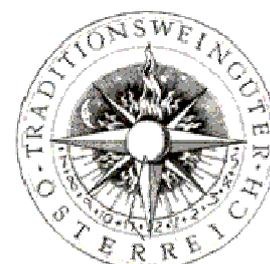
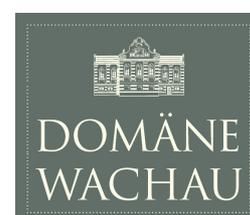


# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015\_11

## 4. JUNI 2015

### Die Themen:

- Wein – Der Verwandlungskünstler – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* .... 2
- Höchste Qualitäts-Auszeichnung für Winzer Krems in den USA –  
US-Botschafterin Alexa *Wesner* gratulierte persönlich..... 2
- Neue kostenlose Falstaff-Heurigen-App ..... 3
- World's 50 Best Restaurants:  
Das „Steirereck“ hat mit Rang 15 die beste Küche im deutschsprachigen Raum..... 3
- Top-Winzer *Kracher* ist „Held des Mittelstandes“ ..... 4
- Schlumberger und Spanische Hofreitschule präsentieren Jubiläums-Cuvée..... 5
- Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion:  
Aufwändige Analysen belegen Besonderheit der Terlaner Böden..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für den Juni ..... 6
- Termine – Termine – Termine ..... 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 15
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 16



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

### \*) Wein – Der Verwandlungskünstler – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck

Wein besteht unwissenschaftlich betrachtet aus Geschmack, Geruch und Alkohol. Damit lässt sich viel mehr anfangen, als es auf den ersten Blick scheinen mag. Der G`spritzte mit Wasser oder Soda in allen erdenklichen Mischungsverhältnissen wird vom „Spritzwein“ für Erwachsene über den Sommerspritzer für Durstige bis hin zum „Gänsewein“ als alkoholischer Erstkontakt für Kinder angeboten. Viel seltener ist da schon der Schönheitssalon für den Alltagssekt. Dort wo kein Geschmackserlebnis die Rebsorte des Grundweines erkennen lässt, wirkt ein Schuss Edelwein kleine Wunder. 4/5 Sekt mit 1/5 Sauvignon Blanc machen aus einer Vorstadtperle eine Ballschönheit. Das weinähnliche Getränk Vermouth kämpft seit einiger Zeit um ein Comeback in die urbane Erfrischungsszene. So wurde zuletzt der Wienspritz kreiert. Neben Hugo und Aperol kämpft er fortan um einen Platz an der Erfrischungssonne. Vermouth mit Gemischtem Satz, Soda und einem Dekostück Zitronenschale ergeben einen neuen Durstlöcher, der je nach Mischungsverhältnis von schnell bis gar nicht Wirkung zeigt. Ja, der Sommer fördert die Kreativität aller. Wir wollen doch auch in der heißen Phase des Jahres nicht ganz auf unser Lieblingsgetränk verzichten. (hb)

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



„Wer dich verschmäht, du edler Wein,  
der ist nicht wert, ein Mensch zu sein.“

(Joachim Perinet, 1763 - 1816,

Schauspieler und Schriftsteller des Alt-Wiener Volkstheaters)



### \*) Höchste Qualitäts-Auszeichnung für Winzer Krems in den USA – US-Botschafterin Alexa Wesner gratulierte persönlich

Die Winzer Krems sind eine anerkannte Weinmarke am amerikanischen Markt. Nun hat das renommierte US-Weinfachmagazin „Wine Enthusiast“ der Winzer Krems in der Sandgrube 13, Krems, die höchste internationale Auszeichnung in der Unternehmensgeschichte verliehen: Die Fachjury von „Wine Enthusiast“ zeichnete dabei gleich zwei Lagenweine von Winzer Krems aus: Der Grüne Veltliner „Kremser Wachtberg“ 2013 wurde mit 94 Punkten bewertet, der Riesling „Kremser Pfaffenberg“ 2013 mit 93 Punkten. Die US-Botschafterin in Österreich, Alexa Wesner, nahm diese Ehrung zum Anlass, die Winzer Krems und das über Österreichs Grenzen hinaus bekannte Weinerlebnis „Sandgrube 13 wein.sinn“ persönlich zu besuchen und kennenzulernen. Botschafterin Wesner zeigte sich dabei beim Rundgang begeistert und nutzte die Gelegenheit, um dem Weingut in der Sandgrube 13 zu den jüngsten hohen Bewertungen im „Wine Enthusiast“ zu gratulieren.



Gemeinsame Freude über den Exporterfolg und die jüngsten Auszeichnungen der Winzer Krems (v.l.n.r.): Exportleiter Ludwig Holzer, US-Botschafterin Alexa Wesner, Obmann ÖKR Franz Bauer sowie Geschäftsführer Dir. Franz Ehrenleitner, MAS © CAY/Gregor Semrad

Qualitätsbestätigungen wie diese sind es, die den Exporterfolg der Winzer Krems maßgeblich unterstützen. „Wir haben bereits

vor über dreißig Jahren Wein in die USA verkauft und erste Erfahrungen mit diesem Markt gesammelt“, so Winzer Krems-Exportleiter Ludwig *Holzer*, „Speziell in den letzten zehn Jahren sind uns maßgebliche Steigerungen gelungen, sodass sich die USA nach Deutschland und den Niederlanden zum drittgrößten Exportmarkt entwickelt haben.“ Der Erfolg der Winzer Krems stützt sich auf Österreichs wichtigste Rebsorte, den Grünen Veltliner. Aktuell wird auch der Blaue Zweigelt in den USA immer wichtiger. „Der Zweigelt, den wir sehr fruchtig und klassisch ausbauen, ist in Amerika eine willkommene Alternative zu den schweren, holzlastigen Rotweinen aus dem Rest der Welt“, erklärt Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner* den Grund dafür.

### \*) Neue kostenlose Falstaff-Heurigen-App

„Ausgesteckt is!“ heißt es ab sofort bei Falstaff – mit der ersten Ausgabe des Falstaff Heurigen & Buschenschanken Guides, der ab sofort in gedruckter Version und als Gratis-App verfügbar ist. Viele Regionen im Osten und Süden Österreichs sind traditionelle Weinbaugebiete. Und wo Wein gekeltert wird, kann er meist auch gleich direkt vor Ort verkostet und genossen werden. Davon zeugen ein Vielzahl von Heurigen und Buschenschanken in allen Weinbauregionen Österreichs.

Die 452 besten Heurigen, Buschenschanken wie auch Heurigenrestaurants in Wien, Niederösterreich, im Burgenland und in der Steiermark sind in der Falstaff Heurigen App gelistet. Dabei wird jeder einzelne Betrieb beschrieben und ist mit der bewährten Falstaff-Bewertung angeführt. Detailbewertungen sind für die Kategorien Essen, Wein, Ambiente und Service ersichtlich, die gewohnt übersichtliche Symbolik gibt zusätzlich Auskunft über Ausstattung und Angebot.

Die gelisteten Betriebe wurden von der Falstaff-Community getestet und bewertet, selbstverständlich können Sie aber auch Ihre eigene Bewertung schnell und einfach über die App abgeben. Damit bestimmen Sie die Ergebnisse des nächsten Falstaff Guides mit. Außerdem können Sie anhand Ihrer Bewertungen stets nachvollziehen, wie es Ihnen selbst beim letzten Heurigenbesuch gefallen hat und Ihre Erlebnisse auch mit Freunden teilen.



Alle Heurigen, Buschenschanken und Heurigenrestaurants sind mit Kontaktdaten und Öffnungszeiten angeführt und die Umkreissuche ermöglicht Ihnen, schnell und unkompliziert die besten Heurigen in Ihrer Umgebung aufzuspüren. Der nächsten Heurigen-Tour oder genussvollen Landpartie steht mit der Falstaff Heurigen App also nichts mehr im Wege!

Falstaff Online | 2015-05-29 | Die Links zum Download (für Android und iPhone) sind zu finden unter: [www.falstaff.at/gourmetartikel/jetzt-neu-die-besten-heurigen-oesterreichs-in-der-gratis-app-10384.html](http://www.falstaff.at/gourmetartikel/jetzt-neu-die-besten-heurigen-oesterreichs-in-der-gratis-app-10384.html).

### \*) World's 50 Best Restaurants:

#### Das „Steirereck“ hat mit Rang 15 die beste Küche im deutschsprachigen Raum

Bei der Kür der World's 50 Best Restaurants haben sich zum zweiten Mal die spanischen *Roca*-Brüder mit ihrem Restaurant „El Celler de Can Roca“ durchgesetzt. Etwas überraschend holte sich Massimo *Bottura* von der „Osteria Francescana“ den zweiten Platz noch vor dem Seriensieger „Noma“ aus Kopenhagen.

Bestes Restaurant im deutschsprachigen Raum ist das Wiener „Steirereck“ von Heinz und Birgit *Reitbauer*, die sich um einen Platz auf Rang 15 verbessern konnten. Joachim *Wisslers* „Vendôme“ in Bergisch Gladbach ist vom zwölften auf den 30. Platz abgerutscht. Bestes Restaurant der Schweiz ist das „Schloss Schauenstein“ von Andreas *Caminada*, das sich auf dem 48. Rang platzieren konnte.

Neben der Rangliste wurden am 1. Juni in London auch spezielle Awards vergeben. Mit Spannung wurde die „Chef's Choice“ erwartet, bei der die 50 besten Köche der Welt selbst die Juroren sind. Diese wählten Daniel *Humm* vom „Eleven Madison Park“ in New York an die erste Stelle, gleichzeitig heimste er den Preis für das beste Restaurant Nordamerikas ein (Rang 5). Der „Sustainable Restaurant Award“ geht an das „Relae“ von Christian *Puglisi* in Kopenhagen (Rang 45). Bestes Restaurant in „AustralAsia“ ist das „Attica“ in Melbourne (Rang 32). Bestes afrikanisches Restaurant ist die „Test Kitchen“ in Kapstadt (Rang 28). „Narisawa“ aus Tokio wurde als bestes Restaurant Asiens ausgezeichnet (Rang 8). Das beste Restaurant aus Lateinamerika ist das „Central“ in Lima/Peru (Rang 4).

Der Award für den höchsten Neuseinstieg geht nach Moskau zum Restaurant „White Rabbit“ (Rang 23). „Highest Climber“ hingegen wurde Asador *Etxebarri* aus San Sebastian. Zum besten Pâtissier der Welt wurde Albert *Adriá* vom Restaurant „Tickets“ in Barcelona gekürt.

Bei der großen Gala in London wurde auch Héléne *Darroze* vom Restaurant „Héléne Darroze“ in Paris und dem „Héléne Darroze at the Connaught“ in London geehrt – San Pellegrino zeichnete die französische Spitzenköchin in Kooperation mit Veuve Clicquot mit dem „World's Best Female Chef“-Award aus.

Bereits zum zehnten Mal wurde in diesem Jahr der prestigeträchtige „Lifetime Achievement Award“ vergeben, mit dem die Initiatoren der World's 50 Best Restaurants Awards herausragende Persönlichkeiten der internationalen Spitzengastronomie für ihr Lebenswerk ehren. 2015 ging die Auszeichnung an Daniel *Boulud* vom Restaurant „Daniel“ in New York City.

Die zehn besten Restaurants der Welt 2015:

1. El Celler de Can Roca, Girona (Spanien)
2. Osteria Francescana, Modena (Italien)
3. Noma, Kopenhagen (Dänemark)
4. Central, Lima (Peru)
5. Eleven Madison Park, New York (USA)
6. Mugaritz, San Sebastián (Spanien)
7. Dinner by Heston Blumenthal, London (UK)
8. Narisawa, Tokio (Japan)
9. D.O.M., São Paulo (Brasilien)
10. Gaggan, Bangkok (Thailand)

Die Rangliste „S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants“ ist eine Initiative der Zeitschrift Restaurant Magazine. Die Liste wird von »The World's 50 Best Restaurants Academy« erstellt, einer Gruppe aus über 900 anerkannten Restaurant-Experten, die aufgrund ihrer spezifischen Fähigkeiten und Kenntnisse auf internationaler Ebene ausgewählt wurden. In der Akademie sind 27 verschiedene Regionen der ganzen Welt vertreten. Jede Region verfügt über ein eigenes Team, das aus 31 Mitgliedern und einem Präsidenten besteht. Das Team setzt sich aus Gastronomiekritikern, Chefköchen, Restaurantbetreibern und bekannten Gourmets zusammen, die jeweils sieben Bewertungen abgeben können. Von diesen müssen mindestens drei an Restaurants vergeben werden, die außerhalb der jeweiligen Region liegen. Einmal im Jahr werden mindestens zehn Mitglieder eines regionalen Teams ausgewechselt.

Die vollständige Liste der Top 50-Restaurants ist zu finden unter: [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)  
[www.falstaff.at/gourmetartikel/el-celler-de-can-roca-ist-das-beste-restaurant-der-welt-10433.html](http://www.falstaff.at/gourmetartikel/el-celler-de-can-roca-ist-das-beste-restaurant-der-welt-10433.html)  
(Bernhard *Degen*, Marion *Topitschnig* | Falstaff online | 2015-06-01)

**\*) Top-Winzer *Kracher* ist „Held des Mittelstandes“**

Die KMU-Plattform „Lobby der Mitte“ wählte Gerhard *Kracher*, Chef des Weinguts und Weinhandelsunternehmens Weinlaubenhof aus Illmitz zum „Mittelstandshero“. Als erster gratulierte Wolfgang *Lusak*, der nicht nur der Vorsitzende der Plattform und der dazu gehörenden Mittelstandshero-

Jury ist, sondern auch der erste Geschäftsführer der österreichischen Weinmarketinggesellschaft war, die unmittelbar nach dem Weinskandal gegründet wurde. „Gerhard *Kracher* ist einer der ganz großen Säulen der österreichischen Weinwirtschaft, mit seinen grandiosen Süßweinen, einem breit aufgestellten Weinhandel und vielen weiteren beispielgebenden Produkten und Projekten hat er den mittelständischen Betrieben im ganzen Land ein Vorbild gegeben.“ Sein Engagement in den Bereichen Innovation, Kooperation und Nachhaltigkeit habe auch der Lebensmittelerzeugung, dem Handel, dem Tourismus und dem generellen Image Österreichs als Kulturland und Genussdestination enorm positive Impulse gegeben, meint *Lusak* und er ergänzt: „Die Klein- und Mittelbetriebe sind ja überhaupt die wahren Helden Österreichs, weil sie mit ihren Ideen, Arbeitsplätzen, Steuern und Sozialleistungen die Gesellschaft und Wirtschaft zusammenhalten.“ Gerhard *Kracher* wird mit den anderen von „Lobby der Mitte“ ausgezeichneten „Helden“ am 19. Oktober im Palais Eschenbach des Österreichischen Gewerbevereins zusammentreffen, wo sie gemeinsam ganz besonders geehrt und gefeiert werden.

Die Begründung der Jury im Detail: „Gerhard *Kracher* ist ein Pionier der österreichischen, europäischen und weltweiten Süßwein-Szene; seine originellen Kombi-Produkte mit Delikatessen-Erzeugern und Gastronomen sind u.a. Blauschimmelkäse & Kracher, Weingelee, Tresterbrand, Rosenmuskateller, Traubensaft, Essig, Edel&Gut-Schokolade, usw. sind beste Beispiele für Kreativität und Innovationskraft. Er ist der einzige Weinhändler Österreichs, der mehr als 1000 Weine anbietet. Strategischen Weitblick und Mut zu Investment hat er bewiesen, indem er seine weltweit anerkannte Spitzenqualität durch einen 3000 m<sup>2</sup> großen Weinkeller, mit neuer Technik und mit Spezialisierung auf Top-Qualität realisierte. Er ist Exporteur in über 50 Länder und hat unzählige Auszeichnungen wie z.B. 8 x „Winemaker of the Year“ durch „Wine Spectator“ erhalten. Neuerdings hat er auch in eine feine Ab Hof-Verkaufs-Einrichtung investiert.

Nachhaltigkeit durch Einsatz für Mitarbeiter, Umwelt und Wirtschaftlichkeit ist ihm wichtig: Er hat z.B. mehr Ausgleichsflächen als Anbauflächen, integriert seine Flächen in den Nationalpark Neusiedlersee und plant jetzt eine neue Photovoltaik-Anlage. Er fördert lokale und regionale Sportvereine, unterstützt die Cliniclowns und Licht ins Dunkel.

In Sachen Kooperation war sein Haus immer schon stark unterwegs: Jedes Jahr sind 100 Sommeliers zu Gast bei ihm um Zukunftsthemen zu besprechen. Weiters: Koop mit Aldo *Sohm*, Weltmeister-Sommelier, mit Hans *Staud*, mit „Essig-Kaiser“ *Gölles*, mit Schäringer. Er ist beteiligt an der „Bodega Jorge *Ordoñez*“ in Malaga; er hat hunderte Top-Vertriebspartner auf allen Kontinenten. Das Weingut Kracher/Weinlaubenhof schaffte es, mit seiner Qualität und Untadeligkeit den entscheidenden Neustart für alle Süßweine Österreichs nach dem Weinskandal zu bewirken.“

([www.kracher.at](http://www.kracher.at), [www.lobbydermitte.at](http://www.lobbydermitte.at))

#### **\*) Schlumberger und Spanische Hofreitschule präsentieren Jubiläums-Cuvée**

Zum 450-jährigen Jubiläum der Spanischen Hofreitschule präsentierten Direktorin Elisabeth *Gürtler* und Schlumberger-Vorstand Eduard *Kranebitter* stolz eine eigens für diesen Anlass kreierte Jubiläums-Cuvée. Die beiden österreichischen Traditionshäuser mit k. u. k. Vergangenheit verbindet neben ihrer Herkunft und Geschichte vor allem das Streben nach höchster Qualität und die Wertschätzung heimischer Kultur.

Die Champagner-Methode veredelt ausgewählte, heimische Trauben der Rebsorten Welschriesling, Weißburgunder und Chardonnay zu einer elegant prickelnden Sonder-Cuvée. Diese wird neben dem Shop der Hofreitschule und den Outlets des Sekthauses auch im ausgewählten Fachhandel erhältlich sein. Darüber hinaus wird die Jubiläums-Cuvée natürlich auch auf der diesjährigen Fête Impériale und im Zuge der Gala-Vorstellungen auf dem Heldenplatz Ende Juni ausgeschenkt.

„Wir freuen uns der Spanischen Hofreitschule mit einem eigens kreierte Schlumberger zum 450-Jahr-Jubiläum zu gratulieren. Beide Kooperationspartner vereinen österreichische Tradition und Kultur mit internationaler Ausstrahlung“, meint Eduard *Kranebitter*, Schlumberger Vorstands-

vorsitzender. „Die Harmonie des Produkts spiegelt die perfekt ausbalancierte Kooperation der beiden Häuser wider.“ Ihre Freude über die Kooperation bekräftigt auch Elisabeth *Gürtler*, Generaldirektorin der Spanischen Hofreitschule: „Es ist uns eine Freude, anlässlich unseres 450-Jahr-Jubiläums mit einer besonderen, speziell für uns kreierten, österreichischen Cuvée anstoßen zu dürfen.“

**\*) Aus der internationalen Wissenschaftsredaktion:**

**Aufwändige Analysen belegen Besonderheit der Terlaner Böden**

Die Weine der Südtiroler Kellerei Terlan sind für ihre Langlebigkeit und Mineralität bekannt. Um diese Eigenschaften und deren Herkunft zu ergründen, hat die Kellerei nun die Böden rund um Terlan geologisch genauer unter die Lupe genommen. Dabei zeigte sich, dass die Reben geradezu ideal mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt werden. Dass der Boden als wesentlicher Teil des Terroirs einen entscheidenden Einfluss auf Geschmack, Struktur und Entwicklungsfähigkeit von Weinen hat, ist heute unbestritten. Die Kellerei Terlan wollte dem Geheimnis Terlaner Langlebigkeit aber anhand von geologischen Tests im wahrsten Sinne auf den Grund gehen. „Für uns war es sehr wichtig, die Beschaffenheit und Charakteristiken unserer Böden zu verstehen. Schließlich bilden sie die Basis für unsere Weine“, erklärt Kellermeister Rudi *Kofler*. „Wir erachten die geologischen Erhebungen daher als wichtige Investition in die Zukunft, die uns entscheidende Erkenntnisse für die Arbeit im Weinberg und im Keller liefern.“

Das zehnköpfige Team unter der Leitung des Bozener Geologen Carlo *Ferretti* führte im Auftrag der Kellerei Terlan in über 1100 Arbeitsstunden aufwändige Untersuchungen in den Terlaner Top-Lagen Kreuth, Vorberg und Winkl durch. Darunter: Landschaftsanalysen mit GSA-Systemen, Hydrogeologische Tests, Geologische Untersuchungen mit geostatistischen Proben der Böden, eine physikalisch-chemische Analyse des Bodens, geotechnische Analysen, petrographische und mineralogische Untersuchungen, sowie eine Analyse der chemischen Zusammensetzung in molekularer und atomarer Ebene.

Die wesentlichen Erkenntnisse, welche die verschiedenen Tests zutage förderten, waren einerseits die hohe Stabilität und Beständigkeit der Böden, andererseits aber auch deren ideale Nährstoffbilanz: „Die Böden haben einen überdurchschnittlich hohen Siliziumdioxidgehalt, aber sind gleichzeitig auch reich an so genannten weichen Alterationsmineralien. Insgesamt haben wir bei den Analysen beinahe alle in der Natur vorkommenden Nahrungs-Elemente entdeckt, die die Reben brauchen. Auch die Verteilung im Boden war ausgewogen und perfekt ausbalanciert“, erklärt *Ferretti*. Dazu komme, dass Tonminerale gefunden worden seien, die offenbar die Aufnahme und Transportfähigkeit der Nährstoffe vom Boden in die Pflanze erleichterten. Bislang sei das Vorkommen von Tonmineralen in vulkanischem Gestein nur in den Grand Crus, also den Top-Lagen, des Burgunds vermutet worden. Diese Kombination aus hohem Mineralgehalt und perfekter Nährstoff-Versorgung der Reben tragen laut den aktuellen geologischen Erkenntnissen maßgeblich zur Besonderheit der Weine der Kellerei Terlan bei. ([www.kellerei-terlan.com](http://www.kellerei-terlan.com))

**\*) Die Wein-TV-Tipps für den Juni**

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

○ Samstag, 6. Juni, 14:00 Uhr | arte

Der Klimawandel ist da – Was nun, Europa?

Die französischen Kulturgüter Wein und Champagner sind bedroht, denn durch den Klimawandel steigt der Alkoholgehalt und ändert die Aromen der weltbekannten Weine. Was also tun? ARTE trifft junge französische Winzer, die der Wahrheit ins Auge sehen – und bereits begonnen haben, dem Klimawandel zu trotzen.

- Samstag, 6. Juni, 15:10 Uhr | WDR Fernsehen  
Bottle Shock - Die Chardonnay-Cowboys  
Bill *Pullman* und Alan *Rickman* spielen in dieser äußerst weinsinnigen Komödie zwei eigenwillige Außenseiter, die es mit der Pariser Weinschickeria aufnehmen. Der eine ist ein raubeiniger kalifornischer Winzer, der andere ein feinsinniger britischer Weinspezialist. Mehr als nur ein Ozean trennt diese beiden Männer, die noch nicht ahnen, dass das Schicksal sie zusammenführen wird: Mitte der 1970er Jahre setzt der handfeste Weinbauer Jim *Barrett* alles daran, einen amerikanischen Wein von Weltklasse zu produzieren. Für diesen Traum hat der ehemalige Rechtsanwalt seine gesamte Existenz aufs Spiel gesetzt - und steht nach einer Reihe kostspieliger Rückschläge kurz vor dem Bankrott.  
Im fernen Paris versucht derweil der exzentrische Brite Steven *Spurrier*, sich mit einer kleinen, aber feinen Weinhandlung zu etablieren. Dies wird dem „Englishman“ von der einheimischen Gourmetschickeria natürlich nicht leicht gemacht. Sein amerikanischer Nachbar berichtet ihm eines Tages von der bemerkenswerten Qualität kalifornischer Tropfen und bringt ihn auf die Idee, sich mit einer Verkostung von Weinen aus der „Neuen Welt“ einen Namen als Vorreiter zu machen. Also begibt sich *Spurrier* auf eine Reise ins Napa Valley. Durch Zufall lernt er dort *Barrett* kennen und erkennt sofort das enorme Potenzial von dessen Chateau Montelena. Der mürrische Winzer zeigt jedoch keinerlei Interesse, seinen Wein ausgerechnet nach Frankreich zu schicken. Ausgerechnet sein trinkfreudiger Spross aber erkennt in der Pariser Probe die einmalige Chance auf den großen Durchbruch. Dennoch müssen die ungleichen Männer sich erst mühevoll zusammenraufen und eine ganze Reihe von Hindernissen nehmen, bevor sie gegen die französische Weinelite antreten können – mit überraschendem Ausgang.
- Sonntag, 7. Juni, 14:40 Uhr | 3sat  
Inseln des Mittelmeeres: Zypern  
Auf den grünen Berghängen des Tróodos wächst seit Jahrtausenden Wein und machte Zypern als ersten kommerziellen Weinproduzent bekannt. Mehr als 300 Sonnentage pro Jahr bieten dafür optimale Bedingungen.
- Sonntag, 7. Juni, 16:10 Uhr | 3sat  
Die Äolischen Inseln  
Auf Salina lebt der passionierte Winzer Nino *Caravaglio*, der Malvasia-Wein erzeugt. „Diese Rebe hat das Schicksal unserer Inseln bestimmt“, sagt *Caravaglio*, „sie machte Salina so wohlhabend, dass wir im 19. Jahrhundert eine Flotte von rund hundert Handelsschiffen besaßen. Als Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus kam und die Weinberge vollständig zerstörte, löste sie einen Massenexodus aus.“
- Sonntag, 7. Juni, 19:40 Uhr | arte  
Zu Tisch in ... der Toskana  
Eingebettet in die jahrhundertealte Weinlandschaft von Chianti liegt das Gut Monaciano mit einer herrschaftlichen Villa.
- Montag, 8. Juni, 15:15 Uhr | N24  
Das Geheimnis der Holzfässer: Wie Barriques entstehen  
Weinkenner wissen, ein edler Barriquewein ist immer nur so gut wie sein Fass. Denn erst das Holz verleiht ihm die typische Geschmacksnote. Spalten, krümmen, hobeln, tosten - ein Böttchermeister muss einige Tage harte Arbeit investieren bis ein solches Fass fertig ist.
- Dienstag, 9. Juni, 21:45 Uhr | hr fernsehen  
So war das alte Hessen - Rheingau  
Der Rheingau ist eine uralte Kulturlandschaft. Schon die alten Römer schätzten Rhein und Wein, die hier dank der geografisch bevorzugten Lage eine fruchtbare Symbiose eingegangen sind. Die Sendereihe „So war das alte Hessen“ besucht das berühmte Weingut Robert *Weil* in Kiedrich und das Weingut *Allendorf* in Oestrich-Winkel, dessen junger Winzer mit neuen Produktions- und Vermarktungsmethoden Anschluss an die Zukunft zu gewinnen versucht.

- Freitag, 12. Juni, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Fahr mal hin: Grenz-Erfahrungen – Vom Deutschen Weintor zum Rhein  
Start der Reise ist in Schweigen am Deutschen Weintor. Dort sind Menschen wie Heiko *Walter* zu finden, ein deutscher Winzer, der jenseits der Grenze in Frankreich Weinbau betreibt und – es lebe die Liebe – mit einer Französin verheiratet ist.
- Samstag, 13. Juni, 13:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Die Weedegasse in Bechenheim  
Heute hat der Ort mehr als 400 Einwohner. Viele von ihnen leben vom Wein. Bechenheim ist Rheinhessens höchstgelegene Weinbaugemeinde mit rund 33 ha Rebfläche.
- Samstag, 13. Juni, 18:15 Uhr | MDR Fernsehen  
Unterwegs in Sachsen ... im königlichen Elbtal  
Guter Wein - das ist eine Liebesgeschichte zwischen dem Winzer, seiner Erde und seinen Reben, heißt es. 17mal soll er um jeden Rebstock gehen, damit sie gedeihen.
- Samstag, 13. Juni, 18:30 Uhr | 3sat  
Einkehr und Genuss: Kulinarisches am Rande des Jakobsweges  
Olivenöl, Wein, Käse – entlang des Jakobswegs durch Spanien kann der Pilger nicht nur zur inneren Einkehr finden. Leibliche Genüsse spielten auf der Route schon immer eine wichtige Rolle. Auf der Hacienda Queiles in Navarra presst David *Solana* eines der besten Olivenöle der Welt. Bei der Familie *Muga* in der Rioja gärt und reift der Rotwein noch komplett in Eichenholzfässern. Dazu passt hervorragend der Edelschimmelkäse aus den Picos de Europa.
- Sonntag, 14. Juni, 14:10 Uhr | ORF 2  
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.
- Montag, 15. Juni, 11:10 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Lyon – Frankreich  
Typisch für die Gastronomie der Metropole der Region Rhône-Alpes sind die vielen Bouchons – kleine, einfache Restaurants, die in ungezwungener, authentischer Atmosphäre traditionelle Hausmannskost anbieten. Dazu serviert man in typischen Flaschen, die genau 46 cl beinhalten, Weine wie Mâcon, Coteaux-du-Lyonnais oder Beaujolais, von dem scherzhaft gesagt wird, er sei neben der Rhône und der Saône der dritte Fluss in Lyon.
- Dienstag, 16. Juni, 13:55 Uhr | 3sat  
Weinviertel – Weites Land  
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der endlosen Landschaft. Ein sanftes, wärmebegünstigtes Hügelland, das von Menschen genutzt wird, aber noch viele ursprüngliche Eigenarten bewahrt hat, ein stilles Land mit viel Vergangenheit und verborgenen Schätzen. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr – der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region.

- Dienstag, 16. Juni, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Die Kanarischen Inseln: Lanzarote und Fuerteventura  
Auf Lanzarote haben unzählige Vulkanausbrüche eine bizarre Mondlandschaft geformt. Eine große Herausforderung stellt sich für die Bewohner dar, dem karstigen, trockenen Boden den Anbau von Nahrungsmitteln abzugewinnen. Und doch gelingt es ihnen, sogar Wein zu produzieren. Im Schutze Tausender kleiner Mulden, die als Wasserspeicher wirken, ziehen sie auf porösem Vulkangestein Rebstöcke.
- Mittwoch, 17. Juni, 15:15 Uhr | NDR 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 in der Heimat einen Traum erfüllt. Sie bewirtschaftet wieder die alten Weinberge und erntet Malvasia-Trauben. Der daraus gekelterte 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.
- Freitag, 19. Juni, 19:30 Uhr | arte  
Im Bann der Jahreszeiten: Herbstboten  
In Rheinland-Pfalz beginnt für die Winzerfamilie *Volk* die Weinlese und damit die anstrengendste Zeit des Jahres.
- Samstag, 20. Juni, 09:35 Uhr | 3sat  
Reben und Legenden – Das Uhudlerland  
Isabella, Noah, Elvira, Ripatella: So heißen die naturbelassenen Trauben, aus denen der Uhudler erzeugt wird – eine äußerst gefragte Wein-Rarität aus dem Südburgenland. Angebaut wird der helle Rotwein in der sanften Hügellandschaft. Als um 1860 die Reblaus alle Edelsorten vernichtet hatte, keltern die Bauern in ihren strohgedeckten Kellern den fruchtig-herb schmeckenden Haustrunk aus den Hybrid-Rebsorten, den Direktträgersorten. Der kurzzeitig sogar mit Auspflanzverbot belegte Uhudler ist heute eine äußerst gefragte Rarität, die noch mit alten Weinpresse in historischen Kellervierteln gekeltert wird.
- Samstag, 20. Juni, 10:00 Uhr | 3sat  
Zweigelt – Wein und Wahrheit  
Die Geschichte des österreichischen Weinbaus beginnt mit der Einschleppung der Reblaus aus Amerika um 1870. Die vergebliche Schädlingsbekämpfung führte schließlich zur Neuzüchtung von Reben. 1920 gelang Fritz *Zweigelt* eine glückliche Trauben-Neuzüchtung. Er war der führende Önologe seiner Zeit. Aber er führte auch eine nationalistische Weinbauschule. *Zweigelt*, 1888 in Hitzendorf bei Graz geboren, beschäftigte sich mit Insektenforschung und Botanik. 1920 ist ihm durch die Kreuzung „St. Laurent x Blaufränkisch“ ein Glückswurf gelungen: die Züchtung einer frostresistenten Traube. Doch der Name *Zweigelt* löst bis heute auch gemischte Gefühle aus: *Zweigelt* versuchte die Weinbauschule Klosterneuburg, deren Leitung er 1938 übernahm, als „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufzubauen. Schülern, die Widerstand leisteten und von der Gestapo verhaftet wurden, verweigerte Direktor *Zweigelt* ein „Sittenzeugnis“.
- Samstag, 20. Juni, 17:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Wien, da will ich hin!  
Moderator Michael *Friemel* erkundet die traditionsreiche Donaumetropole. Es ist eine Reise „vom Gestrigen zum Heurigen“, und auch dort, im größten innerstädtischen Weinbauggebiet der Welt, erfährt Michael *Friemel* Erstaunliches über Wein, Weib und Gesang.

Samstag, 20. Juni, 18:30 Uhr | 3sat

Ein Hoch auf die Azoren

Auf Pico pflegen die Winzer auch eine besondere Weinkultur, die die UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt hat: Die Weinstöcke werden von Mauern aus Lavagestein gegen die beständigen Winde vom Meer geschützt.

○ Sonntag, 21. Juni, 04:25 Uhr | hr fernsehen

Schlemmerreise mit Freunden – Aus der Reihe „Hessen à la carte“

Bastian *Fiebig* und Stefan *Maxeiner*, zwei Kollegen der Frankfurter Genussakademie, unternehmen eine Reise nach Chablis im Norden von Burgund. Natürlich darf auch der Besuch im Weinberg nicht fehlen. Bastian *Fiebig* ist Gastro-Journalist und nimmt sich regelmäßig Weine mit, die bei seinen Weinproben in der Frankfurter Genussakademie verkostet werden.

○ Sonntag, 21. Juni, 05:30 Uhr | ZDFinfo

Terra Xpress: Faszination Meer

Es ist eine Sensation in der Ostsee. Nach dem Tipp eines Fischers dringen Hobbytaucher zu einem unbekanntem Wrack auf dem Grund der Ostsee vor. In der Tiefe entdecken sie jedoch nicht die erhofften Schätze, sondern uralte Flaschen – gefüllt mit scheinbar längst ungenießbarem Champagner. Aber dann stellt sich heraus, dass jede Flasche mehr als 10.000 Euro wert ist. Überraschenderweise hat sich der edle Tropfen aus der Tiefe hervorragend gehalten. „Terra Xpress“ testet, ob die Lagerung von Champagner und Wein unter Wasser sogar besser sein kann als die bisherige traditionelle Lagerung in Kellern.

○ Sonntag, 21. Juni, 14:05 Uhr | ORF 2

Eingeschenkt – Weinland Österreich: Südsteiermark – Der Sonne entgegen

Das südlichste Weinbaugebiet Österreichs, hart an der Grenze zu Slowenien, wird ganz von der Sonne geprägt. Etwas abseits der großen Verkehrswege, eingebettet in eine romantische Hügellandschaft: die Südsteiermark. Sie steht für duftige frische Weißweine und hat sich sowohl in Österreich, als auch international einen Platz an der Spitze erkämpft. So vielschichtig wie die Rebsorten sind auch die Böden und das Klima. Was die Frage aufwirft: Was ist der typisch südsteirische Wein? Der Welschriesling oder doch vielleicht der Sauvignon Blanc?

○ Sonntag, 21. Juni, 17:15 Uhr | SWR Fernsehen

Pfalzgeschichten: Der Rebell und das Weinwunder

Die Seele der Pfalz spiegelt sich im Wein, der in dieser Gegend neben dem Pfälzer Wald so gut wie alles bedeutet. Er ist identitätsstiftend seit vielen Generationen. Der Boden, der Rebstock, der Saft, alles, was mit Wein zu tun hat, ist deshalb heilig. Einen guten Wein zu machen ist für Friedrich *Becker* eine Berufung, eine Bestimmung, natürlich auch eine Abfolge von komplexen und immer individuellen Entscheidungen. Er will den Wein machen, der zu ihm passt, der seinen unverwechselbaren Charakter, sein Profil, seine Note bekommt. Dafür hat er sich ausgerechnet das größtmögliche Vorbild ausgesucht: Die „Domaine de la Romanée-Conti“ aus Burgund. „Im Leben musst du Vorbilder haben, Burgund ist seit 1968 meine Vision.“

○ Montag, 22. Juni, 14:10 Uhr | 3sat

unterwegs – Kroatien: Wein, Winnetou und Meeresbuchten

Kroatien erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom: Lauschige Meeresbuchten, Weinberge, große Wälder, Seen und kulturhistorisch wertvolle Bauten sind dafür verantwortlich. Weinstraßen, Tradition und alte Handwerkskunst sowie ein reichhaltiges gastronomisches Angebot prägen Kroatien von Zagreb aus, über die Plitvicer Seen bis hin zur Küste Istriens.

○ Montag, 22. Juni, 20:15 Uhr | Phoenix

Die Ostküste der USA: Big Apple und Meer

Bevor man in die Hektik der Metropole New York eintaucht, kann man in Delaware und New Jersey noch einmal Energie tanken. Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner

Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde.

- Dienstag, 23. Juni, 20:15 Uhr | hr fernsehen  
Schlemmen am Main: Eine kulinarische Reise von Offenbach bis zur Flussmündung  
1845 war Queen Victoria höchstpersönlich zur Weinprobe in Hochheim. Wenig später wurde dort ein Weinberg nach ihr benannt – der Winzer beliefert heute noch das britische Königshaus. Der Queen Victoriaberg-Riesling wird aber auch im Hochheimer Restaurant „Kulinariath“ serviert.
- Mittwoch, 24. Juni, 14:00 Uhr | 3sat  
Ligurien – Leben zwischen Himmel und Meer  
Hoch über dem Golf von Genua spannt sich eine Kette vergessener Orte und faszinierender Landschaften von der französischen Riviera bis zu den Hügeln der Toskana. Der Rhythmus des unaufhörlichen Auf- und Abstiegs kulminiert in der Arbeit auf den schmalen Weinterrassen der Cinque Terre - einer unverwechselbaren Kulturlandschaft, die seit 1999 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.
- Mittwoch, 24. Juni, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch: Kaiserstuhl  
Der Kaiserstuhl im Südwesten Baden-Württembergs: Zwischen Vogesen und Schwarzwald erhebt sich das Inselgebirge mit seinen Vulkankuppen und den fruchtbaren Lössböden. Der Wein spielt hier die Hauptrolle. Das „Bilderbuch“ begleitet einen Winzer durch das Jahr, beobachtet ihn bei seiner Arbeit, vom Rebenbiegen im Frühjahr bis zur Lese im Herbst. Eine weitere Station der filmischen Reise von Gerd *Ries* ist ein Besuch in einer der größten Weinkellereien Europas.
- Mittwoch, 24. Juni, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Capri, Ischia und Procida  
Auf Ischia landeten vor rund 3.000 Jahren griechische Seefahrer, gründeten eine Kolonie und pflanzten ihren Wein auf der fruchtbaren Vulkanerde an.
- Donnerstag, 25. Juni, 12:30 Uhr | hr fernsehen  
Schlemmen im Rheingau  
Eine „Gegend wie ein Dichtertraum“, schrieb schon Heinrich *von Kleist* über die sonnige Landschaft des Rheingaus. In dem kleinen, aber feinen Anbaugebiet reifen weltberühmte Weine. Zum guten Tropfen wird von Wiesbaden, dem Tor zum Rheingau, bis nach Johannisberg eine bunte Palette kulinarischer Köstlichkeiten angeboten.  
Das ganze Jahr über kann man im Rheingau nach Gaumenlust schlemmen – in allen Preislagen, von rustikal bis exquisit. Auf ihrer kulinarischen Reise macht die Filmautorin *Kristine von Soden* Station in Restaurants und in den Weinbergen – bei einer Wanderung während der Rheingauer Schlemmerwochen.
- Freitag, 26. Juni, 11:10 Uhr | arte  
Costa Verde – Portugals grüner Norden  
Der Norden Portugals und die Costa Verde gelten als der „Garten Portugals“ mit romantischen Gebirgslandschaften, saftige Wiesen und immer wieder Weinberge. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals.
- Samstag, 27. Juni, 16:30 Uhr | hr fernsehen  
Ausflugsküche im Rheingau – Aus der Reihe „Hessen à la carte“  
Wer bei schönem Wetter nicht in den Rheingau fährt, hat etwas versäumt. Weingegenden sind immer gut für Leib und Seele, und die Menschen sind dort besonders nett. *Nina Thomas* lässt sich von einer Einheimischen zu den besten Plätzen führen und genießt Wein, deftige Schman-

kerl und wunderbare Kuchen - das alles mit den schönsten Aussichten auf Weinberge und den alten Vater Rhein.

- Montag, 29. Juni, 14:50 Uhr | 3sat  
Wien, da will ich hin!  
Moderator Michael *Friemel* erkundet die traditionsreiche Donaumetropole. Es ist eine Reise „vom Gestrigen zum Heurigen“, und auch dort, im größten innerstädtischen Weinbaugebiet der Welt, erfährt Michael *Friemel* Erstaunliches über Wein, Weib und Gesang.
- Dienstag, 30. Juni, 11:10 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Das Tal der Loire  
Das Loire-Tal, das teilweise zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, lädt ein zu einer lieblichen „Reise für Genießer“. Den Weinbaugebieten wird hier besondere Aufmerksamkeit zuteil. Sie bilden den Leitfaden bei der Entdeckung zahlreicher Qualitätsweine unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. All diese großen Weine haben eines gemeinsam: Sie stehen für Schlichtheit und Freude. Und diese Freude wollen heute immer mehr Winzer teilen, indem sie Reisende in ihren Kellern willkommen heißen.
- Dienstag, 30. Juni, 16:15 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.

#### \*) Termine – Termine – Termine

- Donnerstag, 4., bis Sonntag, 14. Juni 2015: **46. Retzer Weinwoche**  
Die Retzer Weinwoche ist ein besonderer Höhepunkt im Retzer Kulturleben und für Weinliebhaber ein wahres Paradies zum Degustieren und Philosophieren! Es wurden wieder etwa 700 Weine eingereicht und beim Auftakt am 4. Juni wird der „Winzer des Jahres“ vorgestellt.  
Start ist am 4. Juni um 15:00 Uhr im Sparkassengarten in Retz, das offizielle Programm beginnt um 16:00 Uhr. Weitere Infos und Tickets unter [www.retzer-weinwoche.at](http://www.retzer-weinwoche.at).
- Freitag, 5., bis Samstag, 6. Juni 2015: **Weinblüten-Wanderung in Lutzmannsburg**  
Bereits zum dritten Mal laden die Lutzmannsburger Winzerfamilien am 5. und 6. Juni 2015 – jeweils ab 14:00 Uhr – Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber sowie Naturbegeisterte ein, im Rahmen der Weinblüten-Wanderung das Rotweinerlebnis mit allen Sinnen zu erleben und die ganze Vielfalt der Lutzmannsburger Weine am Ort ihres Ursprungs zu verkosten: inmitten der blühenden Reben am Lutzmannsburger Hochplateau!  
Ausgestattet mit einem Riedenplan können die Gäste das Hochplateau auch auf eigene Faust erkunden. Die Route führt 2,6 km über einen asphaltierten Rundweg entlang der Weingärten und ist für alle Altersgruppen geeignet. Zwischen den einzelnen Verkostungs-Hütten im Weingarten ist auch für Stärkung mit regionaltypischen Speisen und Schmankerln von den Lutzmannsburger Gastronomiebetrieben sowie mit Köstlichkeiten von lokalen Produzentinnen und Produzenten gesorgt.  
Informationen zu den Lutzmannsburger Weingütern sowie zu speziellen Wochenend-Angeboten der Lutzmannsburger Nächtigungs- und Gastronomiebetriebe unter [www.rotweinerlebnis.at](http://www.rotweinerlebnis.at), [www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg](https://www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg) sowie [www.urlaubinlutzmannsburg.at](http://www.urlaubinlutzmannsburg.at).
- Freitag, 5., bis Sonntag, 7. Juni 2015: **Mörbisch zur Weinblüte 2015**  
Tage der offenen Kellertüren in Mörbisch am Neusiedlersee. Auftakt in der Ortsvinothek am 5. Juni um 14:00 Uhr mit einem Begrüßungsschluck und den Mörbischer Weinbauern. Danach gibt's bis Sonntag, 18:00 Uhr, die Möglichkeit von Keller zu Keller zu wandern, zu verkosten und direkt mit den Winzern über ihre Weine zu plaudern.

Der Kostenbeitrag von 25 Euro pro Person beinhaltet die Teilnahme an allen Veranstaltungen, freie Weinverkostung bei den teilnehmenden Weinbaubetrieben und einen Gutschein im Wert von 10 Euro, einzulösen bei den teilnehmenden Weinbau- und Gastronomiebetrieben.

Programm unter [www.weinausmoerbisch.at/fileadmin/user\\_upload/moerbisch-zur-weinbluete-2015.pdf](http://www.weinausmoerbisch.at/fileadmin/user_upload/moerbisch-zur-weinbluete-2015.pdf).

- **Mittwoch, 17. Juni 2015, 14:00 – 20:00 Uhr: TOP WEIN Niederösterreich**  
Die besten Weine aus der Niederösterreichischen Landesweinprämierung – 16 Landessieger und 110 Finalisten – gelangen im Palais Niederösterreich (Herrengasse 13) in Wien zur Verkostung. Tickets (erhältlich über die Systeme von Ö-Ticket, [www.oeticket.com](http://www.oeticket.com), Trafiken und Banken): € 15,- im Vorverkauf (Ermäßigung für Vinaria-Abonnenten und Falstaff Gourmetclub-Mitglieder: € 12,- bzw. € 18,- an der Tageskasse (mit Vinaria-/Falstaff-Ermäßigung € 15,-).
- **Donnerstag, 18. Juni, bis Sonntag, 21. Juni 2015: WeinSommer Berlin Botanischer Garten**  
15 Weingüter aus den Anbaugebieten Nahe, Mosel, Pfalz und Rheinhessen präsentieren in der Hauptstadt ihre Weine. Im Rahmenprogramm gibt's z.B. am 18. um 18 Uhr eine Talkrunde zur offiziellen WeinSommer-Eröffnung mit der Nahe-Weinprinzessin Victoria Gänz und Bezirksbürgermeister Norbert Kopp, Spezialverkostungen mit Victoria Gänz an den Folgeabenden zu Themen wie „Leicht & frisch – Terrassenweine für den Sommer“, „Riesling – der König der Weißweine“ und eine geführte Verkostung durch die Anbaugebiete. Eintritt: € 6,-  
Nähere Infos: [www.bgbm.org/de/event/weinsommer-im-botanischen-garten](http://www.bgbm.org/de/event/weinsommer-im-botanischen-garten)
- **Samstag, 20. Juni 2015: Kellergassenfest Langenzersdorf**  
Die Kellergasse in Langenzersdorf verwandelt sich bereits zum 19ten Mal in eine musikalische sowie kulinarische Flaniermeile. Über 1.500 m laden zum Spazieren, Schauen, Plaudern und Genießen ein. Am frühen Abend können Sie zu Heurigenmusik, Blasmusik, Volksmusik oder Wiener Liedern schunkeln, mitsingen und tanzen. Jede Menge Attraktionen sowie Spiel und Spaß für Kinder erwarten Sie!
- **Samstag, 20. Juni 2015: Weinkost Gols 2015 mit Weinlauf**  
Eine Veranstaltung der besonderen Art – Gesundes Laufen mit anschließendem gesundem Weinverkosten ... und das im traditionellen Ambiente des WeinKulturHaus Gols!  
Für alle jene, für die Wein-Genuss und Sport einander gegenseitig ergänzen und miteinander im Einklang sein können. Weiter Infos zum Weinlauf und Anmeldung unter: [www.weinlauf.at](http://www.weinlauf.at)
- **Montag, 22. Juni 2015, 15:00 – 20:00 Uhr: Falstaff Weißwein-Gala 2015**  
Genießen Sie die besten Weißweine des Landes bei einer einmaligen Verkostung in der Wiener Hofburg. Mehr als 100 heimische Spitzenweingüter werden mit ihren besten Weinen vertreten sein. Neben Weinen aus dem aktuellen Sortiment werden die Winzer auch gereifte Tropfen zur Verkostung mitnehmen, damit sich die Gäste ein Bild vom Entwicklungspotenzial machen können. Höhepunkt der Veranstaltung sind die Prämierung der Sieger des Grüner Veltliner Grand Prix sowie des Falstaff Winzers des Jahres. Eintritt: 35 Euro. Für Gourmetclub-Mitglieder und Falstaff-Abonnentinnen und -Abonnenten: 30 Euro.  
Weitere Infos: <http://www.falstaff.at/eventartikel/falstaff-weissweingala-2015-9628.html>  
Tickets unter: <http://de.amiando.com/weissweingala2015.html>
- **Mittwoch, 24., bis Donnerstag, 25. Juni 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: Salon Österreich Wein 2015**  
Die Österreich Wein Marketing und das Casino Baden bitten zur Fachdegustation und präsentieren die 265 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb. [www.österreichwein.at](http://www.österreichwein.at).  
Karten zum Preis von € 30,- an der Rezeption im Casino Baden inkl. € 25,- Spielkapital, SALON Buch und Degustation der Salon Weine. Einlass bis 20:00 Uhr.
- **Freitag, 26., bis Sonntag, 28. Juni 2015: Kellerfest am Heiligenstein 2015**  
Die Winzerkeller in der Kellergasse am Zöbinger Heiligenstein haben ihre Türen geöffnet und bieten kulinarische Köstlichkeiten, junge und reife Weine, sowie einzelne „Schmankerln“ aus

den jeweiligen Vinotheken zur Verkostung an. Freitag ab 16 Uhr; Samstag ab 15 Uhr; Sonntag 10 Uhr Hl. Messe in der Kellergasse, anschließend geöffnet.

- Samstag, 8. August 2015, 18:00 Uhr: **Laurent-Nacht 2015 der Burgundermacher**

Die Burgundermacher laden wie jedes Jahr zur Laurent Nacht in die Tattendorfer Weingärten.

Ab 18 Uhr wird zu Ehren des St. Laurent und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius, ein Fest gefeiert. Die 8 Winzer aus dem Steinfeld stoßen gemeinsam mit den Besuchern auf den fruchtbetonten Rotwein aus der Thermenregion an.

Es gibt Köstlichkeiten vom Grill und eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen der Burgundermacher. Neu in diesem Jahr: Thomas *Lackner* (*Lackner's*, Baden) verwöhnt neben den Grillständen mit asiatischer Küche. Die ersten 2014er Weine werden präsentiert – die Burgundermacher freuen sich über den guten Jahrgang aus der Thermenregion.

Bei sternenklarer Nacht kann man ein besonderes Schauspiel verfolgen: Sternschnuppen – auch die „Tränen des Laurentius“ genannt. Der Blick von den Tattendorfer Weingärten in den Himmel ist einzigartig! All-Inclusive-Tickets für die Besucher gibt es um € 59,- (Wein / Getränke / Essen) NUR im Vorverkauf bei allen 8 Burgundermachern: [www.dieburgundermacher.at](http://www.dieburgundermacher.at).

Info: Wasserdichte Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter.

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's fürs zweite Halbjahr 2015 noch zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Beitrag gibt's im zweiten Halbjahr 2015 noch 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 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 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 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“ 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 *Jezek*

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!!!! \*\*\*

\*\*\* 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@winzerkrams.at](mailto:office@winzerkrams.at)  
[www.winzerkrams.at](http://www.winzerkrams.at)



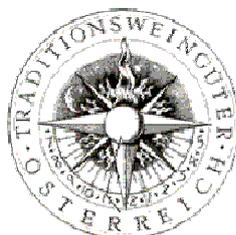
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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 Göttlesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://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](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)