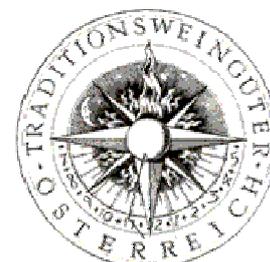
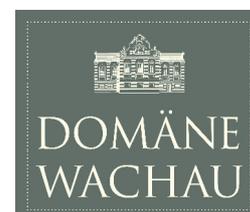


# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015\_24

## 4. DEZEMBER 2015

### Die Themen:

- Großflaschen zum Wei(h)nachtsfest – Das Top-Thema von Dr. Bernulf *Bruckner* ... 2
- Das war die Kamptaler Wein Nacht 2015 ..... 2
- Gault-Millau reiht Domäne Wachau-Riesling unter die 10 besten Weißweine des Jahres ..... 4
- Kamptal-Weine wollen Olympia-Qualifikation für Rio 2016 schaffen ..... 4
- Carnuntum-Winzer räumen Falstaff-Rotweinpreise ab ..... 5
- 20 Jahre Weinherbst: Niederösterreich zieht Bilanz ..... 5
- Der Uhdler wird zum Obstwein degradiert ..... 6
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Griechischer Wein wird teurer ..... 7
- Die Wein-TV-Tipps für die erste Dezember-Hälfte ..... 7
- Termine – Termine – Termine ..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015 ..... 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 13



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

**\*) Großflaschen zum Wei(h)nachtsfest – Das Top-Thema von Dr. Bernulf Bruckner**

Dem „Vater des Champagners“, Dom Pierre *Pérignon*, wird auch die Definition des Standard-Maßes einer „bouteille“ Wein in Frankreich hoch angerechnet. Denn diese betrug exakt 0,73 Liter, was er nach ausführlichen empirischen Analysen in der Arbeitspraxis der französischen Bauern- und Landarbeiterschaft herausfand. Es handelte sich dabei um die durchschnittliche Menge Wein, die ein erwachsener Mann zu einer regulären Mahlzeit trank. Daraus wurde das auch heute noch gültige Maß von 0,75 Liter für Weinflaschen abgeleitet.

Was aber, wenn man bei Familienfeiern oder im Freundeskreis rund um das Weihnachtsfest mehrere liebe Menschen um einen Tisch versammelt, die alle zum selben Gericht den gleichen Wein serviert bekommen sollen? Ganz einfach: Große Flaschen öffnen, damit man als Gastgeberin oder Gastgeber nicht ständig in den Keller oder zum Weinschrank laufen muss, um für Nachschub zu sorgen. Auf diese Weise kann man dem Wein intensiver Aufmerksamkeit schenken und ihm auch länger seine Achtung erweisen. Und das Weihnachts-Fest wird um den Aspekt des Wein-Achtens erweitert ... ! ☺

Die Größen dieser großen Flaschen beginnen mit der Magnum (1,5 Liter bzw. 2 Flaschen) und reichen über die Doppelmagnum (3 l bzw. 4 Fl., in der Champagne und Burgund auch *Jéroboam*), die Bordeaux-*Jéroboam* (4,5 l bzw. 6 Fl., in der Champagne und Burgund auch *Réhoboam*) zur weithin bekannten *Impérial* (6 l bzw. 8 Fl., in der Champagne und Burgund auch *Methusalem*).

Die Größen für die richtig durstigen Weinrunden sind dann *Salmanazar* oder *Mordechai* (9 1/2 Fl.), *Nebukadnezar* (15 1/20 Fl.) und *Melchior* bzw. *Goliath* (18 1/24 Fl.). Die Champagne wartet dann auch noch mit dem *Primat* auf, die über 27 l bzw. 36 Normal-Flaschen Inhalt verfügt.

Daneben existieren in der Praxis auch noch seltene Sondergrößen wie *Salomon* (20 l), *Sovereign* (25 l), *Melchisedek* (30 l) sowie historische Formate, die heute überhaupt nicht mehr bzw. nur mehr in Einzelstücken zu speziellen Anlässen gefüllt werden. Diese heißen dann „*Demi-John*“ (18 – 90 l), „*Adelaide*“ (ca. 98,5 l) oder „*Maximus*“ mit ca. 130 l, wie ein Sonderformat des kalifornischen Weinguts *Beringer* aus dem Jahr 2006 benannt wurde, das als Versteigerungsobjekt für einen guten Zweck entstand.

Der mittlerweile sehr zurückgezogen lebende Inhaber der Weingüter *Château Léoville-Barton* und *Château Langoa-Barton* in *Saint-Julien* in *Bordeaux*, *Anthony Barton* (geb. 1930), ist ein Original und einer der *Grandseigneurs* des *Bordeaux-Weines*. Er ist ein äußerst unterhaltsamer Mensch, eine Menge Anekdoten sind von ihm bekannt. Die bekannteste ist wohl seine Einschätzung zur Doppelflasche *Magnum*: „Eine *Magnum*-Flasche? Genau die richtige Größe für einen schönen Abend. Vorausgesetzt, man beginnt mit einem *Champagner*, man endet das Menu mit einem *Sauternes*, und man ist allein daheim.“ Die englische Wein-Fachzeitschrift *Decanter* hat *Anthony Barton* – sicher nicht nur dafür, aber auch – im Jahr 2007 zum „*Man of the Year*“ proklamiert. (bbj) ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at))



„Das soll am Wein belobet sein:

Er trinkt am besten sich zu zwein!“

(*Emanuel Geibel*,  
deutscher Lyriker, 1815 - 1884)



**\*) Das war die Kamptaler Wein Nacht 2015**

Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee *Kamptal* luden heuer bereits zum 13. Mal zur „*Kamptaler Wein Nacht*“ – einer kulinarischen Gala zu Ehren des *Kamptaler Weines* – in das *Schloss Grafenegg* ein. Höhepunkt des Abends war die feierliche Preisverleihung des „*Kamptaler Zweigelt Preis 2015*“ und des „*Kamptal DAC Reserve Cup 2015*“ durch Ehrengast *Thomas Morgen-*

stern. Er überreichte die Trophäen von Künstler Fritz *Gall* an die Preisträger. Die strahlenden Gewinner des Abends waren die Langenloiser Weingüter Schloss Gobelsburg, *Bründlmayer* und *Rosner* sowie die Weingärtnerei *Engelbrecht* aus Etsdorf.

Ende November ließ man das Weinjahr Revue passieren und präsentierte die besten Kamptaler Weine im wundervollen Ambiente von Schloss Grafenegg. 330 Gäste waren der Einladung gefolgt und konnten sich vom Genussreichtum des Kamptals überzeugen. Die Veranstalter durften neben Ehrengast Thomas *Morgenstern* viele „Kamptal-Freunde“ wie Ex-Radprofi Gerhard *Zadrobilek*, Gen.-Dir. Prof. Elisabeth *Stadler*, den NÖ Militärkapellmeister Obstlt. Mag. Adi *Obendrauf*, Bezirkshauptmann WHR Dr. Elfriede *Mayrhofer* oder Waldviertel Tourismus GF Mag. Andreas *Schwarzinger* begrüßen. Immer mit dabei auch die Kooperationspartner Volksbank NÖ AG mit VDir. Rainer *Kuhnle* und VDir. Reinhard *Diem*, die NÖ Versicherung AG mit Regionaldirektor Walter *Koinegg* und Manfred *Silberbauer* von Müller Glas & CO. Alle drei machten dem Verein Weinstraße Kamptal ein verfrühtes Weihnachtsgeschenk und verlängerten die Kooperationsverträge für die nächsten beiden Jahre.

Im Mittelpunkt der feierlichen Veranstaltung standen aber die Weinprämierungen. Claudia *Schindlmaißer* vom Falstaff-Magazin überreichte die Urkunden des „Falstaff Kamptal DAC Reserve Cups 2015“ an die glücklichen Gewinner, die allesamt aus der Riege der Mitgliedsbetriebe der Traditionsweingüter Österreich (ÖTW) stammen. In der Kategorie „Grüner Veltliner“ sicherte sich das Weingut Schloss Gobelsburg mit dem „Grüner Veltliner Grub 1<sup>er</sup> Kamptal DAC Reserve 2014“ den Sieg vor dem Weingut *Jurtschitsch* (Grüner Veltliner Käferberg 1<sup>er</sup> Kamptal DAC Reserve 2014). Der dritte Platz ging wie im Vorjahr an Willi *Bründlmayer* mit seinem „Grüner Veltliner Lamm 1<sup>er</sup> Kamptal DAC Reserve 2014“.



Bei den Rieslingen gab es wieder eine eindeutige Dominanz der weltberühmten Lage Heiligenstein: Der „Riesling Zöbinger Heiligenstein

Preisträger und Ehrengäste (stehend v.l.n.r.): VDir. Reinhard *Diem* (Volksbank NÖ AG), Martin *Steiner*, VDir. Rainer *Kuhnle* (Volksbank NÖ AG), Doris *Haberson* (Weingut *Hiedler*), Thomas *Herndler*, Christian *Nastl*, Alwin *Jurtschitsch*, Thomas *Morgenstern*, Reg.Dir. Walter *Koinegg* (NÖ Versicherung AG), Fred *Loimer*, Claudia *Schindlmaißer* (Falstaff Magazin); (sitzend v.l.n.r.) Norbert *Rosner*, Vincent *Bründlmayer*, Wolfgang *Engelbrecht*, Josef *Karner* (Weingut Schloss Gobelsburg).

1<sup>er</sup> Alte Reben Kamptal DAC Reserve 2014“ vom Weingut *Bründlmayer* machte das Rennen vor

Weingut Schloss Gobelsburg (Riesling Heiligenstein 1<sup>er</sup> Kamptal DAC Reserve 2014). Platz drei ging an das Weingut *Hiedler* mit dem „Riesling Heiligenstein 1<sup>er</sup> Kamptal DAC Reserve 2014“.

Schon zur Tradition geworden ist die Verleihung des „Kamptaler Zweigelt Preis“. Die Verkostung wurde im Ursin Haus Langenlois professionell abgewickelt, viele bekannte Gesichter und Weingüter gab es unter den Zweigelt-Preisträgern: Der „Zweigelt Exklusiv 2013 von der Weingärtnerei *Engelbrecht* aus Etsdorf überzeugte die Jury und sicherte sich Platz eins in der Kategorie der klassischen Rotweine. Knapp dahinter landete das Weingut *Rosner* aus Langenlois mit dem „Zweigelt Reserve 2013“. Drittbester Wein wurde der „Zweigelt Gigant 2013“ vom Weingut G&R *Nastl*. In der Gruppe der „Barrique“-Weine gab es ein altbekanntes Siegergesicht: Der „Rotburger 2013“ von Norbert *Rosner* aus Langenlois brillierte wie schon im Vorjahr. Geschlagen geben mussten sich die Winzerfamilie *Steiner* aus Langenlois (Zweigelt Reserve 2011) sowie das Weingut Thomas *Herndler* aus Schiltern (Rotburger Reserve 2013) auf Platz drei.

Überrascht wurde ÖkRat Erich Kroneder, der für seine jahrzehntelange Tätigkeit als Obmann der Weinstraße Kamptal und seine Verdienste für den Kamptaler Wein zum Ehrenobmann ernannt wurde. Sein Nachfolger Fred Loimer dankte ihm dafür und überreichte ein Genusspaket aus dem Kamptal samt Urkunde. Nach den feierlichen Prämierungen ging der Abend genussvoll weiter. Die Kamptaler Wirte Heurigenhof *Bründlmayer*, Karl *Schwillinsky* (Taverne in der Rosenberg), Benjamin *Schwaighofer* (kocht in der Arche Noah Gartenküche) sowie *Mörwald* Gourmet Service Catering sorgten für kulinarische „Kostbarkeiten“ beim viergängigen Menü und am exquisiten Käsebuffet. Für die musikalische Umrahmung war einmal mehr Wolfgang *Friedrich* mit seiner Weinherbst-Dixieland-Band verantwortlich.

#### **\*) Gault-Millau reiht Domäne Wachau-Riesling unter die 10 besten Weißweine des Jahres**

19 Punkte für Riesling Smaragd Kellerberg und unter den Top 10 bei Gault Millau: Die Smaragde der Domäne Wachau haben großartig abgeschnitten.

Dass 2014 zu den schwierigeren Jahrgängen der letzten Zeit zählte, ist hinlänglich bekannt. Umso erfreulicher ist es, dass wir gerade in einem so herausfordernden Jahr mit dem Riesling Smaragd Kellerberg an der Spitze dabei sind. Mit seinen 19 von 20 möglichen Punkten gehört er in die illustre Riege der zehn besten Weißweine Österreichs.

Die Domänenweine haben sich auch im Kollektiv immens stark präsentiert. Neben Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg und Riesling Smaragd Loibenberg mit je 18,5 Punkten, schnitt auch der Riesling Smaragd Achleiten mit 18 Punkten exzellent ab. Und der Traminer vom Setzberg zeigt mit seinen ebenfalls 18 Punkten, welch enormes Potenzial in der Rebsorte und in dem Terroir am Eingang zum Spitzer Graben steckt.

#### **\*) Kamptal-Weine wollen Olympia-Qualifikation für Rio 2016 schaffen**

Schon bei den Olympischen Sommerspielen 2012 in London konnten die Gäste des Österreich-Hauses – traditionell Treffpunkt österreichischer Athleten, Betreuer, Journalisten sowie von Vertretern aus Wirtschaft und Politik – die besten Weine aus dem Kamptal verkosten. Nun wollen die Edeltropfen rund um Langenlois, Zöbing und Strass auch die „Qualifikation“ für die nächsten Olympischen Sommerspiele schaffen, die vom 5. bis 21. August 2016 in der brasilianischen Metropole Rio de Janeiro stattfinden werden.

„In Kürze führen wir diesbezüglich Gespräche mit dem Österreichischen Olympischen Comité (ÖOC)“, sagt Wolfgang *Schwarz*, Geschäftsführer des Tourismusvereins Langenlois und der Kamptal-Gebietsvinothek Ursin Haus. Den Standort des „Austria House“ in Rio hat das ÖOC bereits fixiert: das Gelände des bekannten Fußballklubs Botafogo, der u.a. die Weltmeister-Spieler *Garrincha*, *Nilton Santos* und *Mario Zagallo* hervorgebracht hat. Für Schwarz ist die Präsentation der Kamptal-Weine bei sportlichen Großereignissen, wie Olympischen Spielen oder Ski-Weltmeisterschaften, keine klassische Form von Sponsoring, sondern Teil der Umsetzung eines innovativen

Marketingkonzeptes, „von dem das Weinbaugebiet, die Stadt Langenlois und die Winzer maximal profitieren sollen.“ Diese Strategie scheint aufzugehen: So hat das mittlerweile 25 Jahre alte Ursin Haus, in dem 57 Anbieter mit 350 Produkten rund um den Wein vertreten sind, seine Umsätze heuer im Vergleich zum Vorjahr deutlich steigern können.

Auch das vor zehn Jahren in der Stadt eröffnete Loisium-Hotel – ein Beherbergungsbetrieb der Vier-Sterne-Superior-Kategorie mit Seminar- und Wellnessräumen –, die Weinkeller-Erlebniswelt „Loisium“, die *Kittenberger*-Erlebnispark in der Katastralgemeinde Schiltern, der nahe Golfplatz Lengenfeld sowie qualitativ hochstehende Kulturveranstaltungen, wie das Musik- und Literaturfestival „Loisiarte“ oder der „Langenloiser Herbst“, prägen das positive Image und locken immer mehr Gäste in die Weinstadt im Kamptal. „In der Sommersaison von Anfang Mai bis Ende September 2015 haben wir mehr als 32.000 Nächtigungen verzeichnet. Das ist ein Anstieg um 4,5 % gegenüber dem Vorjahr“, rechnet Schwarz vor. ([www.langenlois.at](http://www.langenlois.at), [www.ursinhaus.at](http://www.ursinhaus.at))

### **\*) Carnuntum-Winzer räumen Falstaff-Rotweinpreise ab**

Dass Niederösterreichs Weißweine zu den weltbesten zählen, beweisen die Ergebnisse internationaler Vergleichsverkostungen immer wieder. Aber auch mit ihren Rotweinen haben die niederösterreichischen Winzer in den letzten Jahren einen beachtlichen Qualitätssprung hingelegt. Bei der renommierten Rotweinprämierung des Fachmagazins „Falstaff“, die heuer bereits zum 36. Mal durchgeführt wurde, gewannen Niederösterreichs Rotweine sowohl die allgemeine, als auch die Reserve-Konkurrenz. Dabei wanderten beide Titel in das Weinbaugebiet Carnuntum.

„Falstaff“-Sieger 2015 wurde das Weingut *Netzl* aus Göttlesbrunn. Gemeinsam mit seiner Tochter Christina hat Winzer Franz *Netzl* aus Trauben des Weinjahrgangs 2013 die Top-Cuvée „Anna-Christina“ kreiert. Diesem edlen Tropfen, der in französischen Barrique-Fässern gereift ist und zu 50 % die Sorte Zweigelt, zu 30 % Merlot und zu 20 % Cabernet Sauvignon enthält, hatten auch die erfolgsverwöhnten Burgenländer nichts entgegenzusetzen.

Ebenfalls in das Weinbaugebiet Carnuntum ging der Hauptpreis in der „Reserve-Trophy“ – einer Spezialkategorie der Rotweinprämierung, zu der nur Weine zugelassen sind, die frühestens zwei Jahre nach dem Erntezeitpunkt auf den Markt kommen. Hier gewann Gerhard *Markowitsch* aus Göttlesbrunn mit der Cuvée „M1 2012“ den ersten Platz. Für die diesjährige Prämierung verkostete und bewertete die „Falstaff“-Fachjury insgesamt mehr als 1.500 Rotweine. (mm, [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at))

### **\*) 20 Jahre Weinherbst: Niederösterreich zieht Bilanz**

Niederösterreichs fünfte Jahreszeit - der Weinherbst - hat sich in den letzten 20 Jahren zur größten Weininitiative Europas entwickelt. Ein Erfolg, der in der Wertschöpfung spürbar ist und positiv zur Nächtigungsentwicklung beiträgt. So haben die Nächtigungen in den 100 Weinstraßen-Gemeinden in den Weinherbst-Monaten August bis November in den letzten 19 Jahren um knapp 50 % zugelegt und lagen 2014 bei 898.000 Nächtigungen.

Der Weinherbst Niederösterreich hat sich seit dem Start 1996 zu einer liebgewonnenen Tradition und einem einzigartigen Festreigen entwickelt. Er zählt zur geselligsten Zeit im Jahr, in der die Wirte und Winzer die Gäste vinophil und kulinarisch verwöhnen. Von der Niederösterreich-Werbung ins Leben gerufen und als Marke rechtlich geschützt, gilt der Weinherbst als „die fünfte Jahreszeit“, die jährlich nicht nur tausende Niederöreicher mobilisiert, sondern auch Tages- und Nächtigungsgäste aus Nah und Fern ins Land zieht. 20 Jahre Weinherbst Niederösterreich geben Anlass, mit einem sehr erfreulichen Ergebnis Bilanz zu ziehen: „In den Weinherbst-Monaten August bis November konnten die Weinstraßen-Gemeinden in den letzten 19 Jahren knapp 300.000 Nächtigungen gewinnen. Das entspricht einer Steigerung von rund 50 %. Eine tolle Bilanz für die Weinstraßen-Betriebe und -Gemeinden“, so Tourismuslandesrätin Dr.<sup>in</sup> Petra *Bohuslav*.

Analysiert man den vinophilen und kulinarischen Jahresschwerpunkt, so trägt er positiv zu Niederösterreichs Wertschöpfung bei und klassifiziert sich auch als Nächtigungsbringer. Alleine im Jahr

2014 brachte der Weinherbst Niederösterreich rund 898.000 Nächtigungen in den Weinstraßengemeinden, das entspricht einer Steigerung von knapp 50 % im Vergleich zu 1996. Davon fallen über 570.000 Nächtigungen auf inländische Gäste, die sich seit damals fast verdoppelt haben. Aber auch der Auslandsmarkt hat in den letzten 19 Jahren um 3,7 % zugelegt, insbesondere die Schweiz und CEE-Länder wie Tschechien, Ungarn und die Slowakei. Größter Auslandsmarkt ist nach wie vor Deutschland mit 175.000 Nächtigungen.

„Gemeinsam mit den Winzern und Gastgebern ist es uns unter Bewahrung der Tradition gelungen, ein touristisch hochwertiges Produkt zu schaffen. Die Entwicklung ist ein schöner Beweis, dass unsere Marketingmaßnahmen im In- und Ausland greifen. Der Weinherbst Niederösterreich ist ein etabliertes Produkt, jedoch gilt es weiterhin neue, kreative Ansätze zu finden, um ihn kontinuierlich weiterzuentwickeln“, unterstreicht Prof. Christoph *Madl*, MAS, Geschäftsführer Niederösterreich-Werbung. ([www.weinherbst.at](http://www.weinherbst.at))

### **\*) Der Uhdler wird zum Obstwein degradiert**

Der Landwirtschaftsminister möchte das Uhdler-Problem ganz im Sinne des Uhdlervereins lösen. *Andrä Rupprechter* hat sich entschieden. Der Landwirtschaftsminister hat seinen Vorschlag vorgelegt, wie das leidige Uhdler-Problem im Burgenland gelöst werden soll. Wie berichtet, wurde die heimische Weinsorte im Sommer zum Politikum. Eine EU-Verordnung hat nämlich zur Folge, dass die Rebsorten, die dem Uhdler zugrunde liegen – die bekanntesten heißen Concord, Ripatella, Delaware und Elvira –, nur mehr bis 31. Dezember 2030 zugelassen sind. Neue Auspflanzungen sind bereits verboten – fünf burgenländische Winzer wurden deshalb zuletzt rechtskräftig zu Verwaltungsstrafen verurteilt.

Damit so etwas künftig möglichst nicht mehr passiert, hat der ÖVP-Politiker *Rupprechter* nun eine Änderung des Weingesetzes vorgelegt. Der Uhdler soll legislativ vom Wein- in den Obstweinbereich transferiert werden, wodurch der Anbau auch über das Jahr 2030 hinaus möglich sein soll. Davon ist man zumindest im Landwirtschaftsministerium in Wien überzeugt.

Der Ressortchef folgt damit dem Wunsch des Uhdlervereins, der sich zuletzt in seiner Generalversammlung ebenfalls für die Obstwein-Variante ausgesprochen hatte. Wie es in den Erläuterungen zum neuen Weingesetz heißt, könnten die Winzer nach der Umklassifizierung noch eine geschützte Ursprungsbezeichnung beantragen, wodurch der Uhdler außerhalb des Südburgenlands nicht mehr als Uhdler verkauft werden dürfte.

Weitere Streitigkeiten scheinen aber vorprogrammiert. Die burgenländische Agrarlandesrätin *Vereina Dunst* (SPÖ) hat nämlich bereits massive Zweifel an der Rechtskonformität der Obstwein-Einstufung angemeldet. Sie glaubt, dass es sich dabei um eine unzulässige Umgehung der EU-Richtlinie handelt.

Landeshauptmann *Hans Niessl* (ebenfalls SPÖ) hatte im Landtagswahlkampf im Mai den bereits damals ventilierten ÖVP-Vorschlag fast persönlich genommen. „Ich schätze den Uhdler sehr, und Obstwein ist für mich eine Abwertung. Der Uhdler hat sich das nicht verdient.“, erklärte der oberste Landesrote damals auf Puls 4.

Bis zum 8. Jänner können nun noch alle Wein- und/oder Obstweinexperten des Landes ihre Stellungnahmen zum neuen Gesetz im Landwirtschaftsministerium deponieren. Mit der Novelle sollen auch noch andere Probleme der Branche gelöst werden.

Ausschließlich bei „regionalspezifischen Qualitätsweinen mit Herkunftsprofil“, also etwa Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC oder Eisenberg DAC, sollen künftig auch diese genauen Bezeichnungen auf dem Etikett stehen. Für „normale“ Qualitätsweine ist nur noch die Bezeichnung „Burgenland“ vorgesehen. Neue Etiketten dürfen bald auch einige steirische Weinbauern drucken. Das Weinbaugebiet „Südoststeiermark“ wird nämlich in „Vulkanland Steiermark“ umbenannt. (Quelle: *Günther Oswald*, Der Standard, 3.12.2015)

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion: Griechischer Wein wird teurer**

Das harte griechische Sparprogramm trifft nun auch die Weintrinker. Wein soll um 40 Cent pro Liter teurer werden. Mit dieser Sondersteuer sollen rund 100 Mio. Euro jährlich in die fast leere Staatskasse in Athen fließen. Der griechische Weinproduzentenverband protestierte gegen die neue Sondersteuer: „Es schreit zum Himmel! In keinem Wein produzierenden Land Europas gibt es eine solche Sondersteuer.“

**\*) Die Wein-TV-Tipps für die erste Dezember-Hälfte**

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

- Freitag, 4. Dezember, 17:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Die Abendschau – live vom Weihnachtsmarkt auf Schloss Thurnau  
Weihnachtsmärkte mit ihren vielen Glühwein-Ständen boomen wie nie in Deutschland. Der Bundesverband der Marktkaufleute schätzt den Gesamt-Weihnachtsmarktumsatz auf etwa fünf Milliarden Euro. Über 85 Mio. Besucher wurden nach einer Studie der Kölner IFT Freizeit- und Tourismusberatung gezählt, Tendenz steigend
- Samstag, 5. Dezember, 15:45 Uhr | hr-fernsehen  
Feine Küche im Rheingau  
Auch wenn im Dezember die letzte Arbeit im Weinberg getan ist, liegt der Rheingau nicht im Winterschlaf. Dann feiert und genießt man eben hinter den Mauern der Villen, Klöster und Schlösser, und das ganz besonders edel. Im mit Kerzenlicht erleuchteten Festsaal von Schloss Vollrads zeigt die Filmautorin Nina *Thomas* Gerichte aus den alten Menükarten der Familie *Greiffenclau*. Dort erlebt sie auch die Eisweinlese mitten in der Nacht in klirrender Kälte. In einem Sektkeller in Geisenheim wird ein ganzes Menü zu den Rheigauer Sekten gekocht. Im Kloster Eberbach gibt's etwas Deftiges in der Schänke und viele leckere Häppchen bei der Eröffnung des Rheingau-Gourmet-Festivals. Das Festival selbst findet im Kronenschlösschen in Hattenheim statt: Dort kocht Anton *Mosimann*, der Koch der Hochzeitsmenüs von William und Kate, ein Galadiner.
- Samstag, 5. Dezember, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Die Moselweinstraße in Trittenheim  
Trittenheim ist eine Ortsgemeinde an der Mittelmosel, mit einer rund 1.100-jährigen Geschichte. In der Moselgemeinde bestimmt seit jeher der Weinanbau das Leben. Heute gibt es noch 50 Vollerwerbsswinzer und einen florierenden Fremdenverkehr. Immerhin kommt Trittenheim mit seinen knapp 1.100 Einwohnern auf 800 Gästebetten – ein Großteil davon in der Moselweinstraße, der heimlichen Hauptstraße des Ortes. Hier gibt es auch einen der ältesten Winzerbetriebe Trittenheims, den Familienweinbaubetrieb von Franz-Josef *Bollig*.
- Samstag, 5. Dezember, 18:15 Uhr | SR Fernsehen  
2 Mann für alle Gänge: Rüssel und Andrack – Ein leichtes Hühnergericht  
Den passenden Wein zu dem delikaten Ergebnis der Zubereitungskunst des Sternkochs hat Manuel *Andrack* im traditionsreichen Weingut *Piedmont* in Konz-Filzen erstanden, einen Riesling mit „dienender Restsüße“, wie es der Önologe Claus *Piedmont* formuliert.
- Sonntag, 6. Dezember, 11:30 Uhr | NDR Fernsehen  
Lichterglanz und Schneegestöber: Weihnacht in Schweden  
Birgitta *Westin* kommt jedes Jahr auf den Weihnachtsmarkt in Östersund. Sie verkauft eine typische schwedische Weihnachtsspezialität, den Glögg. Der schwedische Glühwein wird ohne Alkohol gebraut, nur mit Wasser, Beeren und Gewürzen. Birgitta *Westins* Glögg gehört zu den besten im Land, ist mehrfach ausgezeichnet worden. In ihrer Glöggküche zeigt sie uns, was es für einen echten schwedischen Glühwein braucht.

- Sonntag, 6. Dezember, 19:30 Uhr | 3sat  
Kulturerbe Bauernland  
2006 hat die UNESCO die Agavenlandschaft und die Produktionsstätten in und um den Ort Tequila in Mexiko zum Weltkulturerbe ernannt. Die meisten der 35.000 Einwohner leben in irgendeiner Form vom Schnaps. Seit 1795 wird Tequila hergestellt. Damals erteilte der spanische König eine Lizenz zur Herstellung des Mezcal-Weins, wie der Tequila früher genannt wurde.
- Montag, 7. Dezember, 00:00 Uhr | 3sat  
Metropolen des Handels  
Es gibt Städte, die sind Knotenpunkte auf der Welt. Nirgendwo anders werden und wurden so viele Güter umgeschlagen, kommen so viele Menschen an, ballt sich so viel Kultur. Max Moor stellt einige dieser Metropolen vor, viele davon beherbergen UNESCO-Weltkulturerbe und haben eine lange Geschichte. Die Reise führt von Willemstad in der Karibik über Bordeaux nach Brügge und Amsterdam. Mit Bordeaux verbinden die meisten Menschen zuerst den tiefroten Wein.
- Montag, 7. Dezember, 18:15 Uhr | NDR Fernsehen  
die nordreportage: Weihnachtsmarkt in der Scheune  
Der Weihnachtsmarkt auf Gut Brook ist zwar längst über die Landesgrenzen hinaus berühmt, trotzdem herrscht hier eine sehr familiäre Atmosphäre. Eine Dame aus dem Dorf zum Beispiel hilft dem hessischen Glühweinhändler schon seit Jahren beim Abwasch. Natürlich muss sie zwischendurch immer mal kosten, ob die Qualität noch stimmt!
- Montag, 7. Dezember, 22:55 Uhr | SWR Fernsehen  
Meister des Alltags  
Das SWR-Wissensquiz beschäftigt sich heute mit der Frage: Landen mit Schimmelpilz befallene Trauben absichtlich im Wein?
- Dienstag, 8. Dezember, 08:20 Uhr | SWR Fernsehen  
Eisenbahn-Romantik: Vom Erzgebirge ins Kirnitzschtal  
Die Fahrt geht in die Löbnitz, das nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands.
- Donnerstag, 10. Dezember, 10:55 Uhr | hr-fernsehen  
Faszination Frankreich/La France et ses régions (Fünfteilige Sendereihe)  
Heute: Burgund – nicht nur eine weltbekannte Weingegend, sondern auch eine der großen Kulturregionen Europas, reich an kulinarischer Tradition und geschichtsträchtigen Orten.
- Donnerstag, 10. Dezember, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
X:enius – Champagner: Was ist das Geheimnis des Champagners?  
Berühmt, berüchtigt und – sehr teuer: Champagner. Bei ausschweifenden Festlichkeiten und auf dem Siegertreppchen darf das schäumende Edelgebräu nicht fehlen. Bereits im 18. Jahrhundert ist der europäische Adel dem französischen Luxusgetränk verfallen. Was ist das Besondere an ihm?  
Entscheidend ist der kalkhaltige Boden der Champagne, dem weltweit einzigen Anbaugebiet des edlen Getränks. Der poröse Kalk ist für den Weinbau ideal und gibt dem Wein seine mineralische Note. Außerdem dürfen ausschließlich die Rebsorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay verwendet werden. Fragt sich nur: Wie wird aus roten Trauben weißer Champagner?
- Freitag, 11. Dezember, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Fahr mal hin: Weihnachten in Rheinhessen – Winter in einer großen Weinanbauregion.
- Freitag, 11. Dezember, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Expedition in die Heimat: Winterbeginn am Arlberg  
Im größten Bordeaux-Großflaschen-Weinkeller der Welt in der Hospiz-Alm in St. Christoph.

- Samstag, 12. Dezember, 08:30 Uhr | ZDFneo  
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.
- Samstag, 12. Dezember, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen  
Hierzuland: Die Dorfstraße in Hammerstein  
Das Winzerdorf Hammerstein liegt am rechten Ufer des Rheins nördlich von Neuwied. Namensgebend ist die Burgruine Hammerstein auf einem Felsvorsprung über dem Ort. Insgesamt zählt Hammerstein 370 Einwohner. Und ab und zu geht es in dem kleinen Dorf ein bisschen verrückt zu: Sieht nicht sehr appetitlich aus, verspricht aber, ein gutes Stöffchen zu werden. Winzer Elmar Zwick nutzt den Trester, der nach dem Weinpressen übrig bleibt, um Schnaps zu brennen. Obendrauf kommen noch fünf Kilo Schweinefleisch. Das soll ein ganz besonderer Genuss werden.
- Sonntag, 13. Dezember, 04:15 Uhr | arte  
Die Weinlese im Herbst ist für Marian und Juan Carlos *Sancha* der Höhepunkt des Jahres. Während Juan Carlos in seinem Weinberg und in der Bodega arbeitet, kümmern sich Marian und ihre Schwiegermutter um das leibliche Wohl der Familie. Sie kochen herzhaftere Gerichte: Caparrones a la Riojana – einen deftigen Bohneneintopf – und Pimientos Rellenos. Die kleinen, roten Paprikaschoten werden über Rebholz gegrillt. Nach vollbrachter Ernte wird in ganz La Rioja gefeiert. Rioja – jeder kennt den trockenen, dunkelroten, würzigen Wein aus Spanien. Benannt ist er nach der kleinsten autonomen Region im Norden des Landes: La Rioja. Sie wird in die obere und untere Rioja gegliedert: Der obere Teil liegt in dem feuchten, bergigen Hochland, wo der Wein wächst und verarbeitet wird. Der untere Teil befindet sich in den fruchtbaren Ebenen des Flusses Ebro. Er wird vorwiegend für den Anbau von Gemüse genutzt. Ihre Lage am Jakobsweg prägte die Region, und ihre Städte gewannen im Mittelalter als Pilgerorte an Bedeutung.
- Sonntag, 13. Dezember, 14:05 Uhr | ORF 2  
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Südost- und Weststeiermark – Kaltes Feuer, wilder Wein  
Langlebig sind nicht nur die Traditionen in der Südoststeiermark, sondern auch das Weinjahr mit seinen Festen, die in der Ost- und Weststeiermark besonders gefeiert werden. Viele erloschene Vulkane, auf denen oft Burgen thronen, prägen das Gebiet. Die Landschaft wird von vielen kleinen Weininseln dominiert. Die Südoststeiermark lässt sich in zwei Großlagen unterteilen: In das steirische Vulkanland und das oststeirische Hügelland. Die Weststeiermark ist Schilcherland. Mit nur 500 ha Weinbaufläche ist sie das kleinste Weinbaugebiet der Steiermark. Fast  $\frac{3}{4}$  aller Anbauflächen werden von einer einzigen alten Rebsorte dominiert, dem Blauen Wildbacher. Die Traube ist eine Rotweinsorte, aus welcher der lachsfarbene Rosé, der Schilcher, erzeugt wird.
- Dienstag, 15. Dezember, 05:40 Uhr | ZDFneo  
Terra X: Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter  
Die Jahreszeiten sind der geheime Motor allen Lebens auf der Erde. Seit Ende der Eiszeit prägen sie den Rhythmus der Natur. Menschen, Tiere und Pflanzen richten sich nach ihrem Ablauf. 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.
- Mittwoch, 16. Dezember, 05:45 Uhr | 3sat  
Marokko – Land der Träume  
Natalie *Steger* und ihr Team zeigen Weinanbau in einem muslimischen Land.

- Mittwoch, 16. Dezember, 05:45 Uhr | ZDFneo  
 Das Superkloster: Eberbach – Legende aus dem Mittelalter  
 Im Jahre 1136, vor 875 Jahren, ließen sich zwölf Mönche und ihr Abt in den einsamen Wäldern des Rheingaus, unweit der heutigen hessischen Landeshauptstadt Wiesbaden, nieder. Niemand konnte damals ahnen, welche Erfolgsgeschichte hier ihren Anfang nehmen sollte. Das Kloster Eberbach gehörte im Mittelalter schnell zu den größten und bedeutendsten Klöstern des Zisterzienserordens.  
 „Ora et labora“ – Bete und arbeite – bekommt eine völlig neue Dimension. Die Mönche von Eberbach entwickeln sich zu erfolgreichen und innovativen Managern des Mittelalters. Ihr Kloster ist hochprofitabel und ihr Geschäft machen sie mit Wein. Sie entwickeln neue Keltertechniken, legen gigantisch große Rebflächen an, die noch heute Spitzenlagen sind, und bauen die größten Weinfässer der damaligen Zeit. Im 15. Jahrhundert besitzen die Glaubensbrüder sogar eine eigene Flotte auf dem Rhein, mit der sie ihre begehrte Ware bis nach Köln, dem Hauptumschlagsplatz für Rebsorten aller Art, transportieren. Die Bedeutung des Weins hat sich für Kloster Eberbach bis heute nicht geändert und bis heute lebt Eberbach von der einmaligen Vergangenheit.
- Freitag, 18. Dezember, 09:45 Uhr | 3sat  
 Schlemmerreise Südtirol – Mit Liebe gekocht  
 Werner *Teufl* ist beim traditionellen Umzug des Meraner Traubenfestes dabei und erfährt von der vielfach ausgezeichneten Winzerin Elena *Walch* in Tramin, wie die berühmten Südtiroler Weine entstehen.
- Freitag, 18. Dezember, 20:15 Uhr | hr-fernsehen  
 Traumtoure durch Spanien: Unterwegs im Norden, Osten, Westen  
 Das Zentrum Galiziens ist eine Berühmtheit: Santiago de Compostela. Seine Kathedrale markiert das Ende des Jakobsweges und ist Ziel zahlloser Pilger. Im Winter kommen hier täglich Hunderte, im Sommer Tausende aus aller Welt an. Bei der Suche nach innerer Einkehr aber muss niemand darben, der es nicht will – leibliche Genüsse spielen entlang der berühmten Route eine wichtige Rolle: Da ist der Wein aus der Rioja, der gute Käse aus Asturiens Bergwelten, und da gibt es spezielle Plätzchen aus Kastanienmehl.  
 Die Zielregion, die spanische Provinz Galizien, ist touristisch zwar erschlossen, aber alles andere als überlaufen. Die Rieras, oft Dutzende von Kilometern ins Landesinnere reichende Flussmündungen, prägen die hügelige, bisweilen bergige Landschaft. In der Riera von Cambados suchen Muschelsammlerinnen nach Meeresfrüchten, an den sanften Hängen wächst der Albariño, ein exzellenter Weißwein, der gut zu den leckeren Fischgerichten der Region passt.

**\*) Termine – Termine – Termine**

- Sonntag, 6. Dezember, bis Mittwoch, 9. Dezember 2015: **Arlberg Weinberg**  
 Mit dem Treffen internationaler Winzer und Weinliebhaber wird Lech Zürs von 6. bis 9. Dezember 2015 zur internationalen Drehscheibe für genussvollen Lifestyle.  
 Mit dieser neuen Genussmesse findet zum Start der Wintersaison 2015/16 wortwörtlich ein kulinarisches Gipfeltreffen in Lech Zürs statt. Mehr als 50 Starwinzer aus aller Welt pilgern an den Arlberg. Zu ihnen gesellen sich die heimische Spitzengastronomie und zahlreiche Top-Produzenten aus Vorarlberg. Eingebettet ist das Ganze in das spektakuläre Bergpanorama der Alpen.  
 Das bedeutet ganz einfach: vier Tage lang genüsslicher Ausnahmezustand auf höchstem Niveau! Von Sonntag bis Dienstag werden von 14.30 bis 18.30 Uhr im sport-park-lech die Schätze der Winzer ausgiebig verkostet. Aus Österreich sind folgende Winzer mit dabei: *Alphart, Altenburger, Goldenits, Hahn, Heinrich Hartl III., Toni Hartl, Höpler, Hummel, Kopfensteiner, Krutzler, Thomas Leithner, Lichtenberger-González, Fred Loimer, Mad, Franz Anton Mayer, Mayer am Pfarrplatz, Domäne Müller, Nehrer, Anita & Hans Nittmaus, Pichler-Krutzler, Ploder-Rosen-*

berg, Erich & Walter Polz, Prieler, Renner, Hannes Sabathi, Uwe Schiefer, Schloss Gobelsburg, Die Schwertführerinnen, Clemens Strobl, Weszeli Terrafactum und Zull sowie als Regionsvertreter Weinviertel DAC. Aus Italien sind Antinori, Tenuta Biserno, Braida, Castello de Bolgheri, Alois Lageder, Tenuta Luce della Vite und Tenuta Sette Ponti mit dabei. Aus Frankreich findet man Domaine Henri Boillot, Domaine Dupont-Fahn, Domaine Humbert Freres, Olivier Leflaive und Domaine Pierre Moray-Blanc (alle Burgund) Champagne Lallier, (Burgund) Marc's Vinothek (Elsass), Mähler-Besse und Château Palmer (Bordeaux). Darüber hinaus stellen das Weingut Scadena (Schweiz), Roxanich (Kroatien), die Destillerie Reisetbauer, die Weingüter Lergemüller und Oliver Zeter (Pfalz), das Weingut Künstler (Rheingau), das Weingut Aldinger (Württemberg) und Constantia Glen (Südafrika) ihre Erzeugnisse zur Verkostung vor.

- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“ (siehe „Einstiegsartikel“) oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck*

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

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

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

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

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

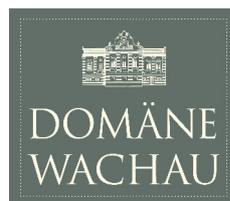
---



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



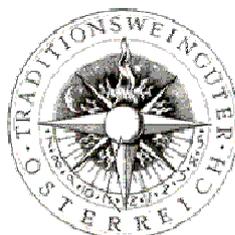
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



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