

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_17

27. AUGUST 2014

Die Themen:

- Wein im Garten – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck* 2
- Österreichs Winzer können Nachhaltigkeit selbst testen 2
- Palais Coburg hat beste Weinkarte der Welt 2
- Domäne Wachau bei VINARIA zweimal TOP 3
- Langenloiser Weinchampions Herbst 2014:
Weingut Schloss Gobelsburg ist „Weingut des Jahres“ 3
- Der Sekt, der schmeckt:
Guter Erntejahrgang für österreichischen Sektgrundwein erwartet 4
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Schlumberger nun endgültig in Schweizer Hand 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Ex-Linde-Chef Reitzle wird Aufsichtsrat bei Weinhändler Hawesko 5
(2): Weinsammlung von Ex-BayernLB-Vorstand *Gribkowsky* kommt unter den
Hammer 6
(3): Erster China-Wein der *Barons de Rothschild* 6
- Die „Wein-Welt“ trauert um drei prominente Persönlichkeiten 6
- Aus der Wein-Reise-Redaktion: Bacchus zu Besuch bei Poseidon 7
- Gärgas CO₂: Achtung, Lebensgefahr in Weinkellern! 7
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten August-Tage 9
- Termine – Termine – Termine 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 14
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 15

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

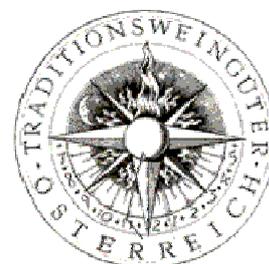
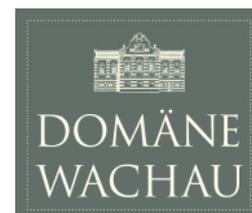
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS Sandgrube 13



***) Wein im Garten – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Ein Modetrend greift um sich: Tafeln im Weingarten. Waren es vor drei Jahren noch ein paar wage- mutige Betriebe, die um 100 Euro und mehr urbane Gäste mit einem Mehrgangmenu und üppiger Weinbegleitung verwöhnen wollten, sind es heuer bereits dutzende. Erfolg hat Neider und Neid ist ein wichtiges Motiv. „Was die können, kann ich auch“, dachten Gastronomen und Winzer. Sie stellen seither weißgedeckte Tische und in Tuch gehüllte Sessel in die Landschaft, tragen auf und schenken ein. Ich habe mich mit meinem Magen und der angeschlossenen Leber einem solchen Festmahl im tiefsten Weinviertel hingegeben. Sehr romantisch, schön frisch nach Sonnenuntergang und naturverbunden. Es zeigt sich wieder einmal: Die Verpackung bestimmt den Inhalt. Die Wein- garten-Inszenierung hebt die Speisen und Weine um mindestens zwei Stufen. Da werden auch durchschnittliche Kreszenzen gaumenfein und einfache Speisen haubenfroh. Aber so soll es auch sein. Mit Topweinen in kleiner Expertenrunde bringen Winzer nicht hunderttausende Liter an den Mann und die Frau. Gäste wollen unterhalten werden und da ist Tafeln im Weingarten eine Be- reicherung! (hb) (www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



„Weinlesen macht nicht betrunken
als Büchertrinken belesener macht!“

(Elke Heidenreich)

***) Österreichs Winzer können Nachhaltigkeit selbst testen**

Der Österreichische Weinbauverband hat ein Online-Tool vorgestellt, mit dem Winzer eigenständig analysieren können, wie nachhaltig sie wirtschaften. Dafür wurden gemeinsam mit Experten und in mehreren Stufen für unterschiedliche Prozessen (Traubenproduktion, Weinerzeugung, Weingarten- anlage, Soziales und Ökonomie) Qualitätsziele definiert und Maßnahmen zur nachhaltigen Um- setzung erarbeitet. Die Winzer geben entsprechende Kennzahlen in das Programm ein und erhalten dann eine Auswertung ihrer Nachhaltigkeit in Form eines Diagramms. Daraus geht hervor, wie weit sie von einem optimal wirtschaftenden Betrieb entfernt sind und welche Verbesserungen mit geziel- ten Maßnahmen erreicht werden können. Im Winter 2014/15 soll mit dem neuen System auch eine Zertifizierung möglich sein.

Der Weinbau sei aufgrund der eingesetzten Pflanzenschutz- und Düngemittel sowie des hohen Energie- und Wasseraufwands eine „sehr intensive Form der Landwirtschaft“. „Andere Länder sind beim Thema Nachhaltigkeit bereits seit Jahren aktiv“, so Josef *Glatt*, Geschäftsführer des Öster- reichischen Weinbauverbandes. „Österreich ist durch seine Aktivitäten, etwa in Sachen Boden- und Pflanzenschutz, prädestiniert, sich dem Thema Nachhaltigkeit aktiv zu nähern.“

„Bio ist positiv, aber alleine zu wenig“, sagt Willi *Klinger*, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing. „Das neue Nachhaltigkeitsprojekt passt bestens zur Positionierung Österreichs als ur- sprüngliches Urlaubsland mit reiner Natur. Um mit Nachhaltigkeit argumentieren zu können, muss es langfristig einen hohen Beteiligungsgrad am Projekt geben.“

***) Palais Coburg hat beste Weinkarte der Welt**

Das britische Weinmagazin „The World of Fine Wine“ hat 4.000 Weinkarten von Spitzenrestau- rants aus aller Welt analysiert und bewertet. Das eben bekannt gegebene Endergebnis bescheinigt dem Wiener Palais Coburg die beste Weinkarte der Welt und folgerichtig auch von Europa. Die Verfasser der „Worlds best Wine Lists“ vergeben für die Weinkarten bis zu drei Sterne. Es sind aber gerade einmal 200 Restaurants rund um den Globus, die sich über die Höchstwertung freuen dürfen. Die höchste Dichte an Restaurants mit Drei-Sterne-Weinkarten gibt es in New York mit

großem Abstand vor London, San Francisco, Chicago, Sydney und Melbourne. Die Sieger der Kontinente:

- Europa: Palais Coburg in Wien, Österreich
- Nordamerika: Hearth in New York, USA
- Südamerika: Taste-Vin in Belo Horizonte, Brasilien
- Asien: Restaurant Petrus im Shangri-La in Hong Kong, China
- Afrika: Rust en Vrede in Stellenbosch, Südafrika
- Ozeanien: Royal Mail Hotel in Dunkeld (Victoria), Australien

Das Palais Coburg Weinarchiv: Es sind sechs einzelne Keller in den unterirdischen Gewölben des Wiener Palais, in dem insgesamt 60.000 Weine lagern. Alleine im Frankreich-Keller schlummern 30.000 Flaschen in allen verfügbaren Formaten. Big Brands wie Petrus, Mouton, Latour oder Lafite sind aus allen großen Jahrgängen vertreten. Alleine die Yquem-Sammlung umfasst von 1893 bis heute aus jedem Jahrgang zumindest eine Flasche. Auch der älteste „noch trinkbare“ Wein der Welt (laut Michael *Broadbent*) lagert im Palais Coburg: Der Rudesheimer Apostelwein aus dem Bremer Ratskeller stammt aus dem Jahr 1727. (Falstaff online, 12.08.2014, www.falstaff.at/weinartikel/palais-coburg-hat-beste-weinkarte-der-welt-8665.html)

***) Domäne Wachau bei VINARIA zweimal TOP**

Mit fünf Sternen in Gold und dem Siegel „TOP“ dürfen sich erstmals gleich zwei Domänen-Weine schmücken: der **Riesling Kellerberg Smaragd 2013** und sein Kompagnon, der **Riesling Loibenberg Smaragd 2013**. Fünf Sterne samt Attribut „TOP“ ist die höchste Wertung die der VINARIA Weinguide vergibt. Nach der Nominierung durch den beschreibenden Verkoster müssen sich diese Weine in einer gedeckten Verkostung dem gesamten VINARIA-Team stellen und eine Mehrheit der Stimmen für sich gewinnen.

Der Kellerberg rechtfertigt die Höchstwertung mit „saftiger, lebendiger Frucht“, Ausgewogenheit, Druck, Saftigkeit und Dichte. Potenzial für die Zukunft wird ihm genauso bescheinigt wie dem Loibenberg, bei dem zudem seine würzigen Aromen, die Vielschichtigkeit, Kühle und Struktur unterstrichen werden, ein „Smaragd zum Knabbern“.

Auch der Rest des Sortiments punktete hoch. Mit vier Sternen honorierte man den Grünen Veltliner Smaragd Kellerberg 2013 und auch unsere Beerenauslese. „FUN“ also „besonderes Trinkvergnügen“ attestiert die VINARIA den beiden Federspielen von der Bruck und vom Kaiserberg, die „leichtfüßig“ und „glockenklar“ ein insgesamt richtig gutes Ergebnis abrunden. (www.domaene-wachau.at) Wir gratulieren ganz allerherzlichst und freuen uns auf die Nachverkostungen!! (*bbj*)

***) Langenloiser Weinchampions Herbst 2014:**

Weingut Schloss Gobelsburg ist „Weingut des Jahres“

Dass in Langenlois auf gutem Boden nur Bestes gedeiht, dafür sprechen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bei Weinverkostungen. Österreichs größte Weinstadt hat aber auch ihren eigenen Weinwettbewerb: Die Langenloiser Weinchampions! Um den Weinen – im speziellen den Kamptal Reserven – genug Zeit zum Reifen zu geben, hat man die Verkostung heuer erstmals geteilt. Die pfeffrigen, duftigen, aromatischen, eleganten und mineralischen Weine wurden bereits im Frühjahr verkostet und prämiert, jetzt im Herbst folgten die Reserve-Weine, die sich durch kräftige Stilistik auszeichnen, dicht und lang im Abgang sind sowie großes Reifepotential aufweisen.

Rund 150 eingereichte Proben aus Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Reith, Mittelberg und Schiltern standen diesmal auf dem Prüfstand, jetzt stehen die Sieger in den fünf Herbst-Kategorien fest. Ermittelt von einer hochkarätigen Fachjury konnten sowohl Newcomer als auch erfolgsverwöhnte Weingüter Siege für sich verbuchen.

In der Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve hatte Michael *Moosbrugger*, vom Weingut Schloss Gobelsburg, Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter, die Nase vorne (Grüner Veltliner Renner 1^{er} Kamptal DAC Reserve 2013). Eine Newcomerin bei den Weinchampions gibt es bei den kräftigen Rieslingen: Winzerin Barbara *Öhlzelt* aus Zöbing sicherte sich mit dem Riesling Heiligenstein Kamptal DAC Reserve 2013 zum ersten Mal die Siegerurkunde. Den Champion bei den Burgunder-Weinen gab es für das Weingut Karl *Haimerl* aus Gobelsburg (Chardonnay Redling 2013). Die beiden Rotwein-Kategorien gingen an zwei Langenloiser Weingüter, die schon öfter bewiesen haben, dass sie das Rotweinemachen hervorragend können. Den besten Zweigelt Reserve lieferte das Weingut Anton *Eitzinger* mit einem Zweigelt Barrique 2011, in der Gruppe der Rotweine schmeckte der Rotspon Reserve 2011 vom Weingut Sonnhof *Jurtschitsch* der Kostjury am besten.



Weinchampions Herbst Sieger 2014 (v.l.n.r.): Anton *Eitzinger*, Kostleiter Martin *Steiner*, Barbara *Öhlzelt*, Bgm. Dir. Hubert *Meisl*, Michael *Moosbrugger*, Karl *Haimerl*, Ursin Haus GF Wolfgang *Schwarz*, Weinbauvereinsobmann Erich *Kroneder*, Wolfgang *Hewarth* (Weingut *Jurtschitsch*). © Norbert *Stadler*

Als Top-Betrieb 2014 stellte sich dieses Jahr das Weingut Schloss Gobelsburg heraus. Mit einem Weinchampion, einem zweiten Platz, zwei dritten Plätzen und insgesamt sechs Weinen in den Finalverkostungen durfte Michael *Moosbrugger* die begehrte „Weingut des Jahres“-Trophäe – angefertigt von Weinkünstler Fritz *Gall* – aus den Händen von Bürgermeister Dir. Hubert *Meisl*, Weinbauvereinsobmann Erich *Kroneder* und Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* entgegennehmen. Die Siegerweine sind ab sofort bei den Weingütern und in der Vinothek Ursin Haus zu Ab-Hof-Preisen erhältlich (www.ursinhaus.at)



Ursin Haus GF Wolfgang *Schwarz* und Weinkünstler Fritz *Gall* (beide li.) sowie Weinbauvereinsobmann Erich *Kroneder* (re.) gratulieren Michael *Moosbrugger* zum Titel „Weingut des Jahres 2014“. © Norbert *Schwarz*

***) Der Sekt, der schmeckt: Guter Erntejahrgang für österreichischen Sektgrundwein erwartet**

Die heurige Ernteaussicht für Sektgrundwein-Trauben verspricht, einen guten September vorausgesetzt, in ganz Österreich einen qualitativ hochwertigen und mengenmäßig guten Jahrgang für Österreichischen Sekt. 100 % gesundes Traubenmaterial und ein ausgewogenes Verhältnis von Zucker und Säure sind die perfekten Voraussetzungen für einen guten Sektgrundwein und damit die Basis für hervorragenden österreichischen Sekt. Bei weiterhin kühlen Nächten und schönen Sommertagen wird ein optimaler Reifeverlauf feinfruchtige Sektgrundweine heranreifen lassen. Eine gute, qualitativ hochwertige Ernte ist für die heimischen Sektbetriebe und deren Marktchancen, nicht zuletzt aufgrund der benachteiligenden Schaumweinsteuer, wichtiger denn je. „Unsere Weinbauern und Sektbetriebe erwarten, einen schönen September vorausgesetzt, heuer einen sehr guten Jahrgang. Die Erntemenge ist zu diesem frühen Zeitpunkt natürlich nur sehr schwierig zu schätzen, doch kann man derzeit von einer mengenmäßig normalen bis leicht gesteigerten Ernte ausgehen.“

erklärt Herbert *Jagersberger*, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees. „Zumindest die Natur trägt das Ihre dazu bei, um dem Österreichischen Sekt im Kampf gegen die Benachteiligungen durch die Schaumweinsteuer, über die Qualität entsprechende Marktchancen zu erhalten.“

Das Vegetationsjahr war im Weinviertel – aufgrund der klimatischen Voraussetzungen das Hauptanbaugebiet für österreichische Sektgrundwein-Trauben – durch einen extrem trockenen Winter und ein trockenes Frühjahr gekennzeichnet. Daraus resultierte ein früher, dafür aber unregelmäßiger Austrieb. Bis zur Blüte war wasserschonendes Bodenmanagement extrem wichtig, da die Niederschläge zwar immer zum letztmöglichen Zeitpunkt kamen, aber auch immer recht dünn ausgefallen waren. Max *Riegelhofer* vom gleichnamigen Weingut in Poysdorf, das sich auf aufgrund der geeigneten klimatischen Bedingungen der Region auf den Anbau von Sektgrundwein spezialisiert hat: „Die Blüte verlief sauber und gut. Wir hatten leichte Verrieselungsschäden, die zu einer lockeren Traubenstruktur führen, was wiederum dem Schutz vor Krankheiten sehr dienlich ist.“ Der Sektgrundwein-Spezialist *Riegelhofer* weiter: „Wichtig wird es sein, wirklich die physiologische Reife der Trauben abzuwarten, damit die Säurewerte ordentlich abgepuffert werden und die sensorische Reife für den Sektgrundwein optimal zur Entfaltung kommt.“ Durch die trockene Witterung kam es zu keinem Befall der Trauben durch *Peronospora* (Pilzkrankheit, falscher Mehltau). Allerdings war über einen langen Zeitraum mit schwülen, heißen Tagen und sehr kalten Nächten der *Oidium*-druck (Pilzkrankheit, echter Mehltau) relativ groß.

Auch in den anderen österreichischen Weinbaugebieten, wie beispielsweise im Burgenland, im Kamptal und der Steiermark, gehen die Sekthersteller nach einem guten Witterungsverlauf von einer Ernte mit sehr guten Qualitäten für den heurigen österreichischen Sektjahrgang aus. In ganz Österreich werden rund 10 % der Traubenernte für die Verarbeitung zu Sekt verwendet.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: Schlumberger nun endgültig in Schweizer Hand**

Die österreichische Sektkellerei Schlumberger ist nun endgültig in Schweizer Hand. Die Sastre SA aus Lausanne hat das 81,6%ige Schlumberger-Aktienpaket der deutschen Unternehmerfamilie Underberg erworben. Die Kaufverträge waren bereits Mitte Juli abgeschlossen worden, es gab allerdings eine aufschiebende Bedingung.

Sastre hält nun mehr als 1,22 Mio. Schlumberger-Aktien. Die Schweizer Gesellschaft gehört über eine Stiftung dem deutsch-schwedischen Unternehmer Frederik *Paulsen* jun., der international im Wein-, Spirituosen- und Sektmarkt Fuß fassen möchte.

Schlumberger leidet am Heimatmarkt derzeit unter der im März wiedereingeführten Sektsteuer, im ersten Quartal 2014/15 (April bis Juni) brach der Umsatz um mehr als 9 % ein, in Österreich gar um ein Fünftel.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

Ex-Linde-Chef Reitzle wird Aufsichtsrat bei Weinhändler Hawesko

Wolfgang *Reitzle*, ehemaliger Vorstandschef des Linde-Konzerns, ist zum Aufsichtsrat des Hamburger Weinhändlers Hawesko bestellt worden. *Reitzle* führte die Linde AG bis zum Mai dieses Jahres und gehört den Aufsichtsgremien der Unternehmen Continental, Medical Park AG, Holcim in der Schweiz und Axel *Springer* an, zum Teil als Vorsitzender.

Hawesko erzielte zuletzt mit dem Groß-, Einzel- und Versandhandel von Wein und Champagner einen Umsatz von 465 Mio. Euro und beschäftigt rund 925 Mitarbeiter. „Hawesko ist ein hervorragend aufgestelltes Unternehmen mit besten Zukunftsperspektiven im In- und Ausland“, sagte *Reitzle*. „Nach vielen Jahren in der Industrie freue ich mich besonders darauf, meine Erfahrungen in eine Firma einbringen zu können, bei der Lebensstil und -freude eine zentrale Rolle spielen.“

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

Weinsammlung von Ex-BayernLB-Vorstand *Gribkowsky* kommt unter den Hammer

Die beschlagnahmte Weinsammlung des früheren BayernLB-Vorstands Gerhard *Gribkowsky* kommt endgültig unter den Hammer. Bei der amtlichen Auktion auf der Seite Justiz-Auktion.de werden die 892 Flaschen Wein als Komplettangebot im Auftrag einer Münchner Gerichtsvollzieherin versteigert. Den Wert schätzt die Behörde laut Liste auf fast 38.000 Euro. Das Startgebot lag bei 18.900 Euro – die erlesene Kollektion muss ein möglicher Käufer allerdings selbst abholen. Die Erlöse sollen auch der BayernLB zugutekommen. Der Bank war dem Gericht zufolge durch die Geschäfte *Gribkowskys* rund um den Formel-1-Verkauf ein Schaden von 30 Mio. Euro entstanden, den der zu achteinhalb Jahren Haft verurteilte Banker wieder gut machen muss. Etliche Millionen hat *Gribkowsky* bereits überwiesen. Der Ex-Vorstand war verurteilt worden, weil er beim Formel-1-Verkauf 44 Mio. Dollar (32,95 Mio. Euro) Bestechungsgeld von Bernie *Ecclestone* kassiert und nicht versteuert hat.

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

Erster China-Wein der Barons *de Rothschild*

Im April 2009 wagten die Domaines Barons *de Rothschild* (DBR) den Sprung nach China. Auf der Halbinsel Shandong wurde ein Weinberg gekauft, der 2016 voll erschlossen 25 ha Anbaufläche bieten soll. Derzeit gibt es 7 ha, auf denen hauptsächlich Cabernet Sauvignon, sowie etwas Syrah und Marselan angebaut werden. Den ersten Jahrgang „made in China“, den 2013er, haben die DBR nun produziert.

Von der Marktreife sind die Franzosen aber noch weit entfernt. Gegenüber www.decanterchina.com sprach der technische Leiter Olivier *Richaud* von einem „experimentellen Jahrgang“. Ein erster kommerziell vertreibbarer Wein sei frühestens mit der Ernte 2016 zu erwarten. Dann soll der komplette Weinberg mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah bepflanzt sein, zusammen mit etwas Merlot, Petit Verdot und Marselan. Zudem wird derzeit an der Infrastruktur gearbeitet, wie etwa einem Haupthaus und einem 5.600 m² großen Weinkeller. (www.lafite.com)

(Falstaff online, 28.07.14, www.falstaff.at/weinartikel/erster-china-wein-der-barons-de-rothschild-8429.html)

***) Die „Wein-Welt“ trauert um drei prominente Persönlichkeiten**

- Die Patronin des berühmten französischen Weingutes Château Mouton Rothschild ist tot: Philippine *de Rothschild* starb im Alter von 80 Jahren, wie das Unternehmen bekannt gab. Sie war Aufsichtsratsvorsitzende und Mehrheitseignerin des Familienunternehmens Baron Philippe *de Rothschild*, das vor allem den bekannten Bordeaux-Wein Mouton Cadet vermarktet. Die Baronin war jahrzehntelang als Theater-Schauspielerin unter dem Künstlernamen Philippine *Pascal* tätig. Nach dem Tod ihres Vaters 1988 hatte sie das Familienunternehmen übernommen. Ihre Mutter war 1945 von den Nazis im Konzentrationslager Ravensbrück ermordet worden. Baronin von *Rothschild* hatte aus zwei Ehen drei Kinder.
- Verstorben ist auch Champagner-Magnat Nicolas *Feuillatte*: Der Unternehmer, der der größten Champagner-Kooperative Frankreichs seinen Namen gab, starb im Alter von 88 Jahren. Das Wein-Champagner-Zentrum Nicolas *Feuillatte* (CV-CNF) umfasst 82 Kooperativen, etwa 5.000 Winzer und fast 2.300 ha Weinberge. Produziert wurden im vergangenen Jahr 10,4 Mio. Flaschen. Sein Zentrum liegt im Ort Chouilly in der Region Champagne-Ardenne in Nordostfrankreich. Der 1926 in Paris geborene *Feuillatte* hatte sein Vermögen in den USA gemacht. Der Freund von berühmten Persönlichkeiten wie Jackie *Kennedy* oder Lauren *Bacall* kam 1972 nach Frankreich zurück, wo er 12 ha für den Weinanbau im Osten von Paris kaufte und einen Spitzen-Champagner herstellt. 1986 tat er sich mit Henri *Macquart* zusammen und gab dessen Champagner-Zentrum seinen Namen.

- Völlig überraschend verstarb Anfang August in Rom Stefano *Bonilli*, der im Jahr 1986 als nur achtseitige Beilage zu einer politisch links orientierten Tageszeitung den „Gambero Rosso“ gegründet hatte. 22 Jahre lang leitete er höchst erfolgreich die zahlreichen Publikationen unter dieser Dachmarke. Der italienischen Weinführer und seine „Drei-Gläser“ als höchste Auszeichnung gelten seit langem als Marktführer. *Bonilli* begründete gemeinsam mit Carlo *Petrini* und einigen visionären Gastronomen die Slow-Food-Bewegung, die heute weltweit den Gedanken einer nachhaltigen Agrarproduktion vermittelt. Zuletzt verbreitete Stefano *Bonilli* seine kulinarischen Gedanken auf seinem viel beachteten Blog Papero Giallo. *Bonilli* wurde 67 Jahre alt. (Falstaff online, 10.08.2014, www.falstaff.at/weinartikel/gambero-rosso-gruender-stefano-bonilli-ist-tot-8655.html)

***) Aus der Wein-Reise-Redaktion: Bacchus zu Besuch bei Poseidon**

Wein ist ein Kulturgut und Weingenuss ein Vergnügen. Besonders im Mittelmeerraum gedeihen Weine voller Würze und Kraft, Eleganz und Frische. MSC Kreuzfahrten widmet daher drei Abfahrten dem Thema „Wein“. Die Gäste erwartet neben der Gaumenfreude auch viel Wissenswertes rund um das edle Getränk, Verkostungen mit ausgewiesenen Experten sowie Ausflüge zu Weingütern.

Sei es die beschauliche Provence, das lebendige Barcelona oder das geschichtsträchtige Rom (Civitavecchia), entlang der „Wein-Route“ tauchen die Gäste ein in die faszinierende Welt mediterraner Wein-Produktion.

Die 8-tägigen Kreuzfahrten von MSC Splendida starten von Genua jeweils am 2. und 9. November 2014 sowie am 14. Dezember 2014 mit Aufenthalten in Italien, Tunesien, Spanien und Frankreich. Im November hält das topmoderne Kreuzfahrtschiff in Neapel und Messina, La Goulette/Tunis, Barcelona und Marseille, während die Stopps in Italien im Dezember durch Civitavecchia/Rom und Palermo ersetzt werden.

MSC Splendida zählt zu den größten, je für eine europäische Reederei gebauten Kreuzfahrtschiffen. Schon von außen beeindruckend mächtig, lässt der Luxusliner auch an Bord nichts zu wünschen übrig. Badespaß pur garantieren vier Swimming- und zwölf Whirlpools (ein überdachter Pool). In fünf Restaurants werden kulinarische Highlights serviert, zehn verschiedene Bars laden zum Verweilen ein. Das MSC Aurea Spa bietet Rundum-Verwöhnprogramme für Körper und Seele, am Abend unterhalten Shows auf Broadway-Niveau die Gäste im Theater. Disco, Kasino, Formel-1-Simulator, Bowlingbahn und 4D-Kino runden das Entertainment-Angebot ab.

Reiseinfos und Buchung unter: www.msckreuzfahrten.at/at_de/MSK/Weinkreuzfahrt.aspx

***) Gärgas CO₂: Achtung, Lebensgefahr in Weinkellern!**

Gärgas CO₂ ist geruchlos, unsichtbar, im gesamten Raum verteilt und hoch gefährlich. Die Gesundheitsgefahr wird stark unterschätzt. Gärgas führt jedes Jahr zu tödlichen Arbeitsunfällen. Noch dazu dürfte die Dunkelziffer von Unfällen, die durch erhöhte Gärgaskonzentration ausgelöst werden, groß sein. Die berühmte brennende Kerze ist leider kein geeignetes Mittel zur Verhütung von Unfällen. Die Präventionsexperten der AUVA-Landesstelle Wien haben Tipps für sicheres Arbeiten entwickelt. Ihre Empfehlung: die Luft im Weinkeller zu messen und Gärgase technisch ableiten. Ganz wichtig: Selbstschutz geht vor – auch bei der Rettung eines Bewusstlosen aus dem Gefahrengebiet.

„Gärgas erstickt oder vergiftet jedes Jahr Menschen. Gärgasunfälle sind meist tragisch, viele enden tödlich und haben schon ganze Familien ausgerottet. Es gibt keinen ungefährlichen Weinkeller. Vor allem im Herbst lauert diese unsichtbare Gefahr in Weinkellern. Meist ist es eine Kombination von Unwissenheit und falschem Verhalten, die fatal endet. Gärgase können Körperfunktionen stark beeinträchtigen - die gefährlichen Prozesse laufen so rasch ab, dass den Betroffenen kaum Zeit zum Reagieren bleibt. Die spektakulären Unfälle, die durch die Medien gehen, sind aber nur die Spitze

des Eisberges: Wir gehen davon aus, dass es durch Schwindel, Konzentrationsabfall, Müdigkeit, Kopfschmerzen oder Atemnot eine große Dunkelziffer an Unfällen gibt, die auf eine erhöhte Gär-gaskonzentration im Arbeitsbereich zurückzuführen ist. Unsere Empfehlung lautet: Messen Sie die CO₂-Belastung, denn nur so lässt sich die Gefährdung zweifelsfrei feststellen und nur so können Sie sich optimal schützen“, warnt Ing. Bernd *Toplak*, stellvertretender Leiter des Unfallverhütungs-dienstes der AUVA-Landesstelle Wien. Gemessen werden kann mit einer Anlage und Raumsensoren, oder über ein kleines, in Kopfhöhe getragenes Messgerät. Die AUVA misst und berät kosten-los.

Ersticken auf Grund von Sauerstoffmangel oder eine Vergiftung durch eine zu hohe CO₂-Konzentration sind die Ursachen, die vor allem im Herbst immer wieder zu schweren und tödlichen Unfällen in Weinkellereien führen. Schon eine geringfügig erhöhte CO₂-Konzentration bewirkt eine Beinträchtigung wie zum Beispiel Schläfrigkeit und erhöht das Unfallrisiko – ein Sturz könnte die Folge sein.

Die Gefahr für Sicherheit und Gesundheit wird in der Praxis stark unterschätzt. Der Unfallverhütungs-dienst der AUVA-Landesstelle Wien beschäftigt sich in seinem „CO₂-Projekt“ seit einigen Jahren gemeinsam mit der Höheren Bundeslehranstalt und dem Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg ausführlich damit. Nach vielen Betriebsberatungen und CO₂-Messungen steht fest: Aufklärung und Information über die Gefahren durch das Gär-gas. Es ist wichtig, mit gefährlichen Mythen aufzuräumen, zum Beispiel: CO₂ sei zu riechen, nur am Boden konzentriert, oder die Kerzenprobe.

Richtig ist: Gerochen werden höchstens Weinaromen, die mitunter mit erhöhten CO₂-Konzentrationen auftreten. Ein vorhandener bzw. nicht vorhandener Gärgeruch erlaubt keinen sicheren Rückschluss auf den möglichen Gehalt von CO₂!

CO₂ ist schwerer als Luft, ein CO₂-See entsteht in klassischen Kellerröhren mit gleichmäßig kühlen Wänden ohne Luftbewegung an der tiefsten Stelle. In modernen Kellereien hingegen wird die Luft durch Gebläse von Kühleinrichtungen, Staplerverkehr und Personen im Raum soweit bewegt, dass sich nichts am Boden absetzt. Unterschiedliche Temperaturen bei der Gärung führen ebenfalls zu thermischen Bewegungen. Rotwein wird wärmer vergoren, an der Tankwand entsteht eine Luftströmung nach oben. Zusätzlich ist das entweichende CO₂ wärmer als die Raumluft. Genau umgekehrt ist es bei der Weißweinvergärung.

Auch die altbekannte Kerzenprobe schützt nicht: die Flamme brennt noch, wenn die CO₂-Konzentration für den Menschen bereits tödlich ist. Nur von Umluft unabhängiger Atemschutz kann zum Beispiel bei einer Bergung schützen. Atemschutzfilter (Partikelfiltermasken, Gasfilter, usw.) helfen nicht. Der beste Schutz: Erfassung des hochkonzentrierten CO₂ direkt am Tank und Ableitung ins Freie.

Die bisherige Praxis, ausströmendes CO₂ mittels Raumlüftung zu entfernen, ist sehr ineffizient. Einmal im Raum, ist es durch Lüftung nur mehr sehr schwer möglich, die Konzentration auf einen unbedenklichen Wert zu senken.

Die natürliche Lüftung über geöffnete Fenster und Türen reicht nur in den wenigsten Fällen aus. Die unterschiedlichen räumlichen Gegebenheiten, die Abhängigkeit der natürlichen Lüftung von den Wetterverhältnissen (vor allem Wind, Luftdruck, Temperatur) führen zu einer viel zu großen Unsicherheit.

Technische Lüftungen müssen entsprechend leistungsstark sein, um das stark verdünnte CO₂ und so wesentlich vergrößerte Gesamtvolumen abzuleiten. Diese Art der Lüftung hat Nachteile: sie ist teuer und produziert oft Zugluft, welche die Mitarbeiter als unangenehm wahrnehmen und die auch einzelne Tanks so stark abkühlt, dass die Gärung beeinträchtigt wird. Weiters entsteht Lärm, der als störend empfunden wird – vor allem von Nachbarn und in der Nacht.

Kombiniert man jedoch eine kleiner dimensionierte technische Lüftung mit einer Erfassung der Gär-gase unmittelbar an der Entstehungsstelle – am Tank – und einer Ableitung ins Freie, gibt es die

besten Ergebnisse. Diese Kombination erreicht sowohl bei Neubauten als auch in der Nachrüstung höchste Wirksamkeit. Die Details der Kombination hängen in der Praxis davon ab, ob Weiß- oder Rotwein vergoren wird.

AUVA-Projektleiter Ing. Herbert *Stifter* fasst zusammen: „Es gibt keinen ungefährlichen Weinkeller. Jeder Weinkeller ist anders. Konkrete Aussagen zur tatsächlichen CO₂-Belastung bringen nur CO₂-Messungen und eine Beurteilung vor Ort. Weiters muss bei der Planung von Neubauten die Thematik von Haus aus berücksichtigt werden. Nur dadurch kann ein sinnvoller Schutz gegen Gärgasunfälle erreicht werden.“

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

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

- Donnerstag, 28. August, 14:15 Uhr | WDR 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.
- Donnerstag, 28. August, 22:00 Uhr | SWR Fernsehen
SWR odysso - Das will ich wissen!
Die besten Zuschauerfragen Schadet das tägliche Glas Wein dem Körper? Und wie viel Alkohol ist noch normal?
- Sonntag, 31. August, 11:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Sommer im Weinviertel
Das Weinviertel ist seit alters her das klassische und bei Weitem größte Weinanbaugebiet des Landes, mit den Hauptsorten Grüner Veltliner und Blauer Portugieser. Für die Wiener ist es ein traditionelles Ausflugsgebiet, auch weil der Wein hier so gut, aber billiger ist als in der berühmten Wachau. *Alexander Samsonow* hat das Pulkautal besucht mit seinen charakteristischen kilometerlangen Kellergassen, in denen der Wein gepresst und gelagert wird. Darüber die Weingärten in den sanften Hügeln, die endlosen Straßendörfer und verwunschenen Schlösser, die vom einstigen Reichtum des Weinviertels zeugen, das einmal zusammen mit Böhmen und Mähren ein Herzstück der Habsburger Monarchie war.

***) Termine – Termine – Termine**

- Samstag, 30. August, ab 14 Uhr: **Weingut Stift Klosterneuburg feiert 900-Jahr-Jubiläum**
Das Weingut Stift Klosterneuburg, das älteste Österreichs, feiert sein 900-Jahr-Jubiläum. Eine prominente Schar der ältesten Weingüter aus der ganzen Welt, von der Champagne bis in die USA, kommt mit ausgesuchten Weinen nach Klosterneuburg, um das große Jubiläum mit einer einmaligen Verkostung zu feiern.
Ob *Ricasoli* aus Italien, *Gosset* aus der Champagne oder *Groot Constantia* aus Südafrika – 15 Weingüter aus aller Welt, die alle selbst zu den traditionsreichsten Betrieben ihres Landes zählen, kommen auf Einladung des Weinguts Stift Klosterneuburg nach Österreich, um anlässlich der 900-Jahr-Feier ihre Weine gemeinsam in einer Verkostung zu präsentieren – sehr exklusiv und sicherlich einmalig. „Wir hatten immer schon sehr gute Kontakte zu anderen ältesten Weingütern und erhielten auf unsere Einladung sehr bald viele und oft sehr herzliche Zusagen, mit uns zu feiern. Die gemeinsame Verkostung wird für uns alle sehr spannend, denn die ältesten Weingüter der Welt an einem Ort versammelt, das gab es in dieser Form noch nie!“, freut sich

Weingutsleiter Wolfgang *Hamm*. Das Weingut Stift Klosterneuburg entstand 1114 und betreibt durchgehend bis heute Weinbau. „Unsere Tradition ist unsere Basis, unsere Weine aber sind spannend, voller Leben und ganz im Heute verankert“, so *Hamm*. „Wir freuen uns sehr auf unsere 900-Jahr-Feier mit unseren Gästen, Kunden und Freunden!“

Das Jubiläumsfest mit großer Verkostung findet am Samstag den 30. August 2014 von 14 bis 18:30 Uhr im Kaiserhof des Stifts in Klosterneuburg statt. Alle Weininteressierten haben für einen Verkostungsbeitrag von € 15,- (für Mitglieder des Falstaff Gourmetclub inkl. einer Begleitung – nach Voranmeldung – € 10,-) die einmalige Möglichkeit, Vertreter der ältesten Weingüter der Welt kennenzulernen und ihre besten Weine zu verkosten.

Ab 20 Uhr gibt es im Marmorsaal des Stifts ein festliches Galadinner anlässlich des 900-Jahr-Jubiläums. Thomas *Dorfer* vom „Landhaus Bacher“ hat für diesen einmaligen Anlass ein einzigartiges Menü zusammengestellt. Das Essen wird von Weinen der ältesten Weingüter begleitet, Falstaff-Weinchefredakteur Peter *Moser* führt durch den Abend. Preis: € 220,-. Anmeldung unter weingut@stift-klosterneuburg.at (bis 28. August 2014)

Ab 18:30 Uhr wird der Geburtstag im Presshaus des Stifts mit Top-Weinen, kleinen Happen von „Vom Feinsten“ und heißer Soul-Musik von DJ CHOSN gefeiert – das älteste Weingut Österreichs wird seinen hohen Geburtstag bis in den Morgen hinein feiern. Eintritt frei!

Weitere Infos: www.stift-klosterneuburg.at

- 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.
- 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:
 - 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 – Marionettentheater. – Preis: € 5,- – Anmeldung: office@schlosshof.at, 02285/20000

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

- Donnerstag, 4. September, 14:00 – 19:00 Uhr: **Weinverkostung der Premiumweingüter Weinviertel bei MEGADENZEL Erdberg, Wien**
Fünfzehn (!) Topwinzer aus dem Weinviertel präsentieren in den Räumlichkeiten von „Megadenzel“ Erdberg ihre aktuellen Weine. Die anwesenden Winzer sind Norbert *Bauer* (Jetzelsdorf), Josef *Salomon* (Falkenstein), Hofkellerei Stiftung Fürst *Liechtenstein* (Wilfersdorf), *Taubenschuss* (Poysdorf), *Prechtl* (Zellerndorf), *Klein* (Pennersdorf), *Setzer* (Hohenwarth), Roland *Minkowitsch* (Mannersdorf), *Fidesser* (Platt), *Schwarzböck* (Hagenbrunn), Schlossweingut Malteser Ritterorden (Mailberg bzw. Rohrendorf bei Krems), *Weinrieder* (Kleinhadersdorf), *Pfaffl* (Stetten), *Zull* (Schrattenthal) und *Pleil* (Wolkersdorf).
ACHTUNG! Limitierte Teilnehmerzahl! ANMELDUNG unbedingt bis spätestens 1. September 2014 erforderlich unter wein@denzel.at oder telefonisch unter +43 (0)1 74020 DW 3452 oder 3632.
- 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. (Eintritt: € 20,- pro Person)
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
- Freitag, 5. September, bis Sonntag, 7. September: **Kostbares Kamptal**
OFFENE KELLERTÜREN: 25 Weinbaubetriebe des Kamptals öffnen am 6. und 7. September ihre Tore und präsentieren ihre Kamptal DAC Reserve-Weine (10 bis 18 Uhr). Eintritt: € 30,- pro Person für beide Tage (davon € 15,- als Wein-Einkaufsgutschein).
KULINARISCHE BEGEGNUNGEN: Der Genussreigen „Kostbares Kamptal“ zelebriert an diesem Wochenende in großer Vielfalt den Schulterchluss zwischen Wein und Kulinarik: Einige Weingüter servieren hinreißende Häppchen zu den Verkostungen. Andere Winzer laden ihre Gäste zu einer ausgedehnten Mahlzeit mitten in den Weingarten. Manche Gasthöfe und Restaurants bieten spezielle Degustationsmenüs mit Weinbegleitung an. Vom Winzerfrühstück bis zum Dinner bei Kerzenschein – die Vielfalt der Events wird Ihnen die Auswahl schwer machen. Download: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2014/07/KOSTBARES_KAMPTAL_FOLDER_WEB.pdf

- 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

- Samstag, 6. September, bis Sonntag, 7. September: **Erntedankfest am Heldenplatz (Wien)**

Vom 6. bis 7. September verwandelt sich der Wiener Heldenplatz in ein Festgelände der kulinarischen Genüsse. Kulinarisch werden die Gäste mit allem, was Österreichs Landwirtschaft zu bieten hat, verwöhnt: Feinste Schmankerl und Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Österreichs sowie erstklassige Weine, Moste und Schnäpse aus bäuerlichem Erzeugnis warten darauf verkostet zu werden. Gemütliche Sitzmöglichkeiten und Liegestühle laden zur Entspannung unter freiem Himmel. Die Wiener HeurigenwirtInnen und WinzerInnen sorgen dafür, dass auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommt. Motto: „Regional.Saisonal.Genial!“

- Samstag, 6. September, bis Sonntag, 7. September sowie

- Samstag, 13. September, bis Sonntag, 14. September: **Genussmeile Wienerwald**

An zwei Wochenenden findet sich entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges zwischen Mödling und Bad Vöslau die „längste Schank der Welt“! Die Genussmeile in der Thermenregion Wienerwald bietet Wein und Schmankerln in entspannter Freiluft-Atmosphäre beim Wandern und Spazieren! Weitere Infos: www.genussmeile-wienerwald.at

Und danach? In die WEIN-LOUNGE im Weingut *Schaflerhof* in Traiskirchen, jeweils am Samstag, jeweils ab 19:00 Uhr, Zutritt vom Parkplatz über die Ferschnerstraße (www.schaflerhof.at)

- Samstag, 27., und Sonntag, 28. September: **8. Wiener Weinwandertag mit neuer Route**

Am 27. und 28. September findet wieder der Wiener Weinwandertag statt, diesmal mit einer dritten Route von Ottakring nach Hernals. Diese wird beim Ottakringer Bad starten und über den Hansl-Schmid-Weg und den Paulinensteig zum malerischen Schloss Wilhelminenberg führen. Weiter geht es über die Oberwiedenstraße, den Himmelmutterweg und die Klampfelberggasse in die Dornbacher Straße (Straßenbahnstation Neuwaldegg).

Zur Stärkung gibt es entlang des Weges Schmankerl und Wein, unter anderem beim Heurigen *Sissy Huber* in der Roterdstraße, beim Heurigen *Renate Herrmann* in der Johann-Staud-Straße, beim Heurigen *Leitner* am Wilhelminenberg und bei der Pfarre Dornbach. Wer nach der rund 5 km langen Strecke noch die „klassische“ Route im 19. Bezirk in Angriff nehmen möchte, kann sich in Dornbach in einen kostenlosen Shuttlebus nach Neustift setzen und von dort nach Nussdorf weiterwandern.

Die beiden „klassischen“ Wege umfassen die 10,8 km lange Wanderung von Neustift bis Nussdorf im 19. Bezirk und die 11,7 km lange Route von Strebersdorf bis Stammersdorf im 21. Bezirk.

Alternativ zu den Haupttrouten besteht auch die Möglichkeit, auf kleineren Teilstrecken zu wandern. An beiden Tagen kann beim gemeinsamen, erholsamen Wandern die Wiener Weinlandschaft und ihre kulinarischen Möglichkeiten erkundet werden. Die Wege sind senioren- und kinderfreundlich; für Familien, die gerne mit Kinderwagen unterwegs sind, gibt es eigene, speziell gekennzeichnete Wegstrecken. Die Karte mit den Wanderstrecken gibt es bei den Ein- und Ausstiegsstellen sowie zum Bestellen unter der Nummer 01 4000-81349.

Beim Weinwandertag 2014 präsentieren insgesamt 29 Wiener Weinbaubetriebe und drei Weinbauvereine ihr feines kulinarisches Angebot. Von den Weingärten aus eröffnet sich den Besucherinnen und Besuchern eine beeindruckende Aussicht über die Stadt. Auch die Strecke im 21. Bezirk bietet vom Bisamberg herrliche Fernblicke.

Alle Ein- und Ausstiegspunkte sind öffentlich und damit umweltfreundlich gut erreichbar. Auf den Strecken Weingut Cobenzl nach Nussdorf beziehungsweise von Strebersdorf nach Stammersdorf und retour gibt es darüber hinaus die Möglichkeit, gratis auf den Heurigenexpress, eine traditionelle Bimmelbahn, umzusteigen, um anschließend wieder gestärkt weiterzuwandern. Entlang der Strecken laden Winzerinnen und Winzer sowie Heurige mit Jausenstationen, köstlichem Wiener Wein und Traubensaft zur Rast. Darüber hinaus gibt es bei einer Pause am Cobenzl DJ-Musik, kulinarische Schmankerl und vieles mehr. Ein Tipp für Familien: Am Magdalenenhof am Bisamberg laden ein Streichelzoo sowie ein Kinderspielplatz zur erholsamen Wanderpause. (www.wien.gv.at/umwelt/natuerlich/weinwandertag.html).

- **Dienstag, 14. Oktober, 14:00 bis 20:30 Uhr: Top 100-Weine der Thermenregion in Wien**
Die seit 2003 stattfindende Verkostung der besten 100 Weine der gebietstypischen Sorten des Weinbaugebietes Thermenregion findet wie gewohnt am 14. Oktober 2014 von 14:00 bis 20:30 Uhr im MUSEUMSQUARTIER WIEN statt.
Nähere Informationen lesen Sie bitte auf der Veranstaltungsseite (agrarpromotion.jimdo.com) und auf der Homepage des Weinforum Thermenregion (www.thermenregion-wienerwald.at/das-weinbaugebiet.html). Weitere Details folgen, sobald die Juryverkostungen durchgeführt und die „Top 100“ des Jahres 2014 gekürt sind. (www.agrarpromotion.com)
Tageskarte € 18,- - Abendkarte (ab 19:00 Uhr) € 12,- - Studentenkarte € 12,-
- **VORSCHAU:**
(Ausgerechnet) Argentinien lädt zum **37. OIV-Weltkongress**
Vom 9. bis 17. November 2014 finden der 37. Weltkongress der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) sowie die 12. OIV-Hauptversammlung statt. Das Gastgeberland ist diesmal Argentinien, die Veranstaltungsorte sind Mendoza und San Juan. Das Thema des diesjährigen Weltkongresses lautet „Weinanbau des Südens – Zusammenfluss von Kenntnis und Natur“ und ist gegliedert in die vier Schwerpunkte Weinanbau, Önologie, Wirtschaft und Recht sowie Sicherheit und Gesundheit. „Die Republik Argentinien, ein Weinland par excellence, hat die Ehre, eine bedeutende Tagung mit der Teilnahme von führenden Experten im Bereich Weinbau und Oenologie, welche zweifellos mit ihrem ausgeprägten Fachwissen unsere Weinbranche bereichern, auszurichten“, schreibt der argentinische Minister für Landwirtschaft und Fischerei, Carlos *Casamiquela*, in seiner Einladung.
OIV-Präsidentin Claudia Inés *Quini* stammt selbst aus Argentinien und freut sich, dass ihr Heimatland in diesem Jahr den Kongress und die Hauptversammlung ausrichtet: „Vom Norden bis zum Süden Argentiniens werden Sie eine große landschaftliche Vielfalt erleben können. In dem weiten Gebiet am Fuße der Anden, das dem Weinbau gewidmet ist, bringen besonders günstige Flächen-, Klima- und Bodenverhältnisse hochwertige Weine hervor, die weltweit Geltung haben und die von der Einzigartigkeit des argentinischen Terroirs geprägt sind. Ich heiße alle willkommen, die sich uns anschließen und an den wissenschaftlichen Beiträgen dieses OIV-Jahreskongresses teilhaben möchten, um das Wissen über eine der faszinierendsten Tätigkeiten auf diesem Planeten zu vervielfachen, zu fördern und zu verbreiten: den Weinbau!“
Die OIV wurde im Jahr 2001 gegründet und vertritt die Interessen von derzeit 45 Mitgliedsstaaten, die rund 80 % der weltweit produzierten Weinmenge erzeugen. Die zwischenstaatliche, internationale Organisation ist zuständig für die Forschung und Technisierung im Bereich von Rebe, Wein, weinhaltigen Getränken, Tafeltrauben, Rosinen und anderen Reberzeugnissen; sie legt Standards fest und gibt Empfehlungen für den Weinanbau.

***) 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 neun Newsletters (noch 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 am 29. Mai 2014 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



HIRTL

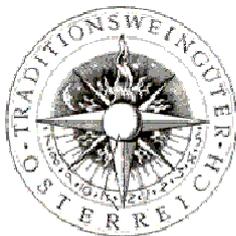
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
