

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_21

17. OKTOBER 2014

Die Themen:

- Wein – alt, aber gut – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck* 2
- Ein schwieriges Jahr für Wein 2
- 2014 als Chance: Burgundermacher sind zufrieden mit Jahrgang 3
- Top-Prominenz bei der Charity Weinlese im Weingut Steyrer im Traisental 3
- Steirische Hobbywinzer müssen Weingärten roden 4
- Aus der Auslands-Redaktion
(1): 1521 war das Jahr der ersten schriftlichen Erwähnung von Château Haut-Brion. 4
(2): Panscherei-Vorwurf gegen ungarisches Wein-Handelshaus Tokaj 5
(3): Weltrekord bei Sotheby's Wein-Auktion 5
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Oktober-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine 7
- 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

KAMPTAL WINERY

R A B L

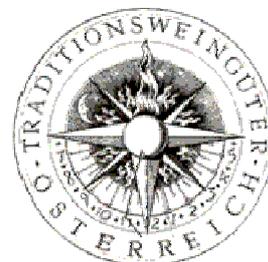
Weingut

H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13

DOMÄNE
WACHAU

glazer



***) Wein – alt, aber gut – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Eine Altweinverkostung ist wie eine Expedition in die Vergangenheit. Österreich hat hier im Vergleich zu den französischen Weinen oder dem spanischen Rioja wenig zu bieten. Die Winzer haben früher ihre Weine nach dem Motto „der beste Wein ist der verkaufte Wein“ möglichst rasch an die Frau, den Mann gebracht. Seit einigen Jahren beginnen sie nun kleine Mengen des jeweiligen Jahrganges zurückzulegen. Darüber hinaus gibt es ein paar Weinsammler, die in optimal temperierten Kellern auch österreichische Weißweine erfolgreich gelagert haben.

Ich hatte die Gelegenheit, einen Pinot blanc 1984 aus dem Weingut Eduard *Tscheppe* in Leutschach (Südsteiermark) anlässlich eines 30jährigen Geburtstages zu trinken. Allen Skeptikern, die meinen, dass ein 30jähriger Weißwein aus der Südsteiermark nicht mehr trinkbar ist, sei gesagt: Sie irren! Dieser Weißburgunder wurde von Anfang an in einem Erdkeller bei einer Temperatur von 8° bis 11° und einer Luftfeuchtigkeit von 85 % gelagert. Das Etikett ist zwar mumifiziert, aber der Kork war unbeschädigt und hatte nach dem Dekantieren keinen Fremdgeruch. Die Farbe: frisches sattes Gelb. Der Duft mit Sekundäraromen nach Heu, mit einem leichten, angenehmen Petrolton. Der Geschmack jugendlich frisch nach Zitrusfrüchten! Natürlich hatte dieser Wein seinen Höhepunkt bereits überschritten, aber er präsentierte sich insgesamt gereift und nicht gealtert. Wir wissen, dass vor allem Rieslinge und Grüne Veltliner ab dem Spätlesegrad hervorragend reifen können, wenn sie entsprechend gelagert werden. Nur Mut liebe Weinsammler, es zahlt sich aus. Und irgendwann muss jeder damit beginnen, damit Sie später einmal einen 30 jährigen Wein trinken können! (hb)

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



„Vinum bonum deorum donum.“
Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.“

(Römisches Sprichwort)

***) Ein schwieriges Jahr für Wein**

Der milde Winter, das trockene Frühjahr und der verregnete Sommer machen 2014 zu einem schwierigen Weinjahr. Dennoch schritt der Wiener Bürgermeister Michael *Häupl* am 9. 10. in grüner Winzerschürze unverzagt zur traditionellen Weinlese im kleinsten Weingarten der Stadt am Schwarzenbergplatz. Rund 60 Rebstöcke stehen hier, sie produzieren 50 bis 60 Flaschen klassischen Gemischten Satz. Übung hat der Bürgermeister nicht nur aus den vergangenen Jahren, sondern vor allem aus seiner Jugend. „Als Schüler haben wir uns am Wochenende bei der Weinlese ein bisschen Geld dazu verdienen können. Seit der Zeit mache ich das schon, deshalb kann ich es auch einigermaßen.“ Um den heurigen Wein Sorge er sich jedenfalls nicht: „Ich fürchte, es wird ein bisschen wenig werden, weil durch das nasse Wetter sehr viele Trauben verfault sind. Aber qualitativ wird er sicherlich ganz gut.“ Darauf können sich die freuen, die eine der wenigen Flaschen ergattern: Sie werden jährlich zugunsten der Aktion „Licht ins Dunkel“ versteigert.

Vielleicht hilft auch der Segen von oben beim Geschmack: Immerhin gingen dem Bürgermeister nicht nur der Geschäftsführer der Weingüter *Mayer* am Pfarrplatz und Rotes Haus, Gerhard *Lobner*, sondern auch Dompfarrer Toni *Faber* bei der Lese zur Hand. „Hier wächst ein klassischer Gemischter Satz, wo ich teilweise nicht einmal die Rebsorten kenne, weil es schon ein sehr alter Weingarten mit alten Weinsorten ist“, meinte Lobner.

Der Unterschied des kleinen „Vorzeigeweingartls“ zu den großen? „Er macht viel, viel mehr Arbeit und ist eher Hobby und Leidenschaft als wirklicher Weinbau“, erklärte der Weingut-Chef. Mit dem großen Geschäft zeigte er sich jedoch auch zufrieden, durch die schönen Herbsttage der vergangenen Wochen habe man bereits 60 Prozent geerntet. „Qualitativ sind wir sehr zufrieden, quantitativ ist es ein sehr kleiner Jahrgang, weniger als wir erwartet hätten“, so *Lobner*.

In Wien bewirtschaften 190 Winzer 661 ha Land, auf circa 80 % davon wird Weißwein gepflanzt. Laut einer Schätzung von September wird die Ernte heuer 1,83 Mio. Liter betragen, das ist gegenüber dem Fünf-Jahres-Durchschnitt von 2,09 Mio. Liter ein Minus von 12 %.

***) 2014 als Chance: Burgundermacher sind zufrieden mit Jahrgang**

Gute Nachrichten zum schwierigen Weinjahr 2014 gibt es aus der niederösterreichischen Thermenregion. Die Burgundermacher, 8 Winzer aus dem Steinfeld bei Tattendorf, zeigen sich zufrieden mit der Qualität ihrer Ernten.

Nach den schlechten Meldungen aus vielen österreichischen Weinbaugebieten, zeigen sich die Winzer in der Thermenregion zufrieden. „Wir werden eines der Gebiete sein, das einen guten Jahrgang zustande bringt“ blicken die 8 Winzer zuversichtlich auf die 2014er Weine. „Natürlich sind wir Winzer in solchen Jahren besonders gefordert“, meint Heinrich *Hartl* III. Das mache aber auch den großen Reiz aus, den die Arbeit in der Natur mit sich bringt, sind sich die Burgundermacher einig.

Ganz bewusst senden die Burgundermacher – einige Weingüter sind noch mitten in der Lese – ein positives Signal an ihre Kunden und Partner aus. Mit der Qualität der Trauben sei man zufrieden. „Die schwierigen Jahrgänge sind eine große Chance für den Winzer, sein Handwerk und sein Können zu zeigen“, freut sich Leopold *Auer* auf die Herausforderung der 2014er Weine. Er schätzt die unscheinbaren Jahrgänge, denn seine Erfahrung hat ihm gelehrt, dass diese oft die besseren und facettenreicheren Weine hervorbringen.

***) Top-Prominenz bei der Charity Weinlese im Weingut Steyrer im Traisental**

Das Traisental ist mit rund 790 ha das kleinste Weinbaugebiet in Niederösterreich und besticht durch seine sanften Hügel und kleinen Weingärten. Idyllisch, ruhig und gelassen - doch nicht so am heutigen Vormittag (3. Oktober). Im Weingut Steyrer in Kuffern wurde die Charity Weinlese veranstaltet, wo zum 6. Mal der Dienst an der guten Sache im Vordergrund stand. Die Prominenz hat sich diesbezüglich nicht zweimal bitten lassen: Werner *Auer*, Alexander *Bisenz*, Tanja *Dworzak*, Andi *Marek*, Christoph *Fälbl*, Benjamin *Karl*, Frenkie *Schinkels*, Michael *Konsel*, Toni *Pfeffer*, Günter *Mokesch*, Lisl *Wagner-Bacher*, Gudrun *Nikodem-Eichenhardt*, Michaela *Dorfmeister*, Wolfgang „Fifi“ *Pissecker*, Luzia *Nistler* sowie Martina *Kaiser* waren mit Leseschere, Schürze und Arbeitshandschuhen perfekt ausgestattet und sorgten unter fachkundiger Anleitung von Winzern aus der Region für eine reichliche Ernte, die schlussendlich von der Niederösterreichischen Versicherung „abgekauft“ wurde. Der Reinerlös der Benefiz-Weinlese von 3.600 Euro kommt in diesem Jahr dem Stockingerhof Oberwölbling zugute. Gelesen wurde die Rebsorte Grüner Veltliner.

Auch in diesem Jahr wieder aktiv dabei war Tourismuslandesrätin Petra *Bohuslav*. „Die Charity Weinlese hat sich mittlerweile zu einer liebgewonnen Tradition im Weinherbst Niederösterreich entwickelt. Nicht nur Kultur und Genuss stehen in unserem vinophilen Veranstaltungsreigen am Programm, sondern auch der Dienst an der guten Sache. Ich bin jedes Jahr aufs Neue begeistert, mit welchem Engagement die vielen bekannten Persönlichkeiten des Landes diese Aktion bereitwillig und tatkräftig unterstützen.“ Das Engagement lässt sich auch in Zahlen ausdrücken: Insgesamt wurden von den rund 80 Charity-Teilnehmern 1.603 kg Grüne Veltliner Trauben gelesen. Der große Einsatz im Weingarten wurde anschließend mit einem weinherbstlichen Essen vom Gasthaus *Schmid* aus Sitzenberg-Reidling und Gasthof „Zum Jägerwirt“ *Windhör* aus Gemeinlebarn, die beide Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sind, belohnt. Unterstützt wurde die Aktion auch durch die Weinstraße Niederösterreich: Die Winzerin Karin *Schildberger-Böck* sowie die Winzer Bernhard *Steyrer*, Michael *Schoderböck*, Jürgen *Haslinger*, Jochen *Hromatka* und Wolfgang *Müllner* gaben den Freiwilligen Tipps für die Lese und waren ebenso eifrig am Werk wie die „Neulinge“ im Weingarten. Für die fachgerechte Weiterverarbeitung der gelesenen Trauben sorgt das Weingut *Steyrer*. (www.weinherbst.at)

*) **Steirische Hobbywinzer müssen Weingärten roden**

Aufregung herrscht derzeit unter einigen steirischen Hobbyweinbauern. Sie haben nämlich einen Rodungsbescheid für ihre Weingärten erhalten, weil sie nicht klassifizierte Rebsorten anpflanzen. Nicht klassifizierte Rebsorten dürfen laut dem steirischen Landesweinbaugesetz nur bis zu einer gewissen Flächengröße angepflanzt werden. Die Rede ist von Traubensorten, die als Direktträger gelten und zum Beispiel für den „Uhudler“ verwendet werden.

Die Isabella-Traube ist etwa eine typische Traube, die dem „Uhudler“ seinen Geschmack verleiht. Für einige steirische Bauern hat sie jetzt aber einen bitteren Nachgeschmack. Denn laut Gesetz dürfen nicht klassifizierte Rebsorten, wie eben die Isabella-Traube, nur unter bestimmten Voraussetzungen angepflanzt werden. Johann *Dreisiebner*, Präsident des Weinbauverbandes Steiermark, verweist auf das Landesweinbaugesetz. Dieses regelt genau, wo die private Nutzung aufhört und die Erwerbsmäßigkeit beginnt. „Das sind 500 m² pro Betrieb, die man als Hobby quasi für den Eigenbedarf haben darf. Wenn es darüber hinausgeht, dann handelt es sich um einen echten Weingarten“, erklärt *Dreisiebner*. Hat jemand zum Eigenbedarf eine Weinlaube, beispielsweise mit Isabella-Trauben als Schattenspender, werde das natürlich toleriert. Wird die vorgeschriebene 500-m²-Grenze jedoch überschritten, gebe es oft einen gewerbsmäßigen Hintergrund, glaubt Johann *Dreisiebner*: „Dass zum Beispiel alle, die kleinere Weingärten mit dieser Rebenart besitzen, dass die dann am gleichen Tag ernten und das dann bei einem anderen Weingut abliefern, damit hier ein Produkt erzeugt wird, wo natürlich eine gewisse Nachfrage da ist.“

Doch für *Dreisiebner* gibt es noch einen anderen Grund, dafür zu sorgen, dass die Menge der nicht klassifizierten Rebsorten nicht überhandnimmt. Hier geht es um den Alptraum für jeden Winzer: die amerikanische Rebzikade. „Weil diese Rebenart die Symptome der Krankheit nicht zeigt, sie aber infiziert sein kann, und wenn dann eine Rebzikade auf einer infizierten Rebe, zum Beispiel einer Isabella-Rebe aufsitzt, dann kann diese Krankheit in die Erwerbsweingärten übertragen werden.“ (<http://www.der-winzer.at/?id=2500%2C4795615%2C4568106%2C>)

*) **Aus der Auslands-Redaktion (1):**

1521 war das Jahr der ersten schriftlichen Erwähnung von Château Haut-Brion

Im Mai 2013 lancierte die Domaine Clarence *Dillon* eine Herausforderung (*Anmerkung bbj*: BBJ Wein-Newsletter berichtete darüber in Ausgabe 2013_12, S. 4): Wer findet die älteste schriftliche Erwähnung des Weines von Haut-Brion, die aus der Zeit vor 1660 datiert ist? Denn aus diesem Jahr stammt die bis dato älteste bekannte Aufzeichnung, eingetragen ins Kellerbuch des englischen Königs Charles II. Unter allen Einsendungen befanden sich zwei authentifizierte Aufzeichnungen vergangener Tage, genauer gesagt aus dem frühen 16. Jahrhundert. Die älteste reicht zurück ins Jahr 1521 und ist damit um 139 Jahre älter als die bis dato bekannte älteste Erwähnung.



Oben links Prinz Robert von *Luxembourg*, Eigentümer von Château Haut-Brion, und der Historiker *Laurent Chavier*, der das Dokument in den Archives Départementales de la Gironde gefunden hat, rechts das Originaldokument. © Domaine Clarence Dillon (<http://www.wine-searcher.com/m/2014/10/haut-brion-wine-prized-for-half-a-millennium>)

Dieser nun älteste Text ist eine notarielle Urkunde vom 21. Januar 1521, die in den Archiven des Departements Gironde entdeckt wurde. Darin geht es um eine zeitlich unbegrenzte Rentenzahlung in Form von Wein zwischen Jean *de Monque*, Junker und Gutsherr von Monque, und Guilhem *de Mailhois*, Bürger, Händler und Sergent von Bordeaux. Der Betrag ist auf 400 Bordelaiser Francs festgelegt, eine Summe, die heute in etwa einer Kaufkraft von über 50.000 EUR entspricht. Für die Rückzahlung dieses Darlehens verpflichtet sich Jean *de Monque* zu einer jährlichen Lieferung von „... vier Pipes Wein ... aus den Ort namens Aubrion“ (das entspricht etwa 8 Oxhoft oder 1.800 Litern).

(Übersetzung des Originaltextes: „vier Pipes Wein aus dem Anbaugebiet der Reben, die dem genannten de Monque aus dem Ort namens Aubrion gehören, der sich im Besitz des genannten Schuldners befindet. Diese sind hinter dem Haupthaus seines Weingutes im Ort du Brion im Pfarrbezirk Saint-Martin de Pessac gelegen, ein Bestand aus Reben wie Pins Bouquet, de la Gravette und de Cantegrit, die allesamt dem Seigneur de Monque aus Graves de Bordeaux gehören. Für den Fall, dass die Reben keine Trauben abwerfen, um der Rente von vier Pipes guten, reinen, klaren und handelsüblichen Weines zu entsprechen, ist der genannte Schuldner angehalten, andere ebenso gute Weine zu liefern, die aus dem Anbaugebiet der oben erwähnten Reben stammen.“)

***) Aus der Auslands-Redaktion (2):**

Panscherei-Vorwurf gegen ungarisches Wein-Handelshaus Tokaj

Dem ungarischen staatlichen Wein-Handelshaus Tokaj wird Panscherei vorgeworfen. Es sollen nicht nur Jahrgänge, sondern auch Weinsorten vermischt worden sein. Nach Medienberichten ist das Panschen des berühmten Tokajer zur „Tagesroutine“ geworden. Laut einer Untersuchung unabhängiger Experten wird der Wert des gepanschten Weines auf 1,5 Mrd. Forint – umgerechnet ca. 4,9 Mio. Euro (*bbj*) – geschätzt, der nun nicht unter den Namen Tokajer in die Geschäfte gelangen darf. Der Anstoß zur Untersuchung war ein Rechtsstreit mit einem Importeur aus den USA. Dieser hatte eine Lieferung aus Tokaj als „unverkäuflich“ beanstandet. Daraufhin ordnete die Leitung des Handelshauses eine Untersuchung sowie Auslieferungsstopp für alle vor 2013 gekelterten Weine an.

***) Aus der Auslands-Redaktion (3): Weltrekord bei Sotheby's Wein-Auktion**

114 Flaschen *Romanée-Conti* wurden für fast 1,3 Mio. Euro verkauft – der teuerste Wein-Auktionsposten der Welt. Umgerechnet mehr als 11.000 Euro pro Flasche wurden am ersten Oktober-Wochenende in Hongkong bei Sotheby's für einen Auktionsposten von 114 Flaschen *Romanée-Conti* bezahlt. Der Gesamtkaufpreis von fast 1,3 Mio. Euro bedeutet einen neuen Weltrekord. Nie wurde für einen einzigen Posten mehr bezahlt.

Der neue Rekordposten besteht aus *Romanée-Conti* Jahrgängen zwischen 1992 und 2010, sechs Flaschen pro Jahrgang, und war Teil der großen Auktion „Finest & Rarest Wines“. Unter anderem wurden etwa noch 66 Magnumflaschen Henri *Jayer* versteigert, die aus dem Keller von Netscape-Gründer James H. *Clark* stammten. Diese brachten über 800.000 Euro ein.

Sotheby's-Wein-CEO Jamie *Ritchie* kommentierte den Weltrekord wie folgt: „Diese *Romanée-Conti*-Sammlung war eine einmalige Gelegenheit, an eine nie dagewesene Menge der begehrtesten Weine der Welt zu kommen. Dass der Weltrekord für den teuersten Wein-Auktionsposten gebrochen wurde, passt da nur ins Bild.“ Auch den alten Weltrekord hatte Sotheby's aufgestellt: 2006 wurden in New York 50 Kisten *Château Mouton Rothschild* 1982 für über 1 Mio. Dollar versteigert. (www.falstaff.at/weinartikel/weltrekord-bei-sothebys-wein-auktion-8922.html)

***) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Oktober-Hälfte**

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

- Freitag, 17. Oktober, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen
mareTV: Die türkische Ägäis
Auf der Weininsel Bozcaada wird ein edler Tropfen gekeltert, obwohl dies den Regeln des Islam widerspricht.
- Samstag, 18. Oktober, 18:20 Uhr | ORF III
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Südost- und Weststeiermark – Kaltes Feuer, wilder Wein
Langlebig sind nicht nur die Traditionen in der Südoststeiermark, sondern auch das Weinjahr mit seinen Festen, die in der Ost- und Weststeiermark besonders gefeiert werden. Viele erloschene Vulkane, auf denen oft Burgen thronen, prägen das Gebiet. Die Landschaft wird von vielen kleinen Weininseln dominiert. Die Südoststeiermark lässt sich in zwei Großlagen unterteilen: In das steirische Vulkanland und das oststeirische Hügelland. Die Weststeiermark ist Schilcherland. Mit nur 500 ha Weinbaufläche ist sie das kleinste Weinbaugebiet der Steiermark. Fast drei Viertel aller Anbauflächen werden von einer einzigen alten Rebsorte dominiert, dem Blauen Wildbacher. Die Traube ist eine Rotweinsorte, aus welcher der lachsfarbene Rosé, der Schilcher, erzeugt wird.
- Sonntag, 19. Oktober, 12:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Herbst im Bayerischen Wald
Deutschlands kleinstes Weingebiet wird im Film vorgestellt. Auf nur 4 ha Gesamtanbaufläche bauen eine Handvoll Winzer zwischen den Orten Tegernheim und Wörth an der Donau ihre Reben an.
- Dienstag, 21. Oktober, 11:30 Uhr | 3sat
Reiseziel
Die Champagne, das sind endlose Weinfelder, tiefrote Mohnblumen und sanfte Hügellandschaften. Schon Auguste *Renoir* war von dieser Gegend so begeistert, dass er viel Zeit in Essoyes verbrachte. Auch Charles *de Gaulle* verliebte sich in die Champagne und zog mit seiner Familie in das abgeschiedene Dorf Colombey-les-Deux-Églises. Natürlich spielt in der Champagne auch der Champagner eine Rolle.
- Donnerstag, 23. Oktober, 17:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Schmidt Max - Wein und Tourismus im Burgenland
Über 2.000 Sonnenstunden im Jahr, der Neusiedler See als größter Steppensee Europas mit seinen Naturschutzgebieten und rund 2.000 Kilometer Radwege – mit diesen Vorzügen lockt das österreichische Burgenland nicht nur Radl-Freunde, sondern auch Wein-Liebhaber im Herbst an. Auf 15.000 ha Anbaufläche entstehen dort mit die besten Rotweine Europas aus den Rebsorten Blaufränkisch, Sankt Laurent und Zweigelt. Der *Schmidt* Max hat sich auf dem Radl aufgemacht ins Burgenland und auf seiner Tour preiswerte Buschenschenken entdeckt und den jüngsten Sternekoch der Welt besucht.
- Freitag, 24. Oktober, 17:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Schmidt Max und der Wein-Urlaub in der steirischen Toskana
Die Südsteiermark ist wohl eine der schönsten Wein-Landschaften in Europa. Die „Toskana“ Österreichs bietet 650 km Wanderwege und 800 km Radwege. Im Reich des Sauvignon blanc findet der *Schmidt* Max kleine Winzer-Häuser zum Übernachten, die ganz allein in den Weinbergen stehen. Mit dem Wein hat er es eigentlich nicht so sehr - bis ihn drei Winzer überzeugen: ein junger Wilder, ein Säulenheiliger und ein Bayer, den jeder kennt – aber nicht des Weines wegen.

- Montag, 27. Oktober, 12:50 Uhr | arte
Frankreichs mythische Orte: Caunes-Minervois
Inmitten von Weinbergen am Fuß der Montagne Noire, etwa 20 km vom südfranzösischen Carcassonne entfernt, liegt Caunes-Minervois.
- Mittwoch, 29. Oktober, 12:20 Uhr | ORF III
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Mittel- und Südburgenland – Wege zur Weltklasse
Wein hat im Burgenland eine jahrtausendealte Tradition. Das Mittelburgenland, auch Blaufränkischland genannt, mit seinen beliebten Weinbauorten wie Lutzmannsburg, Deutschkreutz, Horitschon, und Neckenmarkt, gilt als Zentrum der österreichischen Rotweinkultur. In den letzten Jahren haben es die Winzer beim Blaufränkischen zu internationaler Anerkennung gebracht. Was ist das Geheimnis hinter dem Siegeszug des Blaufränkischen? Der Winzer Albert *Gesellmann* meint, dass ein großer Wein im Kopf und nicht im Keller entsteht. Ein Blick hinter die Kulissen der Herstellung des Blaufränkischen.

*) Termine – Termine – Termine

- Dienstag, 21. Oktober, 16:00 bis 21:00 Uhr: **Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts**
Da knallen die Korke: Die besten Sekthersteller des ganzen Landes versammeln sich in der OVALHALLE und ARENA des MUSEUMSQUARTIERS in 1070 Wien zur großen Kick-Off Verkostung. Geboten werden feine Sektspezialitäten verschiedener Rebsorten und Jahrgänge sowie auch einige rare Lagensekte. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellereien mit individuellen Programmen.
Vorverkauf: € 15,- www.ticketgarden.com/tickets/kick-off-zum-tag-des-oesterreichischen-sekts/
Tageskasse: € 20,- (jeweils pro Person) – Info: www.tagdesoesterreichischensekts.at
- Mittwoch, 22. Oktober, 14:30 Uhr: **Erstpräsentation der „Stephansdomweine“**
Der Stephansdom, bedeutendstes Wahrzeichen Wiens und Österreichs, wird oft als „ewige Baustelle“ bezeichnet. Die Stephansdomweine unterstützen die Erhaltung des gotischen Gotteshauses mit je 1 Euro pro verkaufter Bouteille. Die Qualität der Weine wird durch Kooperation mit namhaften österreichischen Weinbaubetrieben sichergestellt. Die Stephansdomweine in den Kategorien Weiß, Rot und Süß zeichnen sich gleichermaßen durch Trinkvergnügen und Gebietsypizität aus.
Für den Weißwein zeichnet der Wiener Winzer Fritz *Wieninger* mit einem Grünen Veltliner 2013 verantwortlich, der Rote ist ein 2012er aus der Rebsorte Blaufränkisch und kommt vom Neckenmarkter Hochberg aus den Händen von Paul *Lehrner* aus Horitschon. Der Süßwein ist eine Spätlese aus dem Jahr 2011 von Kurt *Feiler* aus dem Weingut *Feiler-Artinger* aus Rust
Infos/Anfragen: Dr. Eugen *Spannocchi* (0676/967 07 67 oder info@stephansdomwein.at).



- Donnerstag, 23. Oktober 2014, 18:00 bis 22:00 Uhr: **Wine Affairs** – Superior Wine Tasting & finest DJ Tunes (danach kann bis Mitternacht bei Cocktails oder einem Glas guten Weins noch „genetworked“ werden)
Grand Opening: Hilton am Stadtpark, Am Stadtpark 1, 1030 Wien
Anfragen und Reservierungen: events@wine-affairs.at – Musik: DJane Lola Pour, DJ Mauri Q
VVK: € 15,- AK: € 20,- Eintritt inkl. Weinverkostung
www.wine-affairs.at, www.facebook.com/wineaffairs.tastings

- **Samstag, 8. November 2014, 13:00 bis 21:00 Uhr: Lutzmannsburg lädt zum Tag der Offenen Kellertür**

In Lutzmannsburg werden die Kellertüren zum Ausklang des Weinjahres geöffnet. Wein- und genussaffine Gäste herzlichst eingeladen, Lutzmannsburg und sein vielfältiges Angebot von Wein, Natur und Wellness auch in der ruhigeren aber nicht weniger reizvollen Jahreszeit von seiner genussvollsten Seite kennen- und lieben zu lernen. Im Eintrittspreis von Euro € 25,- sind ein hochwertiges Kostglas sowie ein Einkaufsgutschein im Wert von € 10,- inkludiert.

Für Gäste, die das gesamte Wochenende in Lutzmannsburg verbringen, haben die Lutzmannsburger Nächtigungsbetriebe attraktive Wochenend-Packages zusammengestellt: Neben dem Eintritt zum Tag der offenen Kellertür ist ein Gutschein zum exklusiven Winzerempfang am Freitag, 7. November von 19:00 – 22:00 Uhr (Ort: Haus Sonnberg/Vereinte Winzer, Florianigasse 2, 7361 Lutzmannsburg) inkludiert!

www.rotweinerlebnis.at, www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg
- **Donnerstag, 13. November 2014, 18:30 Uhr: Master.Mythen.Meisterweine**

Die drei österreichischen Master of Wine und ihre Lieblingsweine in einer Verkostung im Schloss Esterhazy.

Grandiose Weine, große Erfahrung, launige Präsentation: Josef Schuller, Roman Horvath und Andreas Wickhoff, die drei österreichischen Master of Wine, präsentieren ihre persönlichen Favoriten aus der Welt des Weins.

Phantastische Sieger, Ikonen und Granaten, Klassiker, Raritäten und ganz persönliche Favoriten. In einer gesetzten Verkostung im Haydntaal im Schloss Esterhazy präsentieren die drei Weingrößen des Landes ihre 15 Lieblingsweine – beispielsweise La Grande Année 2004 von Bollinger, Riesling Grosses Gewächs 2012 von Emrich-Schönleber oder der Grand Vin 2009 vom Château Petit Village, Pomerol. Ein Feuerwerk an Sinneseindrücken, spannenden Geschichten und Anekdoten spannen das ganze Weinuniversum auf – ein einmaliges Erlebnis nicht nur für Kenner, sondern für alle Genussaffinen die Lust auf ein Weinerlebnis haben, das es nicht alle Tage gibt!

Genuss hoch zwei: Beim anschließenden Galadinner im Spiegelsaal des Schlosses gibt es Meilensteine der österreichischen Weinszene zum fünfgängigen Menü vom Meistergastronom Leo Doppler (Hansen in der Wiener Börse, Vestibül im Burgtheater und Restaurant Henrici in der Weinstadt Eisenstadt). (www.falstaff.at/weinartikel/mastermythenmeisterweine-8972.html)

Gesetzte Weinverkostung im Haydntaal, Schloss Esterhazy, Eisenstadt

Weinbeitrag: € 55,- – Preis 5-Gänge-Galadinner im Spiegelsaal ab 20:30 Uhr: € 95,-
Kartenvorverkauf (keine Abendkassa!): wein@esterhazy.at oder 02682-63348
- (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.

- Freitag, 21. November 2014, 18:30 Uhr: **Kamptaler Weinnacht im Schloss Grafenegg**

Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal laden wieder zur „Kamptaler Wein Nacht“ in das Schloss Grafenegg ein. Ausgezeichnet mit dem Titel „TOP-Weinfest des Jahres 2013“ wird Ende November eine kulinarische Gala zu Ehren des Kamptaler Weines gefeiert.

Am Freitag, dem 21. November 2014 lässt man das Weinjahr Revue passieren und präsentiert die besten Weine aus dem Kamptal – Grüne Veltliner und Rieslinge Kamptal Reserve DAC sowie die preisgekrönten Rotweine des Kamptaler Zweigelt Preis. Zum Aperitif gibt es bereits die ersten Jungweine aus dem Kamptal. Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht aber die Verleihung des „Kamptal DAC Reserve Cups 2014“ und des „Kamptaler Zweigelt Preises 2014“. Als Ehrengäste zu Gast sind die beiden Musicalstars Marjan *Shaki* und Lukas *Perman*, welche die begehrten Trophäen des Künstlers Fritz *Gall* an die Siegerwinzer überreichen werden.

Genuss und Stimmung erfüllen anschließend die Bel Etage des Schlosses Grafenegg, wenn die die Kamptaler Wirte *Mörwald* Gourmet Service Catering, Langenloiser Hof und Heurigenhof *Bründlmayer* kulinarische Highlights beim viergängigen Menü kredenzen. Verkosten Sie dazu die prämierten Spitzenweine aus dem Kamptal. Musikalisch umrahmt wird der Abend einmal mehr von Wolfgang *Friedrich* und seiner Weinherbst Dixieland Band.

Eintritt: € 52,- p.P. (inkl. Aperitif, 4gängiges Menü, Käsebuffet, Verkostung aller Siegerweine)
Reservierung und Kartenvorverkauf unbedingt notwendig im Ursin Haus Langenlois unter Tel: 02734/2000-0 oder weinstrasse@kamptal.at.



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

a) Das *Basis-Quartalspackage* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's noch eine redaktionelle Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 199 Euro Quartalsbeitrag gibt's noch zwei redaktionelle 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 299 Euro gibt's noch 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) und zusätzlich noch zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 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 einmal 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 fünf Newsletters (noch einer im Oktober sowie je zwei im 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

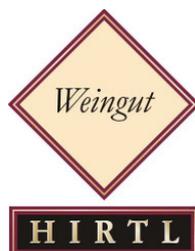


R A B L

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



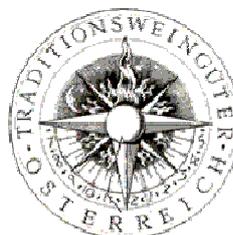
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
