als erfreulichen Subtrend von Bio etablieren sich die „Orange-Wines“, wie Rotweine hergestellte Weißweine, die meist absolut naturbelassen länger auf der Maische vergoren werden und daher eine dunkelgelbe bis orange Färbung aufweisen. Fasziniert von Orange-Wines zeigt sich Strohmeier, der mit seinem Orange-Vertreter „Wein der Stille“ schon viele überzeugen konnte: „Es ist die Vielfalt, das Aha-Erlebnis, das mich fasziniert. Die Frage ist auch, wie man den Wein konsumiert, man muss ihm Zeit lassen, oft verändert er sich schon nach einer Stunde. Es ist eine völlig neue Sichtweise, spannend ist nicht nur der Geschmack, sondern auch die Entwicklung.“

***) Weingut Hirtl wieder im Salon Österreich Wein 2013 vertreten**

„Wir freuen uns ganz besonders, dass es uns heuer zum dritten Mal in Folge gelungen ist, den Sprung in die begehrte Riege der Top-Kreszenzen Österreichs zu schaffen. Nach dem Grünen Veltliner 2011 Weinviertel DAC Reserve im Vorjahr konnten wir mit heuer mit dem Weißburgunder Exklusiv 2011 Reserve ein weiteres Aushängeschild unseres Poysdorfer Traditionsbetriebes im Länderranking der 260 besten Weine Österreichs positionieren.“

Gelegenheiten, die flüssigen „Jackpots“ der nationalen Weinwelt zu genießen, gibt es bei der traditionellen SALON-Tournée 2013 durch die Casinos Austria am:

- 2. September 2013 im Casino Kleinwalsertal
- 10. und 11. September im Casino Linz
- 17. und 18. September im Casino Velden
- 24. und 25. September im Casino Innsbruck
- 2. und 3. Oktober im Casino Bregenz

***) Anton Hundsdorfers Weg vom Geheimtipp zum Aushängeschild**

Anton *Hundsdorfer* ist Sieger im Salon Österreich Wein. Er reüssierte in der Kategorie Blaufränkisch mit seinem Mittelburgenland DAC Reserve 2011. Gleichzeitig wurde er zum „Winzer des Jahres“ beim burgenländischen Landeswettbewerb gekürt. Mit Gold für alle acht eingereichten Weine erreichte er das beste Ergebnis der gesamten burgenländischen Winzerschaft. *Hundsdorfer*: „Es ist einfach ein gutes Gefühl, so beständig unter den Besten zu sein.“ Bereits im Vorjahr schrieb der Neckenmarkter Winzer burgenländische Weingeschichte, als er mit drei Weinen Landessieger wurde. Ein Ergebnis, das bis zu diesem Zeitpunkt in der 46-jährigen Geschichte der burgenländischen Weinprämierung noch nie zuvor erreicht wurde.

Seit Jahren lässt das Weingut Anton *Hundsdorfer* mit außergewöhnlichen Weinprämierungen aufhorchen (u. a. Stammgast im Salon Österreich Wein) und festigt damit seinen Rang unter den besten Winzern des Landes. Während er Blaufränkisch zur Meisterklasse perfektionierte, genießt er ebenso großes Ansehen für Zweigelt, Merlot, Syrah und Pinot Noir. „Die Arbeit als Winzer braucht für mich auch die Überzeugung, etwas Großartiges schaffen zu wollen.“ Diese Philosophie zusammen mit dem wertvollen Terroir in Neckenmarkt (Muschelkalk, Klimaschiefer, Löss-Lehm) lässt Anton *Hundsdorfer* eigenständige und charaktervolle Weine formen – wie den aktuellen Salon-Sieger Mittelburgenland DAC Reserve 2011 und die sieben weiteren erfolgreichen Weine im Landeswettbewerb. Zu verkosten sind diese auch gerne vor Ort, um Anmeldung wird gebeten.

(www.hundsdorfer.at)

***) Meinklang erhält als erster Winzer höchste Biodiversitäts-Auszeichnung**

„Es ist die weitreichendste Auszeichnung, die man zum Thema natürliche Anbaumethoden und Biodiversität erhalten kann, das freut uns ganz besonders“, sagen Angela und Werner *Michlits* vom Demeterhof Meinklang. Die Auszeichnung mit Weinberg-Schnecken wurden 2009 vom „Delinat Institut für Ökologie und Klimafarming“ ins Leben gerufen, einer Stiftung des gleichnamigen Schweizer Weinhandelsunternehmens, das sich seit Jahrzehnten dafür einsetzt, dass wieder Leben in die kahlgespritzten Weinberge Europas einzieht. Auf lebendigen Böden sollen neben Trauben auch Blumen, Gräser, Kräuter, Obst und Gemüse gedeihen, und sich Schmetterlinge, Vögel, Insekten und Reptilien tummeln, so die Ziele von Delinat. Denn erst diese Vielfalt bürgt für einen geschlossenen Naturkreislauf und Weine mit eigenständigem Charakter. Diese Ziele setzt nun Meinklang im Rahmen seiner „Wein-Gärten“ um: Die Winzerfamilie hat schon vor Jahren auf ihrer 10 ha weiten Rebfläche 27 große Ökoinseln geschaffen, die die monotone Rebarchitektur aufbrechen. Das Zentrum jeder Insel bildet eine Baumgruppe mit Laub- und Obstgehölzen, gesäumt von Strauch- und Buschwerk, Wildkräutern, heimischen Blumen und extensiven Gemüsepflanzen. Damit wird Weinbau betrieben, der noch weit über die bisher umfassendsten Demeter-Richtlinien hinausgeht.

Die „drei Schnecken“ basieren auf einem Stufenmodell, das über 100 Richtlinienpunkte zu Weinbau und Vinifikation in drei Erfüllungsgrade einteilt – gekennzeichnet jeweils mit einer, zwei oder drei Weinbergschnecken. Schon die erste Stufe ist weit strenger als die EU-Bio-Verordnung. Für seine innovativen naturnahen Weingärten erhielt nun Meinklang von der Delinat-Stiftung erstmals seit Einführung der Auszeichnung ganze drei Schnecken verliehen, also die höchstmögliche Auszeichnung. "Wir betrachten unsere Weingärten als selbstregulierende hochvitale Ökosysteme. Im Grunde genommen ist jedes Vogelhäuschen und Insektenhotel ein künstliches Element. Wir brauchen Bäume, Hecken und Büsche in der Natur, die echte Nistplätze sind. Diese Geschichte wollen unsere Weine erzählen“, sagen Angela und Werner *Michlits*. Emil *Hauser* von Delinat schließt sich an: „Nur durch gezielte Förderung der biologischen Vielfalt kann Biodiversität im Weingarten wieder zurückgewonnen und das ganze Geschmacks-Potential von Weinen ausgeschöpft werden. Meinklang zeigt vor, dass dies möglich ist.“ (www.meinklang.at, www.delinat-institut.org)

***) Schlumberger-Gruppe setzt auf nachhaltige Unternehmensentwicklung**

Die Schlumberger Unternehmensgruppe zieht für das Geschäftsjahr 2012/13 ein positives Resümee. Trotz schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen konnte das Betriebsergebnis mit durchschnittlich 223 Mitarbeitern um 3,3 % auf 4,4 Mio. EUR gesteigert werden. Der Umsatz blieb mit 209,9 Mio. EUR stabil. Verantwortlich für das Wachstum war vor allem die positive Entwicklung am österreichischen Markt, getragen durch das nachhaltige Bekenntnis zu österreichischer Herkunft und die Innovationskraft der Eigenmarken. Die erfolgreiche Abspaltung des Kräuterspirituosengeschäfts in die neu gegründete Gurktaler AG verstärkt den zukünftigen Fokus auf die beiden Kernkompetenzen Schaumwein und Kräuterspirituosen.

Das gesteigerte Betriebsergebnis der Schlumberger-Gruppe ist auf ein starkes Ergebniswachstum im österreichischen Markt zurückzuführen. Im wichtigsten Kernmarkt konnte man 2012/13 ein hervorragendes Plus von 17,6 % auf 2,5 Mio. EUR nach 2,1 Mio. EUR in 2011/12 bzw. 1,9 Mio. EUR in 2010/11 erreichen. Bereinigt um einen einmaligen Entkonsolidierungseffekt in Deutschland, wurde ein stabiler Umsatz auf Vorjahresniveau (-0,4 %) erzielt.

Mit einer Ergebnissteigerung von 17 % im Vergleich zum Vorjahr entwickelte sich das Exportgeschäft im Geschäftsjahr 2012/13 positiv, rund jede dritte Flasche Schlumberger wurde ins Ausland exportiert. Auch die Marke Gurktaler entwickelte sich erfreulich – der Export wuchs um 28 %. Ein leichter Umsatzrückgang ist auf die Preissensibilität am für Schlumberger wichtigen Exportmarkt Deutschland zurückzuführen. In den Niederlanden konnte trotz schwieriger Marktbedingungen der Absatz stabil gehalten werden, und in der Schweiz wuchs der Exportanteil erneut im

zweistelligen Bereich. Im Geschäftsjahr 2013/14 plant Schlumberger eine Umsatz- und Ertragssteigerung, die an die erfolgreiche Entwicklung der Vorjahre anschließt.

***) Wein im TV in der zweiten Juli-Hälfte**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Montag, 15. Juli, 12:00 Uhr | arte
Weinprobe – Deutschland: Pfalz
In der Pfalz gedeihen nicht nur Zitronen und Feigen prächtig, sondern auch Reben. Und längst zählt das zweitgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands zu den Regionen, die Spitzentropfen herstellen. Das ist vor allem einem Mann zu verdanken: Hans-Günther *Schwarz*, der sich selbst „Rebenkultivator“ nennt und der über vier Jahrzehnte den Weinbau seiner Heimat maßgeblich prägte.
- Dienstag, 16. Juli, 12:00 Uhr | arte
Weinprobe – Deutschland: Sachsen
Sachsen ist das kleinste und östlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. In der Vergangenheit oft belächelt, gehören einige seiner Winzer inzwischen zur Spitzenklasse Deutschlands. Manche bezeichnen den Weinbau entlang der Elbe als eine kuriose Randerscheinung. Für andere aber ist diese Flusslandschaft ein wundervolles Kleinod, ein Erbe der Weltkultur. Die Meinungen über das kleinste und östlichste Weinanbaugebiet Deutschlands gehen weit auseinander – Sachsen polarisiert.
- 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 – Deutschland: Mosel
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.
- Freitag, 19. Juli, 12:00 Uhr | arte
Weinprobe – Deutschland: Kaiserstuhl
Der Kaiserstuhl im Badischen ist Deutschlands wärmstes Weinanbaugebiet. Dort, wo im Sommer die Kakteen blühen, hat auch der deutsche Spätburgunder zu neuer Qualität gefunden. Baden gilt als Land der Winzergenossenschaften: Im Badischen Winzerkeller in Breisach wird im großen Stil produziert. Bis heute sind es vor allem die Freunde lieblicher Tropfen, die sich von den industriell arbeitenden Großbetrieben bedienen lassen. Unter dem Ruf der ausdruckslosen Massenware hatten auch die ambitionierten Winzer der Region lange zu leiden. Dabei herrschen im Kaiserstuhl geradezu ideale Bedingungen, um allerbeste Weine zu produzieren. Am Ihringer Winklerberg erreicht der Boden im Sommer Temperaturen von bis zu 70

Grad Celsius. Hier erntet der Weinbauer Joachim *Heger* seinen Spätburgunder aus der Traube Pinot Noir. Er, Fritz *Keller* und Karl Heinz *Johner* gehören zu der Generation von Winzern, die dem deutschen Rotwein zu neuer Anerkennung verholfen haben.

- Donnerstag, 25. Juli, 12:00 Uhr | arte
Weinprobe – Frankreich: Beaujolais
Das Weinanbaugebiet Beaujolais, oberhalb Lyons gelegen, wurde in den 80er Jahren vor allem wegen des süffigen Beaujolais Nouveau bekannt. Die Meinungen über dessen Qualität gehen zwar weit auseinander, wahr aber ist, dass immer noch 80 Millionen Flaschen jährlich davon verkauft werden.
- Freitag, 26. Juli, 5:25 Uhr | hr fernsehen
Einkehr und Genuss: Kulinarisches am Rande des Jakobsweges
Olivenöl, Wein, Käse - links und rechts des Jakobswegs durch den Norden Spaniens kann der Pilger nicht nur zur inneren Einkehr finden. Leibliche Genüssen spielten entlang der Route durch Nordspanien schon immer eine wichtige Rolle. Der Film führt auf die Hacienda Queiles in Navarra, wo David *Solana* eines der besten Olivenöle der Welt presst. Bei der Familie *Muga* in der Rioja gärt und reift der Rotwein noch komplett in Eichenholzfässern. Dazu passen hervorragend der Edelschimmelkäse aus den Picos de Europa und die Kastanien aus dem Bierzo. Manch ein Produktionsprozess hat sich über Jahrhunderte kaum verändert.
- Sonntag, 28. Juli, 9:45 Uhr | hr fernsehen
Flüsse der Genüsse: Der Main – Von Schneewittchenkuchen und Grüner Soße
Maa, Me oder Moi heißt der Main in den verschiedenen Dialekten entlang seiner Ufer von den dunklen Wäldern des Spessart bis zu seiner Mündung bei Mainz. Ab dem Spessart zeichnet der Main ein Viereck in die Landschaft und gräbt sich gemächlich durch Muschelkalk und Buntsandstein. Dies ist auch der Boden, auf dem die Reben für einen der besten Weißweine Europas wachsen. Lucie *Herrmann* wandert im steilen Weinberg des Homburger Kallmuth durch die historischen Terrassenanlagen. Danach lädt Erbprinz zu *Löwenstein* zu einer Weinprobe in seinen Weinkeller ein. Unterwegs auf dem Fluss zeigt der Main seine vielen Gesichter – mittelalterliche Städte, romantische Winzerdörfer, weite Wiesen und tiefe Wälder.

*) Termine – Termine – Termine

- 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

- 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

- 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

- 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)

- Freitag, 23. August 2013, ab 15.00 Uhr: Genuss⁷
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 | **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) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens 12 Newsletters (einer im Juli, je zwei im August und September, drei im Oktober sowie je zwei im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun. (LRTC GmbH), Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010* zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

* 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

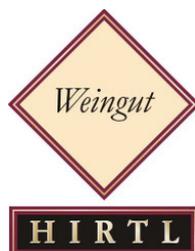


R A B L

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.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



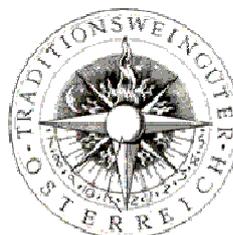
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



WEINGUT 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



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