

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_25

## 12. DEZEMBER 2013

### Die Themen:

- „Heißer Wein“ – der beste Punsch Österreichs  
–das Top-Thema von Herbert Braunöck ..... 2
- Kritik an neuen Lebensmittel-Steuern:  
„Falsches Signal und bedrohen Arbeitsplätze“ ..... 2
- Buchtipp: „WEINKAUFEN im Supermarkt 2014“ ..... 3
- Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion:  
Frankreichs Premierminister versteigert Teil seiner Weinbestände ..... 4
- Aus der Event-Redaktion:  
11. STOCK Weinwoche mit Gitta Saxx, Roman Rafreider etc..... 4
- Die Wein-TV-Tipps für Dezember ..... 5
- Termine – Termine – Termine ..... 10
- 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

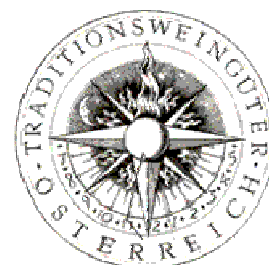
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13



**\*) – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Advent ohne Punsch ist wie Ostern ohne Eier. Wien ist jetzt voll von mobilen Alkoholtränken und die Menschen sind angehalten trotz Punschkonsum fahrtüchtig zu bleiben (was nicht allen gelingt). Dabei ist heißer Wein oder hochprozentiger Alkohol kein Privileg der Alpenländer. Unter den Namen Punsch, Feuerzangenbowle, Glühwein, Grog oder Glögg gibt es so viele Zubereitungsformen wie Köche. Jeder hat sein spezielles Rezept. Ich habe nun die Ehre Ihnen das Rezept des besten Österreichischen Punsch (It. Weinfachzeitschrift VINARIA, 1/2004 und 2/2012) vorzustellen. Es stammt von unserem lieben Freund Bernulf Bruckner jun. und geht so:

Weinreste der angekosteten Flaschen sammeln (nur die besten), Flaschen so voll wie möglich anfüllen, fest verschließen und ab in den Keller. Dann, im Advent, wieder herausholen und wie folgt zubereiten: 3-4 Flaschen Rotwein + 1 Flasche Weißwein + 3/4 l Wasser + 10 Glüh-fix erhitzen + (je nach gewünschtem Süßegrad) 50 bis 250 g Feinkristallzucker zugeben.

Bernulf Bruckner jun. sammelt über das Jahr hin Rot- und Weißwein, der nach dem Öffnen nicht seinen hohen Anforderungen entspricht oder einfach nur zu viel ist. Da kann es schon vorkommen, dass die eine oder andere Flasche teurer Bordeaux dabei ist. Den illustren Gästen, die am Montag vor dem Heiligen Abend zum Brucknerschen Punschtrinken eingeladen sind, schmeckt's. Versuchen Sie es einmal selbst, es wird Ihnen dabei sicher warm ums Herz. (hb)

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



„Beim Wein ist es wie in der Politik:

Man merkt erst hinterher, welche Flaschen man gewählt hat.“

(Urheber den Herausgebern nicht bekannt)

**\*) Kritik an neuen Lebensmittel-Steuern: „Falsches Signal und bedrohen Arbeitsplätze“**

Die aktuelle Diskussion über die Wiedereinführung der Sektsteuer stößt auf Unverständnis. „Es ist ökonomisch falsch und wirtschaftspolitisch nicht nachvollziehbar, eine Verbrauchssteuer auf Lebensmittel wieder einzuführen, die 2005 abgeschafft wurde, weil sie Arbeitsplätze gefährdet, die Wettbewerbsfähigkeit Österreichs verschlechtert und noch dazu mehr kostet als sie bringt“, stellt Katharina *Koßdorff*, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, fest. Vielmehr notwendig seien Steuersenkungen und Investitionsanreize zur Sicherung der heimischen Produktionsstätten und Ankurbelung des Exportes für die Lebensmittelwirtschaft. Bereits im heurigen Sommer wurde österreichischer Sekt bei der gesetzlich verordneten Neuregelung der AMA-Beiträge auf eine Stufe mit Wein gestellt. Die Sektwinzer und Sektkellereien haben ab 2014 neben den Beiträgen für den Grundwein in Form einer Doppelbelastung zusätzlich auch für das Endprodukt eine Abgabe von 1,10 Euro/100 Liter zu leisten. Diese Abgabe wurde mit dem Hinweis auf die nicht vorhandene Sektsteuer eingeführt. Jetzt soll nur ein paar Monate später zusätzlich eine Sektsteuer kommen, die eine weitere massive Wettbewerbsverzerrung darstellt. „Das würde die Arbeit für eine Aufwertung des österreichischen Sekts und für ein gestärktes Bewusstsein für Qualität, Herkunft und Vielfalt in diesem Segment konterkarieren“, sagt *Koßdorff*. Gleichzeitig würden Produkte von Herstellern aus anderen Ländern, die diese Zusatzkosten nicht zu tragen haben, preislich besser gestellt als heimische Erzeugnisse.

In gleicher Weise kommentiert Herbert *Jagersberger*, Vorsitzender des österreichischen Sektkomitees, verärgert: „Nun sollen wir nur ein paar Monate später mit einer Sektsteuer eine weitere massive Wettbewerbsverzerrung hinnehmen? Das macht die Arbeit der letzten 8 Jahre für den österreichischen Sekt mit einem Schlag zunichte.“

Die frühere Sektsteuer hatte vor Jahren zu massiven Wettbewerbsverzerrungen geführt, da italienische Prosecco und Frizzante, die von dieser Steuer ausgenommen waren, den Markt überschwemmt hatten. Als dann im April 2005 die Sektsteuer abgeschafft wurde, brachte das dem heimischen Sekt einen Aufschwung und kurbelte das Wachstum für die heimische Weinwirtschaft an. Für die Republik wäre die Wiedereinführung der Sektsteuer kein Geschäft. Das gesamte Schaumweinsteueraufkommen in Österreich würde nur rund 25 bis 30 Mio. Euro pro Jahr ausmachen (Anm. *bbj*: Das entspricht etwa 0,02 % des Gesamtsteueraufkommens im Jahr 2012 in der Höhe von knapp 133 Mrd. Euro laut Statistik Austria). Die Kosten für Umsetzung, Administration und Kontrolle sind dabei noch nicht berücksichtigt. Pro Flasche gemessen wäre die Steuer mit rund einem Euro aber sehr hoch. „Das wäre bei einem Budgetloch von 18 Mrd. Euro nicht einmal der sprichwörtliche Tropfen auf dem heißen Stein“, so *Koßdorff*.

Beste Qualität, nachvollziehbare Sicherheit und höchster Genuss sind wichtige Grundpfeiler der österreichischen Lebensmittelproduktion. Die heimischen Sekthersteller setzen bei der Herkunft der Trauben auf Qualitätsprodukte der heimischen Landwirtschaft und stärken damit die regionale Wertschöpfung. Enorme Preissteigerungen bei österreichischem Wein würden daher für heimische Sekthersteller Mehrausgaben in Millionenhöhe bedeuten, wenn sie weiterhin heimische Trauben verarbeiten wollen. *Koßdorff*: „Die österreichische Lebensmittelindustrie mit neuen Steuern zu belasten und dadurch Arbeitsplätze zu gefährden, hilft niemandem – im Gegenteil. Statt der Wiedereinführung ineffizienter Steuern sind Investitionen und Konjunkturimpulse die richtigen Ansätze zur nachhaltigen Absicherung des Produktions- und Exportstandortes von Lebensmitteln in Österreich.“

In die gleiche Kerbe schlägt Benedikt *Zacherl*, Geschäftsführer des Österreichischen Sektkomitees, in einer Presseaussendung, der einen weiteren Punkt für den drohenden Schaden in der österreichischen Weinwirtschaft vorbringt: „Die Gefahr einer solchen Steuermehrbelastung für Sekt ist eine ‚Flucht‘ der Sekthersteller beim Grundweineinkauf in das billigere Ausland und damit ein enormer Schaden für die heimische Weinwirtschaft und die österreichische Wertschöpfungskette. Daher ist es absolut unverständlich, warum das heimische Produkt gegenüber den internationalen Schaumweinen wie Prosecco und Frizzante (mit weniger Druck in der Flasche, nämlich bis 2,5 bar) über eine eigene Sektsteuer massiv schlechter gestellt werden soll.“

#### \*) **Buchtipps: „WEINKAUFEN im Supermarkt 2014“**

Zwei von drei Weinflaschen werden im Supermarkt gekauft. Die Supermarktketten bieten mittlerweile ein großes Sortiment an qualitativ hochwertigen Weinen an. Damit man aber nicht ratlos vor dem Weinregal stehen muss, die richtigen Weine kauft und die vielen Angebote nützen kann, gibt es nun einen Einkaufsbegleiter. Die Qualität der Weine ist sofort durch ein Drei-Flaschen-Bewertungssystem ersichtlich.

Auch für die neue Ausgabe des WEINKAUFEN-Guides haben sich der Gastro- und Weinjournalist Alexander *Jakabb* und der Weinbauexperte Konrad *Hackl* durch das Angebot der österreichischen Supermarktsortimente gekostet. Auf dieser Basis empfehlen sie die besten 500 Weine aus österreichischer Produktion – keiner von ihnen kostet mehr als 13 Euro. Die getesteten Weine sind nach den gängigen Supermärkten, in denen man sie erhält, sortiert. Neben ausführlichen Geschmacksbeschreibungen und einem umfassenden Wein-ABC bietet das Buch zu jedem Wein auch Speiseempfehlungen.

Alexander *Jakabb* / Konrad *Hackl* „Weinkaufen im Supermarkt 2014 - Die 500 besten österreichischen Weine unter 13 Euro im Handel“, Verlag: Weinplanet, 300 Seiten, broschiert, 105 x 185 mm, ISBN 978-3-200-03316-0, 9,90 Euro, im Buchhandel ([www.hubertkrenn.at](http://www.hubertkrenn.at))



**\*) Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion:****Frankreichs Premierminister versteigert Teil seiner Weinbestände**

Frankreichs Premierminister Jean-Marc *Ayrault* hat einen Teil seiner umfangreichen Weinbestände versteigern lassen: Unter den Hammer kam unter anderem eine Flasche Romanée-Conti des Jahres 2004 aus dem besten Anbaugebiet im Burgund, die von einem chinesischen Bieter für 10.500 Euro gekauft wurde. Der Schätzwert lag bei knapp der Hälfte dieser Summe.

Er habe die Flasche für einen befreundeten Weinimporteur in China erworben, sagte der 27-jährige Käufer *Lishen Huang*. Nach den Worten von Auktionator *Aymeric de Clouet* ist der Romanée-Conti der gefragteste Wein der Welt. Jährlich würden nur 6.000 Flaschen produziert. Andere Weine aus den Beständen des Premierministers wechselten für 200 bis 300 Euro den Besitzer. An der Auktion beteiligten sich Sammler und professionelle Händler, aber auch normale Weinliebhaber wie der 33-jährige *François Vanthournout*, der sich ein Weihnachtsgeschenk für seinen Vater sicherte.

Insgesamt wurden etwa 1.400 Flaschen aus allen französischen Anbaugebieten zum Kauf angeboten. Das entspricht einem Zehntel der Weinvorräte im Matignon-Palast, dem Amtssitz des französischen Regierungschefs. Die auf 100.000 Euro geschätzten Erlöse sollen die Haushaltskasse des Matignon aufbessern. Im Mai hatte sich bereits der Elysée-Palast des Präsidenten von einem Teil seiner Weinbestände getrennt. Die Versteigerung von 1.200 Flaschen Wein brachte 718.000 Euro ein – weit mehr als die erwarteten 300.000 Euro.

**\*) Aus der Event-Redaktion: 11. STOCK Weinwoche mit Gitta Saxx, Roman Rafreider etc.**

Champagner- und Schaumweintastings, Cuvetieren eines persönlichen Lieblingsweines, Blindverkostungen, Winzer-Wein-Workshops, Weinralley Quiz, ein exklusiver Wein Gala Abend und ein sportliches Rahmenprogramm – so präsentierte sich die 11. Weinwoche im November im STOCK resort in Finkenberg. Topwinzer, Genussmenschen, Experten des edlen Rebsaftes sowie Weinliebhaber hatten eine Woche lang die Möglichkeit, sich in spezieller Atmosphäre der Welt des Weines voll und ganz hinzugeben. Neben Workshops, Verkostungen und Diskussionen rund um die feinen Tropfen, sorgte ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für reichlich Spaß und Action: Winzer und Gäste konnten *Hans Enn* und Olympiasieger *Leonhard Stock* bei den Skisafaris am Hintertuxer Gletscher beweisen, dass sie weit mehr beherrschen als nur den berühmt berüchtigten „Einkehrschwung“.

Den Höhepunkt des Wein-Events stellte die Gala-Nacht zur Mitte der Woche dar: Eine Winzer-Wein-Meile und ein exklusives 6-Gänge-Menü mit Show-Weinbegleitung ließ die Herzen der Weinwochen-Gäste höher schlagen. Eine perfekt abgestimmte Speisefolge – u. a. mit Kracher Grand Cru-Aufstrich, Essenz und Crêpinette von der Taube, Dreierlei vom Beef sowie süße Köstlichkeiten und eine erlesene Auswahl an Käsespezialitäten – und dazu die besten Weine Österreichs: Das ist Kulinarik auf höchstem Niveau! Dieser Wein-Event der Extraklasse lockt auch immer wieder Prominente in die Tiroler Bergwelt. Diesmal waren u.a. *Gitta Saxx* (Buchautorin und Model), *Peyman Amin* (GNTM), *Roman Rafreider* (ORF) und auch der Bussi Schorsch zu Besuch im STOCK.

Die STOCK Weinwoche 2013 fand bereits zum 11. Mal statt. Diesmal gaben u. a. *Hans Holletz*, *Dörte Steiner* (Weingut *Hillinger*), *Gerhard Pfneisl*, das Weingut *Allram* und das Weingut *Markowitsch* Einblicke in ihr Sortiment.

**\*) Die Wein-TV-Tipps für Dezember**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Freitag, 13. Dezember, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Weinwunder Deutschland: Rosé – Die dritte Farbe  
Lange führte der Rosé ein regelrechtes Schattendasein. Von vermeintlichen Weinkennern wurde er regelrecht verachtet – heute macht er 11 % des deutschen Weinkonsums aus! *Pigotts* Reise zum neuen „Rosé-Trend“ führt über die Pfalz, Baden und den Bodensee bis nach Württemberg. Geklärt wird, was eigentlich ein Rosé ist, aus welchen Trauben er entsteht und woher die Farbe kommt.  
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.
- Samstag, 14. Dezember, 17:15 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Weine. Winzer. Wege – WeinKultur in Österreich: Thermenregion (14)  
Im Süden Wiens gibt es Weine wie sonst kaum auf der Welt. Von den Winzern Karl *Alphart* und Johann *Stadlmann* erfahren wir, was die weißen Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler so einzigartig macht. Auch die roten Rebsorten Pinot Noir und St. Laurent finden sich hier in regional typischer Ausprägung – zu genießen in der zahlreichen Buschenschanken der Thermenregion.
- Samstag, 14. Dezember, 19:30 Uhr | ORF III  
Alpenklöster: Abtei Muri Gries  
Die Benediktinerabtei Muri Gries liegt in Mitten der Südtiroler Hauptstadt Bozen. Vor allem bekannt ist die Abtei wegen ihres Weines. Eine halbe Million Flaschen werden hier pro Saison produziert und vermarktet. Das Kloster bewohnen neben dem Abt Benno *Malfèr* noch zwölf weitere Benediktinermönche. Die Dokumentation gewährt Einblicke in den Alltag der Benediktinermönche in Muri Gries
- Sonntag, 15. Dezember, 15:45 Uhr | MDR Fernsehen  
Heute auf Tour: Saale-Unstrut-Triasland  
Von Goseck durchs Saale- und Unstruttal nach Freyburg  
In Goseck, wo das Sonnenobservatorium zeigt, wie die Leute vor 7.000 Jahren begannen, systematisch den Himmel zu beobachten, beginnt die Tour von Alexandra Zielinski und ihrem Begleiter Matthias Henniger vom Naturpark „Saale-Unstrut-Triasland“. Ihr sorgfältig geplanter Weg führt sie weiter, mit der Saale in Sichtweite, in Richtung Naumburg. Ist es für ein Sektfrühstück noch zu früh oder schon zu spät? Den ältesten deutschen Sektkeller an der „Henne“ kann man sich ja trotzdem angucken.  
Weiter geht's durch den Naumburger Blütengrund – unten fließt die Saale, oben grüßen die herbstlich gefärbten Weinberge. Dort wo die Saale die Unstrut schluckt, tut sich das „Steinerne Bilderbuch“ auf und auch der Max-Klinger-Weinberg.  
Nach dem Abstieg ist bald Freyburg erreicht. Der Weinlehrpfad führt unweigerlich am barocken Herzoglichen Weinberg vorbei und auch steil nach oben zum Schloss Neuenburg.
- Dienstag, 17. Dezember, 19:25 Uhr | ORF III  
Reisen & Speisen: Tessin – Wein und Käse  
Die Tessiner Weinbaukultur erlebt eine beeindruckende Renaissance. Herausragenden Selbstkellern unter den Produzenten wie Christian *Zündel* gelingen Rot- und Weißweine, die Referenzcharakter haben. Auch Tessiner Winzer im Sopraceneri stellen sich quer zu modischen Wein-

trends. In sorgfältiger Kellerarbeit schenken sie alten Tessiner Traubensorten wie der Bondola besondere Aufmerksamkeit.

Der Schweizer Alpkäse ist in der industrialisierten Landwirtschaft der Gegenwart ein erfreuliches Phänomen. Im Tessin gibt es heute ungefähr 130 Alpkäsereien, von denen jede ihren besonderen Standort, ihre eigenen Zubereitungs- und Reifungsmethoden hat. Fast noch berühmter sind die Tessiner Frischkäse (Formaggini) – bestens geeignet auch für Schnellrezepte.

- Donnerstag, 19. Dezember, 13:00 Uhr | arte

360° – Geo Reportage: Champagner für alle!

Der Spätsommer ist Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht Champagner, der einzigartige französische Schaumwein, gekeltet ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer. „360° – Geo Reportage“ hat zwei namhafte Champagnerwinzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.

Anselme *Selosse* ist Champagnerwinzer. Auf seinen Hängen unweit des Dorfes Avize hat die Ernte der „Côte des Blancs“ begonnen. Die Weinleser kommen aus ganz Frankreich. Ihr begehrter Nebenjob wird hier „die fünfte Jahreszeit“ genannt. Auch auf den Hängen der Champagnerdynastie *Taittinger* ist Erntezeit. Pflücken, bücken, tragen, wieder bücken – die Traubenlese ist ein harter Job. In den Produktionshallen herrscht Hochbetrieb, denn die frischen Trauben müssen gepresst werden und anschließend die erste alkoholische Gärung durchlaufen. Das geschieht bei der Firma *Taittinger* in Stahltanks, bei Winzer *Selosse* traditionell in Eichenfässern.

Der Sitz des Hauses *Taittinger* in Reims ist auf riesigen unterirdischen Kreidestollen gebaut. Sie wurden im vierten Jahrhundert zur Kreidegewinnung für den Hausbau gegraben. Erst seit dem 17. Jahrhundert, nachdem der Benediktinermönch Dom *Pérignon* den Champagner erfunden hatte, dienen sie als Lager für den begehrten Schaumwein. Heute lagert das Unternehmen *Taittinger* hier sein Kapital: Bis zu 21 Mio. Flaschen des weltweit begehrten Getränks. Pierre-Emmanuel *Taittinger* hat das berühmte Familienunternehmen vor einigen Jahren für die stolze Summe von 600 Mio. Euro zurückgekauft, nachdem die Familie es zuvor an einen amerikanischen Investmentfond veräußert hatte. Das Champagnerhaus ist sein Leben, sein ganzer Stolz.

Die Champagner von Winzer Anselme *Selosse* sind weniger bekannt, aber nicht weniger begehrt. Er hat alle Flaschen bereits verkauft, wenn die Trauben noch am Rebstock hängen. Der Champagnerdynastie und dem Winzer ist eines gemeinsam: Sie leben für dieses perlende, frische Getränk, das für besondere Feste, Liebe und Lebensfreude steht.

- Freitag, 20. Dezember, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen

Weinwunder Deutschland: Die Stiefkinder des Weinbergs

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. Von Stuttgart führt ihn sein Weg über Franken (Weingut *Weltner*, Weingut Stadt Klingenberg) und Rheinhessen bis an die Obermosel. Es sind vor allem junge Winzer, die alles daransetzen, aus den Stiefkindern des Weinbergs Vorzeigeweine zu keltern.

- Freitag, 20. Dezember, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen

Weihnachten im Südwesten: Stimmungsvolle Weihnachtsreise durch Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg mit Martin *Seidler*

In Deutschlands Südwesten werden die Adventszeit und Weihnachten intensiv gelebt. Unzählige Weihnachtsmärkte, geschmückte Weihnachtsbäume, Weihnachtskonzerte und ein Lichtermeer stimmen auf die besondere Jahreszeit ein. Moderator Martin *Seidler* bricht zu einer Reise durch

den Südwesten auf, um sich in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz bei verschiedenen Events umzusehen. So besucht er die traumhaften Uferlichter im Kurpark in Bad Neuenahr, den „Wein Nachts Markt“ in Traben-Trarbach an der Mosel, eine Weihnachtsbaumfarm in der Eifel, die Weihnachtsmärkte in Stuttgart, Triberg und Konstanz. Außerdem macht er in einer Autobahnraststätte Station, trifft Lkw-Fahrer auf dem Weg zum heimatlichen Weihnachtsfest.

- Freitag, 20. Dezember, 21:00 Uhr | WDR Fernsehen

Der Vorkoster: Guter Wein zum Fest. Wie unterscheiden sich Qualitätswein und Massenware? Nur noch wenige Tage bis Weihnachten - das Fest für gutes Essen und Geselligkeit. Das passende Getränk zu Festtagsbraten und Co. ist traditionell Rotwein. Und der ist bei den Deutschen beliebt. Der rote Tropfen kommt aus Frankreich, Italien, aber immer häufiger auch aus Deutschland. Denn deutscher Rotwein ist auf dem Vormarsch. Doch wie gut ist der Rotwein aus Discounter und Supermarkt? Wie viel muss er kosten? Kann Wein für 2,79 Euro die Flasche mit edlen Tropfen für rund 30 Euro mithalten?

Björn *Freitag* ist unterwegs im Weinland Deutschland. Von einem Sommelier erfährt der Sternekoch, wie guter Wein schmecken soll, woran man Qualität erkennt und was das Etikett verrät. Björn *Freitag* will wissen: Wie groß sind die Geschmacksunterschiede und schmeckt man den Preis? Der Vorkoster lädt zur Weinverkostung. Und der Sternekoch verrät, welcher Wein zu welchem Essen passt.

Außerdem: Schon Hippokrates war davon überzeugt: Ein Glas Rotwein am Tag ist gut für die Gesundheit. Aber was ist wirklich dran am Mythos Rotwein? Der Vorkoster fragt nach: Gesund oder schädlich? Und ist alkoholfreier Wein eine Alternative? Und: Tetrapack, Weinbox und Co. Wie wirkt sich die Verpackung auf den Geschmack aus?

- Samstag, 21. Dezember, 10:00 Uhr | ORF III

Unser Österreich: Weine. Winzer. Wege. Weinkultur in Österreich (15)

Klein und fein – das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerweltswein, sondern eine rare Besonderheit. Er wird von Weinkennern geschätzt und von Weinkritikern gelobt – und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder. Wir zeigen in dieser Folge die typischen österreichischen Weinsorten, die besondere Lage der größten Weinbauregionen und die Winzer, die sich auf den Weg gemacht haben, die besten Weine zu keltern.

- Samstag, 21. Dezember, 18:30 Uhr | hr fernsehen

Weingenuß in Hessen: Über Weinkultur, Winzer und Weinberge

Weingenuß in Hessen? Da denkt jeder sofort an Riesling – die „Königin der Reben“. Trocken, spritzig, säurehaltig – letzteres macht bekanntlich lustig. Doch längst sind auch andere Rebsorten in Hessen auf dem Vormarsch: Rote vor allem. Einige können mit ihrer französischen Konkurrenz mühelos Schritt halten, etwa der Cabernet Sauvignon, den der Jungwinzer Ralf *Schuth* in seinem Weingut in Kiedrich ausbaut. In Eltville schenkt Ferdinand *Koegler* Roten Zweigelt aus – nicht etwa mitgebracht aus der Steiermark: Er pflanzt ihn selbst an – als einziger seiner Zunft.

Doch nicht nur im Rheingau, auch an der Hessischen Bergstraße, wohin die Römer einst die Weinkultur brachten, gibt es Neues zu entdecken neben bewährtem Bodenständigem. „Weinfieber“ nennt sich in Zwingenberg ein Winzer-Trio, das die Filmautorin Kristine *von Soden* durch die Altstadt begleitet bis hoch in die Steillage mit Panoramablick, der höchsten im hessischen Teil der Bergstraße, wo eine Verkostung ausgewählter Tropfen stattfindet: Der junge frische Rotling ist Favorit. Der Film entführt von der Bergstraße bis zum Rheingau an Orte, wo Wein echten Genuss verspricht.

- Dienstag, 24. Dezember, 14:30 Uhr | BR alpha  
Weinwunder Deutschland: Die ersten fünf Kapitel – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen  
In sechs neuen Folgen reist *Pigott* dem Wein "made in Germany" hinterher. Wieder sind es Themen, mit denen er den Spagat zwischen fundierter Expertise und alltagstauglichen Tipps für „Otto Normalverbraucher“ spielend schafft. Denn Stuart *Pigott* verabscheut Hypes und Hochmut, sein Credo lautet: „Wein muss allein dem schmecken, der ihn trinkt!“
- Mittwoch, 25. Dezember, 08:30 Uhr | arte  
X:enius: Champagner - Was ist das Besondere an ihm?  
Berühmt, berüchtigt und – sehr teuer: Champagner. Bei ausschweifenden Festlichkeiten und auf dem Siegertreppchen darf das schäumende Edelgebräu nicht fehlen. Bereits im 18. Jahrhundert ist der europäische Adel dem französischen Luxusgetränk verfallen. Und auch heute gilt: Wer was auf sich hält, für den darf's nur Champagner sein. Was ist das Besondere an ihm?  
Entscheidend ist der kalkhaltige Boden der Champagne, dem weltweit einzigen Anbaugebiet des edlen Getränks. Der poröse Kalk ist für den Weinbau ideal und gibt dem Wein seine mineralische Note. Außerdem dürfen ausschließlich die Rebsorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay verwendet werden. Fragt sich nur, wie wird aus roten Trauben weißer Champagner?  
Die Champagner-Weinlese ist reine Handarbeit: Die „X:enius“-Moderatoren Dörthe *Eickelberg* und Pierre *Girard* versuchen sich in der Champagne als Erntehelfer und erfahren mehr über Mythos und Herstellung des perlenden Tropfens.
- Mittwoch, 25. Dezember, 14:30 Uhr | BR alpha  
Weinwunder Deutschland: Rosé – die dritte Farbe  
Lange führte der Rosé ein regelrechtes Schattendasein. Von vermeintlichen Weinkennern wurde er regelrecht verachtet – heute macht er 11 % des deutschen Weinkonsums aus! *Pigotts* Reise zum neuen „Rosé-Trend“ führt über die Pfalz, Baden und den Bodensee bis nach Württemberg. Geklärt wird, was eigentlich ein Rosé ist, aus welchen Trauben er entsteht und woher die Farbe kommt.
- Donnerstag, 26. Dezember, 14:30 Uhr | BR alpha  
Weinwunder Deutschland: Schloss oder Schuppen – woher kommt der gute Wein?  
In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Welt des Weins grundlegend verändert. In wenigen Ländern mit langen Weinbautraditionen fiel dieser Wandel so dramatisch aus wie in Deutschland. Gestiegen ist die Qualität und damit der gesellschaftliche und ökonomische Stellenwert des deutschen Weins. Es wird mehr und vor allem besserer Wein getrunken. Auch ist heute Wein nicht mehr nur Thema gesellschaftlicher Eliten, Wein gilt auch unter den Jüngeren als cool und akzeptierte Alternative. Vollzogen hat sich ein Paradigmenwechsel, sowohl bei den Produzenten als auch bei den Konsumenten.  
Der Wein ist wie der Winzer ist! Eine Behauptung mit einem hohen Wahrheitsgehalt. Die deutschen Winzer, vor allem die jüngeren wenden sich ab von Masse und Billigpreisen und setzen immer mehr auf Qualität und Klasse. Es entstehen Weine, die viel mit dem Charakter und den Ideen derer zu tun haben, die sie erzeugen. Immer erfolgreicher bringen die führenden Winzer der Republik das Besondere auf die Flasche, was Rebsorten und Lagen als Potential bieten. Der Weinbau erzielt eine bessere Wirtschaftlichkeit, junge Winzer haben ganz andere Zukunftsperspektiven, als ihre Väter, und Quereinsteiger werden angezogen. Im Osten sowie im Westen entstehen blühende Weinlandschaften; Deutschland erfuhrt und erfährt eine wahre Wein-Wende. Aber die wenigsten Weinkunden kennen die Hintergründe dieses Aufschwungs. Die innovativen Winzer und ihre Geschichten bleiben wie viele der Orte, an denen ihre Weine wachsen, für die meisten Deutschen eine unbekannte Welt.



- Donnerstag, 26. Dezember, 19:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
„Bayern! - Im Norden“ führt über Würzburg und Nürnberg nach Bayreuth.  
Am Ufer des Mains beackert Ludwig *Knoll* eine Weinbergparzelle, die von anderen längst aufgegeben war. Er und seine Kollegen kultivieren wieder uralte Silvaner-Rebstöcke und erzeugen mit viel Hingabe einen außergewöhnlichen Wein.
- Freitag, 27. Dezember, 15:00 Uhr | WDR Fernsehen  
Leben, wo andere Urlaub machen – Die Holsteinische Schweiz  
Schleswig-Holsteins größter Weinberg umfasst drei Hektar und steht am Rand von Malkwitz bei Bad Malente-Gremsmühlen. Ingenhof-Erbin Melanie *Engel* und ihr Partner Frank *Tiedemann* sind die einzigen Winzer im Land, die hier sowohl Weiß- als auch Rotwein produzieren. Obwohl viele Kollegen sie belächeln, glaubt Melanie *Engel* fest an den Erfolg ihres ehrgeizigen Projektes. Die größte Herausforderung des Jahres ist die Weinernte für sie.
- Samstag, 28. Dezember, 17 Uhr | hr fernsehen  
Die schönsten Schlösser in Hessen  
Schloss Johannisberg im Rheingau bezaubert durch die Lage und den Wein.
- Samstag, 28. Dezember, 17:05 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Weine. Winzer. Wege. Weinkultur in Österreich (15)  
Klein und fein – das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerweltswein, sondern eine rare Besonderheit. Er wird von Weinkennern geschätzt und von Weinkritikern gelobt - und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder. Wir zeigen in dieser Folge die typischen österreichischen Weinsorten, die besondere Lage der größten Weinbauregionen und die Winzer, die sich auf den Weg gemacht haben, die besten Weine zu keltern.
- Sonntag, 29. Dezember, 14:30 Uhr | 3sat  
Weinwunder Deutschland: Frankens neue Saftigkeit  
Ausschließlich in Franken sucht Stuart *Pigott* nach den Spitzenweinen zweier unterschätzter Rebsorten: Dem urbayerischen Silvaner (der aber ursprünglich aus Österreich stammt) und dem schlecht beleumundeten Allerwelts-Massenwein aus der Müller-Thurgau-Rebe.  
In Escherndorf besucht Stuart *Pigott* zunächst den zum weltweit besten Weinmacher ausgezeichneten Horst *Sauer* und dessen Tochter Sandra. Dann kommt er den Geheimnissen des Spitzen-Silvaners noch näher auf der anderen Seite der Bocksbeutelstraße. Da wirkt Spitzenwinzer Rainer *Sauer* mit Sohn Daniel und hat nicht nur große Weine in Bocksbeutelflaschen. All diese Escherndorfer Sauers sind aber nicht verwandt!
- Montag, 30. Dezember, 20:15 Uhr | 3sat  
Die Toskanischen Inseln  
Die Dokumentation stellt einen Winzer vor, der den typischen Süßwein Elbas anbaut.
- Dienstag, 31. Dezember, 14:30 Uhr | 3sat  
Weinwunder Deutschland: Jäger der verlorenen Schätze  
Am Anfang war die Lage! Wo genau ein Wein wächst, die Trauben reifen – das bestimmt das Endprodukt vielleicht mehr als alles andere. Beim Wein gilt die Lage als der Komponist des Werkes!  
„Terroir-Geschwafel“ ist Stuart *Pigott* zuwider. Er besucht Winzer, die verwilderte alte Steillagen der Vergessenheit entrissen haben und auf denen heute wieder große Weine wachsen: Daniel *Vollenweider* an der Mosel, Roman *Niewodniczanski* (van Volxem) an der Saar, Eva *Fricke* am Rhein und die Jungwinzervereinigung „Südpfalz-Connexion“ in der Pfalz. Und diese Winzer erweisen sich als begnadete Interpreten ihrer Steillagen-Kompositionen!

### \*) Termine – Termine – Termine

- Samstag, 14. Oktober 2013, 10:00 – 17:00 Uhr: **Advent in der Domäne Wachau**

Shoppern kann ja schon mal zur Belastung werden und rund um Weihnachten kann es vorkommen, dass man dann die Nerven wegwirft. In der Domäne Wachau möchte man dem entsprechend vorbeugen und entspanntes aber auch ereignisreiches Einkaufen anbieten. Am 14. Dezember (3. Adventsamtstag) kann man noch einmal zum einen aus einer großen Mengen an potenziellen Geschenken auswählen, zum anderen aber versorgen die Damen und Herren der Domäne Wachau rund um den Geschäftsführer Roman *Horvath* MW und Kellermeister Heinz *Frischengruber* dabei mit allem, was zur Jahreszeit gehört. Vor der Vinothek gibt es einen Glühweinstand, an dem ein Federspiel-Veltliner auch mal heiß probiert werden kann, dazu gibt es selbstgebackene Kekse und Brote.

Wem der Trubel in der Vinothek zu viel werden sollte, der kann sich am Nachmittag durch die barocken Kellerlabyrinth der Domäne Wachau führen lassen. Dort erfährt man dann alles, was man über die Wachau ganz allgemein und die Domäne im Speziellen schon immer wissen wollte. Nähere Infos: [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.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 2014:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 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 549 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 998 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens zwei Newsletters im Dezember, im Jahr 2014 erscheinen zumindest 26 Newsletters. 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)



# HIRTL

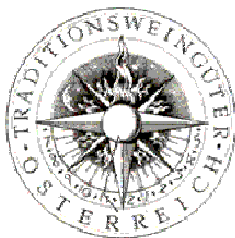
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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)

---