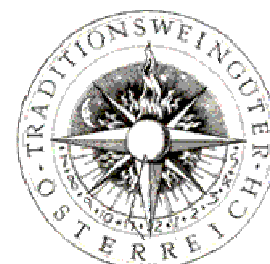


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_17

26. AUGUST 2015

Die Themen:

- Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 36. Wine After Work ein 2
- Wachauer Volksfest 2015:
„die größte Veranstaltung im Weinherbst Niederösterreich“ ☺ 2
- Nachlese zu den Stammersdorfer Weintagen 2015 am 22. und 23. August:
Weingarten muss Weingarten bleiben..... 3
- Kostbares Kamptal 2015:
Der „countdown“ zu einem wunderschönen Spätsommer-Reigen läuft 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Italienischer Spumante im Höhenflug – Export um 20 % gestiegen 4
(2): Russland nahm kalifornische Weine aus dem Handel..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten August-Tage 5
- Termine – Termine – Termine 7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 11



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 36. Wine After Work ein**

„Ich werde zum Thema Absturz der German Wings vom 24. März 2015 – „Wie es auf keinen Fall gewesen sein konnte“ – einen erfahrenen Piloten und Experten der Luftfahrt begrüßen.“

Der Absturz des Airbus A320, die anschließenden Aktionen und die Berichterstattung zeigen, dass hier eine „Geschichte“ konstruiert wurde, die mit der Realität in Widerspruch steht. Der Experte – der namentlich nicht genannt werden möchte – wird an einfachen Beispielen Fragen formulieren, die Sie zum Nachdenken anregen und zeigen, wie der Öffentlichkeit eine Story aufgetischt wurde, die die wahren Hintergründe verschleiern sollte. Spannend wie ein Kriminalroman zeigt der Vortrag die Zusammenhänge zwischen Politik, Geheimdiensten und der öffentlichen Meinungsmache.

Weinlaubenhof *Kracher* ist das Synonym für edelsüße Weine. Das Angebot der Weltmeister-Süßweine wurde in den vergangenen Jahren um Welschriesling, Pinot Gris, Sekt, Zweigelt und eine Reihe hervorragender Cuvées erweitert. Wir werden an diesem Abend einen fundierten Einblick in das neue Konzept des Weinlaubenhofes *Kracher* (www.kracher.at) aus Illmitz erhalten.

WANN & WO: Mittwoch, 23. September 2015 um 19 Uhr, in der Vinothek Bitzinger im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien. - u.A.w.g.: Mail: actcom@actcom.at oder Tel. 0676 783 55 66 - Genussbeitrag: 25 Euro. (hb) (www.actcom.at, www.urban-ritter.at)



„Weißwein belebt am Vormittag die Einbildungskraft,
die Sinne werden in ihrer Empfänglichkeit geschärft,
die Eindrücke werden schnell und klar wahrgenommen,
die Stimme wird voller und kräftiger, die Müdigkeit verschwindet.
So entsteht ein Gefühl von Wohlbehagen und Lust,
von erhöhter Kraft und neu gestähltem Mut.“

(Wilhelm Ritter von Hamm (1820-80),
deutscher Agrarwissenschaftler, Unternehmer und Politiker)



***) Wachauer Volksfest 2015: „die größte Veranstaltung im Weinherbst Niederösterreich“ ☺**

Jedes zweite Jahr, immer in den ungeraden, findet kurz vor Schulbeginn in Krems/D. ein elftägiges Fest statt, bei dem es neben dem klassischen Vergnügungspark nicht nur laute Volksfest-Party-Stimmung und seichte Schlager-Unterhaltung gibt, sondern – über die letzten zwei Jahrzehnte Schritt für Schritt entwickelt – mittlerweile auch höchst seriöse Kulinarik und großartige Weinverkostungsmöglichkeiten gibt.

Am Schnittpunkt von fünf bedeutenden Weinbauregionen: Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram spannt das Wein-Angebot einen weiten Bogen vom bodenständigen Heurigen über den Kremser Wein bis hin zu nationalen und internationalen Spezialitäten und Raritäten. Die Kremser Weinbar (Peter) *Weisch & So*, schließt für die gesamte Zeit das Lokal an der Steiner Lände komplett und übersiedelt auf das Volksfest ... inklusive Haubenkoch Mario *Lagler*, Sommelier Marko *Wöber* und fein gereiften Käsen, die Legende Herbert *Schmid* ausgewählt hat.

Ein Szenetreff ist die Magnumbar von Christian *Thiery*, in der ausschließlich große Weine aus den umliegenden Regionen, aus dem Rest von Österreich und einige internationale Kreszenzen ausgeschenkt werden ... wie der Name schon sagt: Alles aus der Magnum, auch glasweise und jeden Tag mit einem Winzer vor Ort, der seine Weine kommentiert und für nette Gespräche bereitsteht. Dass sich die Magnumbar direkt gegenüber der Pizzeria befindet, die die wahrscheinlich besten Pizzen der Stadt im gemauerten Ofen über Buchenholz bäckt, ist ein zusätzliches Asset. Direkt daneben befindet sich – neu – der JJB-Heurige (sprich: tschi-tschi-be) powered by Manfred *Konrad*, jenem fast schon legendären Heurigenwirten aus der Loibner Kellergasse, der großartige Eigenbauweine in einem Wachauer Heurigen serviert.

Die Besucher am Wachauer Volksfest werden durchwegs von lokalen Top-Gastronomen versorgt. Harry *Schindlegger* bringt neu den „2Stein-Stadl“, ein uriges Blockhaus, dazu seine großartigen Burger, Stelzen und vieles mehr. Der denkmalgeschützte „2Stein-Pavillon“ ist generell dem Wein gewidmet: 11 Winzer werden an 11 Tagen abwechselnd präsentiert und persönlich anwesend sein, die Weinkarte spielt alle Stückerln, vieles wird glasweise ausgeschenkt werden.

Gleich an drei Tagen erklären Roman *Horvath* MW & Heinz *Frischengruber* mit Weinen und mit Worten, was die Domäne Wachau so charakteristisch und eigenständig macht. Anhand einer Vertikale der Weine der Ried Achleiten legen sie am 1. September in der Volksfest-Außenstelle der Kremser Kultweinbar *Weisch & So* die geologischen und sensorischen Schichten der Lage frei.

Ein paar Tage später, am 4. September, kommentieren und erläutern die beiden Smaragde und Federspiele, Veltliner und Rieslinge im 2Stein-Stadl, bevor am 5. September Domänenweine aus der Magnum im Mittelpunkt stehen. Natürlich in der Magnum-Bar.

WO UND WANN: Wachauer Volksfest 2015 | 27. August bis 6. September | Kremser Stadtpark

1. September | Faszination Achleiten bei Weisch & So

4. September | Domäne Wachau zu Gast im 2Stein-Stadl

5. September | Domäne Wachau in der Magnum-Bar

Auf diesem Fest, das zuletzt über 115.000 Gäste besucht haben, gibt es darüber hinaus aber noch viel mehr Lokale, die guten Wein ausschenken. So gesehen ist das Wachauer Volksfest die mit Abstand größte Veranstaltung im diesjährigen Weinherbst Niederösterreich. ☺ (*bbj*)

***) Nachlese zu den Stammersdorfer Weintagen 2015 am 22. und 23. August:**

Weingarten muss Weingarten bleiben

„Die Stammersdorfer Weintage sind eine Leistungsschau des Floridsdorfer und auch des Wiener Weins“, sagt Bezirksvorsteher Georg *Papai*. 40 % der Weinbaufläche Wiens sind in Floridsdorf beheimatet. „Deshalb ist das neu beschlossene Gesetz, dass den Weinbau unter besonderen Schutz stellt, gerade für Floridsdorf wichtig. Denn Weinbau muss Weinbau und Weingarten muss Weingarten bleiben. Damit unsere Stadt weiterhin Wein über den Eigenbedarf hinaus produzieren kann.“ Wohnbaustadtrat Michael *Ludwig*: „Für mich ist das Weinfest eine schöne Gelegenheit, viele Menschen aus Stammersdorf und ganz Wien zu treffen und den guten Stammersdorfer Wein zu genießen. Seit dem ersten Fest ist es ein Fixtermin für mich.“

Das Mailüfterl, die Stammersdorfer Weintage im August und die „Stürmischen Tage“ in Stammersdorf (heuer am 3. und 4. Oktober) sind die drei großen Feste Stammersdorfs. Sie werden vom Verein Lebenswertes Floridsdorf unter der ehrenamtlichen Mitarbeit vieler Freiwilliger organisiert.

***) Kostbares Kamptal 2015:**

Der „countdown“ zu einem wunderschönen Spätsommer-Reigen läuft

Am Samstag, 5. und Sonntag, 6. September 2015 pilgern Weinliebhaber, Landpartie-Fans und Hedonisten ins „Kostbare Kamptal“, um den Spätsommer in seiner köstlichsten Form zu genießen.

BÜHNE FREI FÜR KAMPTAL DAC RESERVE-WEINE

Immer mehr Konsumenten sehnen sich nach Weinen, die nicht nur frisch und knackig sind, sondern mit Persönlichkeit, Struktur und Tiefgang ausgestattet sind. Solche Weine brauchen etwas längere Fassreife, um all ihr Potential entwickeln zu können. Aus diesem Grund haben die führenden Weingüter des Kamptals eine Veranstaltung namens „Kostbares Kamptal“ kreiert, um Anfang September ihre Reserve-Weine zu zeigen. 25 Weingüter halten am ersten September Wochenende ihre Kellertüren offen und laden zur Degustation ihrer hochwertigsten Weine. Parallel dazu werden im ganzen Weinbaugebiet jede Menge interessanter Weinkulinarier angeboten – die meisten davon im Freien!

OFFENE KELLERTÜREN

Am Samstag, 5. und Sonntag, 6. September jeweils von 10 – 18 Uhr können Weininteressierte nach Lust und Laune in 25 Weingütern und Vinotheken verkosten. Und nach Herzenslust auch gleich vor

Ort einkaufen. Der Eintritt kostet € 30,- pro Person (davon werden € 15,-) als Wein-Einkaufsgutschein rückvergütet). Tickets sind in der Tourismusinformation und Gebietsvinothek Ursin Haus in Langenlois sowie bei jedem der teilnehmenden Winzer erhältlich.

KULINARISCHE VERANSTALTUNGEN

Große Weine werden gemacht, um sie zum Essen zu servieren! Daher haben sich die Kamptaler wieder ganz besonders interessante „Side-Events“ überlegt. Ein guter Tag beginnt mit einem tollen Frühstück. Aber schon hier hat man die Qual der Wahl zwischen einem Winzer-Frühstück in der LOISIUM Weinerlebniswelt oder im Weingut *Hirsch*, wo Bio-Zampano Josef *Floh* von der Gastwirtschaft Floh aufkocht. Lieber Brunch? Die Weingüter *Arndorfer* und *Jurtschitsch* laden bei „Pet Nats“ in die zauberhafte Arche Noah in Schiltern ein. Dieser Verein kümmert sich seit 25 Jahren um den Erhalt seltener Pflanzen und Samen.

Zum Mittagstisch wird im Heurigen zum *Baumbart* am Samstag und Sonntag geladen, besten Bio-Speck von der Edelmarke Porcella und erlesenen Wein vom Bio-Winzer Matthias *Hager* gibt's in der schönen Kulisse der Burgruine Gars. Weingut *Traxler* verwöhnt mit traditionellen und modernen Genüssen im eigenen Weingarten; im Weingarten von Familie *Rabl* und *Steininger* trifft man hingegen beim erlesenen Dinner auf einen echten Trüffeljäger samt seinen kostbaren Hunden.

Im Heurigenhof *Bründlmayer* gibt es zu einem 5-gängigen Menü beste 1^{er} Erste Lagen-Weine sowie tolle Rohmilchkäse vom Elsässer Käsepapst Maître *Antony*. Weingut *Dolle* in Strass lädt zu Steaks und Live-Jazz und in der Vinothek Alte Schmiede unterhalten die vier Musiker von Sax-Art bei „Jazz und Wein“. Das Team der Weinstube *Aichinger* kocht ebenso in der Vinothek Alte Schmiede auf. Und „Wie das Waldviertel schmeckt“ kann in den wunderbar erholsamen *Kittenberger* Erlebnisgärten probiert werden.

Lust auf Spanferkel? Auch das gibt's! Und zwar in der LOISIUM-Weinerlebniswelt. Dort ist am Samstag übrigens auch die Pfalz zu Gast, und zwar im Rahmen einer Charity-Verkostung. Im Weingut *Topf* kann man dem Top-Wirt des Jahres 2015, Michael *Kolm* vom Bärenwirt, über die Schulter schauen. Wer es gerne europäisch mag, wird im Weingut *Loimer* richtig sein. Der finnische Sternekoch Filip *Langhoff* vom Restaurant ASK interpretiert regionale Kamptaler Produkte in acht Gängen. Dazu servieren Fred *Loimer* und die Trentiner Kultwinzerin Elisabetta *Foradori* ihre Weine. Und wer lieber geballt Weine verkostet, wird entlang des WEINWEGES Langenlois seine Freude haben. Hier werden nämlich die prämierten „Weinchampions“ an diversen Stationen zur Verkostung angeboten.

Das gesamte Programm mit allen Veranstaltungsdetails finden Sie hier zum Download:

www.kamptal.at/wp-content/uploads/2015/07/KOSTBARES_KAMPTAL2015_FOLDER_WEB.pdf

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

Italienischer Spumante im Höhenflug – Export um 20 % gestiegen

Der italienische Spumante ist im Ausland stark nachgefragt. In den ersten fünf Monaten dieses Jahres ist der Export des italienischen Schaumweins um 20 % gestiegen, berichtet Italiens Landwirtschaftsverband. In die USA gab es dieses Jahr ein Exportplus von 49 %. Nach Großbritannien sind die Spumante-Ausfuhren um 55 % gestiegen. Im Ausland ist noch nie so viel Spumante wie in diesem Jahr konsumiert worden.

Unter den Italo-Sprudelweinen ist der Prosecco besonders gefragt, gefolgt von Asti und Franciacorta. Etwa 320 Mio. Flaschen Spumante wurden im vergangenen Jahr weltweit verkauft. Damit überragte der italienische Wein den französischen Champagner, von dem 2014 weltweit nur ca. 307 Mio. Flaschen verkauft wurden.

Italiens Winzer rechnen damit, dass die gesamte Weinproduktion heuer um 5 % gegenüber dem Vorjahr auf 44 Mio. hl anwachsen wird. Diese Menge liegt jedoch unter jener der französischen Konkurrenz, die in diesem Jahr von einer Produktion von 46,6 Mio. hl ausgehen, was einem einprozentigen Rückgang gegenüber 2014 entspräche.

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 wie in diesem Jahr begonnen. Die Qualität der diesjährigen Weinproduktion dürfte exzellent sein.

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

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

Russland nahm kalifornische Weine aus dem Handel

Wegen angeblicher Gesundheitsgefahren hat Russland den Verkauf von drei kalifornischen Weinen verboten. Die russische Verbraucherschutzbehörde erklärte, der Rotwein Geyser Peak Merlot sowie die Weißweine Crane Lake Moscato und Gnarly Head Chardonnay hätten Konzentrationen von Phthalaten und Pestiziden oberhalb der zugelassenen Grenzwerte aufgewiesen.

Die Zusammensetzung sei gesundheitsgefährdend. Den russischen Aufsichtsbehörden wird häufig vorgeworfen, Verbote von Lebensmitteln und Waren aus politischen Motiven auszusprechen und Gesundheitsbedenken als offizielle Begründung anzuführen. Die Beziehungen zwischen den USA und Russland sind derzeit so angespannt wie seit dem Kalten Krieg nicht mehr.

Russland hatte vor gut einem Jahr als Reaktion auf Sanktionen des Westens im Ukraine-Konflikt ein Embargo gegen zahlreiche Lebensmittel verhängt, vorrangig aus den USA und der Europäischen Union. Von dem Importverbot ist Wein nicht betroffen.

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

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

- 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

- 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.

- Mittwoch, 2. September 2015, 18:30 Uhr: **Grand-Cru-Sieger by „A la Carte“**

Welche sind die besten Rieslinge des Landes? Was hat Österreich in Sachen Zweigelt zu bieten? Sie möchten mehr über den Grünen Veltliner erfahren und die besten des Landes verkosten?

Diese und andere Fragen werden vom renommierten Fachmagazin „A la Carte“ beantwortet, wenn Jahr für Jahr die Grand-Cru-Sieger Österreichs gekürt werden. Dabei überprüft eine Fachjury Weine einer bestimmten Rebsorte auf Herz und Nieren und zeichnet die besten der jeweiligen Kategorie aus – bei gleichzeitiger Wahrung der großen Stilvielfalt. Und ab sofort können Sie diese Siegerweine ebenfalls bei WEIN & CO verkosten! Eine neue Eventreihe widmet sich an jeweils einem Abend den frisch gebackenen Grand-Cru-Siegern, die von A la Carte-Weinchef Willi *Balanjuk* präsentiert werden. Schwelgen Sie in den besten Weinen Österreichs, erfahren Sie alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten, aus erster Hand und erleben Sie unvergessliche Genussmomente!

Mittwoch, 2. September 2015, 18:30 Uhr, WEIN & CO-Filiale Mariahilfer Straße 36, 1070 Wien

Preis für VinoCard Holder: € 39,-. Einzelpreis: € 49,-. Anmeldung und weitere Infos unter:

www.weinco.at/event/grand-cru-sieger-by-a-la-carte-23877

- 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 Dr. 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 *Jezeck*

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 zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



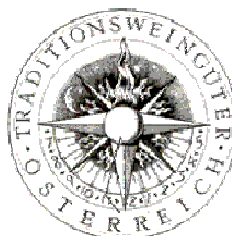
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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