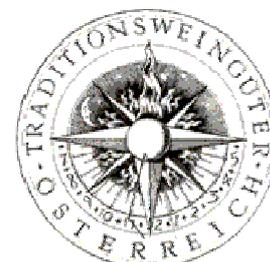
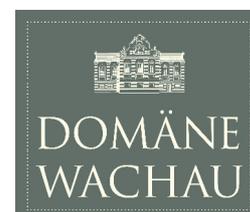
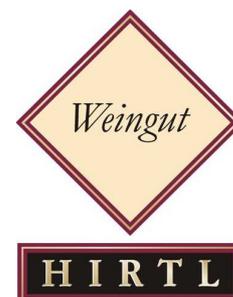


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_21

22. OKTOBER 2015

Die Themen:

- Most - Sturm - Staubiger - Jungwein – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*.. 2
- Neues Uhdler-Kompetenzzentrum in Heiligenbrunn im Burgenland 2
- Das war der Kick Off zum Tag des österreichischen Sekts 2
- Qualität von österreichischem Sekt auf die Spitze getrieben 3
- Start des neuen Studiengangs „International Wine Business“ 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: „Generation Red Bull“ trinkt viel zu süßen Alkohol
Industrie versieht immer häufiger Bier und Wein mit Sirup oder Aromen..... 4
- Die Wein-TV-Tipps für das letzte Oktober-Drittel..... 5
- Termine – Termine – Termine 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 9
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 10



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

***) Most - Sturm - Staubiger - Jungwein – Das Top-Thema von Dr. Herber Braunöck**

Der Reigen ist in vollem Gang. Jahr für Jahr wiederholt sich diese „Weinsozialisierung“ und gibt Neueinsteigern eine Chance. Hand aufs Herz, wem hat ein trockener Weißwein beim Erstkontakt geschmeckt? Wer erinnert sich noch an seinen ersten Schluck Wein, die Folgen für Geruchs- und Geschmacksnerven, die ekelige Säure und den gesellschaftlichen Zwang zu einem zweiten Schluck? Wer mit dem Most beginnt und einen jungen Sturm trinkt, kann nicht glauben, dass dieses süße Getränk einmal so sauer werden wird. Aber Schritt für Schritt arbeitet sich ein Newcomer über lieblich bis halbtrocken zu seinem künftigen Wein vor. Hurra, die Wein Community hat ein neues Mitglied und die Winzer einen neuen Kunden! Wie gesagt, einmal im Jahr gibt es dieses Déjà-vu, da kommt der Weinzug vorbei und es heißt: Bitte alle einsteigen! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wein ist stärker als Wasser;
dies gesteh'n auch seine Hasser.
Wasser reißt wohl Eichen um
und hat Häuser umgerissen:
Und ihr wundert euch darum,
dass der Wein mich umgerissen?“

(Gotthold Ephraim Lessing)

***) Neues Uhudler-Kompetenzzentrum in Heiligenbrunn im Burgenland**

In Heiligenbrunn ist das Uhudler-Kompetenzzentrum des Vereins „Initiative Kellerviertel Heiligenbrunn“ eröffnet worden. Es soll dem Erhalt und der Förderung der Uhudlerkultur dienen. „Der Uhudler widerspiegelt jahrzehntelange Tradition und gelebte Regionalität. Er ist zu einer kulturellen Besonderheit des Südburgenlandes geworden“, erklärt Agrarlandesrätin Verena *Dunst*. Die Kosten betragen 280.000 Euro. Nach Angaben von Kulturlandesrat Helmut *Bieler* wurde das Projekt zu 100 Prozent aus Geldern der EU und des Landes finanziert.

Das Zentrum in einem historischen Kellerstöckl besteht aus zwei Kellern und liefert u.a. anhand von Monitoren Informationen rund um den südburgenländischen Direktträger-Wein. In einem Schauweingarten wachsen alle verfügbaren Uhudlersorten. Weiters geplant sind ein Lehrpfad und die Präsentation alten Handwerks in einer Werkstatt sowie öffentliche Stammtische und kulturelle Veranstaltungen.

Dunst sieht einer Aussendung zufolge durch die neue Einrichtung auch Chancen für den sanften Tourismus. Sie habe jüngst auch die eigens entworfene Bildmarke „Uhudler Land“ markenrechtlich schützen lassen, um die Vermarktung der gesamten Region zu stärken. „Dadurch soll einerseits bestmöglicher Gebietsschutz für den Uhudler gewährleistet und andererseits die maximale regionale Wertschöpfung in der Region belassen werden.“ Das Kompetenzzentrum sei ein erster wichtiger Schritt in diese neue Richtung.

***) Das war der Kick Off zum Tag des österreichischen Sekts**

Neben einer neuen Klassifizierung (siehe nachstehender Beitrag) und einer neuen Webseite wurde auch ein neues Sektmagazin vorgestellt.

Das Interesse am prickelnden Genuss österreichischer Herkunft steigt – das verdeutlichen mehr als 1.200 Besucher der Kick Off-Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts am Mittwoch, den 21. Oktober. Ein strahlender Event, in dessen Mittelpunkt die besten Sekthersteller des Landes mit ihren vielfältigen Spezialitäten standen.

Die Leistungsschau des österreichischen Sekts, so bezeichnete Herbert *Jagersberger*, Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees, die Kick Off-Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts. Neben den feinen Sektspezialitäten wurden auch einige bedeutende Neuigkeiten präsentiert. So können Liebhaber der moussierenden Perlen ab sofort auf der neuen Website Hintergrundinformationen und Aktuelles rund um den österreichischen Sekt nachlesen: www.oesterreichsekt.at. Auch ein Sektmagazin ist druckfrisch erschienen, das kostenlos bestellt werden kann (per E-Mail unter: info@oesterreichsekt.at) und auf der Webseite digital zum Download bereit steht (www.oesterreichsekt.at/files/content/pdf/sektmagazin_10-2015.pdf). Als zentrale und epochale Besonderheit wurde die neue Qualitätspyramide für österreichischen Sekt vorgestellt.

Der Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing, Mag. Willi *Klinger*, fasste die Aktivitäten wie folgt zusammen: „Es wird Zeit, die Prosecco-Unkultur in Österreich zu beenden. Österreich ist ein Land, das aufgrund seines einzigartigen Klimas, seiner tollen Böden und seiner immer größer werdenden Vielfalt engagierter Betriebe nicht nur Weine von Weltklasse, sondern aus den gleichen Gründen auch grandiose Schaumweine erzeugt.“

***) Qualität von österreichischem Sekt auf die Spitze getrieben**

Der Tag des Österreichischen Sekts 2015 bot Anlass zu feiern. Die drei Stufen der Qualitätspyramide des österreichischen Sekts werden ab sofort mit der Nomenklatur „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ bezeichnet. Damit einher geht nicht nur die Garantie, mit dem Kauf von österreichischem Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung einen Wein mit garantierter Herkunft zu beziehen, sondern auch die Gewährleistung, dass bei der Produktion höchste Standards eingehalten werden. Und die Qualität wird auf die Spitze getrieben. Haben in den letzten Jahrzehnten Weine aus Österreich durch ihr Weltklasse-Niveau mehr und mehr internationale Aufmerksamkeit erregt, macht sich nun auch Sekt aus Österreich auf einen Erfolg versprechenden Weg in die Zukunft.

Nach einem zwei Jahre währenden Prozess der Qualitätsjustierung haben sich die österreichischen Sektproduzenten auf ein strenges Regelwerk geeinigt, keine leichte Kür, galt es doch, sowohl die Interessen großer Häuser, als auch die einzelner Winzer unter einen Hut zu bringen. Vom Österreichischen Sektkomitee und dem Ausschuss der selbst versektenden Winzer wurde gemeinsam mit der Österreich Wein Marketing (ÖWM) und den Experten der Kammern und des Landwirtschaftsministeriums eine neue legislative Basis für einen österreichischen Qualitätssekt geschaffen – analog zum Qualitätswein. Aus einer Flut von Schaumweinen ohne Identität erhebt sich nun der österreichische Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). Sekt, der seine Herkunftsgeschichte zu erzählen weiß, ob er nun von Poysdorfer Frische zeugt, von Langenloiser Mineralik, pannonischem Tiefgang aus Gols oder von brillanter Aromatik aus Gamlitz – starke Charaktere kommen aus allen Weinbaugebieten Österreichs.

Die Stufe „Klassik“ definiert strenge Mindestanforderungen und garantiert vor allem die Herkunft der zugrunde liegenden Trauben aus einem Bundesland sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten. Ab der Stufe „Reserve“ sind ausschließlich Sekte zugelassen, die nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert wurden. Die Trauben und Grundweine müssen hier aus einem generischen Weinbaugebiet stammen (Bundesland), eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten ist vorgeschrieben. Für die höchste Stufe „Große Reserve“ der flaschenvergorenen Spitzensekte dürfen die Trauben nur in einer einzigen Weinbaugemeinde gelesen und gepresst werden und dürfen nach dieser bezeichnet werden, wobei Lagenbezeichnungen möglich sind. Nach der Flaschengärung von mindestens 30 Monaten kommen die Sekte dieser Kategorie erst frühestens drei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards, wie die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz und die schonende Pressung. Kriterien für die Sektgrundweine sowie für die Prüfung und Kontrolle der Qualitätsstufen werden in den nächsten Monaten im Detail erarbeitet und festgelegt. (www.oesterreichsekt.at)

***) Start des neuen Studiengangs „International Wine Business“**

Der neue Bachelor-Studiengang „International Wine Business“, der österreichweit erstmals von der IMC Fachhochschule Krems veranstaltet wird, ist bereits angelaufen. „Die Weinbauschule Krems ist dabei als wichtiger Kooperationspartner beteiligt, denn die Studierenden erhalten die praktische Ausbildung in den Weingärten der Weinbauschule Krems und im Weinkompetenzzentrum steht die neueste Winzertechnik zur Verfügung. Das Ziel dieses praxisbezogenen international ausgerichteten Studiums ist, hochqualifizierte zukünftige Führungskräfte fit für das internationale Parkett der Weinindustrie zu machen“, freut sich Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz über das neue Angebot.

„Wir von der Weinbauschule Krems können den Studierenden die Verbindung von Praxis und fachspezifischem Know-how bieten. Im neuen Weinkompetenzzentrum kommt moderne Technik, wie die Mikrovinifikation, zum Einsatz, die für die praxisnahe Ausbildung von entscheidender Bedeutung ist. Auch die Ausstattung der Traubenverarbeitung und Vergärung bis hin zur Tank- oder Fassreifung und der Abfüllanlage befindet sich am neuesten Stand der Technik“, betont Direktor Mag. Dieter *Faltl*. Neben den modernen Anlagen für eine professionelle Weinproduktion und Lagerung, umfasst das neue Weinzentrum Seminarräume sowie Labors, um önologische Versuche durchzuführen.

Das Interesse am Lehrgang war enorm groß und es musste daher ein Auswahlverfahren durchgeführt werden. Nun nehmen 32 Studenten am sechssemestrigen Vollzeitstudium teil, das ausschließlich in englischer Sprache angeboten wird. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kommen aus dem gesamten europäischen Raum. Länder wie Deutschland, Spanien, Frankreich, Griechenland, Niederlande und Finnland sind dabei vertreten.

Der Studiengang ist eine moderne, anspruchsvolle und praxisorientierte Ausbildung, die allen weininteressierten Menschen die Möglichkeit bietet, sich von Anfang an in der internationalen Weinwelt zu bewegen und sich mit den führenden Winzern zu vernetzen. Zudem müssen Studierende im fünften Semester 22 Wochen lang ein verpflichtendes Berufspraktikum im Ausland absolvieren. Die Einblicke in praktische Abläufe sind für später wertvolle, berufsrelevante Erfahrungen, außerdem können Studierende so optimal auch internationale Kontakte knüpfen. (www.wbs-krems.at)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: „Generation Red Bull“ trinkt viel zu süßen Alkohol – Industrie versieht immer häufiger Bier und Wein mit Sirup oder Aromen**

Alkoholische Getränke werden immer süßer, weil die Industrie großes Umsatzpotenzial in der „Energy-Drink-Generation“ sieht. Kreationen mit Sirup und Aromen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und geben den Trend an. „Wir leben in einer Zeit, in der junge Leute nicht mehr das trinken, was ihre Eltern auswählen. Es wird experimentiert und das ist auf dem Markt spürbar“, sagt Craig *Clarkson* von Heineken.

Der Marktumsatz von süßen Alkoholgetränken hat sich in den vergangenen Jahren verdoppelt. „Der süße Geschmack erinnert oft eher an Fruchtsäfte und macht vergessen, dass ziemlich viel Alkohol in den Drinks steckt. Die Kombination aus Zucker und Alkohol stellt zudem ein kalorisches Problem dar, das sich rasch auf der Waage bemerkbar macht. Der Bauch schwillt und Alkoholabhängigkeit droht“, erklärt Ernährungsexperte und Autor Sven-David *Müller*.

Junge Menschen konsumieren immer seltener klassische Weine oder Biere, sondern greifen zu Mixgetränken und mit Süßungsmitteln versehenen Kreationen. Großer Beliebtheit erfreuen sich zum Beispiel sehr fruchtige Weine, Wodka und neue Biere, in die Sirup oder Zucker hinzugefügt werden. Eine Generation, die an Energy-Drinks und viel Süße in Produkten gewöhnt ist, greift auch in Feierlaune gerne darauf zurück. „Der Geschmack von Energy-Drinks scheint vielen Menschen, insbesondere der jüngeren Generation, so lecker zu schmecken, dass sie den Kalorienreichtum und den

Alkoholgehalt nicht mehr beachten. Dieser Tendenz setze ich in der Beratung leckere Saftschorlen oder Mocktals entgegen“, so *Müller*.

Die süßen Produkte beinhalten in den meisten Fällen sogar mehr Zucker als bereits als kleine Sünde deklarierte Getränke wie Coca-Cola. Mediziner sehen hier einen alarmierenden Trend, denn bereits 13 % der Weltbevölkerung sind fettleibig. „Zucker kann im Übermaß die Gesundheit schädigen. In Mengen von bis zu 50 Gramm am Tag ist für Erwachsene nicht mit negativen Auswirkungen zu rechnen“, erklärt *Müller*.

„Der Red-Bull-Jahrgang wird nun erwachsen und beginnt, Pubs und Bars zu besuchen. Somit wird der Alkohol auch süßer. Ganz konträr zur aktuell vorherrschenden Zucker-Debatte sind Kalorien beim Trinken sehr hoch“, schreibt auch das Magazin „The Grocer“, das im Rahmen eines Reports regelmäßig ein Ranking der beliebtesten Alkoholgetränke veröffentlicht. Das Bier „Desperados“ erfreut sich zum Beispiel mit seinem Tequila-Geschmack immer größerer Beliebtheit und machte in der diesjährigen Statistik schon 18 Plätze gut. Neben Wasser und Bier ist der Hauptbestandteil des Getränkes Glukosesirup.

***) Die Wein-TV-Tipps für das letzte Oktober-Drittel**

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

- Sonntag, 25. Oktober, 10:35 Uhr | SWR Fernsehen

Pfalzgeschichten

Der Weinadel von Deidesheim: Deidesheim gilt so manchen als heimliche Hauptstadt der Pfalz, obwohl es doch nur ein pittoreskes 4.000-Seelen-Weindorf ist. Seit Altkanzler Helmut *Kohl* Maggie *Thatcher* und Michail *Gorbatschow* zum offiziellen Staatsbesuch hierher führte, wurde der Ort auch international ein Begriff und gilt bis heute als Heimat des legendären Saumagens. Eine Hochburg des Wohlstands, der alteingesessenen, reichen Weingüter ist Deidesheim schon viel länger. Hier haben sich einst die großen Winzer-Dynastien wie *Bassermann-Jordan* und *von Buhl* angesiedelt, Schlösser und Herrenhäuser bewohnt, sich mit Wappen und Dokortiteln geschmückt. Hier wurden schon im 19. Jahrhundert große Weine gemacht, getrunken von *Goethe* und *Wilhelm Busch*.

- Sonntag, 25. Oktober, 16:45 Uhr | SWR Fernsehen

Essgeschichten: Von Tafeltrauben und Weinbergpfirsichen

Jörg *Wolf* aus Ungstein in der Pfalz baut auf gut 14 ha Wein an. Doch seine Leidenschaft gilt nicht den Kelter-, sondern den Tafeltrauben. Die kultiviert er auf etwa 2 ha. Jörg *Wolf* ist einer der wenigen Tafeltraubenzüchter in Rheinland-Pfalz und gehört zu Deutschlands Pionieren auf diesem Gebiet. Etwa 15 Sorten hat er im Bestand und verkauft seine Rebstöcke auch nach Serbien oder Frankreich. Einige Sorten sind schon Ende August reif, doch die eigentliche Erntezeit beginnt im September. „Wir ernten hier alles von Hand, bei den Tafeltrauben geht nix maschinell“, sagt Jörg *Wolf*. Er und seine Frau Regina verkaufen während der Erntezeit durchschnittlich 500 kg Tafeltrauben pro Woche im Direktvertrieb. „Im Gegensatz zu den importierten Trauben haben unsere Tafeltrauben keine langen Reisen hinter sich. Sie kommen auf direktem Weg von der Plantage und das schätzen die Leute sehr“, schwärmt Jörg *Wolf*.

- Sonntag, 25. Oktober, 19:10 Uhr | N24

Welt der Wunder:

Geschichtsträchtiges Getränk – woher kam der erste Wein und wie wird er hergestellt?

- Montag, 26. Oktober, 09:05 Uhr | ORF 2

Matinee: Im Universum des Weins – Vom Wein für den Kult zum Kult um den Wein

Wein ist ein wesentlicher Bestandteil der Kulturgeschichte der Menschen – vor allem auch in Österreich. Doch die auch im religiösen Kult etablierte Droge birgt Gefahren – nur maßvoll genossen kommt ihre „göttliche“ Wirkung zum Tragen. Der Wein ist der Freund des Künstlers, beflügelt seine Kreativität und spornt seine Schaffenskraft an. In der Literatur beweisen unzählige

Zitate bedeutender Dichter und Schriftsteller den hohen Stellenwert. In der Musik spannt sich der Bogen von der Klassik bis hin zum Heurigenlied. Und in der bildenden Kunst zeigt sich das Nahverhältnis nicht nur in der anregenden Atmosphäre, die der Wein um den Künstler zaubert, sondern auch in den künstlerischen Produkten.

- Montag, 26. Oktober, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
Trier: Das Rom des Nordens
Trier, das ist auch die Stadt des Weines, den ebenfalls die Römer mit an die Mosel brachten. Einige der renommiertesten Weingüter Deutschlands sind am Ort ansässig, ebenso wie die größte Sektkellerei der Bundesrepublik, die jährlich über 100 Mio. Flaschen produziert. Riesige Weinkeller unterhöhlen weite Teile der Altstadt, und weitläufige unterirdische Gewölbe aus antiken Zeiten bergen bis heute für die Archäologen ungelöste Rätsel.
- Dienstag, 27. Oktober, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
Bilderbuch Deutschland: Das Remstal
Rund 80 km lang ist die Rems, die östlich von Schwäbisch Gmünd entspringt und nördlich von Stuttgart in den Neckar mündet. Weinberge und Wald prägen die Landschaft, dazu schöne Fachwerkdörfer und traditionsreiche Städte. Zahlreiche Weingärtner zählen zur deutschen Spitzenklasse, der Trollinger gehört hier zum Alltag.
- Dienstag, 27. Oktober, 14:15 Uhr | WDR Fernsehen
Ostwärts - eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit
- Mittwoch, 28. Oktober, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
Bilderbuch Deutschland: Die hessische Bergstraße
Die Bergstraße ist nicht nur eine der schönsten, sie ist auch eine der ältesten Straßen Deutschlands. Schon die Römer legten die erste Trasse der „strata montana“ an und führten den Weinbau ein, der durch das milde Klima begünstigt wurde. Die Hänge des Odenwalds bilden einen Schutzwall vor den kalten Nord- und Ostwinden und nirgendwo in Deutschland entfaltet der Frühling früher seine Blütenpracht als an der Bergstraße.
- Donnerstag, 29. Oktober, 15:15 Uhr | rbb Fernsehen
Das Geheimnis des Tokajers: Weinernte in Nordungarn
Der Moderator Jan Hendrik *Becker* sucht in Kellern und in Weinbergen nach dem Geheimnis des berühmten ungarischen Tokajers: ein Schimmelpilz, der vulkanische Untergrund, die guten Hanglagen und das Klima. Nach dem Zweiten Weltkrieg ging es bei Weinen mehr um Masse als Klasse. Jetzt aber erlebt der Tokajer eine Renaissance. Denn in den Jahren nach 1991 haben sich die ungarischen Weinbauern wieder auf die alten Qualitätsmaßstäbe besonnen und erzeugen hervorragende Weine, die sich nach und nach ihren Platz in den Gourmetweinkellern erobern. Zar *Peter der Große* hat ihn getrunken, *Voltaire* und *Goethe* auch – den berühmten Tokajer-Wein.
- Samstag, 31. Oktober, 15:15 Uhr | 3sat
Unterwegs in der Toskana
Die Toskana ist eine Landschaft zum Träumen: sanft geschwungene Hügel, Weinreben dicht an dicht, dazwischen die Parade dunkelgrüner Zypressen.

*) Termine – Termine – Termine

- Samstag, 31. Oktober & Sonntag, 1. November 2015, ab 11:00 Uhr: **Trüffelmarkt Carnuntum**
Johannes *Jungwirth* ist nicht nur Koch aus Leidenschaft, sondern auch ein eifriger Trüffelsucher. Auch diesen Herbst macht er sich wieder auf nach Istrien, um dort die duftenden Knollen zu entdecken. Dieses Jahr gibt's wieder feine Trüffel in seinem Restaurant „DER jung WIRT“ in Göttlesbrunn (Carnuntum) und gleich die ganze Atmosphäre dazu: Er inszeniert den 2. „Trüffelmarkt“ auf dem Dorfplatz. Wer gleich vor Ort genießen möchte, dem wird im Trüffelzelt feine

hausgemachte Nudeln mit Trüffelcreme, Salsiccia (würziges Bratwürstchen) mit getrüffeltem Kartoffelpüree oder getrüffelte Gänseleber angeboten. Dazu gibt's natürlich glasweise jede Menge hochklassige Weine aus Carnuntum.

Am Dorfplatz, 2464 Göttlesbrunn. www.trueffelmarkt-carnuntum.at.

- **Donnerstag, 5. bis Dienstag, 8. November 2015, ab 11:00 Uhr: 24. Merano Wine Festival**
Italienische Klassiker, französische Legenden und viel mehr erwarten die Besucher des Weinfests. Bereits zum 24. Mal wird in Südtirol Wein aus den prominentesten Weinregionen der Welt verkostet. Seit 1992 steht das „Merano Wine Festival“ nicht nur in Italien für höchsten Weingenuss. Auch dieses Jahr wurde und wird weltweit gefeiert und verkostet. Von Chicago nach Meran, von Burgund zu den besten Rieslingen: kein vinophiler Genuss bleibt außen vor. Wer an den geführten Master Classes teilnimmt, unterstützt zudem noch einen guten Zweck. Wer während dem Weinfestival noch tiefer in die Welt des Weins eintauchen will, der kann am 7., 8. und 9. November an einer von 14 geführten Master Classes teilnehmen. Die Kurse, die auf 40 Teilnehmer beschränkt sind, bieten einen Einblick in die Genusswelten der italienischen Klassiker, der Sorten Sauvignon und Chardonnay – mit einem Fokus auf Burgund – und verschiedener Rieslinge. Unter den beteiligten Weingütern finden sich italienische Weinexperten wie die Kellerei Cantina Terlan, Trento Doc, Tua Rita und viele mehr. Auch das ukrainische Weingut Massandra nimmt teil und repräsentiert ein Land, das in Sachen Wein noch nicht die verdiente Aufmerksamkeit bekommt. Die finanziellen Erträge der Master Classes kommen der Missionsgruppe Meran zu Gute, die seit 1971 in armen Ländern in den Bereichen Erziehung, Kinderpflege, Gesundheit, Berufsausbildung, Umweltschutz, Umweltsanierung und nachhaltige Landwirtschaft tätig ist.
Zeiten: Do, 5. Nov. ab 15.00 Uhr; Fr, 6. bis Mo, 9. Nov. ab 10.00 Uhr; Di, 10. Nov. ab 9.30 Uhr
Ort: verschiedene; Hauptort: Kurhaus Meran, Corso Libertà 33, Merano
Kosten: variabel, je nach Event; Preisliste unter www.meranowinefestival.com/de/merano-winefestival/tickets-packages. Weitere Informationen: unter www.meranowinefestival.com/de.
- **Samstag, 7. und Sonntag, 8. November 2015, ab 11:00 Uhr: Trüffelmarkt in Carnuntum**
Johannes *Jungwirth* inszeniert den 2. „Trüffelmarkt“ auf dem Dorfplatz von Göttlesbrunn: Trüffel zum Mitnehmen und zum „gleich an Ort und Stelle Verkosten“. Dazu gibt's natürlich glasweise jede Menge hochklassige Weine aus Carnuntum.
Am Dorfplatz, 2464 Göttlesbrunn. www.trueffelmarkt-carnuntum.at.
- **Samstag, 7. November 2015, 13:00 – 21:00 Uhr: Tag der offenen Kellertür (Lutzmannsburg)**
Im Mittelburgenland werden zum Ausklang des Weinjahres wieder die Kellertüren geöffnet. Ein Bummelzug bringt die Besucherinnen und Besucher gratis von Keller zu Keller. Rund um den Tag der offenen Kellertür sind wein- und genussaffine Gäste herzlich eingeladen, Lutzmannsburg und sein vielfältiges Angebot von Wein, Natur und Wellness auch in der ruhigeren aber nicht weniger reizvollen Jahreszeit von seiner genussvollsten Seite kennen und lieben zu lernen. Der Eintrittspreis von € 25,- inkludiert ein hochwertiges Kostglas sowie einen Einkaufsgutschein im Wert von € 10,-. Weitere Infos unter www.rotweinerlebnis.at und www.lutzmannsburg.at.
- **Samstag, 7. November 2015, ab 18:00: Weinrieders Magnumdinner (Mistelbach)**
Das Weingut *Weinrieder* hat nach Alex *Fankhauser* und Helmut *Österreicher* wieder einen absoluten Spitzenkoch für das Magnumdinner gewinnen können. Gemeinsam mit Karl *Polaks* Küchenteam wird Joachim *Gradwohl* im Restaurant „Zur Linde“ in Mistelbach ein mehrgängiges Menü der Extraklasse kreieren. Passend dazu werden Weine vom Weingut Weinrieder aus der Magnumflasche gereicht.
Hotel Restaurant zur Linde, 2130 Mistelbach, Josef-Dunkl-Straße 8 - Begrenzte Teilnehmerzahl!
Anmeldung: polak@zur-linde.at oder Tel: 02572 / 2409 - Preis: € 175,- p. P. (all inclusive)

- Dienstag, 10. November 2015, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 2“: Stefanie *Böheim*, Weingut *Böheim*, Carnuntum
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Samstag, 14. und Sonntag, 15. November 2015, ab 11:00 Uhr: **Trüffelmarkt in Carnuntum**
Johannes *Jungwirth* inszeniert den 2. „Trüffelmarkt“ auf dem Dorfplatz von Göttlesbrunn:
Trüffel zum Mitnehmen und zum „gleich an Ort und Stelle Verkosten“. Dazu gibt's natürlich
glasweise jede Menge hochklassige Weine aus Carnuntum.
Am Dorfplatz, 2464 Göttlesbrunn. www.trueffelmarkt-carnuntum.at.
- Samstag, 14. November, und Sonntag, 15. November 2015, jeweils 14:00 – 20:00 Uhr:
Leopoldigang Göttlesbrunn – 20jähriges Jubiläum
Wir Göttlesbrunner Winzer freuen uns auf Ihren Besuch in unseren Betrieben, Weinkellern und
Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.
Einmaliger Spesenbeitrag € 25,-/Person für den gesamten Rundgang (www.leopoldigang.at)

VORSCHAU 2016:

- Dienstag, 12. Jänner 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 3“: Johannes *Kummer*, Weingut *Kummer*, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. Februar 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 4“: Lorenz *Alphart*, Weingut *Alphart* am Mühlbach, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 8. März 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 5“: Peter *Skoff* jun, Weingut *Peter Skoff*, Südsteiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 6“: Nadine *Schüller*, Weingut *Schüller*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's fürs vierte Quartal 2015 noch eine Meldung 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-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 190 Euro Beitrag gibt's im vierten Quartal 2015 noch 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 290 Euro gibt's im vierten Quartal 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), zwei 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 *Jezek*

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! ***

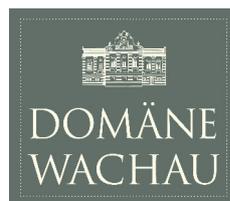
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



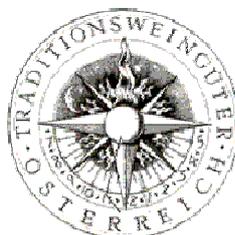
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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