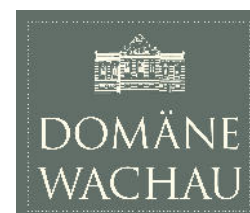
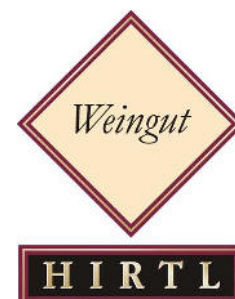


# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015\_03

## 12. FEBRUAR 2015

### Die Themen:

- Weingestaltung – verkehrt ist manchmal richtig –  
– das Top-Thema von Herbert *Braunöck*.....2
- Heimische Weinwirtschaft braucht gut verhandeltes TTIP.....2
- Höchste Weihen für Österreichs Rotweine.....2
- DAC als Sprungbrett genützt.....3
- Hohe Auszeichnung aus dem Norden für Langenlois.....4
- Aus der Wirtschaftsredaktion
  - (1): Schlumberger: Sektsteuer beschert deutlichen Umsatzrückgang.....4
  - (2): Weinabsatz in Deutschland im Jahr 2014 gesunken.....5
  - (3): Weniger Wein-Exporte aus Frankreich 2014.....5
- „Tatort“ im Wein-Fakten-Check: 100.000 Euro für eine Flasche?.....6
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Februar-Hälfte.....7
- Termine – Termine – Termine.....10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015.....14
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner.....15



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

**\*) Weindegustation – verkehrt ist manchmal richtig – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Bei meinem letzten Wine After Work war die Astronomie zu Besuch. Das Thema betraf die Landung von Rosetta, die Sonde, die nach 10 Jahren Flug und 500.000.000 Kilometer den Komet „Tschurj“ erreicht und getroffen hatte. Mein Gastredner, Dr. Norbert *Frischauf*, hatte sich zuvor noch das Bein gebrochen und seinen Vortrag via Skype vom Krankenbett des AKH professionell präsentiert. Die Gäste waren beeindruckt bis begeistert. Die Weine kamen von Fred *Loimer*, Bernhard *Ott* und dem Stift Gobelsburg, allesamt Mitglieder der ÖTW – Österreichische Traditionsweingüter – der vermutlich wichtigsten Qualitätsgemeinschaft aus den Weinanbaugebieten Traisental, Kremstal, Kamptal und Wagram. So weit, so ruhig. Doch dann passierte es! Da wurde doch nach dem Pinot Noir 2012 noch der Riesling Heiligenstein Reserve 2008 eingeschenkt. Am nächsten Tag erhielt ich ein Beschwerdeschreiben mit dem Hinweis auf meine önologische Inkompetenz. „Wie kann man einen Weißwein NACH einem Roten servieren?!“ Man kann!! Der Pinot war jung und noch filigran. Nach dem Riesling 2008 serviert, wäre er gnadenlos untergegangen. In der kritisierten Reihenfolge konnte er sehr gut bestehen. So ist das: manchmal ist verkehrt eben richtig. (hb)

([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Vergeblich klopft,  
wer ohne Wein ist,  
an der Musen Pforte.“

(Aristoteles)



**\*) Heimische Weinwirtschaft braucht gut verhandeltes TTIP**

„Für unsere Weinwirtschaft ist es wesentlich nützlicher, in den Verhandlungen mit den USA über die Transatlantische Handels- und Investitionspartnerschaft (TTIP) ein gutes Ergebnis zu erzielen, als es von vornherein abzulehnen. Die Anerkennung der hohen europäischen Standards auf der einen Seite und der Abbau der nichttarifären Handelshemmnisse beim Weinexport auf der anderen sind jene wichtigen Punkte, die beim zitierten Abkommen ordentlich ausverhandelt werden müssen“, meint der Präsident des österreichischen Weinbauverbandes, Johannes *Schmuckenschlager*. „Die Anerkennung und der Schutz der traditionellen europäischen Herkunftsbezeichnungen für Wein sind ein weiterer Punkt, der mit diesem Abkommen geregelt werden muss.“

Österreich exportiert derzeit in die USA jährlich rund 1,7 Mio. Liter Wein zu einem Wert von etwa 8 Mio. Euro. Damit sind die USA bereits der dritt wichtigste Exportmarkt für die österreichische Weinwirtschaft. „Nach wie vor sind aber die schwierigen Importvorschriften der einzelnen Bundesstaaten ein spürbares Handelshemmnis für die mittelständische österreichische Weinwirtschaft bei der Ausfuhr von österreichischem Wein in die USA“, so *Schmuckenschlager* abschließend.

**\*) Höchste Weihen für Österreichs Rotweine**

Im höchstgelegenen Restaurant Österreichs, im 57. Stock des Wiener DC Tower wurden die Siegerwinzer des Österreich Rotwein Guide 2015 geehrt und ihre Weine einem großen Fachpublikum präsentiert. Mehr als 200 Besucher aus Gastronomie, Hotellerie, Sommellerie und Weinhandel verkosteten die ausgezeichneten Weine – allesamt würdige Sieger, so die einhellige Meinung von Weinprofis wie Josef M. *Schuster* (Del Fabro), Norbert *Eismayer* (Morandell), Heinz *Pecenka* (Jacques Roulet) und Pascal *Kopetzky* (Sommelier 57). Küchenchef Siegfried *Kröpfl* ließ sich von den Pinot Noir-Siegern zu einer Koch-Session inspirieren: „Diese großen Burgunder von Graf *Hardegg* und Toni *Hartl* begeistern mich als Speisenbegleiter“, so *Kröpfl*.

Anders als in Weinbauländern mit eher gleichbleibendem Witterungsverlauf ist in Österreich der Jahrgang von entscheidender Bedeutung. Zur Zeit dominieren die großartigen 2011er und 2012er das Angebot in Rot. *Tucek* erklärt: „Eine derart hohe Qualitätsdichte wie im Moment wird man in ein, zwei Jahren nicht so leicht finden, denn dann kommen die mengenmäßig kleinen Jahre 2013 und 2014 auf den Markt. Mein Tipp daher: Jetzt bevorraten – und auch den weniger bekannten Winzern eine Chance geben. Im Österreich Rotwein Guide findet man dazu wertvolle Zusatzinformationen wie Ab-Hof-Preise. Höchste Qualität kann auch sehr günstig sein, das beweisen die „Preis-Leistungs-Sieger“ (Weine mit 5 Gläsern von 5,60 bis 15 Euro ab Hof.)“

Österreich Rotwein Guide 2015, 196 Seiten, ISBN 9-783950-380415, 14,90 Euro



### \*) DAC als Sprungbrett genützt

(von Johann *Werfring*) Das Poysdorfer Familienweingut Hirtl ist im Zuge der Einführung der Weinviertel-DAC-Appellation vom Sektwein-Lieferanten zu einem der herausragenden Betriebe des größten österreichischen Weinbaugebiets aufgestiegen.



Nachdem ich die herrlichen Gewächse des Weinguts Hirtl auf Wiener Events schon mehrfach mit Vergnügen verkostet hatte, beschloss ich, mir vor Ort einen Eindruck zu verschaffen.

Die Einfahrt zum Weinhof ist nach wie vor mit den alten Steinen von anno dazumal gepflastert, das heimelige Verkostungsstüberl befindet sich im ehemaligen Wirtschaftsstrakt der einst gemischt geführten Landwirtschaft. Andrea Hirtl, die von einem anderen Weinbaugebiet, namentlich vom Wagram, der Liebe halber nach Poysdorf übersiedelt ist, empfängt mich recht herzlich; sympathischerweise gesellt sich der Winzer in Arbeitskluft hinzu.

Im Jahr 2001 haben Martin und Andrea Hirtl mit ihrer Betriebsübernahme völlig neue Wege beschritten. Hatte man sich im Hause Hirtl bis dahin noch mit Bereitstellung von Gebindewein zur Sektproduktion begnügt, sollte fortan kontinuierlich der Qualitätsweinbau forciert werden. Als im Jahr 2003 im Weinviertel die erste DAC-Appellation Österreichs ins Leben gerufen wurde, waren die Hirtls sogleich mit von der Partie. „Der Weinviertel DAC war für unseren Betrieb ein wichtiges Sprungbrett“, sagt Martin *Hirtl*, der sich mittlerweile über eine erkleckliche Anzahl von Prämierungserfolgen freuen darf. Im Jahr 2003 erzeugte Hirtl einen Weinviertel DAC. Heute sind es bereits vier Lagenweine und ein Reservewein, die unter dem Label Weinviertel DAC firmieren. Die besondere Stärke des Weinguts sind die Lagenweine.

Das Sortiment ist überhaupt recht umfangreich und umfasst neben den erwähnten gebietstypischen Grünen Veltlinern mehrere Weiß- sowie Rotweinsorten. In geeigneten Jahren gibt es – gewissermaßen als exquisite Farbtupfer – auch Prädikatsweine. Im Einstiegssegment sind zwei Weißweine um 5,50 Euro vorhanden: Der 2014er „Grüner Veltliner Classic“ ist ein würzig-süffiger Sortenvertreter, der den (vorschnell verschrienen) Jahrgang in gutem Licht erscheinen lässt. Weil den Hirtl-Weinen stets ausreichend Zeit zum Reifen gegönnt wird, ist dieses Tröpfchen derzeit noch nicht vorrätig; ich konnte es vorab im Rahmen der Degustation als Fassprobe genießen. Der preisgünstige 2013er Welschriesling macht deutlich, dass trinkfreudige Weinviertler Rebensäfte, die sich als herrliche Speisenbegleiter eignen, nicht ausschließlich aus Grünem Veltliner gekeltert werden.

Weiterlesen unter [http://www.wienerzeitung.at/themen\\_channel/lebensart/wein/?em\\_cnt=731339](http://www.wienerzeitung.at/themen_channel/lebensart/wein/?em_cnt=731339).

(Foto: Weinredakteur Johann *Werfring* im Gespräch mit Andrea und Martin *Hirtl* (v.l.n.r.) im Kostraum des Poysdorfer Weingutes © Wiener Zeitung. Quelle: Wiener Zeitung, 30.01.2015)

### **\*) Hohe Auszeichnung aus dem Norden für Langenlois**

Die „Munskänkarna“ – eine Weinliebhabervereinigung mit mehr als 24.000 Mitgliedern in Schweden – kürten Dienstag Abend Österreichs größte Weinstadt Langenlois zur „Wine Village of the year 2015“. Vizebürgermeister Ing. Leopold *Groiß* und Ursin Haus Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz* durften die Auszeichnung von der Vorsitzenden Ylva *Sundkvist* entgegennehmen.

Munskänkarna ([www.munskankarna.se](http://www.munskankarna.se)) – zu Deutsch „Mundschenken“ – ist eine der führenden Non-Profit-Organisationen in Sachen Weinausbildung und Weinverkostungen in Schweden, Ableger des Vereines gibt es aber in über 161 Ländern. Seit 1993 legen die schwedischen Mundschenken jedes Jahr einen Schwerpunkt auf eine bestimmte Weinregion. 1996 war Wien die erste und bislang letzte Gastregion in Österreich. Nach Napa/Sonoma in den USA 2014, Porto und Douro 2013,



Chianti Gebiet 2012 und Stellenbosch 2011 ist dieses Jahr wieder eine österreichische Weinregion am Zug – das Weinbaugebiet Kamptal und die Weinstadt Langenlois. Drei Tage lang waren elf Damen und Herren vom Vorstand des Vereins zu Gast im Kamptal und überzeugten sich bei Degustationen in den Weingütern von der hohen Qualität der Weine. Zwischendurch genossen sie die Gastfreundschaft und das kulinarische Angebot in den Restaurants, Heurigen und im LOISIUM Hotel Langenlois.

Die Vorsitzende Ylva *Sundkvist* begründete dabei die Wahl von Langenlois damit, dass der Grüne Veltliner aus Langenlois und die Winzer der Region seit langem sehr bekannt und beliebt in Schweden seien. Man kennt die innovative Region, die immer wieder neue Wege in Produktion und Vermarktung eingeht und mit viel Elan am Markt auftritt.

Vizebürgermeister Ing. Leopold *Groiß* ist sehr stolz auf diese Auszeichnung: „Voraussetzungen dafür sind Menschen, die lukullische Begegnungen im Zeichen des Weines suchen und dabei ihr spannendes Weinwissen weitergeben möchten. Wir sind sehr stolz darauf, zukünftig unseren Wein und die Region verstärkt am schwedischen Markt präsentieren zu können und freuen uns schon auf die ersten Gäste aus dem Norden. Denn ein guter Boden macht aus Gemeinschaft Leidenschaft!“

(Foto: Ursin Haus-Geschäftsführer Wolfgang *Schwarz*, Munskänkarna-Vorsitzende Ylva *Sundkvist* und der Langenloiser Vizebürgermeister Ing. Leopold *Groiß* (v.l.n.r.) bei der feierlichen Übergabe der Auszeichnung © Ulli Paur)

### **\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (1):**

#### **Schlumberger: Sektsteuer beschert deutlichen Umsatzrückgang**

Der börsennotierte Sekt- und Spirituosenhersteller Schlumberger verzeichnet im laufenden Geschäftsjahr deutliche Gewinn- und Umsatzeinbußen. Angekündigt wurde dies bereits in einer Anfang Februar ausgegebenen Gewinnwarnung. Das traditionell so umsatzstarke letzte Quartal des Kalenderjahres war diesmal von einem massiv rückläufigen Sektmarkt und damit einhergehenden Absatzrückgängen gekennzeichnet. Die negative Entwicklung ist vor allem auf die Zusatzbelastung durch die wettbewerbsverzerrende und diskriminierende Sektsteuer zurückzuführen. Auch ein stabiles Auslandsgeschäft konnte die Auswirkungen im Konzernergebnis nicht abfangen.

Der konsolidierte Umsatz der Schlumberger Gruppe belief sich in den ersten neun Monaten des Geschäftsjahres 2014/15 auf 163,8 Mio. Euro. Das entspricht einem Rückgang von 17,8 Mio. Euro oder 9,8 % im Vergleich zum Vorjahr (181,7 Mio. Euro). Das Konzern-Ergebnis in der Höhe von 1,3 Mio. Euro liegt um 490.000 Euro bzw. 27,2 % unter dem Wert des Vorjahres von 1,8 Mio. Euro. Zu schaffen macht Schlumberger vor allem starker wirtschaftspolitischer Gegenwind: Die im März 2014 wieder eingeführte, diskriminierende Sektsteuer ließ den Absatz der gesamten Branche



einbrechen. In der zweiten Jahreshälfte hatte der Sektmarkt einen Rückgang um mehr als 25 % zu verzeichnen (Quelle: AC Nielsen). Zudem wurde die Alkoholsteuer um 20 % erhöht, wodurch auch das Spirituosengeschäft mit rückläufigen Zahlen zu kämpfen hat. Als Sorgenkind präsentiert sich, wenig verwunderlich, daher das Österreich-Geschäft: Die Schlumberger Wein & Sektkellerei Wien GmbH verzeichnet einen Umsatzrückgang von 15,6 % im Vergleich zum Vorjahr. „Wie nicht anders zu erwarten, machen sich die Auswirkungen der wettbewerbsverzerrenden und einnahmenseitig völlig wirkungslosen Sektsteuer bemerkbar. Es ist höchste Zeit aufzuwachen, bevor heimische Betriebe und Winzer noch weiter in Bedrängnis geraten und Arbeitsplätze abbauen müssen“, nimmt Schlumberger-Vorstandsvorsitzender Eduard *Kranebitter* vor allem die heimische Politik in die Pflicht.

Ein Blick über die Grenzen hinaus bestätigt dies: Sowohl das Exportgeschäft, als auch der Umsatz der Deutschland-Tochter (-2,3 %) sind nur leicht rückläufig, die Schlumberger Nederland B.V. verzeichnet, wie schon seit Jahren, ein Umsatzplus (+2,6 %). „Einen deutlicheren Indikator könnte es nicht geben: Einzig und alleine das Österreich-Geschäft belastet das Ergebnis der gesamte Gruppe“, weist *Kranebitter* abermals auf die erschwerten heimischen wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen hin.

Obwohl das aktuelle Geschäftsjahr erst mit 31. März endet, ist laut Schlumberger von keiner Besserung auszugehen. Aufgrund der steuerbedingten Eindeckungskäufe im Vorfeld der Wiedereinführung der Sektsteuer im vergangenen Geschäftsjahr, ist vielmehr mit einer weiteren Verschlechterung der Situation zu rechnen. Diese außerplanmäßigen Absatzmengen bleiben heuer naturgemäß aus. Auch die im nächsten Geschäftsjahr steigenden ARA-Abgaben sorgen für neue, ungeplante finanzielle Zusatzbelastungen. Anlass für einen zurückhaltenden Ausblick gibt zudem die mengenmäßig schwache Weinernte des letzten Jahres, die keine Entspannung beim Grundweinpreis zulassen wird.

Unterdessen veröffentlichte die Sastre Holding S.A., seit 2014 Mehrheitseigentümer der Schlumberger AG, gemäß § 22 ÜbG im Anschluss an die Hauptversammlung im September 2014 ein öffentliches Pflichtangebot an die Aktionäre. Bis zum Ende des Angebotes am 25. November 2014 waren 37.407 Stamm- und 76.429 Vorzugsaktien zum Verkauf angeboten worden, dies entspricht einem rund fünfprozentigen Anteil am gesamten Grundkapital und einem Anteil am stimmberechtigten Grundkapital von rund 2,49 %. Der Angebotspreis beträgt EUR 22,190 je Stammaktie sowie EUR 13,284 je Vorzugsaktie. Die Nachfrist für alle jene Inhaber von Aktien der Schlumberger AG, die das Angebot bisher nicht angenommen haben, endet am 2. März 2015.

#### **\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (2): Weinabsatz in Deutschland im Jahr 2014 gesunken**

Deutsche Weintrinker haben im vergangenen Jahr etwas weniger Rebensaft gekauft als noch 2013. Die verkaufte Menge sei im Vergleich zum Vorjahr um 2,4 % zurückgegangen, teilte das Deutsche Weininstitut (DWI) in Mainz mit. Der Wert der Einkäufe sank um 1 %. Deutscher Wein ist im eigenen Land immer noch am beliebtesten, allerdings sank sein Marktanteil um einen Prozentpunkt auf 45 %. Auf Platz zwei folgt Frankreich mit 15 %.

„Dieses Minus im Absatz war nach der unterdurchschnittlichen Erntemenge des 2013er-Jahrgangs vorherzusehen, da in vielen Fällen der Markt nicht in vollem Umfang bedient werden konnte“, erklärt DWI-Geschäftsführerin Monika *Reule*. Für 2015 sei sie aber zuversichtlich.

Immer beliebter wird Weißwein. Mittlerweile machen Weißweine 42 % der Einkäufe aus – seit 2008 ist der Anteil damit um 4 %-Punkte gestiegen. Rotweine liegen mit 48 % allerdings noch immer vorne.

#### **\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (3): Weniger Wein-Exporte aus Frankreich 2014**

Französische Weine und Spirituosen haben sich im vergangenen Jahr weltweit etwas schlechter verkauft: Der Export sei um 2,8 % bei Wert und Volumen zurückgegangen, teilte die französische

Exporteurvereinigung FEVS am Mittwoch in Paris mit. Während der Verkauf von Champagner boomte (plus 7,8 %), ging der Absatz von Wein deutlich (minus 8,4 %) zurück, was die FEVS auf die niedrigeren Ernten seit 2012 zurückführte.

Der Umsatz der Exporte belief sich insgesamt auf 10,8 Mrd. Euro. Damit erreichte die Branche erneut einen deutlichen Handelsüberschuss von 9,5 Mrd. Euro.

Ein Zuwachs in den USA um 4 % ging mit einem deutlichen Rückgang in China einher. In der Volksrepublik ging der Absatz auch wegen einer Anti-Korruptions-Kampagne der Regierung zurück, derzufolge sich Führungskräfte nicht mehr mit Luxusgetränken zeigen sollen. Der Verkauf von Cognac ging dort um 7,6 % im vergangenen Jahr zurück.

In Europa blieben Deutschland und Schweden wichtige Absatzmärkte, während der Verkauf in Italien und Spanien wieder etwas zulegen konnte. In Osteuropa leidet der Export den Angaben zufolge hingegen unter der Ukraine-Krise und der starken Abwertung des russischen Rubel.

### **\*) „Tatort“ im Wein-Fakten-Check: 100.000 Euro für eine Flasche?**

Können Weine tatsächlich sechsstellige Beträge kosten?

Auktionatorin Susann *Tobler* versteigerte am 8. 2. zu Beginn des TV-„Tatorts“ eine Flasche Wein für 180.000 Schweizer Franken – und das ist realistisch: 2010 wurden in Hongkong drei Flaschen eines 1869er Château Lafite für umgerechnet 230.000 Dollar das Stück an einen anonymen Mann aus Asien verkauft. Der US-Verleger Malcolm *Forbes* kaufte 1985 eine Flasche Château Lafite-Rothschild aus dem Jahr 1787 für mehr als 160.000 Dollar. Kurios: *Forbes* soll die Flasche in einer Vitrine ausgestellt haben – doch durch die Lampe trocknete der Korken aus und fiel in die Flasche. Auch neuere Weine erzielen hohe Preise: Einen Château Margaux von 2009 gab es in Dubai für 195.000 Dollar zu kaufen. Immerhin enthält die Flasche zwölf Liter.

Wie groß ist der Markt für alte Weine?

Der Weinhandel floriert: Begehrte Marken, wie etwa Château Lafite-Rothschild, Château Mouton-Rothschild, Château Latour, Château Margaux oder Château Haut-Brion sowie besonders beliebte Jahrgänge werden weltweit gehandelt. Die Flaschen wechseln teilweise für enorme Summen den Besitzer. Berühmte Auktionshäuser wie Sotheby's in London haben sogar Wein-Abteilungen.

Gibt es Weinfälschungen?

Teure Markenjeans, Handys und Rolex-Uhren werden gefälscht, warum sollte das bei teuren Weinen anders sein? Besonders oft betroffen sind Weine von renommierten Gütern, besonders aus Frankreich, deren Erzeugnisse hohe Preise erzielen. Aufsehen erregte der kalifornische Weinhändler Rudy *Kurniawan*, der 2013 wegen Betrugs in New York verurteilt wurde: Er hatte gefälschten Wein im Wert von mehreren Millionen Dollar an wohlhabende Sammler verkauft.

Werden Weine als Geldanlage genutzt?

Der deutsche Unternehmer Clemens Koch hat im „Tatort“ mehrere Flaschen des vermeintlich teuren Hochzeitsweins in der Schweiz gekauft – als Geldanlage. Er lässt sie einlagern und versucht mit allen Mitteln, einen Wertverfall seines Investments zu verhindern. Tatsächlich hat sich aus dem Weinhandel ein ernstzunehmender Anlagemarkt entwickelt, eine Alternative zu Aktien und Immobilien. Experten sprechen von einem „Passion Investment“ (Leidenschaftsanlage). Sie raten, nur mit ausreichender Weinkenntnis einzusteigen. Man kann aber auch sogenannten Weinfonds vertrauen, die von fachkundigen Sommeliers verwaltet werden.

Kann ein Wein von 1832 überhaupt noch schmecken?

Fachmann Hans *Lichius* zelebriert gegen Mitte des Films eine Weinprobe. Er ist begeistert von dem alten „Hochzeitswein“. In einer anderen Szene betrinkt sich Kommissar Kai *Perlmann* mit dem alten Tropfen in einer Tiefgarage. Doch können Geschmack und Alkoholgehalt wirklich so lange erhalten bleiben? Sie können: „Bei Wein gibt es kein Mindesthaltbarkeitsdatum“, sagt Ernst *Böscher* vom Deutschen Weininstitut. Der Zucker und der Alkohol dienen der Konservierung. Die Flaschen sollten aber kühl und dunkel gelagert werden – so wie im „Tatort“. Bei der Weinver-

kostung sollte man es zudem in jedem Fall mit Johann Wolfgang *von Goethe* halten: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“

**\*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Februar-Hälfte**

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

- Freitag, 13. Februar, 18:55 Uhr | ORF III  
Weinprobe: Der Portwein  
Der Stadt Porto verdankt die Welt einen der großen Süßweine. Der Portwein wird nach einem komplizierten Verfahren hergestellt, und es überrascht, wieviele unzählige Sorten es gibt, die bei uns nahezu unbekannt sind. „Weinprobe“ versucht zusammen mit dem Portweinproduzenten und Winzer Dirk *van der Niepoort* einigen Geheimnissen dieses in Österreich zwar bekannten, aber wenig getrunkenen Weines auf die Spur zu kommen.
- Freitag, 13. Februar, 19:20 Uhr | ORF III  
Weinprobe: Roussillon  
Das Weinanbaugebiet des Roussillon, im äußersten Südosten Frankreichs gelegen, leidet seit Jahren unter einer schweren Absatzkrise – die Weine verkaufen sich nicht mehr wie früher von allein. Auch der dort traditionell beheimatete Likörwein „Vin doux naturel“ ist aus der Mode gekommen. Nur langsam setzt ein Umdenken weg vom Massenwein zugunsten niedrigerer Erträge und hoher Qualität ein. Der Weinjournalist Joel *Payne* hat die Region besucht, um neue Impulse und Entwicklungen aufzuspüren und ist dabei der jungen Winzerin Marjorie *Gallet* begegnet, deren unbeirrbare Leidenschaft fürs Roussillon beeindruckt.
- Montag, 16. Februar, 11:00 Uhr | arte  
Reisen für Genießer  
Ardèche, Weine und Esskastanien  
Am Ende dieser Tour steht die Besichtigung des mittelalterlichen Dorfes Vinezac. Hier wird eine Tradition des Weinbaus verfolgt, die auf die Römer zurückgeht.
- Montag, 16. Februar, 16:00 Uhr | Phoenix  
Bordeaux – Es lebe die Bürgerschaft!  
Bordeaux ist für die meisten Menschen ein guter, tiefroter Wein. Die Stadt Bordeaux im Südwesten Frankreichs folgt erst danach. Die Erfolgsgeschichten von Wein und Stadt sind indes aufs engste miteinander verbunden.
- Montag, 16. Februar, 18:00 Uhr | Phoenix  
Dordogne  
Die Dordogne im Südwesten Frankreichs schlängelt sich entlang der alten Weinstraße zwischen Bergerac und Bordeaux durch Schluchten und liebeliche Weinberge. Die Ufer der Dordogne sind für viele Gourmets ein Schlaraffenland. Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde von hier der legendäre Süßwein des Monbazillac auf Lastkähnen an die Atlantikküste geschippert.
- Dienstag, 17. Februar, 09:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Die närrische Weinprobe – Aus dem staatlichen Hofkeller zu Würzburg  
Echte fränkische Urgewächse bietet die „Närrische Weinprobe“ aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren Martin *Rassau* und Nicole *Then* von der Comédie Fürth, unterstützt von fränkischen Kabarettisten. Als Künstler treten u. a. auf: Michl Müller, der „Dreggsagg“ aus der Rhön, Fredi *Breunig*, ebenfalls aus der Rhön, und das „Weinbäuerle“ Günter *Stock*.

- Dienstag, 17. Februar, 10:55 Uhr | arte  
Reisen für Genießer  
Frankreich – Angers, Coteaux du Layon  
Die aktuelle Folge stellt das Weinanbaugebiet Coteaux du Layon und seine Bewohner vor. Der Fluss Layon entspringt in der westfranzösischen Region Poitou-Charentes und mündet nach 90 km bei Chalonnes-sur-Loire in die Loire. Das in der Region von Angers gelegene Département Maine-et-Loire, häufig auch “Anjou” genannt, ist schon seit langer Zeit für seine Weine bekannt. Die angenehmen und reichhaltigen Tropfen der Coteaux du Layon werden nur in geringen Mengen hergestellt und sind durch eine Ursprungsbezeichnung geschützt. Während des Reife-  
prozesses entfalten die Trauben ihr Aroma in diesem “milden Mikroklima von Angers”, das der bedeutende französische Lyriker Joachim *du Bellay*, der aus dieser Gegend stammte, bereits im 16. Jahrhundert so treffend beschrieben hat.
- Dienstag, 17. Februar, 17:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Der Traminer Egetmann – Eine Südtiroler Fasnacht  
Tramin ist ein schönes Dorf im Südtiroler Unterland. Rebhügel prägen die Landschaft, und die Weine, die hier reifen, sind in aller Welt bekannt.
- Mittwoch, 18. Februar, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch Deutschland – Heppenheim und die hessische Bergstraße  
Die Bergstraße ist nicht nur eine der schönsten, sie ist auch eine der ältesten Straßen Deutschlands. Schon im 2. Jahrhundert legten Römer die erste Trasse der “strata montana” an und im späten 3. Jahrhundert führten sie den Weinbau ein, der durch das milde Klima begünstigt wurde. Die Hänge des Odenwalds bilden einen Schutzwall vor kalten Nord- und Ostwinden.
- Mittwoch, 18. Februar, 21:00 Uhr | ZDFkultur  
Neuseeland von oben – Ein Paradies auf Erden  
Die Sendung führt in den zentralen, sich Richtung Antarktis erstreckenden Süden, der landschaftlich sehr vielfältig ist: weite Steppen, hohe Bergwipfel, eisige Gletscher, eine Vielzahl an Schmelzwasserseen, die Southern Lakes und überraschend hoch gelegene Weinanbaugebiete in der Provinz Otago. Heute sichern sich die Bewohner Otagos ihren Wohlstand mit Wein, der den Winzern weltweit Respekt eingebracht hat.
- Donnerstag, 19. Februar, 10:55 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Albi – Frankreich  
In Cordes-sur-Ciel in der Nähe von Albi stellt Yves *Thuriès* in seinem angesehenen Hotel-Restaurant “Grand Ecuyer” ein neues Konzept vor: die “trilogie dans l'assiette” – drei Gänge in einem Teller vereint. Hinter dem Hügel befindet sich die “kleine Toskana” mit ihren leider viel zu unbekanntem Weinen, die nach dem Anbaugebiet Gaillac benannt werden. Die Weine aus dieser sehr alten Region werden hier vor allem von Didier *Pestre*, einem der bekanntesten Sommeliers Frankreichs, geschätzt.
- Donnerstag, 19. Februar, 16:15 Uhr | 3sat  
Costa Verde – Portugals grüner Norden  
Romantische Gebirgslandschaften, saftige Wiesen und immer wieder Weinberge – der Norden des Landes gilt als der “Garten” Portugals. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals.
- Freitag, 20. Februar, 16:20 Uhr | 3sat  
Costa Blanca – von Almeria bis Valencia



Auf einer Hochebene liegt Bullas, eines der kleinsten Weinanbaugebiete Spaniens. Hier wächst eine besondere Traube, die rote Monastrell. Aus ihr werden schwere Weine gekeltert, die sich lange lagern lassen. Es folgt ein Abstecher nach Valencia.

- Samstag, 21. Februar, 06:35 Uhr | arte  
Reisen für Genießer – Argentinien – Patagonien  
Im Süden Argentiniens erstreckt sich in Patagonien die unendliche Weite der Pampa. Es ist eine dünn besiedelte Landschaft, die zum Träumen einlädt. Hier findet man neben großen Haciendas gemütliche Stuben zum Einkehren, auch einige Weingüter, auf denen beliebte Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot noir gedeihen und die hervorragende Weine anbieten. Zu den edlen Tropfen sollte man sich ein saftiges Rindersteak, eine Lammkeule oder aber eine Wildschweinhaxe schmecken lassen. Denn nicht umsonst ist Argentinien auch als Eldorado für Fleischliebhaber bekannt.
- Samstag, 21. Februar, 14:30 Uhr | 3sat  
Reisewege Champagne – Eine Reise für die Sinne  
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. Im “La Cave au Champagne” hat sich Küchenchef Bernard *Ocio* ganz auf dieses edle Getränk spezialisiert, das dort jedes Menü begleitet und zugleich die wichtigste Zutat ist.  
Im Département Aube kann man ein traditionsreiches Champagnerhaus, das seit über 200 Jahren in Familienbesitz ist, besuchen. Kellermeister Christophe Bayen gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, die jede Champagnerflasche verschließen. Die Dokumentation “Reisewege Champagne” lädt zu einer sinnesfrohen Reise ein.
- Samstag, 21. Februar, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen  
Hierzuland – Die Lange Straße in Ottersheim  
Ottersheim ist ein südpfälzisches Dorf in der Nähe von Landau. Die Auseinandersetzung mit anderen Vorstellungen – ein Thema auch im Weingut Kern. Hier arbeiten drei Generationen unter einem Dach und jede ein bisschen anders. Trotzdem: Die Gemeinschaft funktioniert und die produzierten Weine werden regelmäßig ausgezeichnet. Mittlerweile gibt es sogar die vierte Generation der Familie *Kern*. Aber die darf noch zuschauen, was Papa, Opa und Uropa so alles machen im Weingut an der Langen Straße in Ottersheim bei Landau.
- Sonntag, 22. Februar, 04:40 Uhr | hr fernsehen  
Käse und Wein vom Besten – Aus der Reihe “Hessen à la carte”  
Bernard *Anthony* aus dem Elsass gilt als der “Käsepapst”, weil ihm im Wissen und Verkosten von Käse kaum einer das Wasser reichen kann. Für die Frankfurter Genussakademie gibt der Käsekenner Kurse im Verkosten, gewürzt mit Anekdoten und Informationen. Begleitet wird er dabei vom Chef des preisgekrönten Weinguts Fürst bei Miltenberg. Der Film zeigt die beiden Könige des Geschmacks bei der Verkostung und begleitet sie ins Elsass und nach Unterfranken.
- Montag, 23. Februar, 10:55 Uhr | arte  
Reisen für Genießer – Spanien – Bilbao  
Die Reihe “Reisen für Genießer” lädt zu einer gastronomischen, historischen und kulturellen Entdeckungstour ein. Die Reisen des Guy *Lemaire* durch Europa, Lateinamerika und Asien bieten eine abwechslungsreiche Auszeit vom Alltag. In jeder Folge gilt es, Gastronomie, lokale

Produkte, Essgewohnheiten, Kochkunst, Restaurants, Küche, Weinbau sowie das historische und kulturelle Erbe der besuchten Städte und Regionen zu entdecken. Ein kulinarisch-touristischer Blick auf die Welt von heute.

- Dienstag, 24. Februar, 10:55 Uhr | arte  
Reisen für Genießer  
Von Cahors, der Stadt der Kunst und Geschichte, führt die wöchentliche “Reisen für Genießer” in die Welt der Trüffel, der Weine und des Rocamadour, dieser kleinen Käsesorte, die in Frankreich sehr bekannt und mit dem Gütesiegel “Appellation d'origine contrôlée” ausgezeichnet ist.
- Mittwoch, 25. Februar, 10:55 Uhr | arte  
Reisen für Genießer – Frankreich – Vendée  
Dieser Ausflug ist voller Geschichten, überlieferter Traditionen und schöner Entdeckungen, darunter die Weine aus der Vendée, die lange als Nischenprodukte galten.
- Donnerstag, 26. Februar, 07:45 Uhr | arte  
Kur Royal: Bad Ragaz – Die Quelle des guten Lebens  
Die Kurgäste von heute schätzen vor allem auch die Bündner Herrschaft, in die der kleine Kurort eingebettet ist. Es ist der Geheimtipp unter den Weinbaugebieten der Welt. Kräftige Barriqueweine, vornehmlich Spätburgunder, sind hier das Aushängeschild.
- Freitag, 27. Februar, 10:55 Uhr | arte  
Reisen für Genießer – Frankreich – Castellet in der Provence  
An der Küste von Bandol, auf der Insel Ile de Bendor, liegt das Museum für Weine und Spirituosen, das von Paul Ricard 1958 gegründet wurde. Hier wird auch die bekannte Bezeichnung “AOC Bandol” erläutert. In diesem Teil des Var und der Provence gibt es die besten und teuersten Roséweine der ganzen Welt. Zum Abschluss der Reise wird eine Rast bei Dédé eingelegt, und zwar in seiner Bar “La Souquo”. Verköstigt wird hier mit Roséwein oder Pastis bei einer Partie Manille, dem Lieblingskartenspiel von Pagnol.
- Samstag, 28. Februar, 03:05 Uhr | arte  
Die neuen Paradiese: Australien – Zwischen Wellen und Weinbergen  
Nahe der westaustralischen Stadt Perth befindet sich die Halbinsel Margaret River. Sie ist bekannt als Weinanbaugebiet und Surferparadies. Die Weinbauregion wächst zwar weiter, allerdings nach Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung.
- Samstag, 28. Februar, 11:15 Uhr | ZDFinfo  
Die Mosel: Von Trier bis nach Koblenz  
In dieser Etappe mäandert die Mosel, die so wenig begradigt ist wie kein zweiter deutscher Fluss, in Schleifenform durch klassische Sehnsuchtslandschaften. Von Trier geht es ins einstige Jugendstil-Mekka Traben-Trarbach und von dort aus zu den besten Jung-Winzern ihres Fachs. Das Ende der Reise wartet mit der typischen Burgenromantik der Mosel auf: Burg Eltz gilt als eine der schönsten Höhenburgen des Mittelalters.

\*) **Termine – Termine – Termine**

- Mittwoch, 18. Februar 2015: **Wine Affairs** im Hilton am Stadtpark (Wien)  
Wine Affairs verbindet die Elemente einer traditionellen Weinverkostung mit dem modernen After Work Gedanken und schafft so einen stimmungsvollen Arbeitsausklang im eleganten Ambiente des Hilton am Stadtpark.  
Folgende Top-Winzer sind als Partner am dabei und werden ihre Top-Weine präsentieren: Franz Schindler, Weinbau Schreiner (Neusiedlersee-Hügelland), Hans Bauer, Leo Hillinger, Markus

*Iro*, Weingut *Pittnauer*, Weingut *Salzl*, Weingut *Temer* (Neusiedlersee), Weingut Paul *Lehrner*, Weingut *Wellanschitz* (Mittelburgenland), Weingut *Schützenhof* (Eisenberg/Südburgenland), Weingut *Lenikus* (Wien), Tom *Dockner*, Weingut *Preiß* (Traisental), Weingut *Hirtl*, Robert *Karasek*, Weingut *Pfaffl* (Weinviertel), Weingut *Jurtschitsch* (Kamptal), Weingut *Landauer-Gisperg* (Thermenregion), Weingut *Pegler* (Wagram), Weingut *Bauer* (Südsteiermark) sowie „Stephansdomwein“ (Weingut *Wieninger*, Weingut Paul *Lehrner*, Weingut *Feiler-Artinger*)  
 Tickets inkl. Weinverkostung: 15 € ([www.wine-affairs.at](http://www.wine-affairs.at)) oder 20 € (an der Abendkasse)

- **Weinviertel DAC-Präsentationen**

- Mittwoch, 25.02.2015 in Wien (Hofburg, 15:00 – 21:00 Uhr),
- Dienstag, 03.03.2015 in Linz (Design Center, 15:00 – 20:00 Uhr),
- Montag, 23.03.2015 in Salzburg (Airport Amadeus Terminal 2, 15:00 – 20:00 Uhr),
- Dienstag, 24.03.2015 in Götzis (Kulturbühne Ambach, 15:00 – 20:00 Uhr) und
- Mittwoch, 25.03.2015 in München (TonHalle in der Kultfabrik, 14:00 – 20:00 Uhr)

Nähere Infos unter: [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at)

- Donnerstag, 26. Februar, bis Mittwoch, 11. März 2015: **Rheingau Gourmet & Wein Festival**  
 Verteilt über zwei Wochen finden vornehmlich in den Räumlichkeiten des Klosters Eberbach und des Kronenschlösschens in Eltville-Hattenheim annähernd 50 abwechslungsreiche, informative, hedonistische und kulinarisch anspruchsvolle Verkostungen, Weinversteigerungen, Wein-Lunches und Wein-Dinner statt. In die Unkostenbeiträge der einzelnen Veranstaltungen starten bei rund dreißig Euro, wie beispielsweise die große Weinpräsentation mit 30 Weingütern aus der VDP Rheingau gemeinsam mit 30 Weingütern aus dem Burgenland um € 32,- und reichen bis zu einem Raritäten-Dinner mit Zwei-Sterne-Koch Richard *Ekkebus* (vom Restaurant „Amber“ im Hotel „The Landmark Mandarin Oriental“ in Hongkong) und 30 Jahrgängen Château Mouton Rothschild um wohlfeile € 1.700,-. Da ist für jeden Geschmack und jede Brieftasche etwas dabei. Auch mehrtägige Hotel-Gourmet-Packages gibt's im Angebot.  
 Weitere Infos unter [www.kronenschloessen.de](http://www.kronenschloessen.de) bzw. [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)  
 Reservierungen per Tel.: +49 (0)6723 640 oder per mail: [info@kronenschloessen.de](mailto:info@kronenschloessen.de)
- Sonntag, 15., bis Dienstag, 17. März 2015: **ProWein 2015** in Düsseldorf  
 Die größte Weinmesse in Deutschland mit annähernd 5.000 Ausstellern aus ca. 50 Ländern, nahezu 50.000 Fachbesuchern aus 100 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern findet heuer bereits Mitte März in Düsseldorf statt. Drei Tage lang kann man sich jeweils von 09:00 – 18:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Im Rahmenprogramm widmet sich die zentrale Verkostungszone – durchgeführt in Kooperation mit der Fachzeitschrift „WEINWIRTSCHAFT“ – marktrelevanten Themen und bietet Entscheidungshilfe und Orientierung im weltweiten Weinangebot. Daneben finden wieder zahlreiche themenbezogene Verkostungen, facettenreiche Vorträge, kompetente Gesprächsrunden und kulinarische Events sowohl auf den Ständen der Aussteller als auch im ProWein-Forum, der medialen Vortragsfläche, statt.  
 Infos, Fachbesucherregistrierung & Ticket: [www.prowein.de](http://www.prowein.de)
- Montag, 23. März 2015, 14:00 – 19:00 Uhr: **Jahrgangspräsentation Domäne Wachau**  
 Wer schon früher wissen will, wie 2014 schmeckt, kann sich bereits im März einen Einblick verschaffen. Neben den Federspielen von der Bruck bis zum Loibenberg gibt es zudem erste Fassproben von den Lagensmaragden und auch sonst so einiges aus dem Repertoire der Domäne. Mit von der Partie ist in diesem Jahr das Weingut *Feiler-Artinger* aus Rust, das mit Blaufränkisch & Co perfekt in Rot ergänzt.  
 Eintritt frei! Anmeldung erbeten! Ort: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein

- Dienstag, 24. März 2015, ab 08:30 Uhr: **Weinforum Burgenland**, Vila Vita Pannonia  
 „Autochthone Rebsorten, Natural Wines – wo liegt die Zukunft des österreichischen Weines?“  
 - Wo liegen die Stärken des österreichischen Weines?  
 - Welche Weinstile werden sich durchsetzen und in Zukunft relevant sein?  
 - Wie soll sich der österreichische Wein positionieren?  
 - Welchen Stellenwert hat der österreichische Wein im Ausland?  
 - Welche Trends und neue Entwicklungen gibt es?  
 - Welcher Typ Wein ist in der Gastronomie heute zeitgemäß?  
 - Natural Wines – Mode oder Trend mit Zukunftspotential?  
 Mit diesen und ähnlichen Fragen rund um die Zukunft des österreichischen Weines setzt sich eine Gruppe von nationalen und internationalen Experten in Analysen, Vorträgen und Diskussionsrunden kritisch auseinander. So wird zu Beginn das Thema aus der Sicht des österreichischen, deutschen und Schweizer Marktes analysiert. In der Folge wird der Trend der „Natural Wines“ näher beleuchtet. Danach kommt die Gastronomie zu Wort. Sommeliers, Gastronomen und Händler erörtern, welche Trends und Entwicklungen in der Gastronomie von Bedeutung sind. Weinverkostungen veranschaulichen die einzelnen Ausführungen und Diskussionen und geben dem Auditorium die Möglichkeit der Interaktion.  
 Tagungsgebühr 150,00 Euro exkl. USt. (inkl. Weinverkostung, Kaffeepausen, Mittagessen, Buffet, Bottle Party, Getränke) ([www.weinforum-burgenland.at](http://www.weinforum-burgenland.at))
- Donnerstag, 9., bis Donnerstag, 23. April 2015: **wachau GOURMET festival 2015**  
 Freitag, 10., und Samstag, 11. April 2015: Top-Weinmesse „**wein.genuss.krems**“  
 Zahlreiche Wein- und Gourmet-Events in und um die Wachau und die Weinstadt Krems!  
 Programm, Preise und Informationen zur Anmeldung unter [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at)
- Samstag, 11., bis Sonntag, 12. April 2015: **Weintour Weinviertel 2015**  
 Für entdeckungsfrohe Genießer: Ein Frühlingswochenende im Weinviertel mit großem Weinvergnügen. Im Weinviertel wird der Frühling willkommen geheißen. Eine Vielzahl an Weinstraßenwinzern öffnet ihre Pforten und lädt zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs. Lustvolle Ausflugsziele, aktuelle Weine, Speisen aus besten Weinviertler Grundprodukten und romantische Zimmer zum Übernachten sorgen für ein genussvolles Frühlingswochenende. Beginnen Sie die Weintour Weinviertel bereits am Freitag: **WEIN.TOUR.OPENING** am Freitag, 10. April 2015 um 18.30 Uhr in Mailberg & ab 18 Uhr in Poysdorf. ([www.weintour.at/opening.htm](http://www.weintour.at/opening.htm)) Die Winzer des „Mailberg Valley“ und der Schlosskeller Mailberg laden Sie zu einem exklusiven siebengängigen Dinner in das Schloss Mailberg ein. „sax4you.at“ führt Sie musikalisch durch den Abend. - Preis € 66,- p.P. - Reservierung unter Tel. +43 / (0)2943 / 30301  
 Im ältesten Haus Poysdorfs, im Eisenhuthaus, präsentieren 16 Spitzenwinzer aus dem Weinviertel ihre Weine zu feinem Jazz und Köstlichkeiten aus der Backstube. (Anmerkung bbj: Darunter auch das Weingut *Hirtl* aus Poysdorf) - Preis € 13,- p.P. VVK, € 15,- p.P. Abendkasse
- Samstag, 25., bis Sonntag, 26. April 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: **Weinfrühling 2015**  
 Wann ist Frühling? Zum Beispiel immer dann, wenn die drei niederösterreichischen Weinbaugebiete Kamptal, Kremstal und Traisental zum legendären Weinfrühling rufen. Mit nur 10 Euro ist man an beiden Tagen dabei. Bei jedem teilnehmenden Winzer gibt's dafür ein Eintrittsband, mit dem man sich an beiden Tagen nach Herzenslust durch die drei Weintäler kosten kann!  
 Weinfrühling 2015 Kamptal Kremstal Traisental – 180 Winzer, 3 Täler, 2 Tage – Eintritt € 10,-  
 Weitere Informationen unter: [veranstaltungen.kremstal-wein.at/Event/4983/Kremstaler-Weinfruehling](http://veranstaltungen.kremstal-wein.at/Event/4983/Kremstaler-Weinfruehling), [www.kamptal.at/weinfruehling/](http://www.kamptal.at/weinfruehling/) und [www.traisentalwein.at/de/was-ist-los/2015/4/25/weinfruehling\\_2015/](http://www.traisentalwein.at/de/was-ist-los/2015/4/25/weinfruehling_2015/).

- VORSCHAU:  
Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: **21. Tour de Vin**  
Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die 26 Betriebe der Österreichischen Traditionsweingüter aus den Weinbaugebieten Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram zum 21. Mal alle Weininteressierten ein!  
€ 20,- pro TdV-Button erhältlich bei jedem Mitgliedswinzer. Der Kauf des Buttons im ersten besuchten Weingut berechtigt zum Besuch aller weiteren Weingüter am Samstag & am Sonntag.
- VORSCHAU:  
Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: **Wachauer Weinfrühling**  
Alle Jahre wieder findet am ersten Maiwochenende das Wachauer Spektakel des Jahres statt. Der Vorhang fällt und zwei Tage lang gibt es alles, was das neue Weinjahr zu bieten hat und noch ein bisschen mehr: Steinfedern und Federspiele, Smaragde aus 2013 & 2014, Süßweine und Veltlinerbrände und natürlich die eine oder andere Überraschung aus ferner Vergangenheit.  
€ 20,- p.P. (Eintritt gilt bei allen teilnehmenden Vinea Wachau-Weingütern)
- VORSCHAU:  
Mittwoch, 13., bis Sonntag, 17. Mai 2015: **Weinfestival Thermenregion 2015**  
BIG BOTTLE PARTY, Wein im Park – NEU, Weinmenüs THERMENREGION À LA CARTE, WEINKAUFs-Samstag, Riedenwanderungen, Sortensieger-Party, Masterclass und Winzerbrunch – also volles Programm über mehrere Tage! ([www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at))

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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“ (siehe „Einstiegsartikel“) oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 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 *Jezeck*

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto:p.jezek@medianet.at)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich 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..

\*\*\* Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der elften Ausgabe 2014 am 29. Mai ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*



## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



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



WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[wcingut.hirtl@utanct.at](mailto:wcingut.hirtl@utanct.at)  
[www.wcingut-hirtl.at](http://www.wcingut-hirtl.at)



DOMÄNE WACHAU  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)



WEINGUT WALTER GLATZER  
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.wcingutglatzer.at](http://www.wcingutglatzer.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](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)