

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_14

9. JULI 2014

Die Themen:

- Verkostung „Grüner Veltliner aus der Magnum 2007 – 1992“ 2
- Domäne Wachau – Veltliner mal ganz anders! 4
- Aus der Wirtschaftsredaktion:
Schlumberger wächst „gesund“ im Kernmarkt Österreich 4
- Prickelnde Erlebnisse – Champagner-Tasting am 26. 6. 5
- Simply Red-Sänger Mick Hucknall verkauft sizilianisches Landhaus mit Weingut –
Angebotspreis liegt bei 650.000 Euro..... 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Rotwein- oder Weißwein-Kaffee? 6
(2): Schwager von Richemont-Präsident versucht sein Glück mit Weinen..... 6
(3): Wein und Spirituosen aus der EU stecken beim indischen Zoll fest 6
(4): Glas Wein am Arbeitsplatz kann in Frankreich nun verboten werden 7
(5): Südtiroler Weine in London..... 7
- Die Wein-TV-Tipps für den Juli..... 8
- Termine – Termine – Termine..... 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 16
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 17

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

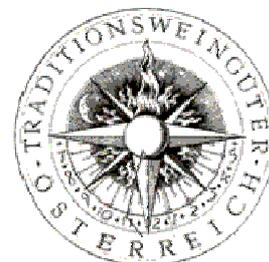
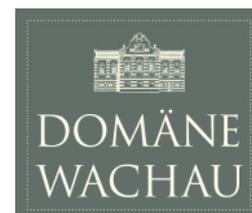
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) Verkostung „Grüner Veltliner aus der Magnum 2007 – 1992“**

Am 26. Juni trafen sich abends ein paar Weinfreunde in kleiner, aber feiner Runde, um fünfzehn Grüne Veltliner der Weinbaugebiete Wachau, Kremstal, Kamptal und Wagram aus eineinhalb Jahrzehnten in Blindprobe zu verkosten; allesamt aus der Magnum. Der Ort dieser Veranstaltung war das Restaurant Peter & Paul Deli & Bistro in der Maria Jacobi Gasse 1, 1030 WIEN (Neu Marx), unter der Leitung von Peter *Halama*. Für ausreichende Unterlage und kulinarische Verwöhnung war somit ebenfalls gesorgt.

Begonnen wurde mit zwei der besten Weine aus dem unterschätzten Jahrgang **2004**: Die **Selection Elisabeth** von Karl *Lagler* in Spitz (Wachau) startete das Feld mit ungemein betörenden dunklen Blütenaromen, Nektar und fruchtsüßen Reifenoten, klar an die Muttersorte des Veltliners, den Traminer, erinnernd und eine echte Vorlage. Die **Reserve Leopold** von Walter *Buchegger* (Kremstal) ließ sich davon aber nicht beeindrucken und antwortete mit ausgeprägter Tabakwürze, gelber Frucht und seidiger Länge.

Als nächstes Wein-Paar stand der **Steinborz Smaragd 2007** von Karl *Lagler* seinem älteren Bruder, dem **Steinborz Smaragd 2005**, gegenüber. Ersterer eröffnete den Vergleich mit Limettenduft, Pfefferwürze und ausgeprägter Urgesteinsmineralik, letzterer konnte mit Filigranität und Eleganz zwar den Druck des jüngeren nicht ganz parieren, zeigte sich aber ungemein leichtfüßig und vermittelte hedonistisches Trinkvergnügen.

Ebenfalls mit dem Spitzer **Steinborz Smaragd** von Karl *Lagler* starteten wir ins Jahr **2003**, der uns eindrucksvoll klar machte, warum bei den höchstwertigen Grünen Veltliner und Rieslingen aus der Wachau die Rebsorte manchmal doch nicht so einfach zu erkennen ist: Pfirsich-Frucht, einladende Seidigkeit und harmonische Balance. Ihm stellten wir einen zweiten Wachauer zur Seite, den Loibner **Steinertal Smaragd 2003** von Josef *Högl* aus Spitz-Vießling, der sich zunächst etwas schwer tat, aber im Glas ständig zulegte und auch in der geöffneten Magnum über mehrere Stunden hinweg ständig neue Aromen ausbildete und einen unglaublichen Entwicklungsweg beschritt: Dunkle Mineralik, Zigarren, Williamsbirne. Herrlich.

Weiter zurück ins Jahr **2000**: Der **Privat** von Thomas *Leithner* aus Langenlois (Kamptal) – die Selektion für den „privaten Gebrauch“ des Zweigelt-Urenkels aus der Lage Steinhaus – eröffnete diesen barocken Jahrgang mit einem sehr zugänglichen und präsenten Mix aus Marzipan, Lebkuchen, etwas Kaffee, vielen Gewürzen und getrockneten Früchten. Darauf folgte der **Loibenberg Smaragd 2000** von F. X. *Pichler* aus Oberloiben (Wachau), der zwar langsamer startete, dann aber mit rauchiger Mineralik, feiner Würze, vollreifen Früchten und lang anhaltender Komplexität am Gaumen voll und ganz punkten konnte. Ein herausragender Wein aus einem großen Jahr mit weiterhin viel Zeit zu reifen!

Das durch und durch hochwertige und zugleich elegante, in manchen Regionen auch von Botrytis geprägte Jahr **2002** wurde vom **Lamm** von Hannes *Hirsch* aus Kammern (Kamptal) und der **Reserve** von Leo *Alzinger* aus Unterloiben (Wachau) vertreten. Seidiger Trinkfluss, herrliche Balance und erste Reife kennzeichneten ersteren, wogegen sich letzterer durch überreife Frucht, opulente Dichte und nahezu unendliche Länge mit verzückender Komplexität hervortun konnte; ein weiteres Dutzend an Jahren werden diesem Wein vermutlich nichts anhaben können. Einfach groß!

Der ebenfalls von Botrytis geprägte und als „das“ Süßwein-Jahr in die jüngere österreichische Weingeschichte eingegangene Jahrgang **1995** wurde von den **Alten Reben** von Martin *Nigl* in Senftenberg-Priel (Kremstal) vertreten und wirkte durch seine im Verhältnis zu den Vorgängern in der Verkostung deutlich präsentere, aber reife Säure noch jugendlicher und frischer, animierend und wäre fast schon als „Reparaturwein“ durchgegangen ... Scherz beiseite: Herzhafter Biss, lebendiger Gaumen mit reifen Südfrüchten, schliffiger Abgang. Ihm folgte eine trocken ausgebaute **Auslese 1992** von Karl *Fritsch* aus Oberstockstall (Wagram), der zwar über weniger Säure verfügte, dennoch nicht weniger Frische ausstrahlte. Dazu kamen Volumen und Kraft eines Weines aus einem sehr warmen und trockenen Jahrgang mit tabakiger Würzigkeit und getrockneten Früchten. Jetzt

perfekt zu genießen, am Höhepunkt seines Ausdrucks und seiner Verfassung. Einfach schön zu sehen, dass eine große Flasche einen Wein über mehr als zwei Jahrzehnte hinaus derart unterstützt. Den Abschluss der Verkostung bildete ein Trio aus einem meiner Lieblingsjahrgänge der letzten Jahrzehnte in Österreich, dem zunächst hochgejubelten, dann als „fad“ verteufelten und nun aus den Kinderschuhen herauswachsenden Jahrgang 2006. Was die guten Veltliner daraus nun seit einem oder zwei Jahren zu zeigen beginnen, ist ohne weiteres dazu angetan, diesen Jahrgang noch nachträglich als den wahren und echten „Jahrgang des ersten Jahrzehnts des neuen Millenniums“ zu bezeichnen. Begonnen haben wir mit dem **Steinborz Smaragd 2006** von Karl **Lagler**, der in seiner klaren, kompakten, präzisen und perfekt stimmigen Komposition eines Parade-Veltliners eine Latte vorlegte, die von manchen Verkostern bereits als nicht mehr zu überbieten gesehen wurde. Dann aber kam der **Schütt Smaragd 2006** von Emmerich **Knoll** aus Unterloiben (Wachau), der sich in seiner Feingliedrigkeit und Eleganz sowie dem nahezu unüberbietbaren „understatement“ langsam an den Gaumen heranschlich und „wie auf leisen Sohlen“ kristalline Mineralik mit der Würze der Rebsorte paarte. Ein sinnliches und unvergessliches Erlebnis zugleich. Und als wir uns schon einig waren, dass das wohl kaum mehr zu überbieten ist, legte der **Lamm 2006** von Willi **Bründlmayer** aus Langenlois (Kamptal) noch eines oben drauf: Duft nach Lilien und Honigwabe, tiefgründige Aromatik, schwarzer Pfeffer in dunklem Honig, Mineralik vom Löss und vom hellen Urgestein des darüber liegenden Heiligenstein, an dessen Fuße sich die Lage befindet; druckvoll und zugleich vielschichtig, komplex und abwechslungsreich über mehrere Stunden. Vermutlich geht's beim Veltliner nicht mehr besser als aus dieser perfekten Flasche.



Nachdem eine kleine Runde an Weinverkostern nicht in der Lage ist, fünfzehn Magnums an einem Abend zu leeren, wurden am Sonntag, dem 29. Juni, in weiterer kleiner, privater Runde – sowie an den darauffolgenden Wochentagsabenden von mir mit Unterstützung meiner Frau – die geöffneten, aber wiederverschlossenen Magnums regelmäßig nachverkostet. Dabei zeigte sich, dass über eine ganze Woche hinweg die „großen“ Weine „groß“ blieben, die Jahrgänge 2003 und 2006 noch weiter zulegen konnten und der Jahrgang 2004 eindeutig unterschätzt worden war: Beide Weine waren zehn Tage nach dem Öffnen der Flaschen in perfekter Verfassung.

Nachtrag in eigener Sache: Im Herbst geht's weiter mit solchen Veranstaltungen in kleiner, aber feiner Runde, die Termine werden wiederum im Vorfeld ausgeschickt und ich freue mich schon jetzt auf viele Weininteressierte, Weinfreundinnen und Weinfreunde und solche, die es noch werden wollen! (bbj)



„Es ist mir völlig gleichgültig,
wohin das Wasser fließt,
solange es nicht in meinen Wein läuft.“

(Gilbert Keith Chesterton)



***) Domäne Wachau – Veltliner mal ganz anders!**

Süß oder trocken, Steinfeder oder Smaragd, Sekt oder Edelbrand: Veltliner hat viele Gesichter. Mit dem Vintage-Veltliner betritt man allerdings Neuland und „verneigt sich zugleich vor der Vielseitigkeit der Sorte“, wie es Roman *Horvath* MW, Weingutsleiter der Domäne Wachau formuliert.

„Wir haben den Blick über die Grenze geworfen: In den Süden Europas, nach Südfrankreich und auch ein wenig nach Portugal. Dort gibt es Weinstile (weißen Portwein, Vin Doux Naturel), die uns schon lange gefallen und von denen wir stets dachten, dass es auch auf unseren Böden und mit unseren Trauben tolle Resultate zeitigen könnte.“

2013 war es dann soweit: Eine Parzelle am Kirnberg, am südlichen Donauufer, lieferte die Veltlinertrauben in Smaragdqualität – die Basis für das Experiment. Im späten Oktober per Hand gelesen, wurden sie im Edelstahltank vergoren. Allerdings nicht bis zum Ende. Noch während der Gärung erlöste man die noch aktiven Hefen durch die Beigabe von Weinbrand von ihrer Arbeit und gab dem Wein dadurch eine zusätzliche Dimension. Und konnte einen Restzuckergehalt von rund 80 g erhalten. Für das sogenannte „Aufspritzen“ des Weins wurde übrigens der gutseigene Veltlinerbrand verwendet. Danach reifte der Vintage Veltliner noch bis Mai auf der Feinhefe.

Das Ergebnis war ebenso spannend wie eindrucklich: „Der kraftvolle Körper wird von einer intensiven Würze begleitet, gepuffert wird beides von einer elegant eingewobenen Süße. Die Aromenvielfalt des Veltliners wird ausgereizt und eröffnet ein Spektrum, das von Mangochutney und Apfelsmus bis Kräutertee, Tabak und Bitterschokolade reicht. Der Vintage Veltliner eignet sich sowohl als Aperitif wie auch Digestif und macht sich bestens mit Käse und Pasteten.“ So beschreibt Roman *Horvath* MW das Ergebnis und macht damit große Lust auf eine Verkostung an Ort und Stelle in der Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein! Prost!

***) Aus der Wirtschaftsredaktion:**

Schlumberger wächst „gesund“ im Kernmarkt Österreich

Die Schlumberger AG zieht für das Geschäftsjahr 2013/14 ein positives Resümee. Die Unternehmensgruppe mit durchschnittlich 219 MitarbeiterInnen hat ihre Ziele einmal mehr erreicht und konnte den Umsatz um 8,7 % auf 228,2 Mio. Euro steigern. Das Ergebnis (EBIT) des abgelaufenen Geschäftsjahres beläuft sich auf 5,3 nach 4,3 Mio. Euro im Vorjahr. Verantwortlich dafür waren positive Entwicklungen in allen Geschäftsfeldern. So verzeichnete Schlumberger im Kernmarkt Österreich sowie auch bei den Beteiligungen in Deutschland und den Niederlanden ein solides und gesundes Wachstum.

Vorstandsvorsitzender *Eduard Kranebitter*: „Wir haben unsere Ziele trotz anhaltend schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen erreicht und können für das abgelaufene Wirtschaftsjahr sehr gute Zahlen vorlegen. Besonders erfreulich ist die positive Entwicklung unserer ausländischen Beteiligungen als Ergebnis einer strategischen Marktbearbeitung. In den relevanten Exportmärkten haben wir mit unserem klaren Bekenntnis zu Qualität und Tradition trotz eines sehr preissensiblen Umfeldes gepunktet. Dies unterstreicht das Potenzial für Schlumberger in den internationalen Märkten. Für das laufende Wirtschaftsjahr bremsen uns leider politische Fehlentscheidungen und standortverschlechternde Maßnahmen wie die wettbewerbsverzerrende Schaumweinsteuer und eine Erhöhung der Alkoholsteuer.“

Die Schlumberger Gruppe sieht aufgrund dieser Rahmenbedingungen im laufenden Jahr Wachstumschancen in erster Linie im internationalen Geschäft. Die enkelfähigen Ziele einer nachhaltigen Steigerung des Unternehmenswertes, eines strategisch durchdachten Wachstums und eines umsichtigen Portfoliomanagements bleiben langfristig im Fokus. Übergeordnetes Ziel für das Geschäftsjahr 2014/15 ist es, bei voraussichtlich rückläufigen Absätzen und Umsätzen aufgrund der Eideckungseffekte im Zusammenhang mit der diskriminierenden Schaumweinsteuer, ein möglichst stabiles Ergebnis zu erzielen.

*) **Prickelnde Erlebnisse – Champagner-Tasting am 26. 6.**

Zu einem Event der „anderen Art“ luden am 26. Juni die beiden Unternehmen der *Pendl & Piswanger* Gruppe – für Board Search Josef *Fritz* und für Pendl & Piswanger Unternehmensberatung Franz Xaver *Frotzler* – ins historische Ambiente des Café Museum, wo schon Arthur *Schnitzler*, Robert *Musil* und Peter *Altenberg* Gäste waren. Für das „prickelnde Erlebnis“ konnte mit Franz *Trinkl* ein Mitglied der Europäischen Weinritterschaft, Önologe und Kenner der Champagne für einen Vortrag und die Verkostung von fünf exquisiten Champagner-Sorten gewonnen werden. Treffend, jedoch unaufdringlich wurden Parallelen zwischen der Geschäftstätigkeit Aufsichtsratsuche und Unternehmensberatung mit Champagner gezogen, wie z. B.:

- Auswahl – „Nur die Besten nehmen“
- Cuvée – „Auf die Mischung kommt es an“
- Gärung – „Konflikte positiv managen“
- Die Investition in Champagner, exzellenten Aufsichtsrat und hervorragende Unternehmensberatung ist wertsteigernd.

Die Gästeschar ging bereichert, aber nicht illuminiert, nach Hause, besonders beglückt die 3 Gewinner herausragender Champagner, vor allem Sieger Daniel *Ebner* aus Oberösterreich mit einer Magnum-Flasche.



*) **Simply Red-Sänger Mick Hucknall verkauft sizilianisches Landhaus mit Weingut – Angebotspreis liegt bei 650.000 Euro**

Im Jahr 2000 kaufte Mick *Hucknall*, der Frontsänger der britischen Popband *Simply Red*, ein elegantes Landhaus am Fuße des Ätna, von wo aus er sowohl einen Blick auf den Vulkan als auch auf das Meer hat. Nun trennt er sich von der ehemaligen Mühle und dem Weingut „Il Cantante“. Das Anwesen steht zu einem



Preis von € 650.000 bei *Engel & Völkers* zum Verkauf.

Das 2stöckige Landhaus beherbergt den historischen Mühlenstein von 1760 (siehe Bild rechts) in einem privaten Museum. Dort befinden sich auch eine alte Presse und andere Geräte zur Weinproduktion aus dem 19. Jahrhundert. Auf einer Wohnfläche von ca. 400 m² verteilen sich elf Zimmer und fünf Badezimmer. Das Anwesen

© Engel & Völkers



Das elegante Landhaus liegt am Rande des Ätna Naturparks in der Nähe des Dorfes Sant Alfio. © Engel & Völkers

verfügt über zwei Eingänge. Der hintere Eingang führt zu einem separaten Bereich mit 60 Quadratmetern Fläche, der

für Gäste genutzt werden kann. Vom Garten bietet das Anwesen einen wunderschönen Blick über das Ionische Meer. Mick *Hucknall* kam als Tourist nach Sizilien und verliebte sich in das Landhaus. Er kaufte das Anwesen und hat zusammen mit dem Winzer Salvo *Foti* an mehreren Hängen um den Ätna das Weingut „Il Cantante“ angebaut. Etwa dreimal im Jahr reiste er auf die größte Insel im Mittelmeer.



Direkt hinter dem Anwesen befindet sich einer der Weingärten des Weinguts „Il Cantante“ mit Blick auf das Ionische Meer. © Engel & Völkers



In dem Landhaus befindet sich ein privates Museum mit Geräten zur Weinherstellung aus dem 19. Jahrhundert. © Engel & Völkers

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): Rotwein- oder Weißwein-Kaffee?**

Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten wird ein neues Mixgetränk lanciert: Das US-Unternehmen Friends Fun Wine bietet neuerdings eine Melange aus Wein und Kaffee als Dosengetränk an. Das Getränk gibt es in den Varianten Cabernet Coffee Espresso als Rotwein-Kaffee und Chardonnay Coffee Cappuccino als Weißwein-Kaffee. „Warum nicht beides?“, fragen die Hersteller sich selbst und die potenziellen Käufer, die für gewöhnlich eher morgens zum Kaffee und abends zum Wein greifen. Aus der Rezeptur wird verraten, dass der Rotwein-Variante zusätzlich Schokolade beigemischt wird, der Weißwein-Variante Vanille. Der Alkoholgehalt liegt bei 6 %, der Preis für die Dose Mixgetränk bei zwei Dollar (= 1,47 Euro). „Wir wissen, man muss etwas neugierig sein – es ist schwer, den Geschmack zu beschreiben“, wirbt das Unternehmen für seine Innovation. Die Verbraucher sollten „jenseits“ der gewohnten Pfade „denken“. Die Branchen-Website Daily Coffee News zeigte sich skeptisch: „Es gibt Gründe, warum bestimmte Geschmackskombinationen noch nie auf den Markt gebracht wurden.“

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

Schwager von Richemont-Präsident versucht sein Glück mit Weinen

Als 45 Absolventen der renommierten Tsinghua-Universität vor zwei Jahren im südafrikanischen Weingut La Motte zum Mittagessen einkehrten, bestellten sie Wein im Wert von 1,5 Mio. Rand (100.000 Euro) zum Mitnehmen. Für Hein *Koegelenberg*, den Chef von La Motte, war das ein Grund, die Dominanz französischer Weinhersteller in China herauszufordern. Der Schwager von Johann *Rupert*, dem Präsidenten des Luxuskonzerns Cie. Financiere Richemont SA, will in diesem Jahr die Exporte nach China um 25 % steigern – nachdem er im vergangenen Jahr die ersten chinesischen Investoren für die Weinbranche des Landes gewinnen konnte.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):**

Wein und Spirituosen aus der EU stecken beim indischen Zoll fest

Die indische Lebensmittelbehörde hält Wein- und Spirituosenlieferungen aus der Europäischen Union fest, weil auf den Etiketten nicht alle Zutaten angegeben seien. Damit genügten die Flaschen neuen indischen Kennzeichnungsbestimmungen nicht und dürften nicht importiert werden, berichtete die „Times of India“. Die Hersteller wehren sich laut dem Bericht gegen die Vorschriften, da

die Kennzeichnungspflicht in Europa anders geregelt sei und die Getränke nur aus wenigen klar definierten Zutaten bestünden. Laut dem Onlineportal „Scroll.in“ wurden zudem Spirituosen festgehalten, auf deren Flaschen lediglich die Marke abgedruckt ist, der explizite Zusatz „produziert von“ aber fehlte. Die Kennzeichnungsverordnung war 2011 eingeführt worden, wurde bis vor kurzem aber nicht durchgesetzt. Die Handelsbeziehungen zwischen der EU und Indien sind bereits belastet, da die Europäer im Mai ein Importverbot für indische Mangos verhängt hatten. Grund war der Befall zahlreicher Lieferungen mit Schädlingen.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (4):**

Glas Wein am Arbeitsplatz kann in Frankreich nun verboten werden

Für die Franzosen ist es fast ein Einschnitt in ihre Kulturgeschichte: Ab sofort können Wein und Cidre am Arbeitsplatz verboten werden. Das sieht ein Dekret der sozialistischen Regierung in Paris vor. Demnach dürfen Arbeitgeber wegen Gesundheits- und Unfallgefahren für ihre Angestellten künftig auch Wein, Cidre oder Bier am Arbeitsplatz verbieten. Bisher sah die Arbeitsgesetzgebung vor, dass „kein alkoholisches Getränk außer Wein, Bier, Apfelwein oder Birnenmost am Arbeitsplatz erlaubt ist“. In Frankreich, wo häufig ein Umtrunk am Arbeitsplatz bei Geburtstagen, Abschieden oder allen möglichen anderen Anlässen abgehalten wird, könnte das eine kleine Revolution der Unternehmenskultur bedeuten – vorausgesetzt, die Arbeitgeber nutzen das Dekret für ein Verbot. Das Arbeitsministerium, das das neue Dekret ausarbeiten ließ, verweist insbesondere auf den hohen Alkoholkonsum in Frankreich. Franzosen über 15 Jahre nehmen im Durchschnitt pro Tag 2,7 Gläser eines alkoholischen Getränks zu sich. Alkoholmissbrauch wird für täglich 134 Todesfälle verantwortlich gemacht.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (5): Südtiroler Weine in London**

Auf der 16. Ausgabe des größten italienischen Wein-Events in Großbritannien – „Definitive Italian Wine Tasting“ – waren am 25. 6. Herausragende Südtiroler Weine vertreten. An zwei Verkostungstischen hatte ein interessiertes Fachpublikum die Möglichkeit, 24 edle Tropfen aus Südtirol zu verkosten. Ein besonderes Highlight der eintägigen Veranstaltung war das „Italian Journey Tasting“, das die Besucher zu einer Reise durch die Weinbaugebiete Italiens lud, wobei eine Vielzahl von autochthonen Sorten jeder Region zur Verkostung angeboten wurde. Das „Definitive Italian Wine Tasting“, auf dem Südtirols Weine seit 2005 präsent sind, ging heuer bereits zum 16. Mal über die Bühne. Wie in den vergangenen Jahren war es ein Treffpunkt für Weinproduzenten und Fachleute der Weinbranche. „England ist die Drehscheibe des internationalen Weinbusiness schlechthin“, erklärt Gottfried *Pollinger*, Verkaufsleiter der Kellerei Nals Margreid. „Für die Südtiroler Weine gewinnt der britische Markt immer mehr an Bedeutung und gerade für die Weißweine sehe ich noch viele Möglichkeiten“. Im Gegensatz zu den letzten Ausgaben fand die Veranstaltung diesmal an einem anderen Ort statt, in der Lindley Hall, der älteren der beiden Royal Horticultural Halls in London. Erlesene Weine von 24 Südtiroler Kellereien und Weingütern wurden vorgestellt, wobei der Schwerpunkt auf frischen, mineralischen Weißweinen lag. Zusätzlich konnten im Rahmen des „Italian Journey Tasting“ Weine aus den zwei typischen autochthonen Südtiroler Rebsorten, Gewürztraminer und Lagrein, verkostet werden.

Feedback/Leserstimmen

„Beste Grüße und alles GUTE, ich warte immer wieder gespannt auf deinen Newsletter, er ist für mich, was das Weinthema betrifft, der BESTE 😊“

(Manfred Gsteu, Enns)

***) Die Wein-TV-Tipps für den Juli**

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Donnerstag, 10. Juli, 06:30 Uhr | arte

Weinprobe: Griechenland

Beim viel besungenen griechischen Wein denkt man gemeinhin an Retsina, dabei hat Griechenlands Weinlandschaft an Qualität und Geschmacksvielfalt viel mehr zu bieten. Besonders in der Provinz Makedonien im Norden Griechenlands entstehen erstklassige Weine. Die makedonischen Winzer besinnen sich verstärkt auf heimische Rebsorten, die viele Jahrhunderte lang nahezu vergessen schienen. Mit dieser unverwechselbaren Wein-Charakteristik haben die Produzenten auch auf dem internationalen Markt Erfolg. „Weinprobe“ besucht Vertreter der neuen Weinmacher-Generation, deren Credo unbedingtes Qualitätsstreben ist.

Moussaka, Souflaki und Retsina – Griechenland leidet noch immer schwer unter seinem schlechten Image, kein Land der kulinarischen Genüsse zu sein. Zu Unrecht: Wie nicht alle Speisen im Fett schwimmen, sind auch nicht alle Weine geharzt. Im Gegenteil: Gerade Griechenland hat in den vergangenen Jahren önologisch aufgeholt. Der viel besungene griechische Wein bedeutet inzwischen auch Qualität. Besonders in der Provinz Makedonien im Norden des Landes werden erstklassige Weine produziert. Und das schon seit über 40 Jahren. Bereits in den 60er und 70er Jahren kamen führende Rotweine aus der Region um Thessaloniki. Die Cabernets des Château Domaine Carras verwirrten damals die Weinwelt, so stark erinnerten sie an große Weine aus Bordeaux. Heute wird in Porto Carras noch immer Wein gemacht, in größeren Mengen und vor allem für die Touristen, die ihren Urlaub in der Region Chalkidiki verbringen.

Ganz in der Nähe hat auch der ehemalige Kellermeister von Porto Carras seine Weinberge: In Epanomi baut Evangelos *Gerovassiliou* vor allem griechische Sorten an, mit denen er in ganz Europa Erfolg hat. Eine der bedeutendsten Winzerdynastien des Landes ist die Familie *Boutaris*. Yannis *Boutaris* hat in den Bergen um Naoussa eine der bekanntesten Weinregionen Griechenlands geschaffen. Viele Jahrhunderte später baute er heimische Sorten dort wieder an, wo sie ursprünglich herkamen. Die makedonischen Winzer besinnen sich mehr und mehr auf diese heimischen Rebsorten, denn nur unverwechselbar griechische Weine haben auf dem internationalen Markt eine Chance. Das Streben der Winzer nach Qualität beobachtet seit vielen Jahren Dimitrios *Toussis*, ein Kenner des Landes, Chirurg und privat ein leidenschaftlicher Fotograf. Seine Bilder haben immer nur ein Motiv: Weinstöcke. Zu allen Jahreszeiten macht er Bilder von den Reben, kahl und knospend, blühend und reifend. Er erzählt von einer Weinregion, die zwar weitgehend im Verborgenen blüht, aber in ihrem Streben nach Unverwechselbarkeit unter Weinkennern längst einen erstklassigen Ruf genießt.

- Donnerstag, 10. Juli, 14:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen

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.

- Samstag, 12. Juli, 06:35 Uhr | arte

Weinprobe: Portugal

Korken und Vinho Verde – das sind portugiesische Markenzeichen und Ausdruck Jahrhunderte alter Weinkultur. Doch die Traditionen brechen auf. Für die Weinszene Portugals beginnt ein neues Zeitalter. Eine junge, ambitionierte Winzergeneration ist dabei, aus dem unter Weinken- nern als Arme-Leute-Getränk verschmähten Vinho Verde einen international anerkannten Quali- tätswein zu schaffen.

„Dieser Wein stammt aus einer grünen Landschaft, die reich ist an Bäumen, Pflanzen und Flüssen. Er repräsentiert eine ganze Region“, so ereifert sich Manuel *Soares* regelmäßig, wenn es um seinen Vinho Verde geht. Als Kellermeister der Quinta da Aveleda kämpft er für den grünen Wein der Portugiesen. Dessen schlechtes Image sei ungerechtfertigt, meint er.

Lange galt der Vinho Verde als Massenware. In den letzten Jahren jedoch mauserte er sich zum internationalen Modegetränk. Zusammen mit anderen Weingütern wie der Solar de Serrade und der Casa de Vila Verde gehört die Quinta de Aveleda zu den Vorreitern eines neuen portugie- sischen Weinbaus mit modernen Methoden. Qualitätsdenken macht sich breit im Norden Portu- gals, einer Region zwischen bäuerlicher Tradition und Moderne, einem der faszinierenden Wein- anbaugebiete Europas. Die Kölner Sommelière Christina *Fischer* hat das Land des Vinho Verde besucht und stellt einige junge Winzer vor, die mit ihren Wein-Kreationen den Anschluss an den internationalen Markt suchen. Und im Land der Korkeichen stellt sich natürlich auch die Frage, ob der Verschluss aus Naturkork noch eine Zukunft hat.

- Sonntag, 13. Juli, 09:35 Uhr | 3sat

Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana – Eine besondere Reise durch Italien mit Lorenzo *de Medici*: Stolzes Siena

Kenner behaupten, im Umkreis von Siena sei die Toskana am schönsten. Die Familie des Barons Francesco *Ricasoli* lebt schon seit den Etruskern in dieser Gegend. Irgendwann begann die ad- lige Familie, Wein anzubauen, und sie entwickelte sich zu einer der ersten großen Weindynastien der Welt. Die *Ferragamos* vermarkten sehr erfolgreiche Mode und wollen nun an die Tradition des Weinbaus anknüpfen. Dazu bewirtschaften sie ein altes Landgut, das einst dem Herzog von Aosta gehörte.

- Sonntag, 13. Juli, 10:15 Uhr | 3sat

Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana – Eine besondere Reise durch Italien mit Lorenzo *de Medici*: Adel verpflichtet

Die letzte Etappe seiner Entdeckungsreise beginnt Lorenzo de Medici in dem kleinen Städtchen Montalcino, unweit von Siena. Die Stadt war bereits im Mittelalter sehr reich und ist es dank der Renaissance des toskanischen Weines seit einigen Jahrzehnten auch wieder. Der berühmte Rot- wein Brunello stammt aus dieser Region.

- Sonntag, 13. Juli, 19:45 Uhr | arte

Landträume: Niederösterreich

Von sonnigen Weinhängen bis hin zu mystischen Keltensteinen: Das größte Bundesland Öster- reichs hat so viele Schätze, dass die Region in Viertel eingeteilt wurde. In den sonnigen Wein- und Mostvierteln liefern Trauben und Birnen besonders feine Säfte.

- Montag, 14. Juli, 15:15 Uhr | N24

N24 Cassini

Wer stellt das beste Weinglas her – Mensch oder Maschine?

- Montag, 14. Juli, 17:50 Uhr | ORF III
Unser Österreich: Der Wein und seine Botschaft – Weinkultur im Stift Klosterneuburg
Grüner Veltliner und Riesling, Traminer und Burgunder, dazu Blaufränkisch, Cabernet, Merlot, Zweigelt und vor allem St. Laurent: Das Stift Klosterneuburg zählt mit einer Anbaufläche von 110 ha Wein zu den größten Weinbaugütern Österreichs. Schon anlässlich der Weihe der Stiftskirche im Jahr 1136 wurde Wein aus eigenem Anbau kredenzt, dem nachweislich ältesten Weingut in Niederösterreich. Heute bildet der Weinbau eine wesentliche Einnahmequelle für das Stift; produziert wird an vier Standorten und in 14 Einzellagen: Weißweine am Fuß des Leopoldsbirges bei Klosterneuburg sowie rund um Gumpoldskirchen, Rotweine vor allem in der südlichen Thermenregion bei Tattendorf.
- Dienstag, 15. Juli, 14:30 Uhr | hr-fernsehen
Die Kanarischen Inseln: Teneriffa, El Hierro und La Palma
La Palma trägt den Beinamen „La Isla Bonita“, die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.
- Samstag, 19. Juli, 12:30 Uhr | EinsPlus
Länder – Menschen – Abenteuer: Bordeaux – Ferien auf dem Weingut
Château Carbonneau ist eines von rund 3000 Weingütern um Bordeaux. Die Besitzer, das Winzerehepaar Jacquie und Wilfrid *Franc de Ferrière*, vermieten dort fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf ihren Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste gerne mit in den Fasskeller, wo der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift und sich die Fachsimpelei über seine Eigenschaften im idealen Ambiente zelebrieren lässt. Der Film zeigt auch, mit welchem Aufwand die klassischen bordelaiser Weinfässer hergestellt werden. Der Fassmacher ist zugleich Hobbypilot und nimmt Wilfrid mit auf einen Rundflug, um die Region sowie sein Schloss von oben zu sehen. Wilfrids Frau Jacquie stammt aus Neuseeland, und weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen fast zweihundert Rosenstöcke gepflanzt.
- Samstag, 19. Juli, 17:15 Uhr | ORF III
Unser Österreich
Das Südburgenland mit den Bezirken Oberwart, Güssing und Jennersdorf ist geprägt durch eine sanfte Hügellandschaft. Idyllische Weinbaugebiete wie der Eisenberg und das Uhdlerland sind beliebte Urlaubs- und Ausflugsziele.
- Sonntag, 20. Juli, 20:05 Uhr | 3sat
Genussvolles Weinviertel – Im Land von Brot und Wein
Warum haben niederösterreichische Klöster bis heute eine enge Beziehung zum Wein? Was hat es mit dem „Poysdorfer Saurüssl“ auf sich? Welche Experimente werden im sogenannten „Brotlabor“ durchgeführt? Und wie wurde Brot vor Jahrtausenden hergestellt?
Die Dokumentation „Genussvolles Weinviertel – Im Land von Brot und Wein“ dokumentiert im Urgeschichtemuseum in Asparn an der Zaya und in der Weinstadt Poysdorf zentrale Stationen in der Kulturgeschichte des Menschen.
- Dienstag, 22. Juli, 14:15 Uhr | WDR Fernsehen
Willkommen in Bordeaux
Jacquie und Wilfrid *Franc de Ferrière* stellen in der aktuellen Folge ihr Château Carbonneau in der Nähe von Bordeaux vor. Das Château Carbonneau ist eines von rund 3000 Weingütern in der

südwestfranzösischen Region Bordelais. Jacquie und Wilfrid Franc de Ferrière vermieten fünf Gästezimmer.

- Dienstag, 22. Juli, 19:30 Uhr | arte
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden
Das Gold der heutigen Zeit ist in Neuseeland der Wein, wie Winzer Nick *Mills* erzählt. Pinot Noir ist die bekannteste Rebsorte der südlichsten aller Weinberge, der international Anerkennung gefunden hat. So wie früher Schiffe voller hoffnungsvoller Goldgräber nach Neuseeland kamen, machen sie sich heute, beladen mit Wein, in die entgegengesetzte Richtung auf.
- Dienstag, 22. Juli, 19:45 Uhr | Das Erste (ARD)
Wissen vor acht – Mensch: Ist Rotwein wirklich gesund?
Das Gläschen Rotwein am Abend, das schmeckt nicht nur gut, sondern ist doch sogar gesund! Ist da wirklich etwas dran? Dieser Frage geht Susanne *Holst* nach – in „Wissen vor acht – Mensch“.
- Freitag, 25. Juli, 15:30 Uhr | 3sat
Wege der Genüsse: Der Saar-Hunsrück-Steig
Kurz vor Trier bietet der Paulinerhof in Kasel edlen Wein aus dem Ruwertal und Speisen für Feinschmecker an.
- Sonntag, 27. Juli, 16:05 | ORF zwei
Harrys liebste Hütt'n: St. Peter am Ottersbach/Steiermark
Von der Weinwarte in St. Peter am Ottersbach, mitten in der hügeligen Landschaft der Steiermark, nahe der slowenischen Grenzen, meldet sich Harry *Prinster* diesmal. Johannes und Kathi *Rauch* vom gleichnamigen Weingut sind dort bereits in dritter Generation Winzer. Harry bekommt einen Überblick über die Weinvielfalt und erfährt, welcher Wein zu welchem Essen am besten passt.
- Sonntag, 27. Juli, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Die Mittelstraße in Klotten
Früher gab es auch Hotels und Gaststätten in der Mittelstraße, aber inzwischen hat sich das Geschehen weitgehend ans Moselufer und die Hauptstraße des Dorfs verlagert – die Geheimnisse der Gässchen zwischen den Hauptverkehrsadern zu erkunden, das nehmen heute immer weniger Besucher auf sich. Die zwei verbliebenen Winzer der Mittelstraße haben aus dieser Entwicklung unterschiedliche Konsequenzen gezogen: Einer hat einen hübschen Weinladen an der Mosel aufgemacht. Man müsse einfach da unten präsent sein, wo die Kunden sind, sagt er, während er Weinkisten von seinem Betrieb in der Mittelstraße hinunter an die Uferstraße karrt. Der andere Winzer ist dagegen stolz darauf, dass er nicht am Touristen-Highway auf dem Präsentierteller sitzt: Man müsse ihn in der Mittelstraße eben entdecken, sagt er, und das habe auch seinen Reiz: Kunden, die er mit der Qualität seines Weins überzeugt, nehmen auch die kleine Abenteuerfahrt durch den Klottener Irrgarten gerne auf sich.
- Dienstag, 29. Juli, 14:10 Uhr | 3sat
Weltkulturerbe Neusiedlersee
Die Dokumentation begleitet das Leben am See, das durch sanften Tourismus, Festivals, eine zukunftsorientierte Weinwirtschaft und das Zusammentreffen verschiedener Kulturkreise bestimmt wird.
- Mittwoch, 30. Juli, 12:55 Uhr | arte
360° – Geo Reportage: Georgien, die Wiege des Weins
Wer sich in Georgien begrüßt, fragt nicht: „Wie geht es Dir?“, sondern „Wie geht es Deinem Weinstock?“ Wein ist hier heilig. Experten gehen sogar davon aus, dass Georgien eines der

Ursprungsländer für den Weinanbau ist; seit Jahrtausenden werden die Reben unter idealen klimatischen und geologischen Bedingungen gezüchtet. Zu Sowjetzeiten belieferte das Land die gesamte UdSSR mit dem traditionell süßen Wein. Etwa 85 % der Produktion wurden exportiert. Nach dem Zusammenbruch des kommunistischen Systems war Russland noch immer der größte Abnehmer. Seit es jedoch starke Konflikte zwischen beiden Ländern gibt und Moskau ein Embargo verhängt hat, leidet Georgien unter einem Absatzproblem. Denn der Wein wird weiter angebaut und gelesen.

Um auf dem Weltmarkt bestehen zu können und neue Kunden zu gewinnen, suchen die georgischen Winzer nach Strategien, um ihre Ware international zu vermarkten. Einer von ihnen ist Dato *Maïsouradzé*. Zusammen mit anderen Winzern versucht er, den georgischen Wein unter einer Qualitätsmarke zu etablieren. Kein leichtes Unterfangen, denn bisher unterlag die Produktion eher dem Prinzip Masse statt Klasse. Hinzu kommt, dass nach den Jahren der kommunistischen Planwirtschaft jeder Weinbauer allein auf seiner Parzelle wirtschaftete.

Kooperativen assoziieren diese Menschen immer noch mit gefürchteter Bevormundung und staatlicher Kontrolle. Dennoch will Dato *Maïsouradzé* die Bauern für sich gewinnen und ihre Kräfte gewinnbringend bündeln. Ihre Anstrengungen tragen nun erste Früchte: Wird die Zukunft des georgischen Weins etwa in China liegen?

*) Termine – Termine – Termine

- Noch bis Sonntag, 31. August, täglich 11 bis 24 Uhr: **Wiener Weinpreis 2014 am Film Festival**
Zum Anlass des 10-jährigen Jubiläums des Wiener Weinpreises wird es auf dem beliebten Film Festival bis zum 31. August am Wiener Rathausplatz die Möglichkeit geben, die 74 Finalisten des Wiener Weinpreises zu kosten. Als Highlight wird zusätzlich jeden Montag in der Zeit von 16 bis 18 Uhr ein Landessieger am Wiener-Weinpreis-Stand sein.
Ort: Film Festival am Wiener Rathausplatz, Filmbeginn täglich bei Einbruch der Dunkelheit
Zeit: Noch bis 31. August 2014. Kulinarik: 11 bis 24 Uhr. Der Eintritt ist frei.
<http://filmfestivalrathausplatz.at>, www.wien-event.at.
- Mittwoch, 2. Juli, bis Mittwoch, 16. Juli, ab 10 Uhr: **45. Traiskirchner Weinfest im Stadtpark**
Traiskirchner Winzer präsentieren zwei Wochen lang ihre Weine im Stadtpark Traiskirchen. Für das leibliche Wohl ist mit zwei Grillständen und vielen weiteren Speisen- und Wein-Ständen sowie einem eigenen Ziefandler-Koststand gesorgt, der täglich ab 18:00 Uhr Kostproben dieser einzigartigen regionalen Sorte anbietet. Dazu ein Kinderspielplatz und ein Musikpavillon mit Live-Musik. Für Unterhaltung, Entspannung und interessante Verkostungen ist also gesorgt!
- Donnerstag, 10. Juli, ab 17 Uhr: **Internationales Orangewein-Festival**
Die Familie *Ploder* lädt zur Verkostung internationaler Orangeweine ins steirische Vulkanland ein. Unter dem Motto „Erden und Irden“ werden ab 17 Uhr archaische Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Kroatien, Österreich und Slowenien geboten. Wer möchte, erfährt von Fredi und Manuel *Ploder* alles über das Wesen des biodynamischen Weinbaus, der veganen Weinbereitung und der Vorzüge von PIWI-Sorten.
ORT: Weingut Ploder-Rosenberg, 8093 St. Peter/Ottersbach 86
ZEIT: Donnerstag, 10. Juli, ab 17 Uhr. Tel. 03477/3234. Infos: www.ploder-rosenberg.at
- Donnerstag, 10. Juli, bis Sonntag, 13. Juli: **Rotweinfestival Mittelburgenland in Deutschkreutz**
Die Top-Winzer aus dem Blaufränkischland präsentieren täglich vom 10. bis 13. Juli 2014 auf der Hauptstraße in Deutschkreutz ihre Weine.
 - Donnerstag, 10. Juli, 20 Uhr: Offizielle Eröffnung mit Festredner Weinbaupräsident Abg. NR Johannes *Schmuckenschlager*, Präsentation der Deutschkreutzer Tracht und ab 21 Uhr: Live-Musik: Jazzthat
 - Freitag, 11. Juli, und Samstag, 12. Juli, jeweils 11 – 18 Uhr: Tag der offenen Kellertür
Jeweils um 14, 15 & 16 Uhr: Weinriedenfahrt – Abfahrt beim VINATRIUM
Jeweils ab 18 Uhr: Weinverkostung auf der Hauptstraße

- Sonntag, 13. Juli, 11 – 13 Uhr: Frühschoppen auf der Hauptstraße
16 – 22 Uhr: Weinverkostung auf der Hauptstraße
- **Donnerstag, 17. Juli, ab 19 Uhr: Weinvergleich Österreich - Rumänien**
H.E. Silvia *Davidoiu*, Ambassador of Romania in Austria and Mr. Franz *Hamersky*, Grandmaster of the St. Urbanus Weinritter Ordenskollegium with the participation of the “Viennese Romanian Banking Community” members are inviting to an exclusive summer wine tasting on Thursday, the 17th of July 2014, 7 p.m.
Over ten different wine varieties of top Austrian and Romanian wines will be presented by an Austrian sommelier and tasted by the participants! You will have the possibility to compare and grade the respective wines. Please register your participation at: ambromviena@ambrom.at
Embassy of Romania, Prinz Eugen Straße 60, 1040 Wien
- **Freitag, 18. Juli, bis Sonntag, 20. Juli: Marillenkirtag in Spitz an der Donau**
Ein Fest rund um die Wachauer Marille zur Marillenerntezeit. Der Spitzer Marktplatz verwandelt sich in ein großes Fest. Es gibt Wachauer Spezialitäten rund um die Wachauer Marille und Musik.
- **Freitag, 1. August, bis Montag, 4. August: Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg**
Die Lutzmannsburger Winzerfamilien laden zum Internationalen Rotweinerlebnis Lutzmannsburg. Bereits zum zweiten Mal präsentieren sich die Lutzmannsburger Weingüter gemeinsam mit Gastwinzern aus Deutschland, Slowakei, Slowenien und Ungarn. An die 100 Weine stehen am wunderschönen Dorfanger zur Verkostung. Im Zentrum steht die Sorte Blaufränkisch.
Die einzigartigen Lutzmannsburger Rotweine, der internationale Blaufränkisch-Schwerpunkt und das vielfältige weinkulinarische Rahmenprogramm mit Blaufränkisch-Vertikale, Rotweinerlebnis Genuss-Markt, Live-Musik, Kinderprogramm, u.v.m. bieten sowohl WeinkennerInnen als auch weininteressierten Gästen und Familien vier Tage sommerlichen Genuss und Unterhaltung.
Am Samstag, 2. August 2014 kommen Blaufränkisch-Fans ab 19.00 Uhr bei der kommentierten Vertikale „Blaufränkisch – Kékfrankos – Lemberger – Frankovka Modrá – Modra Frankinja“ voll und ganz auf ihre Rechnung. Rund zwanzig ausgewählte Weine mit unterschiedlicher Sortencharakteristik aus mehreren Weinbauregionen und Jahrgängen stehen zur Verkostung, begleitet von Informationen zu den jeweiligen Herkunftsgebieten und zur Weinphilosophie.
Die Teilnahmegebühr beträgt Euro 25,00 pro Person. Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl empfehlen wir eine rasche Anmeldung (+43 / (0)650 / 8122384 bzw. info@rotweinerlebnis.at).
Ort: Vereinte Winzer Blaufränkischland (Lutzmannsburg, Florianigasse 2)
- **Samstag, 9. August, ab 18:00 Uhr: St. Laurent Nacht in Tattendorf**
Es ist wieder soweit: Die Burgundermacher, 8 innovative Winzer aus dem Steinfeld, feiern des Ehrentag des Heiligen Laurentius, Namenspatron der St. Laurent Traube.
Mit einem fulminanten Fest mitten in den Tattendorfer Weingärten lassen die Burgundermacher die Weinsorte „St. Laurent“ hoch leben. An einer großen Tafel unter weißen Pagodenzelten werden das Leben, der Wein und der Genuss gefeiert. (www.dieburgundermacher.at)
NUR Vorverkauf bei allen 8 Burgundermachern, KEINE Abendkassa
Ticketpreis: € 59,-- (inkl. Wein, Getränke und Köstlichkeiten vom Grill)
- **Freitag, 15. August, bis Sonntag, 17. August: 43. Rieslingfest Teisenhoferhof Weißenkirchen**
Im schönen Renaissance-Ambiente des Teisenhoferhof können die besten Rieslinge der Region verkostet, genossen und erworben werden. Für die feste Nahrungsaufnahme ist mit Wachauern Winzerschmankerln sowie Grill- und Käsespezialitäten bestens gesorgt.
Und weil auch ein mit den besten Weinen und feinsten Köstlichkeiten ausgestaffiertes Fest ohne Musik eine etwas allzu gezügelte Angelegenheit ist, wird fleißig aufgespielt. Abendliche Tanzmusik zur Unterhaltung gibt es am Freitag und Samstag, am Sonntag erklingen Frühschoppenmusik und ein Nachmittagskonzert mit jeweils einer regionalen Trachtenkapelle.
Ein Höhepunkt der Veranstaltung ist die Verleihung des Rieslingordens an bekannte Persönlichkeiten, welche von der Trachtenkapelle Wösendorf feierlich umrahmt wird.

- **Samstag, 23. August, 13:30 bis 17:00 Uhr: Donau.Rieden.Fahrt, Domäne Wachau**
Auf einem Schiff in See zu stechen ist prinzipiell schon ein Erlebnis. Hat man dann noch die Möglichkeit, durch die Wachau zu tuckern und ihre schönsten und spektakulärsten Lagen von Bord aus zu sehen, ist das umso besser. Moderiert wird die Expedition am schönen blauen Fluss von Heinz Frischengruber bzw. Roman Horvath, ihres Zeichens Kellermeister und Weingutsleiter der Domäne Wachau. Domänen-Weine und kleine Wachauer Gaumenfreuden begleiten das Programm. Treffpunkt um 13:30 Uhr, Vinothek der Domäne Wachau, Preis: € 48,- p.P.
Anmeldung erforderlich: office@domaene-wachau.at, +43 / (0)2711 / 371
- **Donnerstag, 14. August, bis Sonntag, 31. August: Carnuntum Experience**
Bereits seit neun Jahren organisieren die Rubin Carnuntum Weingüter gemeinsam mit den Gastronomen, Kulturtreibenden und vielen Unternehmern der Region die *Carnuntum Experience*. Erstmals laden sie in diesem Jahr auch die Nachbarn aus dem Marchfeld ein. Getrennt durch die Donau, vereint durch guten Geschmack, Geschichte und kulturelle Highlights, ergänzen die beiden Regionen, die sich zwischen Wien und Bratislava entlang der Donau erstrecken, einander wunderbar. Während im Marchfeld besonders schmackhaftes Gemüse gedeiht und barocke Schlösser zum kulturellen Genuss laden, sind in Carnuntum edle Weine und die römische Geschichte beliebte Anziehungspunkte. Ein Reigen von rund 70 Veranstaltungen zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen - das ist die *Carnuntum Experience*. Eine Auswahl:
 - **Donnerstag, 14. August, ab 18:30 Uhr: VERTIKALE AUS FÜNF JAHRZEHTEN**
Weinmacher Gerhard Seidl holt ganz besondere Schätze aus seinem Keller. Rare Tropfen aus fünf Jahrzehnten stellt der leidenschaftliche Winzer zur Degustation bereit! Dazu wird jeweils ein passendes Gericht serviert. Zwischendurch schwelgt *Seidl* in Erinnerungen. Welche Vegetationsperiode war besonders herausfordernd? Wodurch unterscheiden sich die einzelnen Jahrgänge wirklich? Für echte Wein freaks sind solche Jahrgangsvergleiche eine besondere Freude – welcher ist Ihr Lieblingsjahrgang?
Ort: Seidl Keller, Fischamender Straße 53, 2460 Bruck/Leitha
Eintritt (Weinverkostung und Menü): € 52,- – Karten: seidl-keller@kabsi.at, 02162/62349
 - **Freitag, 15. August, ab 19:00 Uhr: WHITE WINE FASHION 2014**
Wo sich einst Gladiatoren duellierten, tanzen in dieser Nacht bestens gelaunte Winzer und ihre Gäste bis in die frühen Morgenstunden. Denn das Amphitheater Petronell ist historischer Schauplatz der angesagtesten Party der Region. Weiß sind nicht nur die knackigen Weine, die in dieser Nacht im Mittelpunkt stehen.
Ort: Amphitheater Petronell, Hauptstraße 1a, 2404 Petronell Carnuntum (ab 18 Jahren)
Eintritt (inkl. aller Weine, exkl. Speisen) Vorverkauf: € 39,- – Keine Abendkasse (!)
Karten: Ö-Ticket, www.oeticket.com, 01/96096. Reisebüro Pipal, Bruck/Leitha, 02162/68073
 - **Freitag, 22. August, ab 15:00 Uhr: SIEBEN KÖCHE – SIEBEN WINZER**
Die Göttlesbrunner Winzer Franz und Christine *Netzl*, Walter *Glatzer*, Philipp *Grassl*, Franz *Taferner* und Gerhard *Markowitsch* sowie die Köche Johannes *Jungwirth* und Adi *Bittermann* laden zum Genuss-Reigen gemeinsam mit Kollegen aus anderen Regionen wie Christian *Göttfried* (Schrot), Uwe *Machreich* (Triad), Harald *Pollak* (Retzbacherhof), Josef *Floh* (Der Floh) und Gerti *Geidel* (Landgasthof zur Linde) sowie Gastwinzer Herbert *Zillinger* aus Ebenthal und Helmut *Lang* aus Illmitz. Die Gäste flanieren von Station zu Station, genießen das entspannte Ambiente von Göttlesbrunn und die liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten.
Ort: Start auf der Terrasse im Weingut Franz & Christine *Netzl*, 2464 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 17 – Eintritt: € 159,- – Anmeldung: weingut@netzl.com, 02162 8236
 - **Samstag, 30. August, ab 18:00 Uhr: DINNER EXQUIZIT**
Showbühne im Weingut. Ein spannender Abend mit raffinierten Quizfragen, beeindruckenden Showeinlagen und einem exklusiven Menü von Adi *Bittermann*, das von ausgesuchten Wienern aus dem Hause Franz und Christine *Netzl* begleitet wird. Die legendären „Eventpartner Austria“ (bekannt durch Dinner&Crime, City Hunt und Opera al Dente) kommen ins Weingut *Netzl* und präsentieren ihre neue Dinnershow: ExQUIZit!
Ort: Weingut Franz & Christine *Netzl*, 2464 Göttlesbrunn, Rosenbergstraße 17
Eintritt: € 98,- – Anmeldung: weingut@netzl.com, 02162 8236

- Sonntag, 31. August, ab 11:00 Uhr: RUBIN CARNUNTUM PRÄSENTATION / DAS FEST FÜR DIE GANZE FAMILIE

Das historische Ambiente von Schloss Hof ist Schauplatz für ein Genussspektakel der besonderen Art. In imperialer Atmosphäre präsentieren die Carnuntiner Winzer ihren jüngsten „Rubin Carnuntum“ aus dem spannenden Jahr 2013 und bringen zur Erfrischung auch Weißweine mit. Während die erwachsenen Gäste Weine aber auch regionale Genussspezialitäten verkosten und auf der barocken Terrasse die einmalige Aussicht genießen, erfreuen sich die Kleinsten am vielfältigen Kinderprogramm. Ein Tag, der für jeden ein wahrer Genuss ist. Es empfiehlt sich gutes Schuhwerk und legere Kleidung. Das Mitbringen von Hunden auf das Areal ist nicht erlaubt.

- Genussmeile auf der barocken Gartenterrasse 14 bis 19 Uhr
Als Weinbegleitung oder zur Stärkung zwischendurch laden auf der barocken Gartenterrasse die kulinarischen Gourmetstationen von „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieben. Und das Beste daran: Alles was schmeckt, kann vor Ort gleich gekauft werden.
- Weindegustieren wie ein Profi 14 Uhr
Wie verkostet man fachlich richtig? Wie beschreibt man, was man riecht? Wie erkenne ich Rebsorten in einer Blinddegustation? Woran erkenne ich das Reifepotential eines Weines? Entdecken Sie mit Dorli *Muhr* die Welt der Weine und finden Sie Ihren ganz persönlichen Lieblingsweintyp. – Preis: € 10,- – Anmeldung: office@wine-partners.at, 01/36979900
- Picknick mit Köstlichkeiten aus Carnuntum 11 bis 16 Uhr
Das weitläufige Areal von Schloss Hof ist idealer Schauplatz für ein Picknick mit regionalen Produkten. Ob alleine, in trauter Zweisamkeit, mit der Familie oder im Freundeskreis – im prächtig gefüllten Korb der Schlossgastronomie findet sich nur das Beste aus der Region! – Preis: € 15,- p.P. – Vorbestellung bis 25. August: bankett@schlossgastronomie.at, 02285/20000-31
- Kinderprogramm mit dem Schloss Hof Ferienspaß-Sammelpass
Gänseblümchen & Co. – Backe, Backe Kuchen – Perücke, Fächer, Menuett – Marionetten-theater. – Preis: € 5,- – Anmeldung: office@schlosshof.at, 02285/20000

Weitere Infos und Veranstaltungen unter: www.carnuntum-experience.com

- Samstag, 6. September, bis Montag, 8. September, ab 14 Uhr: **Weinrieder Extrem 2014**
 - Mit Gastwinzer „E.T.“ Ernst *Triebaumer*
 - *Weinrieders* beste Reserven vom Riesling und vom Grünen Veltliner
 - Große Magnum Kollektion
 - Das Beste vom Eiswein
 - Top Kollektion von 60 Weinen
 - Weinlegenden aus der Schatzkammer
 - Kulinarische Verpflegung von Erich *Schreiber* vom WINO in Poysdorf

Diese Veranstaltung ist „wetterfest“, aber, bitte, trotzdem entsprechende Kleidung mitbringen.

Unkostenbeitrag (für die Weinverkostung): € 25,- p.P.

Anmeldung erforderlich! office@weinrieder.at, 02552/2241; Weitere Infos: www.weinrieder.at

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Halbjahresbeitrag gibt's zwei redaktionelle 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 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 500 Euro gibt's halbjährlich noch max. 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), vier 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 12 Newsletters (noch einer im Juli, zwei im 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.

*** HUNDERT Wein-Newsletter in vier Jahren!!!! ***

*** Mit der elften Ausgabe 2014 ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

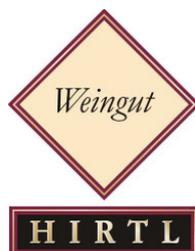


R A B L

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



WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 Krems
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



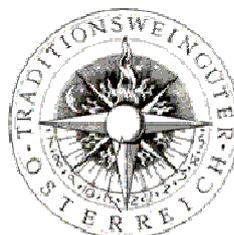
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
