

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_02

22. JÄNNER 2014

Die Themen:

- Wein im schwarzen Glas – das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- Weinexporte 2013: erstmals über 3 Euro pro Liter, Fokus auf China 2
- Weine der Winzer Krets zum 13. Mal am Wiener Opernball..... 3
- Domäne Wachau: Top oft he World..... 3
- Noch mehr Opernball: Schlumberger bringt ihn in Österreichs Wohnzimmer 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Spanien und Portugal - EU schützt Bezeichnung 4
- Die Wein-TV-Tipps für Jänner 4
- Termine – Termine – Termine..... 5
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 8
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 9

Herausgegeben von:
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

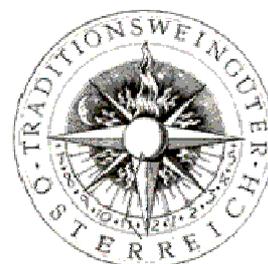
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER  KREMS
Sandgrube 13



***) Wein im schwarzen Glas – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Bereits seit Jahren ist die Glaskultur ein wichtiger Bestandteil der Weinkultur. Nach dem Koststamperl, dem Breitfuß-Römerachtel und schwerem Bleikristall in diversen lebensmittelfeindlichen Farben folgte endlich das Riedelglas und brachte eine neue Kulturdimension in das Weingeschehen. Was anfänglich sehr professionell wirkte, wurde mit der Zeit zur Religion. Zuletzt waren es zig Glasformen, die zu jedem Wein das passende Glas forderten. Es folgten zahllose Plagiate in Billigversionen der Massenindustrie. Der letzte Schrei ist zurzeit das schwarze Glas. Wein in einem schwarzen Glas, egal ob rot oder weiß, kommt dem Weinkenner aber nur schwer über die Lippen. Mich erinnert die Situation an die Zeit, in der es schick war einem Dinner mit einer einheitlichen Lebensmittelfarbe einen unverwechselbaren Stempel aufzudrücken. Wir wählten für eine Party die Farbe Schwarz. Kurz gesagt alle Speisen wurden schwarz eingefärbt und lagen wie eine Trauergemeinde vor uns auf dem Tisch. Alles konnten wir irgendwie essen bis auf eines: das Schlagobers. Das schwarz eingefärbte Schlagobers brachten wir nicht über die Lippen.

Wozu also ein schwarzes Weinglas, wenn die Farbe des Weines bei einer seriösen Beurteilung eine wichtige Rolle spielt. Nicht alles, was neu ist, ist auch gut und schon gar nicht lustig, oder doch?

(hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch.“

(Aus Schweden)

***) Weinexporte 2013: erstmals über 3 Euro pro Liter, Fokus auf China**

Trotz einer schwachen Ernte 2012 sind die heimischen Weinexporte im vergangenen Jahr um mehr als 4 Prozent auf 137,5 Mio. Euro gestiegen. Aufgrund eines Einbruchs bei den billigen Fassweinen und einem Anstieg der Flaschenweinausfuhren stieg der durchschnittliche Exportpreis erstmals auf 3 Euro je Liter. Zum Vergleich: Vor zehn Jahren lag der Durchschnittspreis nur bei 0,83 Euro.

Besonders der Weinexport in die ehemaligen „Problemländer“ Großbritannien, Japan, Benelux-Länder und Skandinavien war für den Rekordumsatz verantwortlich. Die Österreich Wein Marketing (ÖWM) will den Fokus ihrer Exportbemühungen in den fünf Jahren auf Asien und vor allem dort auf China legen. „Es reicht nicht mehr aus, in wenigen großen Exportländern wie Deutschland, Schweiz oder USA erfolgreich zu sein“, kommentiert ÖWM-Präsident Willi *Klinger*. Österreichischer Wein sei in allen Ländern ein Nischenprodukt, daher müsste die Anzahl der Exportländer erhöht werden.

Die Weinexporte nach Deutschland stiegen 2013 im Vergleich zum Jahr davor leicht um 1,2 % auf 76,7 Mio., in die Schweiz und Liechtenstein um 2,7 % auf 16 Mio. und nach Skandinavien um mehr als 23,2 % auf 10,5 Mio. Euro. Um jeweils knapp 50 % auf 3 Mio. Euro legten die heimischen Weinausfuhren nach China und Finnland zu. Nach China lag der Durchschnitts-Exportpreis bereits bei über 7 Euro/Liter. Die Flaschenweinausfuhren machten 2013 insgesamt bereits 130 Mio. (+ 5 %) aus und die Fassweinausfuhren nur mehr 7,5 Mio. Euro (- 8,6 %). Im Jahr 2003 beliefen sich die Fassweinexporte noch auf über 19 Mio. Euro.

In der heimischen Weinwirtschaft hat sich in den vergangenen Jahren ein rasanter Strukturwandel vollzogen. 2009 gab es laut ÖWM knapp 1.000 Betriebe in Österreich, die über 30.000 Liter Wein produzierten. Im Jahr 2012 lag diese Zahl bereits bei über 1.600. Im Gegensatz gab es 2012 rund 3.300 Betriebe in Österreich, die unter 30.000 Liter produzierten, 2009 waren es noch 5.500. „Aufgrund des gleichbleibenden Konsums am Heimmarkt erhöht diese Entwicklung auch den Konkurrenzdruck im Inland“, so die Wein Marketing.

***) Weine der Winzer Krems zum 13. Mal am Wiener Opernball**

Bereits zum 13. Mal sorgen die Weine der Winzer Krems am 27. Februar für besondere Genüsse am Wiener Opernball. Opernball-Geschäftsführerin Desirée *Treichl-Stürgkh* spricht von den Winzern Krems als „fantastischen, verlässlichen und qualitativ-hochwertigen Partnern“. „Der Opernball-Heurige der Winzer Krems und insbesondere die dort ausgeschenkten Weine sind seit vielen Jahren eine beliebte und bereits zur Tradition gewordene Institution am Opernball.“

Direktor Franz *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der Winzer Krems, bezeichnet den Opernball-Heurigen als Treffpunkt: „Der Opernball-Heurigen schafft Kontakt und bindet.“ Der Auftritt der niederösterreichischen Qualitätsweine am Wiener Opernball sei ein großes Potenzial, die edlen Tropfen auf internationalem Parkett erfolgreich zu präsentieren: „Der Opernball ist unbestritten das kulturelle Aushängeschild Österreichs. Kontinuierlich schließt auch der österreichische Wein, speziell unsere Leitsorte Grüner Veltliner, in diese Höhen auf. Die Winzer Krems trägt mit stetig steigendem Weinexport das ihre dazu bei.“

Die Weine der Winzer Krems am Wiener Opernball sind heuer der Grüne Veltliner vom Kremser Goldberg (Kremstal DAC, trocken, Jahrgang 2013), der Kremser Kremseiten Riesling (Kremstal DAC, trocken, Jahrgang 2012), der Gelbe Muskateller (Qualitätswein, trocken, Jahrgang 2013), der vollmundige Sankt Laurent (Qualitätswein, trocken, Jahrgang 2012) und der rubinrote Blaue Zweigelt „Kellermeister Reserve“ (Qualitätswein, trocken, Jahrgang 2011). (www.winzerkrems.at)

***) Domäne Wachau: Top oft he World**

Der Wine Spectator, Amerikas Vorzeigemagazin in Sachen Wein, hat wie jedes Jahr seine vielbeachtete Liste der besten 100 Weine 2013 publiziert. Diesmal exklusiv dabei: Die Domäne Wachau. Der große Erfolg ist diesmal dem Riesling Federspiel Terrassen (auf Platz 53 als einziger österreichischer Wein überhaupt) zu verdanken, der sich mit seiner eleganten, saftigen Textur und seiner zupackenden Frucht und filigranen Mineralität zudem von den meist etwas üppigeren Genossen auf der Liste der 100 unterscheidet. Der Wine Spectator meint im Detail dazu: „ein vornehmer (!), cremiger Stil, mit reifen Ananas- und Mangoaromen, Pfirsichkuchen und Birnentarte. Langes und würziges Finish.“ Zwar ist der Jahrgang 2011 in der Zwischenzeit vergriffen, doch steht bereits der 2013er in den Startlöchern und der verspricht definitiv Großes.

Nach 2007 und 2011 schafften es Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber neuerlich, sich durch qualitative Kontinuität für diesen einzigartigen und begehrten Platz zu empfehlen. Wir gratulieren ganz allerherzlichst! (<http://2013.top100.winespectator.com/list/>)

***) Noch mehr Opernball: Schlumberger bringt ihn in Österreichs Wohnzimmer**

Wie schon im vergangenen Jahr hat sich Österreichs traditionsreichster Sekthersteller Schlumberger als offizieller Schaumweinpartner einige Besonderheiten einfallen lassen: mit der exklusiven Schlumberger Opernball-Cuvée, speziellen Opernball-Häppchen und dem Opernball-Drink 2014 bringt Schlumberger den Wiener Opernball auch in Österreichs Wohnzimmer. Ein besonderer Abend braucht auch einen besonderen Genuss – so dachte man sich bereits 2011, als bei Schlumberger die Idee geboren wurde, eine eigene Opernball-Sondercuvée zu kreieren. Bereits im darauffolgenden Jahr wurde damit begonnen, ausgewählte Trauben der Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Welschriesling, für die Opernballedition einzulagern, um die Idee in die Tat umzusetzen. Wie bei Schlumberger üblich, wurde ausschließlich bestes österreichisches Traubenmaterial ausgewählt und streng nach der Méthode Traditionnelle verarbeitet.

Bei einer ersten Verkostung mit Opernballorganisatorin Desirée *Treichl-Stürgkh* und Dominique *Meyer*, Direktor der Wiener Staatsoper, wusste die Cuvée nicht nur geschmacklich zu überzeugen. Auch beim Design der Flasche hat sich das Haus Schlumberger etwas Besonderes überlegt: Das eigens gestaltete Flaschenetikett mit tanzenden Ballgästen und dem Wiener Opernballlogo verrät auf den ersten Blick, dass es sich dabei um eine Opernball-Sonderedition handelt. Was alle Opern-

ballfans und Liebhaber der edlen Genüsse aus dem Hause Schlumberger besonders freuen wird: Die Sondercuvée wird nicht nur auf dem Opernball ausgeschenkt, sondern ist auch im Handel verfügbar. Sie kann dort bereits im Vorfeld des Opernballabends zur idealen Einstimmung auf diese besondere Nacht erworben werden.

Wie schon im Jahr zuvor hat es sich Schlumberger nicht nehmen lassen, in enger Zusammenarbeit mit dem traditionellen Opernball-Catering der Firma Gerstner den offiziellen Opernball-Drink 2014 zu kreieren. Das Rezept ist jedoch noch ein gut gehütetes Geheimnis, das rechtzeitig vor dem Opernball gelüftet wird und jede Österreicherin und jeden Österreicher damit für kurze Zeit in die wunderbare Welt des Opernballs eintauchen lässt. (www.schlumberger.at)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

Spanien und Portugal - EU schützt Bezeichnung

Ein Getränk darf in Zukunft nur noch unter der Bezeichnung „Sangria“ verkauft werden, wenn es in Spanien oder Portugal hergestellt worden ist. Dies sieht eine EU-Regelung vor, die vom EU-Parlament verabschiedet wurde. Wie ein Sprecher der EU-Kommission in Brüssel bestätigte, müssen Hersteller in anderen EU-Ländern künftig die Bezeichnung „aromatisiertes Wein-Mischgetränk“ verwenden. Sie dürfen „Sangria“ demnach nur als zusätzlichen Hinweis verwenden und müssen auf dem Etikett angeben, in welchem Land das Getränk hergestellt wurde. Die Regelung soll nach einer einjährigen Übergangszeit in Kraft treten.

„Niemand wird in der EU daran gehindert, solche Getränke herzustellen“, sagte der EU-Abgeordnete *Andres Perello* der spanischen Nachrichtenagentur Efe. „Aber mit der Neuregelung erhält eine traditionelle Branche in Spanien und Portugal einen besonderen rechtlichen Schutz.“ Sangria ist ein Bowle-ähnliches Getränk, das aus Rotwein, Fruchtstücken und -saft hergestellt und dem oft auch Weinbrand beigemischt wird.

***) Die Wein-TV-Tipps für Jänner**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

○ Freitag, 24. Jänner, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen

Weinwunder Deutschland: Guter Wein in rauen Mengen?

Kann deutscher Wein aus dem Supermarkt qualitativ und geschmacklich hohen Ansprüchen genügen? Fakt ist: Alle Discounter Deutschlands zusammen machen in der Einkaufsmenge fast zwei Drittel des deutschen Weinhandels aus! Um sich die Großherstellung anzusehen, reist *Stuart Pigott* durchs Land und sammelt deutsche Weine zwischen 1,99 Euro und 6,90 Euro ein, die er am Ende der Reise mit dem Berliner Weinfanatiker *Roy Metzdorf* im „Weinstein“ blind verkostet. Ein „Pirat“ der 20-Euro-Preisklasse wird dabei zwischen die günstigen Weine geschmuggelt. Schmecken *Pigott* und *Metzdorf* alle Unterschiede raus?

Die Stationen der Reise sind die Weingüter von *Markus Schneider* in Ellerstadt/Pfalz und von *Fritz Keller* in Oberbergen/Baden, der für einen großen Discounter Weine zum Preis von 5,99 Euro auf Basis des „Bauhaus-Gedankens“ macht, das *Juliusspital* in Würzburg und die GWF, die Winzergemeinschaft Franken, aus deren Keller im Jahr bis zu 15 Mio. Flaschen Wein kommen.

○ Freitag, 24. Jänner, 15:40 Uhr | arte

Wie das Land, so der Mensch: Ardèche

An steilen Felshängen und auf engen Terrassenflächen ziehen Weinbauern ihre Reben. Heute versucht man, die reizvollen Felslandschaften der Ardèche mit ihren einzigartigen Ökosystemen vor den Auswüchsen des Massentourismus zu bewahren.

- Montag, 27. Jänner, 12:00 Uhr | arte
Landträume – Walachei
Ileana *Kripp* ist die Nachfahrin berühmter Walachenfürsten. Sie bekam gemeinsam mit ihrem österreichischen Mann vor zehn Jahren das alte Weingut der Prinzen *Stirbey* zurückerstattet. Jetzt kämpft sie gegen das schlechte Image Rumäniens im Weinanbau. Denn Ileana und Jakob *Kripp* machen auf dem kleinen Gut Weine der Spitzenklasse und wehren sich dagegen, dass die Region nur süße und schwere Tropfen hervorbringen soll. Aber die Folgen des Klimawandels stellen sie immer wieder vor neue Herausforderungen.
Besonders in diesem Sommer rollt eine Hitzewelle über die Region südwestlich von Rumäniens Hauptstadt Bukarest. Zwei Monate lang sinkt die Temperatur an den Hügeln zwischen Karpaten und Donau nicht unter 40 Grad Celsius. Normalerweise speichert der Lehmboden die Feuchtigkeit besonders gut. Deswegen hatten die Prinzen *Stirbey* vor 300 Jahren die Hänge über dem Fluss Olt für das fürstliche Weingut ausgesucht. Aber jetzt haben die *Kripps* und ihr Team eine Idee, wie sie die Trauben in ihren Weinbergen noch besser schützen können.
- Freitag, 31. Jänner, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
Weinwunder Deutschland: Die Ökowein-Welle
Die Anfänge des Ökoweins lagen in den 70er-Jahren. Damals schmeckte dieser Wein meist staubtrocken und sauer. Heute ist Wein aus ökologischem Anbau oft nicht nur gut, er verkauft sich auch gut. Ökoweine gibt es nicht nur in Ökosupermärkten, sondern in fast jedem Geschäft, das Wein anbietet. Steckt hinter dem Label „Ökowein“ nur eine gelungene Marketingstrategie? Richtig ist: „Öko“ hilft im Verkauf bei einer bestimmten Klientel. Richtig ist aber auch, dass viele renommierte Betriebe und viele junge Winzer aus Überzeugung auf ökologischen Weinbau umgestellt haben.
Einer der Vorreiter ist das Traditionsweingut "Ökonomierat Rebholz" in der Pfalz. Weitere Beispiele großer und bekannter ökologisch orientierter Weingüter sind Clemens *Busch* in Pündrich an der Mosel und das Weingut Dr. *Randolf Kauer* in Bacharach am Mittelrhein. Den Experten für biodynamischen Weinbau, Georg *Meißner*, trifft Stuart *Pigott* zum Gedankenaustausch über dieses Thema in der berühmt berüchtigten Drosselgasse in Rüdesheim am Rhein.
- Freitag, 31. Jänner, 19:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Die Närrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg
Echte fränkische Urgewächse bietet die „Närrische Weinprobe“ aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren Martin *Rassau* und Nicole *Then*, unterstützt von fränkischen Kabarettisten. Der „Dreggsagg“ aus der Rhön, Michl *Müller*, garantiert wieder Lachsalven bei den Zuschauern: Er eröffnet mit der „Närrischen Weinprobe“ aus dem Stückfasskeller unter der Würzburger Residenz zusammen mit Fredi *Breunig* aus der Rhön und dem „Weinbäuerle“ Günter *Stock* den fränkischen TV-Faschingsreigen 2014.

*) **Termine – Termine – Termine**

- Samstag, 25. Jänner 2014, 12:00 – 20:00 Uhr: **Vini Naturalis della Toskana – Selektion biodynamischer Weine**
Zum ersten Mal präsentiert Enrico *Bachechi*, Önologe und Biodynamie-Experte, in Österreich toskanische Weinmacherinnen und Weinmacher, die die Art der natürlichen Bewirtschaftung ihrer Betriebe verbindet: die Biodynamie und eine Weinherstellung, die komplett auf Chemie und Technologie verzichtet.

WEINGÜTER: Podere Còncori (Galliciano, Lucca), Fattoria La Castellina (Capraia e Limite, Firenze), La Cerreta (Sassetta, Livorno), Al Podere di Rosa (Lucca), I Mandorli (Suvereto, Livorno), Colombaia (Colle Val d'Elsa, Siena), Fattoria di Bacchereto (Carmignano, Prato), Stella di Campalto (Montalcino, Siena)

12 – 16 Uhr: Fachpublikum aus den Bereichen Weinfachhandel, Gastronomie und Fachmedien

16 – 20 Uhr: Weininteressierte: Verkostungsbeitrag Euro 12,-- inkl. Snack

Im SALOTTO DELL'OLIO bei CASA CARIA, Kandlgasse 23/4, 1070 WIEN

Anmeldung per Tel.: 0699 100 049 15 bzw. via e-mail: office@casacaria.com

- **Donnerstag, 30. Jänner 2014, 15:00 – 18:00 Uhr: L'Insieme Degustations-Tour 2014 – Wien**
Bitzingers Vinothek beim Augustinerkeller, Augustinerstr. 1, 1010 Wien (Eintritt: Euro 25,--)
 Weindinner (19:30 Uhr) Tartufo-Ristorante & Weinbar, Frömmelgasse 36, 1210 Wien (Eintritt: Euro 125,--)
 Italien – Slowenien – Österreich: Die besten Weinregionen der Welt in *Bitzingers* Vinothek beim Augustinerkeller und im Tartufo. Verkosten Sie vom Dolcetto, Barbera bis zum Barolo die aktuellen Weine der L'Insieme-Winzer: Gianfranco *Alessandria*, Elio *Altare*, Giovanni *Corino*, Federico *Grasso*, Giulio e Paolo *Morando*, Carlo e Lorenzo *Revello* und Mauro *Veglio*.
 Die L'Insieme-Winzer werden begleitet von folgenden Winzern: *Hirtzberger*, *Jäger*, *Brandl*, *Buchegger*, *Sigl*, *Knoll*, *Christ*, *Edlmoser* aus Österreich und aus Slowenien: *Puklavec*.
 Degustationsbeitrag: Euro 25,-- (Fachpublikum – Sommeliervereins-Mitglieder, Gastronomen, Weinhändler: Euro 15,-- (Reinerlös für karitative Organisationen)
 Kartenreservierung: e.f.hamersky@gmail.com bzw. Tel.: 0664 / 39 48 606
- **Freitag, 31. Jänner 2014, 14:00 – 18:00 Uhr: L'Insieme Degustations-Tour 2014 – Linz**
 Lentos Kunstmuseum, Ernst Koref-Promenade 1, 4020 Linz
 Die besten Weinregionen der Welt im Lentos: Verkosten Sie vom Dolcetto, Barbera bis zum Barolo die aktuellen Weine der L'Insieme-Winzer: Gianfranco *Alessandria*, Elio *Altare*, Giovanni *Corino*, Federico *Grasso*, Giulio e Paolo *Morando*, Carlo e Lorenzo *Revello* und Mauro *Veglio*.
 Die L'Insieme-Winzer werden begleitet von österreichischen Winzern: *Hirtzberger*, *Jäger*, *Brandl*, *Buchegger*, *Lagler*, *Nothnagl*, *Sigl*, *Knoll* (aus Niederösterreich) und als „special guest“ aus Rust: *Feiler-Artinger*.
 Kartenreservierung: Lentos 0732 / 70 70 3600 - 3614, Vino Vitis: 0664 / 5224 599, office@vino-vitis.at, Degustationsbeitrag: Euro 25,-- (Reinerlös für karitative Organisationen)
- **Dienstag, 4. März, bis Mittwoch, 19. März 2014: 18. Rheingau Gourmet & Wein Festival**
 Zahlreiche Top-Köche mit insgesamt 51 Michelin-Sternen, 25 internationale Spitzenwinzer, die persönlich ihre Weine präsentieren, tägliche Kulinarik- und Wein-Events auf höchstem Qualitätslevel – kurzum: 16 Tage Erlesenes aus Küche und Keller im Rahmen von 50 Veranstaltungen im Kronenschlösschen, in der Georg Müller Stiftung (beides in Eltville-Hattenheim) oder im Kloster Eberbach. (www.rheingau-gourmet-festival.de)
 Dazu am 20. Januar 2014, ab 19:00 Uhr, in Frankfurt am Main ein PRE OPENING mit einer spektakulären Party: Die 16 Spitzenköche aus dem Rhein-Main-Gebiet kochen jeweils einen Gang live, 22 Winzer aus dem Rheingau präsentieren dazu ihre Weiß- und Rotweine sowie Sekte. Die Band „Flavius & Eurosound“ spielt in großer Besetzung auf, Gaststar ist Ron White aus Madrid. Dies alles in der prachtvollen Atmosphäre des Gesellschaftshauses im Palmengarten. Pauschalpreis für Essen, Trinken, Musik, Super-Party: € 158,-- p.P. (Infos und Anmeldung: <http://www.rheingau-gourmet-festival.de/termin/62-taste-rheingau-goes-frankfurt/>)

- Freitag, 14. März, bis Sonntag, 16. März 2014: **Red Turns auf 2.000 m Höhe**

Red Turns

Weingenuss auf 2.000 m

Verkosten Sie mit uns die besten Rotweine aus Österreichs Rotweingebiet Nummer 1 Mittelburgenland-Blaufränkischland!

AM BERG 14.–16. März, 11.00–16.00 Uhr

Areitalm
Berghotel Blaickner's Sonnalm
Berghotel Jaga Alm
Berghotel Schmittenhöhe
Breiteckalm
Kettingalm
Panorama Restaurant
Schmiedhofalm
Ebenbergalm
Sonnkogel Restaurant

IM TAL 14. März, ab 19.00 Uhr

Ferry Porsche Congress Center
Brucker Bundesstraße 1a
5700 Zell am See

Alle Weine können Sie hier zu Ab-Hof-Preisen bestellen oder auch gleich mitnehmen!

TEILNEHMENDE WEINGÜTER

Weingut Artner Bernhard · Weingut Bauer-Pörtl · Weingut Bayer Heribert
Weingut Gesellmann · Weingut Gober A&O · Weingut Iby Lehrner
Weingut Iglar Josef · Weingut K+K Kirnbauer · Weingut Kerschbaum Maria
Weingut Kerstinger · Weingut Lange Reinhold · Weingut Lehner
Weingut Moritz Alfred · Weingut Rohrer Hans · Weingut Schumitsch-Stocker
Weingut Strass · Weinhof Szemes Illa & Oscar · Weingut Weber · Weingut Weninger

WEITERE INFOS www.schmitten.at

Red Turns

Weingenuss auf 2.000 m

14.–16.3.2014

Blaufränkischland
WEINBERG TRIFFT SKIBERG
Schmitten

19 Winzer, 10 Hütten – ein Genuss!

www.schmitten.at






RED TURNS am Berg
14.–16. 3. 2014, 11–16 Uhr
Weinverkostung mit den Winzern (im Liftticket inbegriffen!)

RED TURNS im Tal
Ferry Porsche Congress Center
Freitag, 14. März, 19–23 Uhr
Große Weinverkostung mit den Winzern (mit Möglichkeit zum Kauf zu Ab-Hof-Preisen!)

- Freitag, 28. März, bis Donnerstag, 10. April 2014: **wachau GOURMETfestival 2014**
Zwei volle Wochen Schlemmen und Genießen von Melk bis Kreams: Das wachau GOURMET festival 2014 bietet alles, was das Herz von Weinliebhabern und Gourmets sich wünschen kann: Vertikalverkostungen von Wachauer Spitzenwinzern und -weinen (*Alzinger, Hirtzberger, Högl, Malat*) sowie 18 Jahrgänge der Weine der lebenden Legende des Cornas, *Auguste Clape*, die

Liebblingsweine aller drei österreichischen Masters of Wine, Josef *Schuller*, Roman *Horvath* und Andreas *Wickhoff*, zwei Abende mit dem Berliner Spitzenkoch Tim *Raue*, die Grand Cru-Weine des Château Latour von 1985 bis 1945 und viele andere großartige Veranstaltungen mehr. (Preise, Infos und Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at)

Am 4. und 5. April, jeweils von 14:00 bis 20:00 Uhr, präsentiert die österreichische Weinfachzeitschrift VINARIA im Rahmen der **wein.genuss.krems** in der Dominikanerkirche in Krems mit über 50 Top-Weingütern das Beste, das Niederösterreich in Sachen Wein zu bieten hat. (Preise, Infos und Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at bzw. www.vinaria.at)

***) 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) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2014 erscheinen noch mindestens 24 Newsletters (je zwei im Februar und März, drei im April, je zwei im Mai, Juni, Juli und August, drei im September sowie je zwei im Oktober, November und 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.

* 90 Wein-Newsletter in dreieinhalb Jahren: Heute ist mit der ersten Ausgabe 2014 bereits der 90. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! Prost - und bald zum 100er!

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

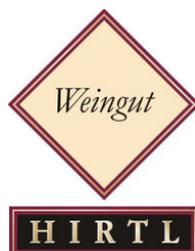


R A B L

WEINGUT RABL
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois
 Tel.: +43(0)2734/2303
office@weingut-rabl.at
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



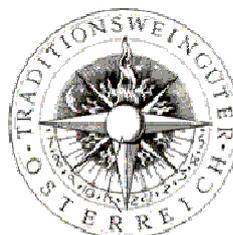
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
