

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_15

21. JULI 2014

Die Themen:

- Mehr Mut zum Rosé – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck* 2
- NÖ Winzer punkten beim härtesten Weinwettbewerb 2
- Die Traditionsweingüter präsentieren ihre **1^{er}** ERSTEN LAGEN 2
- Weinberg der Habsburger-Kaiser bald UNESCO-Weltnaturerbe? 3
- Falstaff Grüner Veltliner Gala 2014 & 20. Grüner Veltliner Grand Prix 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
 - (1): Mehr als 500 Fachbesucher auf der „Véritable 14“ 4
 - (2): Kellerei Terlan mit „Oscar del vino 2014“ prämiert 4
- Die Wein-TV-Tipps für den Juli 5
- Termine – Termine – Termine 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 11

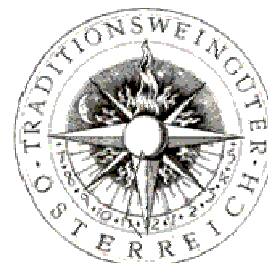
Herausgegeben von:
 Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



R A B L



H I R T L



***) Mehr Mut zum Rosé – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

„Der Rosé ist ein verpatzter Rotwein.“ So oder so ähnlich war die weitverbreitete Meinung in Winzerkreisen und unter einer großen Schar an Weinfreunden. Oder: Der Rosé ist etwas für Frauen, die sich nicht zwischen weiß und rot entscheiden können. Ich war gerade in der Provence, in Nizza, und habe dort eine beachtliche Bandbreite an Rosés gesehen und verkostet. In der Provence, behaupte ich, hat der Rosé den Weißwein im Angebot bereits überholt. Er wird ebenfalls gut gekühlt getrunken und hat den Weißwein zum Teil ersetzt. Der Rosé passt als Aperitif ebenso, wie als Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch. Die würzige Aromatik mit einem unaufdringlichen Bouquet und einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis haben ihm zu einer Sonderstellung unter den Weinen verholfen. Die Zeiten, in denen sich ein Winzer für seinen Rosé fast geschämt hatte, sind endgültig vorbei. Die Kunst einen Rosé zu keltern, der eine helle rosa Farbe hat und doch lange genug auf der Maische war, um einen Hauch von Sortencharakter zu vermitteln, ist eine Herausforderung, der sich mutige Winzer stellen sollten. Ihre Kunden werden es ihnen danken, garantiert! (hb)

(www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



„Beim Wein ist es wie in der Politik:
Man merkt erst hinterher,
welche Flaschen man gewählt hat.“

(Verfasser der Redaktion nicht bekannt)

***) NÖ Winzer punkten beim härtesten Weinwettbewerb**

Alljährlich wählt eine Fachjury per Blindverkostung unter der Bezeichnung „SALON“ Österreichs beste Weine. Für den „SALON 2014“ haben die Experten aus mehr als 7.000 Einreichungen 260 Weine und zehn Sektbestimmungen ausgewählt, die sich durch besonders hohe Qualität auszeichnen. Niederösterreichs Winzer, Wein- und Sektkellereien haben bei diesem von der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) veranstalteten Wettbewerb, der als der härteste bundesweit gilt, hervorragend abgeschnitten. Entsprechend seiner Größe stellt Niederösterreich unter allen Weinbau-Bundesländern mit 129 Prämierungen die meisten SALON-Weine.

Unter den 16 „SALON-Siegern“, bei denen die einzelnen Rebsorten prämiert werden, gewannen niederösterreichische Winzer die sechs Weißwein-Kategorien „Grüner Veltliner klassisch“, „Grüner Veltliner kräftig“, „Riesling“, „Burgundersorten klassisch“, „Alt-Österreich/Autochthone Rebsorten“ und „Schmeckerte“. Bei den zehn „SALON-Auserwählten“ kamen jeweils zwei Sieger in den Wertungen „Grüner Veltliner kräftig“ sowie „Riesling“ aus Niederösterreich.

Anfang September setzt der SALON 2014 seine Tour durch die heimischen Casinos fort, wo die Möglichkeit besteht, die besten Weine Österreichs zu verkosten. Erste Termine nach der Sommerpause sind am 1. September im Casino Kleinwalsertal sowie am 9. und 10. September im Casino Linz. (www.oesterreichwein.at, www.casinos.at)

***) Die Traditionsweingüter präsentieren ihre ERSTEN LAGEN**

Bereits als lieb gewordene Tradition präsentieren die – nomen est omen – Traditionsweingüter Österreich am Freitag, 5. September, 14:00 bis 23:00 Uhr, ihre „1^{er} ERSTE LAGEN“ aus dem Jahrgang 2013. Den Rahmen dafür bietet – auch schon eine Tradition – das Schloss Grafenegg und das zeitgleich stattfindende Musik-Festival Grafenegg.

Der Beginn der Verkostung ist mit 14:00 Uhr so früh festgelegt, dass man als interessierter Verkoster tatsächlich ausreichend Zeit findet, die großartigen Weine aus den Top-Lagen der mittlerweile 26 Mitgliedsbetriebe zu probieren und mit den anwesenden Winzern und Kellermeistern

ausführlich zu diskutieren, bevor um 19:00 Uhr das Open-Air Konzert im Rahmen des Musik-Festivals Grafenegg beginnt.

Das Orchester der Mailänder Scala, die „Filarmonica della Scala di Milano“, spielt die Ouvertüre zur Oper „La forza del destino“ von Giuseppe *Verdi*, „Vier letzte Lieder“ für Sopran und Orchester von Richard *Strauss* und die Symphonie Nr. 1 (in D-Dur) von Gustav *Mahler*. Als besondere Gäste mit dabei sind Christine *Schäfer* (Sopran) und Daniel *Harding* (Dirigent). Wir empfehlen, die Konzertkarten sofort zu buchen: +43(0)2732-5500 oder www.grafenegg.com.

Wer das Konzert genießen möchte, kann im Anschluss dann nochmals eine gute Stunde bis ca. 23:00 Uhr all jene Weine nachverkosten, die er/sie sich genau dafür noch aufgehoben hat.

(www.traditionsweingueter.at, www.grafenegg.com)

***) Weinberg der Habsburger-Kaiser bald UNESCO-Weltnaturerbe?**

Im mährischen Znaim arbeiten die ansässigen Winzer zurzeit an einem interessanten Projekt, dessen Verwirklichung auch positive Effekte auf die in Niederösterreich angrenzende Region Retzer Land und den Nationalpark Thayatal haben könnte. Geht es nach den Vorstellungen des Weinguts Znovín Znojmo – einem der renommiertesten Qualitätsweinproduzenten in Tschechien – soll die von ihm bewirtschaftete Spitzenlage, der Weinberg Šobes im Nationalpark Podyji knapp hinter der Staatsgrenze, zum UNESCO-Weltnaturerbe erhoben werden.

„Der Šobes ist wegen seiner Lage, des Mikroklimas sowie der dort heimischen Tier- und Pflanzenwelt einzigartig“, erklärt Znovín Znojmo-Geschäftsführer Pavel *Vajcner*. Darüber hinaus gelten die 12 ha großen Rieden, die auf – ähnlich der Wachau – steilen Terrassen wachsen, als „Ikone des mährischen Weinbaus“, wie er betont. Mehr als 200 Jahre lang wurden die besten Weine vom Šobes, darunter Rieslinge, Weiß- und Grauburgunder, an den Kaiserhof nach Wien geliefert.

Der Weinberg, den die Thaya in einer engen Schlinge umfließt, ist so gelegen, dass er aus nördlicher und westlicher Richtung vor Kälte und Wind geschützt ist, von Süden und Osten hingegen Wärme und trockenes pannonisches Klima empfängt. Seine einmalige Fauna und Flora – sieben verschiedene Eichenarten wachsen ausschließlich hier – verdankt er aber noch einem weiteren Umstand: Bis zum Fall des Eisernen Vorhangs 1989 war der Zutritt zum Šobes streng verboten.

(www.znovin.cz/en, www.nppodyji.cz)

***) Falstaff Grüner Veltliner Gala 2014 & 20. Grüner Veltliner Grand Prix**

Falstaff kürte am 14. Juli im Rahmen der „Grüner Veltliner Gala“ im Palais Ferstel in Wien die besten Grünen Veltliner des Jahrgangs 2013. Bei der 20. Auflage des Grüner Veltliner Grand Prix stand einmal mehr Österreichs wichtigste Weißwein-Rebsorte im Mittelpunkt. Insgesamt 88 Weingüter nahmen mit 91 Weinen am Grand Prix teil – darunter waren sowohl die besten Grünen Veltliner der Niederösterreichischen Landesweinprämierung als auch jene der besten Betriebe aus dem Falstaff Weinguide 2014/2015. Nach einer mehrstufigen Blindverkostung durch eine Expertenjury standen schließlich die Sieger fest.

Über den ersten Platz in der Wertung darf sich Franz *Türk* aus Stratzing im Kremstal mit seinem Grünen Veltliner Kremstal DAC „Kremser Weinberge“ 2013 freuen. Den zweiten Rang belegt Johannes *Kölbl* vom Respiz-Hof in Röschitz im Weinviertel mit dem Weinviertel DAC „Himmelreich“ 2013 vor Bernhard *Ott* aus Feuersbrunn am Wagram mit seinem „Fass 4“ 2013.

Allen ausgezeichneten Weinen ist gemeinsam, dass sie die Typizität des Grünen Veltliners beispielhaft zum Ausdruck bringen. Im Rahmen des „Grüner Veltliner Grand Prix“ werden seit nunmehr 20 Jahren möglichst sortentypische Weine gekürt, die mit maximal 13% Vol. Alkohol und einem Restzucker von bis zu vier Gramm den Rahmenwerten eines klassischen Veltliners entsprechen, mit einer besonders würzigen, pfeffrigen und fruchtigen Note überzeugen und sich einerseits durch Trinkfreude sowie andererseits durch facettenreichen Terroir-Charakter auszeichnen.

) Aus der Internationalen Wirtschaftsredaktion (1):*Mehr als 500 Fachbesucher auf der „Véritable 14“**

Weit mehr als ein halbes Tausend Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Medien kamen am 7. Juli zur vierten internationalen Weinfachmesse „Véritable“ auf dem Wein- und Sektgut Aloisius-hof im pfälzischen St. Martin. Die Messe hat damit ihren Erfolg von rund 300 Besuchern im Premierenjahr 2011 um zwei Drittel gesteigert. Rund 70 Spitzenproduzenten und Newcomer aus weltweit führenden Weinbauländern präsentierten in diesem Jahr über 400 Weine sowie Edelbrände, Kaffee- und Confiserie-Spezialitäten. Die meisten der Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Spanien, Portugal, Kalifornien und Chile waren persönlich anwesend, darunter Roman *Niewodniczanski* vom Weingut Van Volxem an der Saar, Anne *Trimbach* aus dem Elsass, Dirk *Niepoort* aus dem Douro-Tal und Angelo *Gaja* aus dem Piemont. Einige der ausstellenden Weingüter wurden von ihren deutschen Importeuren vertreten.

Auch die Deutsche Weinprinzessin Ramona *Diegel* besuchte die Veranstaltung, die wieder von Aloisius-hof-Gastgeber Philipp *Kiefer* und Uwe *Warnecke*, Ex-Sommelier im Hotel Deidesheimer Hof, organisiert worden war. Über 30 Sponsoren aus der Wein- und Genussbranche und der pfälzischen Region ermöglichten den Fachbesuchern nicht nur die kostenfreie Teilnahme an der „Véritable 14“, sondern sorgten auch für Fingerfood zwischendurch und für einen kulinarischen Ausklang. Auf Einladung der „Véritable“-Organisatoren und der Gebietsweinwerbung Pfalzwein hielt Kultwinzer Angelo *Gaja* am Tag vor der Fachmesse zusätzlich einen Vortrag über „die Geschichte des Weins und Geschichten vom Wein“. Mehr als 400 interessierte Zuhörer fanden sich dazu im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße ein, und auch hier war die Teilnahme kostenlos. Die Veranstalter planen, auch im nächsten Jahr zur fünften „Véritable“ eine namhafte internationale Weinpersönlichkeit zu einem Fachvortrag in die Pfalz einzuladen.

) Aus der Internationalen Wirtschaftsredaktion (2):*Kellerei Terlan mit „Oscar del vino 2014“ prämiert**

„And the winner is: Kellerei Terlan“: Der angesehene italienische Weinführer „Bibenda“ und die italienische Sommeliersvereinigung (AIS) zeichneten den Raritätenwein Chardonnay 2000 als besten Weißwein Italiens mit dem „Oscar del vino 2014“ aus. Die Kellerei Terlan kann damit einmal mehr, ihre Qualitäts-Führerschaft bei Weißweinen auf nationaler Ebene unterstreichen.

Die Verleihung der Wein-Oscars gilt als eine der wichtigsten und höchsten Anerkennungen in der italienischen Fachwelt. Bei der 16. Ausgabe fanden sich jüngst über 100 Sommeliers und Meinungsmacher aus dem Weinbereich ein, um die Besten der Besten zu küren. In der Kategorie Weißweine zählten neben der Kellerei Terlan, die Produzenten Querciabella (Florenz) und Valle Reale (Pescara) zu den Nominierten. Am Ende setzte sich der Chardonnay 2000 durch und sicherte sich den „Oscar del vino 2014“ von Bibenda und AIS.

„Für uns ist diese Auszeichnung eine ganz besondere Ehre“, erklärt Obmann Georg *Höller*. „Südtiroler Weißweine werden am italienischen Markt sehr geschätzt. Wenn nun die Kellerei Terlan von einer hochkarätigen Jury als Spitze der Weißweinproduktion angesehen wird, erfüllt uns das natürlich mit einem gewissen Stolz. Zudem spornt uns der italienische Wein-Oscar an, konsequent an unserer Qualitätsphilosophie sowohl im Weinberg als auch im Keller festzuhalten“, so *Höller*.

www.kellerei-terlan.com

***) Die Wein-TV-Tipps für die letzten Juli-Tage**

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

- 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 *Prünster* 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 *Maisouradzé*. 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 *Maisouradzé* 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.
- 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 Sor-

tencharakteristik 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)

- Donnerstag, 7. August, und Donnerstag, 14. August, jeweils ab 19:30 Uhr:

8. Steirisch-Burgenländische Weinfreundschaft im Casineum Graz

Wie jedes Jahr findet auch heuer wieder an zwei Terminen im August die Steirisch-Burgenländische Weinfreundschaft statt. Dazu werden sowohl Winzer aus der Steiermark, als auch aus dem Burgenland dazu eingeladen, ihre Weine im Casino Graz zu präsentieren.

Nach sieben erfolgreichen Jahren findet die Veranstaltung nicht nur bei Winzern und Weinkennern großen Anklang und führt daher jährlich viele neugierige Besucher ins wohltemperierte Casineum.



Weingüter Steiermark:

- Carpe Vinum
- Weinbau Josef Koller
- Weingut Frauwallner
- Weingut Gross
- Weingut Kögl
- Weingut Langmann vulgo Lex
- Weingut Tement
- Weingut Wohlmuth

Weingüter Burgenland:

- Weingut Fam. Weber
- Weingut Giefing
- Weingut J. Heinrich
- Weingut Leo Hillinger
- Weingut Schützenhof
- Zantho
- Weingut Schönberger
- Weingut Christian Rainprecht
- Weingut K+K Kirnbauer

Karten: € 11,- (inkl. Teilnahme an der Verkostung), € 23,- (inkl. Teilnahme an der Verkostung, € 15,- in Jetons und gratis Parken in der Andreas Hofer Tiefgarage) (www.casinos.at)

Tickets erhalten Sie bei folgenden Verkaufsstellen:

Casino Graz: +43 316 832578 13111
dieEintrittskarte: +43 316 833948

Ö-Ticket: +43 316 8088200
Zentralkartenbüro: +43 316 830255

- 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

- Freitag, 5. September, 14:00 – 22:00 Uhr: **1^{er} ERSTE LAGEN Präsentation, Schloss Grafenegg**
Verkostung von 14 Uhr bis Konzertbeginn und Konzertende bis 23 Uhr
Verkostung ohne Konzertkarte nur von 14 bis 19 Uhr möglich.
19:00 Uhr: Open-Air Konzert im Rahmen des Musik-Festivals Grafenegg.
Das Orchester der Mailänder Scala, die „Filarmonica della Scala di Milano“, spielt die Ouvertüre zur Oper „La forza del destino“ von Giuseppe *Verdi*, „Vier letzte Lieder“ für Sopran und Orchester von Richard *Strauss* und die Symphonie Nr. 1 (in D-Dur) von Gustav *Mahler*. Als besondere Gäste mit dabei sind Christine *Schäfer* (Sopran) und Daniel *Harding* (Dirigent). Wir empfehlen, die Konzertkarten sofort zu buchen: +43 (0) 2732- 5500 oder www.grafenegg.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 elf Newsletters (noch 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.braunoek@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



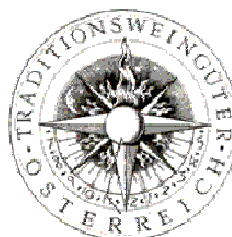
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
