

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_21

## 17. OKTOBER 2013

### Die Themen:

- Autochthon - eine Mode? – das Top-Thema von Herbert Braunöck..... 2
- Poysdorf Genuss plus: Vielfältiges Angebot zur NÖ Landesausstellung..... 2
- Leo Hillingers ICON HILL ..... 2
- Neustifter Stockkultur: Grüner Veltliner für Fortgeschrittene..... 3
- In Wiens kleinstem Weingarten wurde wieder gelesen..... 4
- Burgenland am Nabel der Feinschmeckerwelt ..... 4
- Aus der Auslandsredaktion  
(1): Weinlese in Südtirol 2013 – Top-Jahrgang nach spätem Start ..... 5  
(2): Wein-Plus & VINUM - Europas Weinmagazin präsentieren  
die „Wein-Plus Convention“ ..... 5
- Wein im TV in der zweiten Oktoberhälfte ..... 6
- Termine – Termine – Termine..... 8
- 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

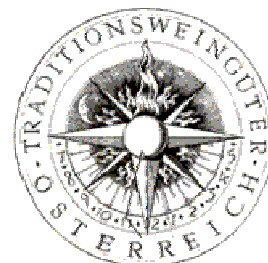
Weingut

H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13

DOMÄNE  
WACHAU

Glatzer



**\*) Autochthon – eine Mode? – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Heimisch, eingeboren, wächst fast ausschließlich bei uns in Österreich. Der Grüne und der Rote Veltliner, der Zweigelt oder der Blaufränkisch sind solche „autochthone“ Reben. Waren die Winzer noch vor wenigen Jahren stolz, internationale Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Cabernet Sauvignon anbieten zu können, gibt es jetzt eine Rückbesinnung auf das Heimische. Der Grüne Veltliner – lange Zeit als Schankwein geschmäht – erreicht neue Höhen. Die Begeisterung der amerikanischen Ostküste macht ihn dort zum Shooting Star. Plötzlich waren die österreichischen Winzer wieder stolz auf IHREN Grünen Veltliner, der noch dazu ein autochthones Gewächs ist. Seit Jahren tüfteln die Mittel- und Südburgenländer an ihrem Blaufränkisch herum. Der Streit, ob diese Rebsorte ursprünglich in Lutzmannsburg oder doch in Deutschkreuz zu Hause war, ist ein Zeichen für die Wichtigkeit des Blaufränkischen. Wie drängt man die Säure zurück ohne die Charakteristik zu stören, wie bleibt die Farbe angenehm rot, ohne in die schwarze Brombeermarmelade abzugleiten? So gibt es selbst unter den autochthonen Sorten immer noch Durchschnitt und Spitzen in der Produktion. Die Rumänische Botschaft veranstaltet zusammen mit dem St. Urbanus Weiritter Ordenskolegium am 6. November eine Weinverkostung autochthoner Weine aus Rumänien, Bulgarien, Moldawien, Kroatien, Mazedonien und ... Österreich. Wir werden mit einem Roten Veltliner, einem Blaufränkisch und einem Zweigelt teilnehmen. Na dann PROST! (hb)

([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Die Guten seh'n im Wein nur edle Tugend,  
die Bösen nur Verbrechen, Trug und List.  
Wein ist der Spiegel unsres bunten Lebens:  
man sieht im Weine, was man selber ist“

(Omar Chajjâm, 1048-1131)

**\*) Poysdorf Genuss plus: Vielfältiges Angebot zur NÖ Landesausstellung**

Noch bis Anfang November wird in Poysdorf anlässlich der Niederösterreichischen Landesausstellung „Brot & Wein“ noch reichlich eingeschenkt: Das vielfältige Angebot bietet in den nächsten Wochen zahlreiche Möglichkeiten, Wein, Kultur und Freizeitspaß auf stimmige Weise miteinander zu verbinden und macht die Weinstadt somit zur höchst erfolgreichen Ausstellungsstadt.

Nach Kunst und Kultur in verschiedenen Museen, Sammlungen und Ausstellungen empfiehlt sich eine Entdeckungsreise zu Poysdorfs Weingütern, täglich außer Sonntag steht dort jeweils in einem anderen Weingut der Winzer selbst bei einem Rundgang für alle Fragen persönlich zur Verfügung. Von ihrer prachtvollsten Seite zeigen sich jetzt die in den Weinhügeln eingebetteten Kellergassen, das Wahrzeichen der Weinstadt. Sie können gemeinsam mit ausgebildeten Kellergassenführern jeweils Dienstag und Samstag erforscht werden. Die idyllischen Plätze in und außerhalb der Stadt lassen sich aber auch bei Traktorrundfahrten auf stimmige Weise erfahren. Und immer wieder dazwischen lockt der Wein: als Begleiter zu Weinviertler Schmankerln in den Gastbetrieben, beim Offenen Keller, beim Heurigen und im Weinmarkt, wo man zugleich auch eine reiche Auswahl an ausgezeichneten Weinen zum Kosten und Kaufen findet

**\*) Leo Hillingers ICON HILL**

Ein Wein für den Worte nicht reichen – das war die Vision von Ausnahmewinzer Leo *Hillinger* zu Beginn des Projekts ICON HILL. In dieser außergewöhnlichen Rotwein-Cuvée wirkt die maximale Konzentration der Traube. Dafür bedarf es eines großen Jahrgangs – 2009 war es so weit und Leo



*Hillinger* begann, seinen Traum zu realisieren. Die rigorose Selektion und die Prämisse, nur eine Traube pro Stock bei besten Bedingungen reifen zu lassen, garantiert einen intensiven, komplexen Wein, der die schöpferische Ausdrucksweise der Weingärten um Jois perfekt widerspiegelt. Die Zusammensetzung der Wein-Ikone lässt das Terroir und Herkunft erahnen, die Rebsorten sind streng unter Verschluss, sind sie doch das Geheimnis dieses einzigartigen Weines. Die 36 Monate lange Reifung sorgt für die perfekte Ausbalancierung des edlen Tropfens. Eine Traube pro Stock – das

bedeutet eine limitierte Anzahl von Abfüllungen: 999 Flaschen des ICON HILL werden exklusiv verkauft.

Moderne Architektur fasziniert und schafft Denkmäler. Leo *Hillinger* war für den ICON HILL auf der Suche nach einer ebenbürtigen Hülle für seine Wein-Ikone. Mit Weltstar Zaha *Hadid* hat sich der Spitzen-Winzer aus dem Burgenland mit der Designerin zusammengetan. Edel, elegant, voll feiner Formen und mit Rundungen, ebenso wie mit Kanten – das ist das Design by Zaha *Hadid*. Damit ist es – wie der Wein selbst – komplex und faszinierend. Erstmals hat die Pritzker-Preisträgerin eine Flasche entworfen und *Hillinger* zeigt sich von dem vollendeten Werk begeistert: „Mit und in dem einzigartigen Design wird der ICON HILL optimal präsentiert. Kraftvoll und intensiv wird man von der Kreation in seinen Bann gezogen. Zaha hat den Wein perfekt in Flaschenform verkörpert.“ Der ICON HILL ist in allen Leo-*Hillinger*-Stores und online unter [www.leo-hillinger.at](http://www.leo-hillinger.at) um 99 Euro im Einzelkarton erhältlich.



### **\*) Neustifter Stockkultur: Grüner Veltliner für Fortgeschrittene**

Nach 12 Monaten im Fass ist es wieder soweit: der neue „Grüne Veltliner Stockkultur“ von Karl *Neustifter* ist im Verkauf. Ein Veltliner aus dem Weinviertel, der sich grundlegend von seinen Sortenkollegen unterscheidet. Das beginnt bereits im Weingarten, den Karl *Neustifter* als Stockkultur (im Unterschied zur Hochkultur) angelegt hat. Heute eine Seltenheit in Österreich.

„Bis zu den 1950er Jahren bei uns noch weit verbreitet, hat ein Weingarten in Stockkultur angelegt heutzutage in Österreich Seltenheitswert“, erzählt Karl *Neustifter* von seinem ambitionierten Projekt, das er 2007 gestartet hat. Auf einem halben Hektar wurden in der Riede Steinberg 4.500 Stöcke ausgepflanzt. 2010 war es soweit: der erste Jahrgang des „*Neustifter* Grüner Veltliner Stockkultur“ wurde geerntet (siehe Foto).

Neben der besonderen Erziehungsmethode im Weingarten, der aufwändigen Pflege und Ernte im Weingarten bietet der *Neustifter* Stockkultur noch eine weitere Besonderheit: ein extrem hohes Lagerpotential. „Unser Veltliner Stockkultur 2011 kann bis 2036 gelagert und genossen werden“, verspricht der Winzer. Mit der Stockkultur-Version des Weinviertler Paradeweins Grüner Veltliner möchte Karl *Neustifter* auf das große Potential seiner Weinbauregion aufmerksam machen. „Ein Wein, der sich durch seine Langlebigkeit auszeichnet und sich international messen kann“, beschreibt *Neustifter*.

Die ideale Entfaltung findet der Grüne Veltliner Stockkultur in großen Gläsern und nicht zu kalt serviert. Als „Veltliner von burgundischem Format“ bezeichnet die Winzerfamilie gerne ihren



Topwein. Mineralisch, voll und reich an Extrakt präsentiert er sich, wenn man ihm Zeit lässt. "Kein Wein für nebenbei, sondern ein Wein für den man sich Zeit nehmen sollte", beschreibt Karl *Neustifter* den Stockkultur und seine Idee dahinter. Erhältlich ab Hof, EUR 90,-/0,75 l Flasche.

Manfred *Klimek* („Captain Cork“) kostete im Mai 2013 den Jungfernwien Neustifter Grüner Veltliner Stockkultur 2010 und hat darüber ein Online-Video auf seiner Seite veröffentlicht: <http://www.captaincork.com/Weine/der-teuerste-veltliner-der-welt-stockkultur-neustifter>

Mehr zum Wein und zum Weingut: [www.weingut-neustifter.at](http://www.weingut-neustifter.at)

### **\*) In Wiens kleinstem Weingarten wurde wieder gelesen**

Großer Andrang in Wiens kleinstem Weingarten: Die traditionelle Lese am Schwarzenbergplatz hat bereits Tradition, wobei diese heuer um einen neuen Aspekt bereichert wurde: Das Event wurde von einer Blasmusikkapelle untermalt. Alles andere ging seinen gewohnten Gang. Prominente Gäste schnitten, umringt von Fotografen und Kameraleuten, die ersten Trauben von den Stöcken. Wobei der kleine Garten keineswegs nur als Fotomotiv dient: Aus der dort stammenden Ernte werden beim „Mayer am Pfarrplatz“ rund 50 Flaschen Gemischter Satz gekeltert, die im Rahmen der Aktion „Licht ins Dunkel“ versteigert werden.

Bürgermeister Michael *Häupl* hob heute erneut die Bedeutung des Gemischten Satzes hervor. Dieser habe sich inzwischen wieder zu einem der wichtigsten Weine der Bundeshauptstadt entwickelt. Er wird aus verschiedenen, im selben Weingarten kultivierten Rebsorten erzeugt. Sichtbarstes Zeichen der Renaissance des Gemischten Satzes: Ab dem heurigen Jahrgang erhält das Traditionsgetränk den Status DAC (Districtus Austriae Controllatus).

Apropos heuriger Jahrgang: Dieser soll in Wien gut werden. Laut Kammer-Vize und Strebersdorfer Winzer Herbert *Schilling* sind die Wiener Weinbauern mit der Qualität der Trauben zufrieden, trotz des Regens im Frühling. Das schlechte Wetter bei der Blüte sorgte teilweise für das sogenannte Verrieseln der Trauben – also dafür, dass nicht alle Beeren bestäubt wurden. Auch der trockene, heiße Sommer war laut *Schilling* eine Herausforderung. Die Mostqualitäten seien jedoch sehr zufriedenstellend. Wobei der hohe Zuckergehalt zeige, dass 2013 kein „Leichtwein“-Jahrgang werde. „Nicht berauschend“ ist laut *Schilling* hingegen die Quantität. Der Jahrgang 2013 wird mengenmäßig durchschnittlich ausfallen, so seine Prophezeiung. Wien verfügt über insgesamt mehr als 600 ha Weinanbaufläche. Pro Jahr werden über zwei Millionen Liter Wiener Wein erzeugt.

### **\*) Burgenland am Nabel der Feinschmeckerwelt**

Mit Wein & Kulinarik und touristischen Angeboten präsentierte sich das Burgenland vor wenigen Tagen im Piemont, dem Mekka für Weinliebhaber und Gourmets. Kulinarischer Höhepunkt: ein genussreicher Abend in einem Restaurant mit bester piemontesischer Küche, begleitet von Top-Weinen aus dem Burgenland und den Winzern der Barolo-Weinstraße (Strada del Barolo).

Burgenland Tourismus und Wein Burgenland präsentierten Österreichs östlichstes Bundesland mit seinen exzellenten Weinen und kulinarischen Spitzenprodukten auf der 83. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, der wichtigsten weinkulinarischen Veranstaltung im Piemont. Die Trüffelmesse in Alba ist ein gesellschaftliches Großereignis, zu dem VIPs und Feinschmecker aus der ganzen Welt in das malerische Städtchen reisen. Bis 18. November kann man hier die teuerste Knolle der Welt riechen, kosten und kaufen.

Am Samstagabend luden das Burgenland und die „Strada del Barolo“ zu einem festlichen Abendessen in das Backsteingewölbe des Restaurants „La Crota“ in Roddi. Küchenchef Danilo *Lorusso* zauberte mit seinem Team traditionelle piemontesische Spezialitäten auf den Teller, begleitet von feinsten Weinen aus dem Burgenland und der „Strada del Barolo“. Wein Burgenland-Geschäftsführer Christian *Zechmeister* kommentierte die repräsentative Auswahl burgenländischer Weine und zeigte die Besonderheiten des Weinlandes Burgenland auf.

Mehr unter: [www.stradadelbarolo.it](http://www.stradadelbarolo.it), [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

**\*) Aus der Auslandsredaktion (1):****Weinlese in Südtirol 2013 – Top-Jahrgang nach spätem Start**

Später als letztes Jahr hat die Weinlese 2013 in Südtirol begonnen. Das ungewöhnlich kalte Frühjahr sorgte für eine spürbare Verzögerung im Vegetationsverlauf. Durch das seit Mitte August sehr gute, sonnige Wetter wurde diese teilweise wieder ausgeglichen. Damit bewegt sich der Erntezeitraum 2013 im langjährigen Schnitt, auch wenn er gegenüber dem Vorjahr etwa 14 Tage später liegt. Die Südtiroler Weinerzeuger zeigen sich äußerst zufrieden und freuen sich über einen sehr guten bis hervorragenden Jahrgang 2013, der auch bei der Erntemenge auf normalem Niveau liegt. Und so zeigt sich Stephan *Filippi*, Präsident der Südtiroler Önologen, mit dem Weinjahr auch sehr zufrieden: „Besonders bei den Weißweinen kann man 2013 von einem Top-Jahrgang sprechen. Das Lesegut ist einwandfrei und weist eine sehr gute Frucht, eine ideale Zuckergradation und unerwartet gute Säurewerte auf.“

Auch bei den Rotweinen zeichnet sich insgesamt ein sehr guter Jahrgang ab. Die Weinberge präsentieren sich in bestem Gesundheitszustand. Die Lagrein- und Merlot-Trauben lassen in diesem Jahr sehr gute Qualitäten erwarten, ebenso das Lesegut von Blauburgunder und Vernatsch. Für den Cabernet Sauvignon hofft man, dass das optimale Herbstwetter noch etwas anhält, damit dieser noch weiter reifen kann. Beste Voraussetzungen also für einen ausgezeichneten Jahrgang 2013 in Südtirol, der gehaltvolle, tiefgründige und schmackhafte Weine verspricht. Zumal die Ernte mengenmäßig schätzungsweise fünf bis zehn Prozent über jener des Vorjahres liegt und sich damit wieder auf langjährige Durchschnittswerte einpendelt. Für 2013 erwartet Südtirols Weinwirtschaft eine Weinernte um die 350.000 hl.

**\*) Aus der Auslandsredaktion (2):****Wein-Plus & VINUM – Europas Weinmagazin präsentieren die „Wein-Plus Convention“**

Mit einer neuen, jeweils zweitägigen Veranstaltungsreihe bringt Wein-Plus die erfolgreiche Idee der umfassenden Kommunikation zwischen Weinfreunden, Erzeugern und Händlern aus der digitalen Welt ins echte Leben: Bei der Wein-Plus Convention in verschiedenen Großstädten Deutschlands können Weinfans, Interessierte und Kenner gute Weine erkunden, entdecken und sofort einkaufen. Auch für die Profis der Branche ist die Convention ein wichtiger Treffpunkt: Die Weinmarketing-Konferenz lädt sie zu spannenden Vorträgen und Workshops.

Die Wein-Plus Convention unterscheidet sich dabei deutlich von einer traditionellen Weinmesse. Die Teilnehmer der Toperzeuger-Präsentation müssen ein hohes Qualitätsniveau ihrer Weine vorweisen, um als Aussteller zugelassen zu werden. Nur so können die Besucher wirklich viele gute Weine kennen lernen und mit kompetenten Winzern persönlich darüber ins Gespräch kommen. Auf diese Weise lassen sich erstmals verschiedene Weine, Weinregionen, Rebsorten, Terroirs und Weinarten aus ganz Europa auf gutem Niveau erkunden.

Sämtliche zur Verkostung angebotenen Weine lassen sich direkt bei den Weingütern zu Ab-Hof-Preisen kaufen oder bestellen. Zudem können sich die Besucher an weiteren Ständen über Weinregionen, Accessoires, Tischkultur, Gläser, Kühlschränke, Brände, Edel-Bier und Olivenöl informieren. Auf Infotafeln gibt es für sie außerdem viel Wissenswertes zu An- und Ausbau, Rebsorten und Regionen, Verkostungsbegriffen und Bewertungsmethoden zu erfahren. QR-Codes an den Ständen erlauben es Smartphone- und Tablet-Besitzern, nützliche Informationen über die Weingüter sowie Verkostungsnotizen aus dem Weinführer von Wein-Plus abzurufen. Öffentliches WLAN macht es auch den Bloggern einfach möglich, sofort über ihre Eindrücke im Netz zu berichten. Die erste Wein-Plus-Convention findet am Samstag, 16. und Sonntag, 17. November, auf Deutschlands wohl schönstem Universitätscampus in Frankfurt statt. Das denkmalgeschützte Gebäude in bevorzugter Lage ist der perfekte Rahmen zur Präsentation feiner Weine sowie nützlichem und ansprechendem Zubehör.

Anmeldung und weitere Infos unter: [http://www.wein-plus.eu/de/Wein-Plus+Convention\\_7.55.html](http://www.wein-plus.eu/de/Wein-Plus+Convention_7.55.html)

**\*) Wein im TV in der zweiten Oktober-Hälfte**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Freitag, 18. Oktober, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Rhein kulinarisch: Von Mainz nach Königswinter – Mainz und der romantische Rhein  
Der Rhein wird von Weinbergen gesäumt, denn schon seit den Römern gehören Wein und Rhein zusammen. Doch dass man überall in Rheinhessen beim Winzer seinen Schoppen schlürfen kann, ist der Legende nach Karl dem Großen zu verdanken. Er soll den Ausschank während der Sommermonate erlaubt haben.  
Karl der Große hat Ingelheim im achten Jahrhundert durch den Bau der Kaiserpfalz zu hohem Stellenwert verholfen. Hier hielt er auf der Durchreise Hof, inspizierte seine Ländereien und erließ Gesetze. Von seinem Palast stehen heute nur noch wenige Mauern. Die Zeiten überdauert hat dagegen die Burgundertraube, die Karl der Große angeblich hierher brachte. Eins steht fest: Der Herrscher muss sich gerne mit Wein beschäftigen haben. In seinem Verwaltungshandbuch „Capitulare de Villis“ behandelt fast ein Zehntel aller Gesetze den Weinbau.
- Samstag, 19. Oktober, 17:40 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Leithaberg und Neusiedlersee  
Der Wein hat diesen beiden Regionen in den vergangenen 20 Jahren zu einem Sieger-Image verholfen. Weiß- und Rotweine aus den Rieden von Schützen bis Illmitz stehen weltweit hoch im Kurs. Winzer wie Gerhard Kracher oder Andi Kollwentz gehören zu den Stars der Szene. Das Schloß Esterhazy in Eisenstadt vereint Wein und Kultur auf besonders attraktive Weise.
- Sonntag, 20. Oktober, 13:05 Uhr | 3sat  
Eingeschenkt – Weinland Österreich (6/12): Der Sonne entgegen – Südsteiermark  
Das südlichste Weinbaugebiet Österreichs an der Grenze zu Slowenien, wird ganz von der Sonne geprägt. Es liegt etwas abseits der großen Verkehrswege, eingebettet in eine romantische Hügellandschaft, die Südsteiermark. Sie steht für duftige, frische Weißweine und hat sich sowohl in Österreich als auch international einen Platz an der Spitze erkämpft.  
So vielfältig wie die Rebsorten sind auch die Böden und das Klima. Was die Frage aufwirft, was der typisch südsteirische Wein ist? Vielfältig, nämlich vier Mal unterschiedlich, sind auch die Antworten darauf, vier Winzer begründen ihre Standpunkte durchaus plausibel.
- Dienstag, 22. Oktober, 5:10 Uhr | hr fernsehen  
Käse und Wein vom Besten  
Bernard *Anthony* aus dem Elsass gilt als der „Käsepapst“, weil ihm im Wissen und Verkosten von Käse kaum einer das Wasser reichen kann. Für die Frankfurter Genussakademie gibt der Käsekenner Kurse im Verkosten, gewürzt mit Anekdoten und Informationen. Begleitet wird er dabei vom Chef des preisgekrönten Weinguts Fürst bei Miltenberg. Der Film zeigt die beiden Könige des Geschmacks bei der Verkostung und begleitet sie ins Elsass und nach Unterfranken.
- Donnerstag, 24. Oktober, 12:05 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Die Weine aus dem Wallis – Schweiz  
Manche Orte des Schweizer Kantons Wallis, wie Siders und Sitten, zählen zu den höchstgelegenen Weinanbaugebieten Europas. Die Arbeit an den steilen Hängen hier ist äußerst mühsam, doch die Anstrengungen werden durch besonders hochwertige Weine belohnt. Mit großem Engagement pflegen die örtlichen Winzer alte einheimische Rebsorten, wie die weiße „Petite Arvine“- und die rote „Humagne Rouge“-Traube.  
Alljährlich findet am ersten Septemberwochenende in Siders das Weintreffen VINEA mit rund 100 Walliser Winzern statt. Diese Veranstaltung bietet eine ausgezeichnete Gelegenheit, die Gegend und ihre Weine in festlicher Atmosphäre kennenzulernen.

- Samstag, 26. Oktober, 17:15 Uhr | ORF III  
Unser Österreich – Traisental  
Klein, aber fein: Die kleinste Weinbauregion Niederösterreichs ist ein Geheimtipp für urige Kellergassen und prägnante Veltliner, die hier auf Terrassenweingärten oberhalb der Traisen gedeihen. Die Landeshauptstadt St. Pölten ist mit ihrem kulturellen Angebot von Klassik bis Moderne ein spannender Gegenpol zur beschaulichen Weinbauregion.
- Samstag, 26. Oktober, 22:35 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.
- Sonntag, 27. Oktober, 13:05 Uhr | 3sat  
Eingeschenkt – Weinland Österreich (7/12): Kaltes Feuer, wilder Wein – Südost- und Weststeiermark  
Langlebig sind nicht nur die Traditionen in der Südoststeiermark, sondern auch das Weinjahr mit seinen Festen, die in der Weststeiermark besonders gefeiert werden. Erloschene Vulkane, auf denen oft Burgen thronen, prägen das Gebiet. Die Landschaft wird von vielen kleinen Weininseln dominiert. Die Südoststeiermark lässt sich in zwei Großlagen unterteilen: In das steirische Vulkanland und das oststeirische Hügelland. Die Weststeiermark ist Schilcherland. Mit nur 500 ha Weinbaufläche ist sie das kleinste Weinbaugebiet der Steiermark. Fast dreiviertel aller Anbauflächen werden von einer einzigen alten Rebsorte dominiert, dem Blauen Wildbacher. Die Traube ist eine Rotweinsorte, aus welcher der lachsfarbene Rosé, der Schilcher, erzeugt wird.
- Sonntag, 27. Oktober, 14:05 Uhr | ORF2  
Eingeschenkt – Weinland Österreich (13/12): Sektfolge (Erstaussstrahlung)  
Nach den ursprünglich geplanten zwölf Sendungen zu den österreichischen Weinbaugebieten reichten die Produzenten noch eine dreizehnte Folge nach, die über die großartigen österreichischen Sekte. Unmittelbar nach dem „Tag des österreichischen Sektes“ am 22. Oktober ist diese Erstaussstrahlung nach der neusten Folge eine echte Premiere: Über ein Jahr nach dem Staffelstart trägt man hiermit der Qualität des heimischen Schaumweines Rechnung, der problemlos jedem Vergleich zu „Champagne“, „Cremant“ und „Sparkling Wine“ aus allen Regionen dieser Welt standhält.
- Dienstag, 29. Oktober, 21:45 Uhr | hr fernsehen  
Hessens originellste Gasthäuser – vom Wigwam bis zum Weinfass  
Schön essen gehen mit der Familie oder mit Freunden, je nach Anlass mal urig, mal romantisch, mal mit regionaler Küche, mal international. Doch manchmal soll es doch etwas ganz Besonderes sein. Ein außergewöhnliches Ambiente, ein besonderes Event, ein lustiger Abend – all das bieten hessische Gasthäuser an.  
Moderator Kurt Lotz stellt die originellsten Gastgeber und ihre Restaurants vor, von der ehemaligen Friedhofskapelle in Limburg, in der man heute fein und originell speisen kann, bis zum nach eigenen Angaben einzigen Restaurant in Deutschland mit indianischer Atmosphäre und Gerichten diverser amerikanischer Indianerstämme in Frankfurt, vom Kochkurs in einem afri-

kanischen Restaurant in Groß-Umstadt oder auch der Übernachtung in einem Rüdeshheimer Weinfass bis zum Dorfgasthaus im Taunus, in dem sonntags gemeinsam gesungen wird. Die vorgestellten Gasthäuser bieten für jeden Geschmack und jedes Alter den passenden Rahmen. Die Auswahl ist groß – quer durch Hessen. Ein Besuch lohnt sich.

### \*) Termine – Termine – Termine

#### • Montag, 21. Oktober 2013, ab 14.30 Uhr: **Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts**

Am Montag, den 21. Oktober 2013 bitten zahlreiche namhafte österreichische Sekthersteller zur Verkostung in die Ovalhalle des Museumsquartiers in Wien.

Was: Verkostung österreichischer Sektspezialitäten

Wann: Montag, 21. Oktober 2013

Uhrzeit: Presse und Fachbesucher ab 14.30, Publikumsverkostung von 16.30 bis 21 Uhr

Wo: Ovalhalle, Museumsquartier, Museumsplatz 1/5, 1070 Wien

Wieviel: € 20,- p. P.

AUSSTELLER: Weingut *Bründlmayer* • Weingut Schloss Gobelsburg • Wein- und Sektkellerei Goldeck • Schlossweingut Graf *Hardegg* • Weingut Hannes *Harkamp* • Sektkellerei Hochriegl • Weingut Markus *Huber* • Sektkellerei Karl *Inführ* • Schilcherei *Jöbstl* • Weingut Juris • Weingut Sonnhof *Jurtschitsch* • Sektkellerei Johann *Kattus* • Weingut Stift Klosterneuburg • Winzer Krems • Niederösterreichische Landesweingüter • Sektkellerei Christian *Madl* • Weingut *Malat* • Weinkellerei Lenz *Moser* • Weingut Christian *Rieder* • Wein- und Sektkellerei *Schlumberger* • Weinviertler Sektmanufaktur • Weingut Karl *Steininger* • Sektkellerei Gebrüder *Szigeti* • Weingut Andreas *Wendelin* • Weingut Fritz *Wieninger*

P.S.: Der Tag des österreichischen Sekts ist Dienstag, der 22. Oktober 2013. Diesen feiern die Sekthersteller mit individuellen Programmen in ihren Kellereien.

KONTAKT: Tina *Patronovits* | M.A.C. Hoffmann & Co GmbH | Tel.: +43 1 587 12 93 - 11 | [t.patronovits@mac-hoffmann.com](mailto:t.patronovits@mac-hoffmann.com) | [www.mac-hoffmann.com](http://www.mac-hoffmann.com)

PRESSEKONTAKT:

Dagmar *Gross* | grosswerk | Tel.: +43 1 23626-64 | [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)

#### • Mittwoch, 23. Oktober 2013, 19 bis 21 Uhr: **Wein & Design in Wien**

Die Wiener City wird zur noblen Kellergasse: Am 23. Oktober 2013 gibt es die 4. Auflage dieses mittlerweile zum Kult mutierten Event in der Wiener Innenstadt. In Kooperation mit der Österreich Wein Marketing, den Genuss Regionen Österreich und der Stadt Wien entsteht ein wahres Lifestyle-Event im Herzen der Stadt. Wein & Design findet zeitgleich ab 19 Uhr bis ca. 22 Uhr in 18 verschiedenen Partner-Lokalen im Herzen Wiens statt. Nach Ladenschluss verwandelt sich Design-affine Stätten wie die Österreichischen Werkstätten, die Volksbank Wien-Baden, die Erste Bank am Graben oder Juweliere in Degustationsorte und Partylocations. 60 Österreichische Top-Winzer in Top-Geschäften sorgen für Top-Stimmung.

Infos, Locations, Winzer und Programm unter: [www.weinunddesign.com](http://www.weinunddesign.com)

#### • Samstag, 26. Oktober 2013, ab 19:00 Uhr: **Weinprobe Bordeaux 1970 in München**

Der Jahrgang 1970 wird in Bordeaux als bester Jahrgang der '70er Jahre bezeichnet. Die Weine sind ein großes Vergnügen zu trinken – selbst nach 43 Jahren. An diesem Abend werden 12 der allerbesten Weine zum Menü probiert, vier davon aus der Magnum. Zum Abschluss wird noch der vielleicht größte Weißwein der Welt verkostet – Château d'Yquem.

Im fantastischen Restaurant „*Ederer*“ in München ([www.restaurant-ederer.de](http://www.restaurant-ederer.de)) werden zum 6-Gang-Menü von Karl *Ederer* folgende Weine getrunken: Champagne „Heurtebise“ von Charotgne-Taillet, zwei reife Wachauer Weißweine aus der Magnum von Emmerich Knoll und F.X. Pichler sowie aus dem Jahr 1970 aus Bordeaux die Châteaux L'Eglise Clinet, L'Evangile, Mont-



rose (Mag), Ducru Beaucaillou, La Mission Haut Brion, Léoville Las Cases (Mag), Vieux Certan, La Fleur Pétrus, Cheval Blanc (Mag), Latour, Haut Brion, Margaux (Mag) und d'Yquem.

Restaurant Ederer, Kardinal-Faulhaber-Straße 10, D-80333 München

Preis: € 585 p. P. Im Preis sind alle Weine, das 6-Gang-Menü, Wasser und Kaffee enthalten.

Reservierungen bitte an: Paulson Rare Wine, Tel. +49-(0)8581-910145, [paulson@rare-wine.com](mailto:paulson@rare-wine.com)

- Samstag, 9. November 2013, 13 bis 21 Uhr: **Tag der Offenen Kellertür in Lutzmannsburg**



Das Rotweinerlebnis-Jahr mit Lutzmannsburger Blaufränkisch gemütlich ausklingen lassen! Auch heuer laden die elf Lutzmannsburger Winzerfamilien zum Tag der offenen Kellertür

und öffnen ihre Weinkeller, um gemeinsam mit weininteressierten Gästen aus nah und fern das vergangene Weinjahr zu feiern. Beim Tag der offenen Kellertür haben WeinliebhaberInnen Gelegenheit, erstmals die Jungweine zu verkosten, aber auch, aktuelle Jahrgänge der Lutzmannsburger Weine in allen elf teilnehmenden Weinkellern zu genießen.

Eintritt: Euro 25,00 (inkl. Kostglas und Weingutschein im Wert von Euro 10,00)

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

- Donnerstag, 3. Oktober 2013, bis Sonntag, 12. Jänner 2014:

#### **Ausstellung „Dionysos. Rausch und Ekstase“ im Bucerius-Kunstforum Hamburg**

Das Bucerius Kunst Forum ist ein von der Zeit-Stiftung Ebelin und Gerd Bucerius getragenes Ausstellungshaus im Zentrum Hamburgs. Zurzeit läuft eine einmalige Ausstellung zum Weinkult in der griechischen und römischen Antike.

Wie kein anderer der antiken Götter fasziniert Dionysos bis heute. Es ist der Reiz der Grenzüberschreitung, das Unheimliche und Wilde im Dionysischen, dessen schöpferische Macht Friedrich *Nietzsche* der von Apollon repräsentierten Vernunft und Beherrschung gegenüber gestellt hat.



Der Gott der Freude, des Rausches und der Fruchtbarkeit wird seit der Antike in einem Siegeszug, mit entfesseltem Gefolge von tanzenden Satyrn und Mänaden, gezeigt. Bei den Griechen und – unter dem Namen Bacchus – bei den Römern im religiösen Mysterienkult verehrt, steht er in der Kunst der Renaissance für den Triumph des Lebens. Die barocke Malerei macht ihn zum Symbol der Lebensfreude, er verkörpert das sinnliche Naturempfinden. Er und seine Braut Ariadne sind eines der am häufigsten gemalten Liebespaare. Bis ins 20. Jahrhundert äußert sich die Begeisterung der Künstler für die leidenschaftliche Welt des Weingottes in Selbstportraits als Bacchus oder Bacchantin. Die Ausstellung vergegenwärtigt in Werken von der Antike bis zur Gegenwart die lebenspralle, ausgelassene Sphäre des Dionysischen.

Kein anderes Thema zeigt so anschaulich, wie die Neuzeit an die antike Bildwelt anknüpft.

Bucerius-Kunstforum Hamburg: Rathausmarkt 2, D-20095 Hamburg, Tel.: +49 40 3609960

Infos, Kontakt und Katalog unter: [www.buceriuskunstforum.de](http://www.buceriuskunstforum.de)

Die Ausstellung entsteht in Kooperation mit den Staatlichen Kunstsammlungen Dresden. Dort wird „Dionysos. Rausch und Ekstase“ vom 6. Februar bis zum 10. Juni 2014 zu sehen sein.

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

a) Das *Basis-Quartalspackage* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's noch eine Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 199 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), eine Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2012 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 299 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2012 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens fünf Newsletters (einer im Oktober und 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.

\* 80 Wein-Newsletter in drei Jahren: Am 20. August ist mit der siebzehnten Ausgabe 2013 bereits der 80. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! Prost – und bald zum 100er!

## 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)



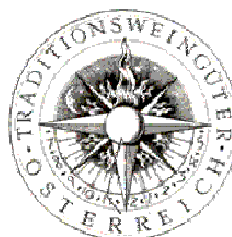
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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)

---