

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_16

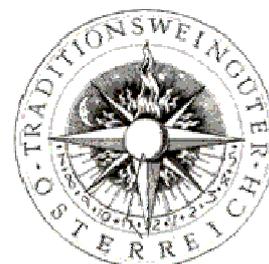
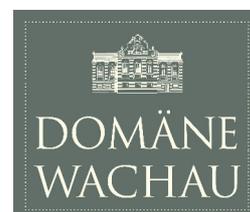
14. AUGUST 2015

Die Themen:

- Der Sommerspritzer: die letzte Rettung
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Weinbauern hoffen auf gute Durchschnittsernte – Regen willkommen..... 2
- „Weinherbst Niederösterreich“ feiert 20. Geburtstag..... 3
- Aus der Auslandsredaktion
(1): In Italien wird die Weinernte „vorverlegt“ 4
(2): Eine App für den Chianti Classico 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Handwerkskunst stärkt Weltkulturerbe Wachau.... 4
- Aus der Statistikredaktion: Weinbau in Österreich..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite August-Hälfte..... 6
- Termine – Termine – Termine 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 13
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 14

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Der Sommerspritzer: die letzte Rettung – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Trinken, trinken, trinken lautet die Devise um sich vor dem Verdursten zu retten. Nun erzeugt Wasser, Sodawasser und Mineralwasser mit der Zeit Langeweile. So greifen viele Durstige zu Softdrinks und das bedeutet Zucker, Zucker und nochmals Zucker. Auch sogenannte Zero-Getränke regen den Körper zur Ausschüttung von Insulin an und führen in kurzer Zeit zu Heißhungerattacken. Als Alternative bietet sich der sogenannte Sommerspritzer an. Je nach Mischungsverhältnis zwischen Wasser und Wein reicht er von Mineralwasser mit Weingeschmack bis zu 1/8 Liter Wein auf ½ Liter aufgespritzt. Wenn Sie wie im ersten Fall bei 2 Liter Flüssigkeit 1/8 Liter Wein trinken werden Sie keinerlei Wirkung des Alkohols spüren. Mit sinkenden Temperaturen und reduziertem Durst ändern Sie einfach wieder das Mischungsverhältnis und passen Ihren G'spritzten der Jahreszeit an. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Hier im ird'schen Jammertal
Wär' doch nichts als Plack und Qual,
Trüg der Stock nicht Trauben.“

(Carl Maria von Weber, 1786-1826,
deutscher Komponist und Theaterkapellmeister von Breslau,
Operndirektor in Dresden und Prag.
aus: „Der Freischütz“, 1821 uraufgeführt)



***) Weinbauern hoffen auf gute Durchschnittsernte – Regen willkommen**

Der Weinbauverband Österreich hofft für heuer auf eine gute Durchschnittsernte. „Nur bei sandigen, seichtgründigen Lagen kann es vor allem durch die neue Hitzewelle zu Trockenheitsproblemen kommen – in erster Linie, wenn nicht bewässert werden kann. Ansonsten schaut es sehr gut aus“, rechnet Weinbauverband-Direktor Josef *Glatt* mit einer „schönen Durchschnittsernte“. Das Wetter in den kommenden Wochen lässt aber noch einige Unsicherheiten offen. Zuletzt hat es in der Steiermark mehr Niederschlag gegeben als in den weiteren dezidierten „Weinbauländern“ Niederösterreich und Burgenland - also kann der angesagten Hitzeperiode von den steirischen Weinbauern entspannter entgegengesehen werden, als bei ihren nord-östlichen Nachbarn.

Auch im Burgenland und in Niederösterreich gibt es *Glatt* zufolge noch genügend Lagen, wo die Feuchtigkeit ausreichend und alles grün ist. Hingegen würden die Rebenblätter in manchen jungen Weingärten, also solchen, die noch nicht allzu lange stehen und deren Wurzeln noch nicht so tief reichen, teils schon welk werden, so *Glatt*. Teils würden an solchen Junganlagen auch Trauben reduziert, also ausgedünnt werden, damit die Pflanze die Witterungsverhältnisse besser übersteht. „Möglicherweise“ würde in manch niederösterreichischen Region heuer etwas früher mit der Lese begonnen, so *Glatt* weiters. Dass man die heuer besonders langen Hitzeperioden aber eins zu eins Richtung einer früheren Lese umlegen könne, sei falsch. Die Weinreben stellen nämlich ihren Reifeprozess bei Temperaturen jenseits der 32, 33 Grad ein. „Wenn es dann regnen würde, ginge das Wachstum dafür umso schneller. Daher ist insgesamt eine Prognose schwierig“, betont *Glatt*.

Glatts Niederösterreich-Pendant beim Weinbauverband und Weinbauberater Konrad *Hackl* meint, dass regionale Messungen seit Anfang Juli einen „deutlichen Trockenstress“ beim Wein zeigen. „Das bedeutet, dass, wenn es grob gesagt in den kommenden zwei Wochen nicht akzeptable Niederschläge hat, wahrscheinlich die Erntemenge sinkt. Die Qualitäten sind noch nicht gefährdet.“ Messungen zeigen weiters, dass es sowohl im Juni als auch im Juli zu wenig geregnet hat – normalerweise fallen in Krems jeweils 80 mm Niederschlag in diesen beiden Monaten, heuer waren es 26 bzw. 35 mm und dazu kamen besonders viele Hitzetage. Auch *Hackl* sprach von Unterschieden nach Böden und Bewässerungsmöglichkeiten. Von einer Winterfeuchtigkeit könnten Reben in Nie-

derösterreich oft nicht zehren. In südlichen Ländern wie Spanien und Italien sei ein früherer Lesebeginn vor allem damit zu erklären, dass dort die Zuckereinlagerung bei den Trauben prinzipiell früher beginnt – in unseren Breiten ist das laut *Hackl* jetzt langsam der Fall, die Trauben werden erst weich.

Gerhard *Steinhofer*, Weinbauberater im Burgenland, prophezeite aus derzeitiger Sicht für das östlichste Bundesland durchschnittlicher Mengen sehr schöner Qualität. Auch er verwies darauf, dass es heuer kaum Pilzkrankheiten gebe, „alles sehr gesund“. Schon die Blüten seien heuer schön gewesen, was für gute Erträge spreche. Im Burgenland würde immer „sehr viel ausgedünnt“, daher sei „Trockenstress noch kaum der Fall“. Die Böden seien vom vergangenen Herbst und Winter gut mit Feuchtigkeit aufgefüllt gewesen, davon hätten die Weinreben bisher gut zehren können. Vom vergangenen Regen dieser Tage, der bereits „extrem notwendig“ gewesen sei, hätte man sich aber „etwas mehr“ gewünscht – aber der letzte Niederschlag helfe wieder eine Zeit lang drüber. Die Hauptlese werde wie üblich Mitte September starten, im Seewinkel vielleicht schon in der ersten Septemberwoche. Mit der Lese von Trauben für Sturm und Frühmost werde schon bald begonnen.

Von der LK Steiermark hieß es, dass die Weinbauern mit ihrem Wein hinsichtlich Menge und Qualität auf „gutem Kurs“ seien. Die Lese beginne aber erst in rund sechs Wochen und die kommende Witterung sei noch ausschlaggebend für die Ernte. Die Zweigeltbeeren haben heuer aber beispielsweise zwei Wochen früher als üblich mit der Umfärbung begonnen. Auch die Lese könnte insgesamt womöglich um zwei Wochen früher starten als üblich – also schon Mitte September.

Der Vizepräsident Landwirtschaftskammer Wien und Weinbauer Herbert *Schilling* hatte für seine Heimat Positives zu berichten. „Im Wiener Gebiet schaut es sehr gut aus. Es gibt keinen Trockenstress bei Ertragslagen, alles ist grün. Auch nicht-bewässerte Flächen trotzen großer Hitze und dem Wassermangel im Juni und Juli.“ In Wien hätten die Reben auch von gegebener Winterfeuchte zehren können, so *Schilling*. „Der Traubenansatz ist gut, die Reife fortgeschritten. Mitte September kann wohl mit der Ernte begonnen werden – nur ja keinen Hagel bitte.“ Auch die momentan prognostizierte lange Hitzeperiode berge keine Gefahren für den Wiener Wein. Die Trockenheit habe auch Pilzkrankheiten hintangehalten. *Schilling* erinnerte aber auch, dass Wien mit seinen nicht einmal 700 ha Weinflächen – hauptsächlich Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und als Cuvée Gemischter Satz – den Österreich-Durchschnitt nicht rauf oder runter biegt.

*) „Weinherbst Niederösterreich“ feiert 20. Geburtstag

Bereits zum 20. Mal geht von Ende August bis Ende November 2015 der „Weinherbst Niederösterreich“, die größte weintouristische Initiative Europas, in Szene. So wie im Vorjahr werden auch heuer wieder 300.000 Gäste aus dem In- und Ausland zu dem Großereignis erwartet. Auch diesmal finden in den rund 100 niederösterreichischen Weinherbst-Gemeinden entlang der 830 km langen Weinstraße mehr als 800 Veranstaltungen statt, die sich mit dem Thema Wein beschäftigen. Zum Vergleich: 1996, beim Start der Aktion, waren es erst 214 Weinherbst-Events in lediglich 36 Ortschaften gewesen.

Der NÖ Weinherbst ist eine mehr als 100 Tage dauernde Veranstaltungsreihe, die mit Initiativen rund um den Rebensaft ein breites Publikum ansprechen möchte. Wein- und Straßenfeste in den Kellergassen, „Hiata“-Angelobungen, Tage der offenen Kellertür, Verkostungen, Picknicks, Teilnahme an der Weinlese, Wanderungen, Radtouren, Erntedankfeste, Weintaufen, Jungwein-Präsentationen, Weinseminare, Lesungen und Kunstausstellungen stehen in den acht Weinbauregionen und vier DAC-Gebieten Niederösterreichs auf dem Programm.

„In Niederösterreich liegt die Wiege der österreichischen Weinkultur“, streicht NÖ Wirtschaftslandesrätin Petra *Bohuslav* hervor. Als Bestandteil der vom Land Niederösterreich ausgerufenen Qualitätsoffensive habe man deshalb auch 2015 wieder das „TOP-Weinfest des Jahres“ gekürt. Diese Auszeichnung geht heuer an das „Weinfest am Eichbühel“, das am 22. und 23. August in Krustetten nahe bei Stift Göttweig stattfinden wird. Den feierlichen Abschluss des NÖ Wein-

herbstes 2015 bildet schließlich am 20. November die „Kamptaler Weinnacht“ auf Schloss Grafenegg.

Zu weiteren Details und Hinweisen sie z.B. die Rubrik „Termine – Termine – Termine“ (ab S. 10) in diesem Newsletter, bei www.weinherbst.at bzw. auch bei www.kamptal.at/kostbares-kamptal/.

***) Aus der Auslandsredaktion (1): In Italien wird die Weinernte „vorverlegt“**

Wegen der Rekordtemperaturen und der Trockenheit hat in Italien diese Woche bereits die Weinernte begonnen. Seit dem Hitzesommer im Jahr 2003, als die Weinernte in den meisten italienischen Regionen schon am 2. August begonnen hatte, haben Winzer noch nie so früh mit der Weinlese begonnen. Die Qualität der diesjährigen Weinproduktion dürfte exzellent sein.

Die Winzer sind optimistisch: Die Weinernte in Italien dürfte heuer ein fünfprozentiges Produktionswachstum gegenüber den 44 Mio. hl des Vorjahres bringen, berichtete der Landwirtschaftsverband Coldiretti. Diese Menge liegt jedoch unter jener der französischen Konkurrenz, die laut Schätzungen in diesem Jahr mit einer Produktion von 46,6 Mio. hl rechnen, was einem einprozentigen Rückgang gegenüber 2014 entspricht. Zum Vergleich: Laut Statistik Austria produzierte Österreich 2014 rund 2 Mio. hl Wein.

Traditionsgemäß werden in Italien zuerst Trauben für Weißweine wie Pinot und Chardonnay gelesen. Es folgt die Ernte von Trauben für Rotweine wie Sangiovese, Montepulciano und Nebbiolo, die normalerweise im September und Oktober gepflückt werden. Im November folgen dann die Trauben für die Produktion der kräftigen Rotweine Aglianico und Nerello. 40 % der Weinproduktion dient der Herstellung von Weinen der Spitzenkategorien DOCG und DOC, der Rest wird für Tafelwein verwendet.

Der italienische Wein wird weltweit immer beliebter. Der Export ist in den ersten vier Monaten dieses Jahres um 6 % gestiegen. Über die Hälfte des Umsatzes, die die Weinproduktion 2015 generiert, wird Exporten zu verdanken sein, berichtete Coldiretti.

Die Weinernte setzt einen Wirtschaftssektor mit einem Umsatz von 9,5 Mrd. Euro in Bewegung, der 1,25 Millionen Menschen beschäftigt. Die Weinernte betrifft 650.000 ha Weinberge und 200.000 Weinunternehmen.

***) Aus der Auslandsredaktion (2): Eine App für den Chianti Classico**

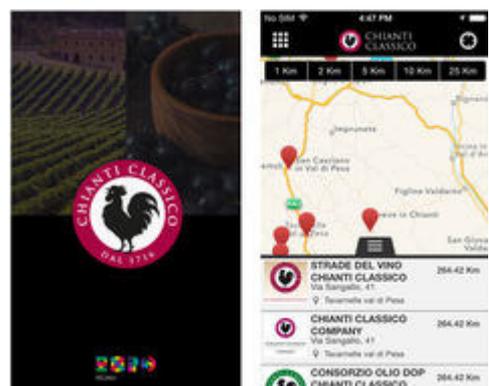
Das Chianti Classico Weinkonsortium hat nun eine eigene App gelauncht: Sie steht kostenlos zum Download bereit, richtet sich an alle Weinliebhaber und soll den Besuch der zahlreichen Weingüter in der Toskana erleichtern.

Touristen und Weinliebhaber auf ihrer Entdeckungsreise durch das Chianti Classico-Gebiet zur Seite stehen – das ist das primäre Ziel dieser App.

Sie wurde im Zuge eines Projekts während der EXPO 2015 entwickelt und bietet Information über die Weingüter, ihre Angebote sowie weitere Veranstaltungen, die für Weinfans interessant sein könnten. Die APP steht hier zum kostenlosen Download zur Verfügung:

Apple Store: <https://itunes.apple.com/us/app/chianti-classico-official/id1005618287?mt=8>

Google Play: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.makeitapp.ChiantiClassico>



***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Handwerkskunst stärkt Weltkulturerbe Wachau**

Bereits seit Jahren setzt sich die Weinbauschule Krems für die Erhaltung und Revitalisierung der alten Handwerkskunst der Trockensteinmauern ein. Zertifizierte Kurse für die fachgerechte Errichtung von Trockensteinmauern werden hier angeboten. „Der Terrassenweinbau prägt seit rund 1.000 Jahren das Landschaftsbild der Wachau und anderer Weinbaugebiete. Die Erhaltung der Hand-

werkskunst zur Errichtung und Sanierung von Trockensteinmauern stärkt das Weltkulturerbe Wachau. Die Weinbauschule Krems nimmt die Bewahrung des kulturellen Erbes sehr ernst und hat bereits rund 1.500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei Lehrgängen für Trockensteinmauern geschult“, betont Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz, die sich vor Ort über die Trockensteinmauern informierte.

Die Steinmauern verstärken und speichern die Sonneneinstrahlung, was den Reifungsprozess der Trauben fördert. So kann es in diesen Weinbaulagen um bis zu fünf Grad Celsius wärmer sein, was den Zuckergehalt des Weines nachweislich erhöht. Zudem werden die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht verstärkt, was ein wesentlich komplexeres Aroma im Wein bewirkt. Trockensteinmauern halten aufgrund ihrer Wasserdurchlässigkeit Starkregen besser Stand als etwa Betonmauern. Auch für die Erhaltung der Artenvielfalt sind sie nicht hoch genug zu schätzen: Hier leben rund 150 seltene Tiere und über 500 Pflanzen.

„Bei den ersten Kursen für Trockensteinmauern vor über zehn Jahren wurden eigens Spezialisten aus der Schweiz zu Rate gezogen. Inzwischen verfügen wir an der Weinbauschule über das notwendige Know-how und die praktischen Fertigkeiten zur fachgerechten Errichtung der Steinmauern“, freut sich Mag. Rainer Vogler, Initiator der Kurse, über das große Interesse an den Kursen. „Die historische Handwerkskunst des Trockenmauerns verbindet Nachhaltigkeit mit regionaler Wertschöpfung und Beschäftigung mit ökologischer Vielfalt und Ästhetik“, betont Weinbauschul-Direktor Mag. Dieter Falzl. (www.wbs-krems.at)

***) Aus der Statistikredaktion: Weinbau in Österreich**

2014 sind in Österreich laut Statistik Austria 2 Mio. hl Wein geerntet worden – um 16 % weniger als 2013 mit knapp 2,4 Mio. hl. Vergangenes Jahr entfielen 643.800 hl (– 29 % zu 2013) auf Rotwein und 1,4 Mio. hl auf Weißwein (– 9 % zu 2013). Im Durchschnitt von 2009 bis 2013 waren es 2,29 Mio. hl.

Insgesamt entfielen 1,7 Mio. hl (– 19 %) auf Qualitäts- und Prädikatsweine. Auf Landwein inklusive Sortenwein und Sturm entfielen 219.600 hl (+ 5 %). Die Bestockung entfällt zu rund zwei Drittel auf Weißwein-Rebsorten, zu einem Drittel auf Rotwein-Reben. Der Weinverbrauch der Österreicher liegt laut Landwirtschaftskammer Steiermark bei 30,5 Liter pro Jahr. Der Gesamtverbrauch liegt bei rund 2,58 Mio. hl. Der Selbstversorgungsgrad bei Wein schwankte in Österreich seit 1995 zwischen rund 75 und knapp 120 %.

Nach Rebsorten liegt der Grüne Veltliner beim „Weißen“ mit einem Anteil von rund 30 % an erster Stelle, gefolgt vom Welschriesling (knapp 8 %) und Müller Thurgau (4,6 %). Beim „Roten“ führt der Zweigelt mit rund 14 % vor dem Blaufränkisch mit 7 % und dem Blauem Portugieser mit 3,5 Prozent, so „Österreich Wein“.

Nach Bundesländern ergab die Ernte im Vorjahr laut Statistik Austria 1,26 Mio. hl in Niederösterreich, 513.693 hl im Burgenland, knapp 200.000 hl in der Steiermark und knapp 20.000 hl in Wien. Alle anderen Bundesländer zusammen erzeugten knapp 2.600 hl Wein.

Nach Gebieten teilt sich der Weinbau in Österreich laut „Weinbau Österreich“ auf das größte Qualitätsweinbaugebiet Niederösterreich (27.128 ha), das Burgenland (13.840 ha) und die Steiermark (4.240 ha) auf. Dazu kommen Wien (612 ha) sowie die Region Bergland mit den 5 weiteren Weinbaugebieten Kärnten (100 ha), Oberösterreich (20 ha), Vorarlberg (20 ha), Tirol (9 ha) und Salzburg (3 ha).

Die drei größten Weinbaugebiete in Österreich werden weiter in sog. „spezifische“ Weinbaugebiete unterteilt. Die acht spezifischen Weinbaugebiete in Niederösterreich sind Carnuntum, Kamptal, Kremstal, Thermenregion, Traisental, Wachau, Wagram, Weinviertel. Im Burgenland sind es Eisenberg/Südburgenland, Leithaberg/Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland und Neusiedlersee. In der Steiermark nennen sie sich Vulkanland Steiermark (Süd-Oststeiermark), Südsteiermark, Weststeiermark.

Weinbau hat in Österreich lange Tradition. Die Kelten betrieben hier den ersten, wenn auch noch primitiven, aber doch kultivierten Weinbau. Traubenkerne, die Kulturreben zugeordnet werden, wurden aus dem 8. und 7. vorchristlichen Jahrhundert im Burgenland und in Niederösterreich gefunden. Systematischen Weinanbau brachten danach die Römer in unsere Breiten.

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

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

- Freitag, 14. August, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Blühende Landesgartenschau in Landau
Stardesigner Michael *Michalsky* zieht nicht nur Frauen an, sondern entwirft neuerdings das Umfeld für entspannte Weinentdeckungen: die Vinothek „Par Terre“ auf der Landesgartenschau ist von ihm gestaltet. Gleich zwei Königinnen treten „standesgemäß“ mit einer Landauer Kutsche auf: Die Dahlienkönigin Magdalena *Rehm* und die Deutsche Weinkönigin Janina *Huhn*.
- Samstag, 15. August, 17:35 Uhr | ORF2
Aufgetischt: Um Göttweig
In den Gärten des Weinguts Geyerhof werden Spitzenweine erzeugt und mit dem Projekt „Wildwux“ Verantwortung für einen ganzheitlichen Natur- und Landschaftsschutz übernommen. Dass eine Begegnung mit dem Wein in bester Erinnerung bleibt, liegt in der Verantwortung von David *Harm* und seines Heurigen.
- Sonntag, 16. August, 13:00 Uhr | NDR Fernsehen
Schönes Landleben XXL: Ingenhof – Wilder Wein und süße Früchte
Wein und Erdbeeren gibt es auf dem Ingenhof in Malkwitz bei Malente, inmitten der Holsteinischen Schweiz. Familie *Engel* hat den Hof vor zwei Jahren an die älteste Tochter Melanie übergeben. Zur gleichen Zeit hatte sie sich von ihrem Lebensgefährten getrennt und lebt seitdem alleine mit ihren zwei Kindern Jonna und Jorge und mit ihren Eltern auf dem Hof.
- Sonntag, 16. August, 14:15 Uhr | WDR Fernsehen
Wunderschön! Wandern an der Ahr
Ein kleiner Fluss mit viel Geschichte(n): Nur 85 km schlängelt sich die Ahr durch ein enges Tal, das weitgehend geprägt ist vom Weinbau. Andrea *Grießmann* wandert von Sinzig, wo die Ahr in den Rhein fließt, bis zur Quelle in Blankenheim – auf dem AhrSteig, auf dem Rotweinwanderweg und auf verschlungenen Pfaden. Zwischendurch macht sie Station auf Weingütern, im romantischen Walporzheim und im Kloster Marienthal. Sie trifft einen Wein-„Alchimisten“, geht mit Starkoch Jean Marie *Dumain* auf Trüffelsuche und fährt mit dem Segway durch die Weinberge.
- Sonntag, 16. August, 20:15 Uhr | rbb Fernsehen
Sagenhaft – Das Unstrut-Land
In Freyburg trifft der TV-Moderator Axel *Bulthaupt* auf ein junges Winzerpaar, die nicht nur einen sehr leckeren Wein anbauen, sondern auch ein altes einsturzfährdetes Natursteinhaus zu einem gemütlichen Gasthaus ausgebaut haben.
- Montag, 17. August, 14:00 Uhr | 3sat
unterwegs – Argentinien, der Norden: Berge, Wein und Wasserfälle
Die Moderatorin Andrea *Jansen* macht sich auf den langen Weg nach Colomé, einem Weingut, weit ab von jeglichen geteerten Straßen oder großen Städten. Die Fahrt wird zum Roadtrip in spektakulärer Landschaft und das Weingut entpuppt sich als Weinoase inmitten hoher Berge.

- Montag, 17. August, 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.
- Mittwoch, 19. August, 06:00 Uhr | GEO Television
Georgien, Die Wiege des Weins
Georgien galt zu Sowjetzeiten als der Weinkeller der UdSSR. Auch nach dem Zusammenbruch des Riesenreiches blieb Wein eines der wichtigsten Exportgüter des Landes. Erst seit Russland ein Embargo verhängt hat, ist der Export dramatisch eingebrochen und Georgien sucht nach neuen Absatzmärkten. Denn der Weinanbau im Kaukasus läuft nach wie vor auf Hochtouren. Kleinbauern, freie Kooperativen und Weingüter nach westlichem Vorbild wetteifern um Ertrag und Qualität. 360°-GEO Reportage zeigt eine Weinregion im Wandel, zerrissen zwischen einer Jahrtausende alten Tradition, dem sowjetischen Erbe und den Anforderungen des modernen Marktes.
- Mittwoch, 19. August, 16:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Der Main: Das Maindreieck
Auf dem Fürstenberg, einer der besten Weinlagen oberhalb der Mainschleife, erfährt man, was früher zum Überleben beigetragen hat: ein wenig Weinbau, ein wenig Fischerei und ein wenig Sandschöpfen.
- Donnerstag, 20. August, 14:50 Uhr | 3sat
Die Mosel (3/3): Von Trier bis nach Koblenz
Von Trier geht es ins einstige Jugendstil-Mekka Traben-Trarbach und von dort zu den besten Jung-Winzern ihres Fachs.
- Donnerstag, 20. August, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Gernstls kulinarische Ermittlungen: Veneto
Auf der Friedhofsinsel San Michele bewahren Weinliebhaber die Reben eines ehemaligen Klostergartens und den letzten historischen Weinkeller Venedigs. Bei Wein, guten Gesprächen und regionalen Köstlichkeiten klingt die Rundreise aus.
- Donnerstag, 20. August, 21:00 Uhr | ARD-alpha
Gasthäuser an der alten Brennerstraße
Das Wirtshaus "Alte Post" in Atzwang an der alten Brennerstraße ist ein Bilderbuchgasthof. Groß, behäbig, mit Erker und einer Uhr im Giebel so groß wie eine Turmuhr. An dem Gasthof sind Ställe und Remisen angebaut. Die Postkutschenzeit wird hier beinahe wieder lebendig, auch weil die Besitzer anschaulich von ihr zu erzählen wissen. Und doch ist es sehr ruhig geworden um den alten Gasthof, denn der Verkehr über den Brenner fließt nicht mehr direkt vorbei, sondern über dem Gasthof auf der Autobahn.
- Samstag, 22. August, 03:00 Uhr | arte
Belle France: Das Burgund
Über Burgund kann man nicht sprechen, ohne den Wein zu erwähnen. Im Mâconnais, im Schatten der Felsen von Solutré und Vergisson, wachsen Reben, die hervorragende Weißweinsorten hervorbringen. Es ist Weinernte, und der gesprächige Weinbauer Roger teilt gern ein Fläschchen seines bevorzugten Pouilly-Fuissé mit seinen Zuhörern.
- Sonntag, 23. August, 07:15 Uhr | SWR Fernsehen
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Die Küste von Amalfi, Italien – Alles wie gemalt
Eine 40 km lange Küstenlandschaft in Süditalien, eingerahmt vom Tyrrhenischen Meer und dem Lattari Gebirge. Wild zerklüftet bietet sie kaum Platz für eine größere Ansiedlung. Steile Felsen, enge Buchten, Terrassen mit Wein und Zitronen – eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch.

- Dienstag, 25. August, 13:15 Uhr | 3sat
Die Hoflieferanten
Hessischer Victoria-Riesling für die britische Botschaft, Ingwerfrüchte aus der Pfalz fürs Königshaus, Heide Steyers Seidenblumen für die Hüte der Queen – ein Blick hinter die Kulissen.
Als der hessische Winzer Rainer *Flick* den berühmten Victoria-Weinberg in Flörsheim-Wicker übernahm, war er nicht nur von der Lage angetan. Es lockte ihn auch dessen besondere Geschichte, die ihn als Bewirtschafter eng mit dem britischen Königshaus verbandelt.
Seit mehr als 60 Jahren werden jährlich einige Dutzend Kisten Victoria-Riesling an die britische Botschaft in Berlin geliefert, denn bei besonderen Anlässen der Queen muss der deutsche Riesling auf die Tafel. Die Reportage begleitet den Winzer in seinem Weinberg und zeigt hautnah, wie er den neuesten Jahrgang Victoriaberg-Riesling bei der diesjährigen traditionellen Gartenparty in Berlin zu Ehren des Geburtstages der Queen vor 1000 Gästen ausschenken darf.
- Dienstag, 25. August, 20:15 Uhr | rbb Fernsehen
Ein Sommer in Brandenburg: Von Senftenberg nach Kloster Lehnin
Am Weinberg von Schlieben haben Annette *Engel* und ihre „reife“ Jugendbrigade es geschafft, die jahrhundertealte Tradition des Weinanbaus wieder zu beleben.
- Mittwoch, 26. August, 06:20 Uhr | arte
Ein Moped auf Reisen: Geschichten aus dem Elsass
Ein Wahrzeichen der Region ist der Weinanbau, der im Elsass seit über 2.000 Jahren betrieben wird. François trifft Familie *Hugel*, eine der ältesten Winzerfamilien, die hier seit mehr als 400 Jahren zu Hause ist.
- Mittwoch, 26. August, 14:15 Uhr | WDR Fernsehen
Jordanien – Jet-Skis, Wüste, edle Weine
Jordanien hat viele Gesichter – hochqualifizierte Fachkräfte wie Omar, der als erfolgreicher Winzer in einem muslimischen Land mit seinem roten „Saint George“ Weltniveau erreicht hat.
- Mittwoch, 26. August, 15:30 Uhr | arte
Wie das Land, so der Mensch: Ardèche
Das Departement Ardèche liegt im Südosten Frankreichs in der Region Rhône-Alpes und wurde nach dem Fluss Ardèche benannt. An steilen Felshängen und auf engen Terrassenflächen ziehen Weinbauern ihre Reben.
- Donnerstag, 27. August, 07:35 Uhr | SWR Fernsehen
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Cinque Terre Italien – Heimat zwischen Fels und Meer
Eingeengt zwischen Felsen und Meer gehören die Cinque Terre zu dem wildesten und unzugänglichsten Teil der ligurischen Riviera. Die fünf Dörfer Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza und Monterosso waren jahrhundertlang nur zu Fuß oder über das Meer zu erreichen. Die Bewohner der Orte waren von Anfang an Winzer. Um dem steilen Küstenstreifen Land für ihre Reben abzugewinnen, bauten sie Weinterrassen, die sie mit Trockenmauern abstützten. Aneinander gereiht sind diese Trockenmauern 11.000 Kilometer lang – länger als die chinesische Mauer.
- Samstag, 29. August, 13:30 Uhr | ZDF neo
Terra X: Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter
Selbst im Herbst herrscht noch Hochbetrieb. Alle Hände werden gebraucht. Auch bei Winzern wie Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz* am Calmont an der Mosel, am steilsten Weinberg Europas. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen.

- Sonntag, 30. August, 02:00 Uhr | ARD-alpha
Freizeit: Mit dem Rad auf Wein-Reise im Burgenland
Über 2.000 Sonnenstunden im Jahr, der Neusiedler See der größte Steppensee Europas, mit seinen Naturschutzgebieten und 2.000 km Radwege. Mit diesen Vorzügen lockt das österreichische Burgenland nicht nur Radl-Freunde, sondern auch Wein-Liebhaber im Herbst an. Auf 15.000 ha Anbaufläche entstehen dort mit die besten Rotweine Europas aus den Rebsorten Blaufränkisch, Sankt Laurent und Zweigelt. Der *Schmidt* Max hat sich auf dem Radl aufgemacht ins Burgenland und dabei preiswerte Buschenschänken und den jüngsten Sternekoch weltweit besucht.
- Sonntag, 30. August, 02:30 Uhr | ARD-alpha
Freizeit: *Schmidt* Max wandert im Riesling-Himmel
Wie darf man sich das Weinbaugebiet „Saar und Ruwer“ vorstellen? Weinberge inmitten von Hochöfen, rauchenden Schloten und Abraumhalden? Selten so getäuscht. Stille grüne Flußauen ohne jede Besiedelung, Trauerweiden, die über dem Wasser hängen und knapp außerhalb der Weinberge die Mettlacher Saarschleife, die es schon in alle Kalenderbilder der Republik geschafft hat. Dazwischen verschlafene Orte mit Mittelalter-Charme und Geschichte wie Saarburg, Kanzem oder Wiltingen. Und dann erst der Wein: Auf den Devon-Schiefer-Böden wachsen die Trauben für Riesling-Weine, die ihresgleichen suchen. Angefangen von den trockenen Tropfen des Weinguts „Von Othegraven“, das der Fernseh-Held Günther *Jauch* in siebter Generation mit großer Hingabe betreibt, bis hin zu Egon *Müller*, dessen edelsüße Rieslinge selbst Kenner nur mit zitternden Händen einschenken.
Der *Schmidt* Max hat dieses Gebiet bereist: Zu Fuß auf dem Saarwein-Wanderweg, mit dem Rad auf dem Saar-Radweg und mit dem Kanu auf dem Alt-Arm der Saar. An der Ruwer hat unser Moderator sein "Ja" zum Riesling gegeben. Bei Maximin Grünhaus, dem einzigen Weingut in Deutschland mit einem eigenen offiziellen Standesamt.
- Sonntag, 30. August, 04:00 Uhr | ARD-alpha
Freizeit: Wein und Tourismus in der Steiermark
Sie ist wohl eine der schönsten Wein-Landschaften in Europa – und das mit 650 km Wanderwegen und 800 km Radwegen. Die Süd-Steiermark trägt den Adels-Titel „Toskana“ zurecht. Im Reich des weißen „Sauvignon blanc“ findet der *Schmidt* Max kleine Winzer-Häuser zum Übernachten, die ganz allein in den Weinbergen stehen.
Mit dem Wein hat er es eigentlich nicht so sehr. Bis ihn drei Winzer überzeugen: Ein junger Wilder, ein Säulenheiliger und ein Bayer, den jeder kennt – aber nicht des Weines wegen.
- Sonntag, 30. August, 13:05 Uhr | 3sat
Im Reich der Kellerkatze – eine Reise durch Hollabrunn
Ob aus Holz oder Ton, aus Keramik oder Metall: Katzenfiguren haben in vielen Weinkellern des Weinviertels große Bedeutung, gerade auch in Hollabrunn: Eine Spurensuche in Sachen Brauchtum.
Die Katzen werden auf dem Fass postiert, in dem der beste Wein eines Winzers heranreift. Allein in der längsten der drei Hollabrunner Kellergassen reihen sich 190 Keller aneinander. Ein eigener Themenweg führt auf den Spuren der Kellerkatze durch diese Gassen.
Darüber hinaus zeigt der Film auch, wie sich die Nutzung der Keller im Lauf der Jahrhunderte gewandelt hat – vom Schauplatz der Weinproduktion hin zu Orten der Begegnung und des Feierns.
- Sonntag, 30. August, 13:40 Uhr | 3sat
Landfrauenküche: Anni *Simonet*, Môtier/Frankreich
Für das letzte Landfrauenessen reisen die Frauen an den Murtensee, wo Anni *Simonet* als Weinbäuerin im französischsprachigen Môtier lebt. Zusammen mit ihrem Mann Eric und den beiden Söhnen führt sie das Weingut Le Petit Château. Ursprünglich kommt Anni *Simonet* aus

dem Aargau. Doch sie hat sich im Welschland schnell eingelebt und spricht heute ohne Akzent Französisch. Das beeindruckt auch ihren Mann.

- Sonntag, 30. August, 17:15 Uhr | ZDF neo
Terra X: Die Geschichte des Essens

Von einer gepflegten Tafel war Wein über viele Jahrhunderte nicht wegzudenken. Im Kloster Eberbach im Rheingau erfährt Christian *Rach*, was es hieß, die Trauben von Hand zu lesen und in hölzernen Keltern zu pressen. Ein Aufwand, der gern in Kauf genommen wurde. Denn der Konsum von Wein und auch Bier lag früher aufgrund der oft schlechten Wasserqualität höher als heute.

- Montag, 31. August, 21:00 Uhr | ARD-alpha
Kochgeschichten aus der Toskana

Das Pane toscano, das ungesalzene Brot bäckt und liefert jeden Morgen der Bäcker und der Wein wächst in den umliegenden Hügeln des Chianti Rufina.

*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 21. August, bis Sonntag, 6. September 2015: **Carnuntum Experience 2015**



Die Rubin Carnuntum Weingüter gemeinsam mit den Gastronomen, Kulturtreibenden und vielen Unternehmern der Region organisieren alljährlich im August die „Carnuntum Experience“.

In gut 70 Veranstaltungen zeigt sich die Region von ihren schönsten Seiten: die Küche, der Weinbau, die Natur und die Kultur werden sehr persönlich und individuell inszeniert. Weite Felder, frische Luft und erholsame Ruhe werden geboten, dazwischen finden sich lebhaft

Dörfer, die wie Genussinseln mit spannenden Restaurants und köstlichen Weinen aufwarten. Die Carnuntum Experience lädt zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen ein!

Weitere Informationen und Anmelde-möglichkeiten unter: www.carnuntum-experience.com

- Samstag, 22. August 2015, 13:30 – 17:00 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt der Domäne Wachau**
Auf einem Schiff in See zu stechen ist ohnehin schon ein Erlebnis. Hat man zudem noch die Möglichkeit, die steilsten und spektakulärsten Weinberge der Wachau von Bord aus zu erkunden, ist das umso schöner. Moderiert wird die Exkursion am schönen blauen Fluss von Heinz *Frischengruber* und Roman *Horvath*, ihres Zeichens Kellermeister und Weingutsleiter der Domäne Wachau. Begleitet wird der genussvolle Nachmittag von kleinen Wachauer Gaumenfreuden. | € 48,- p. P. (inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerln). Nähere Informationen & Anmeldung: Katja Pflösch, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at
- Dienstag, 1., bis Mittwoch, 2. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Velden
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Freitag, 4. September, 14:00 – 18:30 Uhr: **ERSTE LAGEN Präsentation - Traditionsweingüter**
Etwa 180 Weine aus 62 klassifizierten Einzellagen aus den Reihen der Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter und den assoziierten Betrieben aus Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram im Rahmen einer Tischpräsentation ... und alle Winzer anwesend! Ein absolutes Muss für jeden Weinfreund der hochwertigen Weißweine dieser Regionen!
Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg 10. Eintritt: mit Konzertkarte frei, ohne Konzertkarte € 20,-.

- Freitag, 4. September, ab 19:00 Uhr: **GROSSE HÄMMER – Alte Schmiede Weinkulinarium**
Swen *Hirschfeld* und Susanne *Zimmermann* (Weinstube *Aichinger*) bereiten ein feines 4-gängiges Spätsommer-Menü:

- Straußenleberterrinen mit sautierten Eierschwammerln und Marillenchutney
- Mit Limettenschaum gratiniertes Saiblingsfilet, rote Rüben-Risotto und Karotten-Rieslingsauce
- Gefüllte Maishendlbrust an Rosmarinsaftl, mediterranes Gemüse und Trüffelrahmgnocchi
- Waldviertler Mohnschnitte mit Weichselröster

Dazu werden die zwölf besten Kamptal DAC Reserve-Weine aus der Vinothek Alte Schmiede gereicht. Die Siegerweine werden durch die Gästebewertung und die Wertung einer Fachjury bestimmt, durch den Abend führt der Weinzampano Bernulf *Bruckner jun.*

Vinothek Alte Schmiede, Hauptstraße 36, 3562 Schönberg (www.alteschmiede-schoenberg.at)

Reservierung: Tel. +43 2733 764 76 oder info@alteschmiede-schoenberg.at.

Preis für Menü mit Weinbegleitung: € 48,--

- Samstag, 5., bis Montag, 7. September 2015, ab 14:00 Uhr: **10 Jahre Weinrieder EXTREM 2015**



Bereits zum 10. Mal findet in diesem Jahr dieses einzigartige Weinerlebnis für Weinfreaks aus der ganzen Welt statt. Weit über 60 Weine und Schaumweine gelangen zur Verkostung!

Weinrieder's beste Reserven vom Riesling und Grünen Veltliner, eine große Magnum Kollektion, das Beste vom Eiswein und Weinlegenden der letzten 30 Jahre aus der Schatzkammer des Weinguts werden ebenso zu verkosten sein wie die Winzersekte von Christian *Madl* aus Schratzenberg und ein Querschnitt durch das aktuelle Sortiment von Gastwinzer Johann „John“ *Nitnmaus* aus Gols. Für die kulinarische Verpflegung sorgt die Weinbar WINO in Poysdorf.

Unkostenbeitrag für die Weinverkostung: € 25,-- p. P. – Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen! – Die Veranstaltung ist wetterfest, bitte trotzdem entsprechende Kleidung.

Weitere Infos und Anmeldung: www.weinrieder.at bzw. per e-mail: office@weinrieder.at.

- Samstag, 5., bis Sonntag, 6. September, 10:00 – 18:00 Uhr: **Kostbares Kamptal 2015**
Im Spätsommer zeigt sich das Weinbaugebiet Kamptal von seiner allerschönsten Seite. Da trifft es sich gut, dass die Kamptaler Winzer zu diesem Zeitpunkt ihre Weingüter und Keller öffnen und zum Degustieren einladen. Viele kennen und lieben die Weine bekannter Produzenten wie *Loimer*, *Bründlmayer*, *Jurtschitsch*, *Hirsch*, *Rabl*, *Arndorfer* etc. Diese und viele andere Winzerkollegen – insgesamt 25 – aus dem Kamptal organisieren am ersten September-Wochenende den Eventreigen „Kostbares Kamptal“. Dabei dreht sich alles um die Kamptal DAC Reserve-Weine 2014. Sie werden zur Verkostung angeboten und sie stehen im Mittelpunkt zahlreicher kulinarischer Veranstaltungen, die teilweise schon Freitagabend losgehen – denn der beste Freund von Spitzen-Weinen ist bekanntlich Spitzen-Essen.

Offene Kellertüren bei 25 Winzern am 5. und 6. September von 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt kostet € 30 pro Person für beide Tage, davon sind € 15 ein Wein-Einkaufsgutschein.

Der Mensch lebt nicht vom Wein allein. Wie gut die Kamptal DAC Reserve-Weine zu Speisen harmonieren, beweisen zahlreiche vor Ort ansässige oder mit den Winzern befreundete Gastronomen. Hier ein Auszug:

- Der österreichische Bio-Zampano Josef *Floh* bereitet im Garten vor dem zauberhaft gelegenen Weingut *Hirsch* Gerichte aus regionalen Bio-Spezialitäten her.

- Im Weingut *Topf* veredelt der „Top-Wirt des Jahres 2015“ Michael *Kolm* ausgesuchtes Wild, dazu servieren die Hausherren Raritäten aus den letzten Jahrzehnten.
- Die „Langenloiser Weinchampions“ stehen beim Kostbaren WEINWEG im Fokus, die prämierten Weine gibt es an mehreren Stationen mit Blick über das Kamptal zu verkosten – ein Winzer begleitet die Tour – Häppchen werden serviert.
- In Gars am Kamp laden Matthias *Hager* und Porcella zu „SPECK & WEIN“: Nach einer Führung mit Bio-Fleischermeister Roman *Schober* durch seinen Reifekeller in der Burgruine Gars am Kamp verkosten Sie gemeinsam mit Winzer Matthias *Hager* biodynamische Kamptaler Weine zu unterschiedlich gereiftem Speck vom Turopolje Schwein. (€ 10,--. Infos unter: www.hagermatthias.at)

Der Folder zu „Kostbares Kamptal“ mit allen teilnehmenden Winzern und kulinarischen Events ist gratis zu bestellen unter info@ursinhaus.at oder Tel. +43 2734 2000-0 oder steht zum Download unter www.kamptal.at bereit.

- Montag, 7. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Kleinwalsertal
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Donnerstag, 10., bis Freitag, 11. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Innsbruck
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Dienstag, 15., bis Mittwoch, 16. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Salzburg
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Dienstag, 29., bis Mittwoch, 30. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Linz
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Mittwoch, 21. Oktober 2015, 16:00 – 21:00 Uhr: **Tag des Österreichischen Sekts 2015**
Bei diesen Sommer-Temperaturen ist Erfrischung gefragt! Abhilfe schafft die Aussicht auf den 21. Oktober, wenn die große Kick Off-Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts stattfindet. Die besten Sekthersteller des Landes reichen in der Ovalhalle des MuseumsQuartiers ihre prickelnden Schätze zur Degustation und warten zugleich mit einigen Neuerungen aus dem heimischen Sektgeschehen auf. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellereien mit individuellen Programmen.
Mittwoch, 21. Oktober 2015, ab 14:30 (Presse- und Fachbesucher) bzw. ab 16:00 (interessierte Öffentlichkeit) bis 21:00; Ovalhalle im MuseumsQuartier/q21 und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21; Museumsplatz 1/5, 1070 Wien. Infos: www.tagdesoesterreichischensekts.at
Kosten: € 20,-- p. P. bzw. im Vorverkauf: € 15,-- unter www.ticketgarden.com

***) 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) und Bernulf Bruckner jun. (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 *Ježek*

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - 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
www.winzerkrams.at



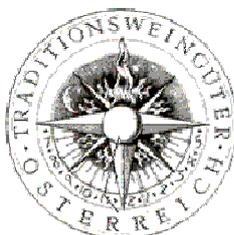
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



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