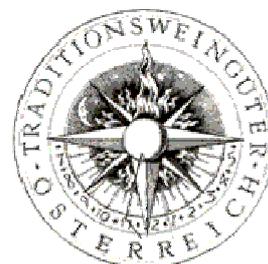
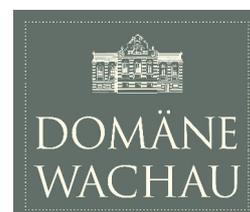


# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2015\_25

## 18. DEZEMBER 2015

### Die Themen:

- Der „Junge“ 2015 - die süße Versuchung –  
Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*..... 2
- Uhdler-Untersuchungen im Burgenland: Zehn Rebsorten legal anbaubar..... 2
- Wien – deine Burgunder ..... 2
- Zwei Österreicher unter den „Top 100 Wines“ des „International Wine Report“ ..... 3
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Schlumberger holt Mozart zurück nach Österreich.... 4
- „S“ wie Südtirol: „Einigkeit und Vielfalt in einem Sekt vereint“ ..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Dezember-Hälfte..... 6
- Termine – Termine – Termine ..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 10
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 11



Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

**\*) Der „Junge“ 2015 - die süße Versuchung – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Ist es ein Zufall oder der Trend? Ich habe bisher 5 Jungweine verschiedener Winzer verkostet und alle waren sie mit einem respektablen Restzucker ausgebaut. Natürlich sind solche Weine sehr trinkfreudig und als Cuvée eine Freude für Nase und Gaumen. Mit 11 bis 12,5% Vol. so leicht wie sie sein sollen, fehlt den meisten doch die gewünschte Spritzigkeit. Welche Schlüsse zieht der Fachmann aus den ersten „Gehversuchen“ der Jungen 2015er? Wird es ein säurearmer Jahrgang mit hohen Alkoholgraden? Werden die Weißen eher breit, fett und klobig sein? Alle haben sich nach den Weinen 2013 und 2014 nach einem außergewöhnlichen 2015er gesehnt. Wird unsere Erwartung in Erfüllung gehen? Wir sind froh der Hoffnung, nicht nur weil Weihnachten vor der Tür steht. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Der Wein ist die Poesie der Erde.“

(Mario Soldati, 1907 - 1999,  
Schriftsteller und Regisseur)

**\*) Uhdler-Untersuchungen im Burgenland: Zehn Rebsorten legal anbaubar**

Im Bestreben, den im Südburgenland kultivierten Uhdler als Wein zu erhalten, ist das Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt beauftragt worden, zulässige Rebsorten zu identifizieren. Nun liegen erste Ergebnisse vor, berichtete am Freitag Agrarlandesrätin Verena *Dunst*: „Zehn Rebsorten können legal angebaut werden. Drei davon sind im Burgenland gängige Sorten. Die entsprechende Änderung der Burgenländischen Weinbauverordnung ist in Vorbereitung.“ Die betreffenden Sorten stellten Kreuzungen mit der Edelrebe *Vitis vinifera* dar und seien damit auch nach EU-Recht zulässig. Die Ergebnisse seien damit „viel besser als erwartet“.

Eine Rechtsanwaltskanzlei wurde außerdem damit beauftragt, eine Expertise hinsichtlich der rechtlichen Möglichkeiten zu erstellen. Zusätzlich habe man sich an EU-Agrarkommissar Phil *Hogan* gewandt und suche nach Verbündeten in anderen EU-Ländern. „Das lässt sich als Prozess nicht so leicht abschätzen, aber es gibt offenbar in der Kommission kein Interesse, den Uhdler zu blockieren, wenn die weinproduzierenden Länder hier einen Vorstoß unternehmen“, meinte *Dunst*. Es sei allerdings Aufgabe von Landwirtschaftsminister *Andrä Rupprechter*, diesen Vorstoß in Umsetzung des Sechs-Parteien-Antrags im Parlament zur Absicherung des Uhdlers zu unternehmen.

Dass die Uhdler-Winzer sich mehrheitlich für die Obstwein-Variante entschieden hätten, stehe ihnen selbstverständlich frei, stellte *Dunst* fest. Für die Umsetzung des Obstweines sei Minister *Rupprechter* verantwortlich. Die Änderung des Österreichischen Weingesetzes sei eine Bundesangelegenheit und müsse vom Parlament beschlossen werden.

Ein von der Burgenländischen Landesregierung in Auftrag gegebenes Rechtsgutachten komme jedoch zu dem Schluss, dass die Obst-Variante auf „juristisch fragwürdigen Beinen“ stehe, so *Dunst*. Letztlich würden die Gerichte klären müssen, „ob diese Idee hält, was sie verspricht“.

Zur Absicherung des Uhdler-Weines unabhängig von der Obstwein-Lösung sollen in den nächsten Wochen die nach EU-Recht zulässigen zehn Rebsorten in die burgenländische Weinbauverordnung aufgenommen werden, kündigte *Dunst* an. Damit stehe es allen Winzern in Zukunft frei, Uhdler-Wein auf rechtlich gesicherter Basis zu produzieren und zu verkaufen.

**\*) Wien – deine Burgunder ...**

Wien sitzt auf einem Rebsorten-Schatz, der zwar immer und immer wieder besungen wird, jedoch bis dato nur teilweise gehoben wurde: Burgunder-Rebsorten und ihre Anverwandten. Eine Bestandsaufnahme.

Während Gemischter Satz in seiner Wiener Form und Grüner Veltliner im Scheinwerferlicht strahlen, stehen die Mitglieder der Pinot-Familie ein wenig im Schatten. Zwar schlagen sie sich selbst dort ganz gut, doch von der Verehrung, die derzeit vor allem dem Wiener Gemischten Satz und natürlich dem Grünen Veltliner zuteil wird, ist bei Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder und auch ihrem lokalen Anverwandten Neuburger wenig zu bemerken. Besser geht es den roten Mitgliedern der Pinot-Familie, Pinot noir (oder Blauburgunder oder Blauer Burgunder) und selbst dem schwierigen Cousin St. Laurent, die mit Zuwächsen an Rebflächen wenigstens einen kleinen „Hype“ erleben.

Anteilmäßig ist die Pinot-Familie in Wien weit prominenter vertreten, als die österreichweiten Prozentanteile vermuten lassen. Von den insgesamt etwa 620 bepflanzten Hektar Rebflächen in Wien, von denen 504 Weißweinsorten vorbehalten sind, hält im Ranking der weißen Rebsorten Weißburgunder Platz 3 mit einem Anteil von 10,3 % oder 53 ha, gefolgt von Chardonnay mit 9,2 % oder 46 ha. Neuburger, der ebenfalls der Pinot-Familie zugerechnet wird, ist mit 1,7 % Anteil oder 9 ha ebenfalls stärker vertreten als im österreichweiten Schnitt.

Im Rotwein-Sektor der Bundeshauptstadt liegt Blauer Burgunder respektive Pinot noir bestens im Rennen: nämlich mit einem Anteil von 15,1 % (oder 17 ha) auf Platz 2 hinter dem uneinholbaren Zweigelt (46 ha oder 40,2 %), während Sankt Laurent mit 7,7 % (oder 8 ha) den fünften Platz hält, Tendenz ganz zart steigend. Gesamtösterreichisch hält Weißburgunder bei einem Anteil von 4,3 % und Chardonnay bei 3,1 %. Neuburger ebenso wie Pinot noir liegen bei 1,4 %, Laurent bei 1,7 %. (Anzumerken ist, dass die offiziellen Österreich-Zahlen aus 2009 stammen, während die Wiener Zahlen aus 2012 sind. Über die Jahre betrachtet bleiben die Verteilungsverhältnisse jedoch stabil.)

In einschlägigen historischen Wein-Werken wie „Die besten Weine Österreichs“ von Helmut Romé aus 1979, dem „Österreichischen Weinatlas“ von Wolfgang Dähnhardt aus 1999 oder auch dem Buch „Wiener Wein“ von Grünwald, Holzer, Lammerhuber, Moser, Pronay aus 2007 werden die hohen Qualitäten der Wiener Burgunder stets gepriesen. Dass diese Fähigkeit zum Topwein dem Chardonnay erst seit den späten 1980ern und frühern 1990ern zugeschrieben wird, liegt einerseits daran, dass Weißburgunder und Chardonnay zwar in Grob-Burgunder und Fein-Burgunder unterschieden wurden, jedoch statistisch noch bis in die späten 1990er in einem Topf zu finden waren und Chardonnay in dieser Zeit auch noch recht gern als Modesorte abgetan wurde. Es war dies auch genau die Zeit, in der man sich in Wien qualitätsmäßig mehr an dem orientierte, was beim Heurigen gut verkaufbar war, denn daran, ob und womit man Spitzenqualitäten herausholen kann.

(Quelle: Luzia Schrampf, wein.pur Genuss-Magazin, 9. Dez. 2015, online: <http://www.genussmagazin.eu/?id=2500,5476998&uid=5348276>)

#### **\*) Zwei Österreicher unter den „Top 100 Wines“ des „International Wine Report“**

Neben den weithin bekannten und in gedruckter Form erscheinenden Weinmagazinen in englischer Sprache (z.B. „The Wine Advocate“, „Decanter“, „Wine Spectator“, „Wine Enthusiast“ u.a.) gibt es insbesondere in den USA eine steigende Zahl an elektronischen Weinzeitschriften, Bloggs und anderen mehr oder weniger regelmäßig publizierten Medien für die online-community der Weinliebhaber. Eines der ältesten dieser Medien ist der bereits seit etwa 10 Jahren zumindest vierteljährlich (meist aber sogar öfter pro Jahr) veröffentlichte „International Wine Report“. Zu Jahresende wird auch hier eine Liste der interessantesten, individuellsten, besten, langlebigsten und erinnerungswürdigsten Weine des abgelaufenen Kostjahres veröffentlicht. Die diesjährige Liste hat es aus österreichischer Sicht in sich: Gleich zwei Weine konnten sich unter den Top 100 platzieren, einer davon sogar sensationeller Weise mit 97 von 100 Punkten auf dem 4. Platz hinter drei Roten (zwei aus Italien, einer aus den USA). Damit wurde er gleichzeitig auch bester Weißwein der Welt! Es handelt sich dabei um den bereits im März dieses Jahres vom International Wine Report verkosteten Nikolaihof Riesling 'Steiner Hund' 2010. Ein Riesen-Erfolg, wenn man sich die Liste der

anderen ausgezeichneten Weine ansieht, die er damit hinter sich gelassen hat und die oftmals ein Vielfaches kosten. Hier die Kostnotiz:

Rank #4: “The 2010 Steiner Hund Riesling from Nikolaihof is an absolute brilliant effort. This is an age-worthy white doesn’t even begin to open until after extended hours of air contact. As this unwinds, it releases gorgeous aromas of Asian pear, white peach, clementine, chamomile, honey blossoms, lime, herbal tea and crushed slate, which all slowly begin to take shape. It possesses excellent focus and precision, with a wonderful creamy texture that is cut through with a pretty beam of acidity, taking this wine into the clean, vibrant finish. This Riesling impresses with its beautiful elegance and charm and should continue to do so for decades to come, but patience will be demanded. The 2010 Steiner Hund is a flat-out stunning Riesling and deserves to be mentioned alongside the best whites in the world. Steiner Hund is considered as one of the best vineyards for Riesling in all of Austria and this outstanding wine from Nikolaihof is a testament to the quality this vineyard offers. (Best 2020-2040) 97 points. (March, 2015)”



In einer der letzten Verkostungen des Jahres im Dezember konnte sich noch ein zweiter Österreicher – quasi in letzter Sekunde – in die Liste der Top 100 einreihen. Hierbei handelt es sich um den Grünen Veltliner Kamptal 2014 von Fred *Loimer* aus Langenlois, einem der Mitgliedsbetriebe der ersten Stunde der Traditionsweingüter Österreich (ÖTW). Auch hier wollen wir Ihnen die Verkostungsnotiz nicht vorenthalten.

Rank #84: “The 2014 Kamptal Grüner Veltliner from Loimer is a gorgeous effort. The grapes for this wine come from old vineyards around Langenlois and nearby areas such as Zöbing, Gobelsburg, Schiltern and Mollands. Both young and old vines for the wine grow mainly in loess and weathered gneiss soils. As this begins to open it releases pretty aromas of green apple, citrus zest, and minerals which all begin to take shape in the glass. On the palate this precise, focused mineral driven wine is backed by wonderful acidity taking it into the fresh, bright finish. Overall this is a wonderful effort by an outstanding producer. (Best 2016-2020) 91 points. (December 2015)”.

Wir gratulieren aufs Allerherzlichste und freuen uns mit den erfolgreichen Winzern! (bbj)  
(Quelle: <http://www.internationalwinereport.com/top100-2015>, 16. Dez. 2015)

#### **\*) Aus der Wirtschaftsredaktion: Schlumberger holt Mozart zurück nach Österreich**

Die Schlumberger Wein- und Sektkellerei, 100 %-Tochter der Schlumberger AG, Wien, übernimmt mit Wirkung vom 29. Jänner 2016 100 % der Anteile der Mozart Distillerie GmbH mit Sitz in Salzburg. Damit holt das österreichische Traditionshaus Schlumberger das Unternehmen Mozart, zwischenzeitlich im Besitz des in den USA ansässigen Konzerns BeamSuntory, wieder zurück nach Österreich. Neben den weltweiten Markenrechten umfasst der Kauf die Produktionsanlagen und das gesamte Betriebsgelände in Salzburg. Die rund 30 Arbeitsplätze am Standort Salzburg bleiben erhalten. Über die Details und den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart.

„Wir freuen uns und sind stolz, mit dem Kauf der Mozart Distillerie eine starke Marke und ein tolles Unternehmen mit motivierten Mitarbeitern und großem Know-How neu in unserer Schlumberger Familie willkommen zu heißen. Damit stärken wir den heimischen Standort und unsere Verwurzelung in Österreich“, betont Schlumberger-Chef Eduard *Kranebitter*. Und weiter: „Es ist gut, die starke Exportmarke Mozart wieder in österreichischer Hand zu wissen.“ Diese Übernahme stellt eine perfekte Ergänzung zu den Schlumberger-Plänen der weiteren Internationalisierung dar und stärkt die Positionierung des Traditionshauses als weltweiter Botschafter österreichischer Qualitäts-

produkte. Das seit jeher bestehende Bekenntnis des Hauses Schlumberger zum Standort Österreich setzt sich auch bei der Mozart Distillerie in Salzburg fort.

Der Marken- und Firmenname „Mozart“ sowie eine lange Unternehmensgeschichte verpflichten zu höchster Qualität und Perfektion. Pionierarbeit und Innovationskraft im Bereich der Schokoladen-Spirituosen haben die Mozart Distillerie zum Marktführer gemacht. Das Portfolio umfasst unter anderen die Produkte Mozart Chocolate Cream, Mozart Dark Chocolate, White Chocolate und Rosé Gold. Das Unternehmen beschäftigt derzeit rund 30 Mitarbeiter am Standort in Salzburg und erwirtschaftete zuletzt einen Umsatz von rund 5 Mio. EUR.

**\*) „S“ wie Südtirol: „Einigkeit und Vielfalt in einem Sekt vereint“**

Bei der Schaffung von außergewöhnlichen Weinen geht die Südtiroler Sektvereinigung ihren eigenen Weg. Nicht das Einzelne steht dabei im Vordergrund sondern die Vielfalt und das Gemeinsame. Mit der Präsentation der zweiten Ausgabe des Botschaftersektes wird diesem Grundgedanken wieder vollauf Rechnung getragen.

Die Südtiroler Sektvereinigung ist zwar eine überschaubare Gruppe mit kleiner aber feiner Produktion, ihre Sekte brauchen den nationalen und internationalen Vergleich jedoch nicht zu scheuen. Vor mittlerweile 9 Jahren entstand die Idee, etwas Besonders zu kreieren. Das Ergebnis war der Botschaftersekt, 2012 konnte dieser schließlich erstmals vorgestellt werden. Die zweite Ausgabe, die nun präsentiert wurde, soll noch exklusiver sein. Die Basis für den Sekt kam auch dieses Mal von den 6 Mitgliedern der Sektvereinigung, jeder brachte 100 Liter seines Grundweines aus Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder ein. Die Versektung erfolgte am 9. Dezember 2010, exakt 5 Jahre später wurde nun am 9. Dezember 2015 der Sekt präsentiert. Die große Neuerung besteht in der längeren Lagerzeit auf der Hefe, beim ersten Jahrgang waren es noch 3 Jahre, sowie in der Präsentation. „Der neue Jahrgang zeigt sich noch eleganter, sehr fein mit zarter Perlage“ fasst Josef *Romen*, der für die Versektung zuständig war, zusammen und ergänzt scherzhaft: „Wenn man 6 Dickschädel in eine Flaschen steckt und Ihnen 5 Jahre Zeit gibt, so sollte dies reichen, um Harmonie zu schaffen und genau das ist uns mit diesem Produkt gelungen.“

Der Sekt wurde ausschließlich in 3-Liter-Jeroboam-Flaschen abgefüllt, die Stückzahl ist mit 162 Flaschen sehr begrenzt. Bei der Präsentation setzte man auf die Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Künstler Jochen *Gasser*. Gemeinsam wurde eine neues Logo und ein neues Etikett entworfen. Dabei fand *Gasser* im S das Symbol für die Bezeichnung des Sektes. „Die Reduktion auf den Buchstaben „S“ bietet in seiner allgemeinen Form und Funktion idealen Spielraum, den breiten Charakter des Produktes „Südtiroler Sekt“ widerzuspiegeln. „S“ steht für Südtirol, Sekt, sechs Sektproduzenten und nicht zuletzt für unbewusste positive Assoziationen wie „Super“, wenn man so möchte“, so Jochen *Gasser*. Das S wird auch auf dem Etikett der rote Faden der nächsten Jahrgänge sein. Das erste Etikett soll den organischen Werdegang des Sektes vom Rebstock zum prickelnden Trinkgenuss symbolisieren. Als verspielter geographischer Hinweis über die Herkunft des Sektes dient ein Rebblatt in der Silhouette des Landes, welches einerseits für den fruchtbaren Nährboden des „S“-Sektes steht und gleichzeitig als symbolisches Element die Grundidee des Projektes verkörpert: Genuss, welcher nur in Gemeinschaft zu dem wachsen kann, was er ist.

„Südtirol eignet sich hervorragend für die Sektproduktion, das Klima und die Böden sind ideal für die Produktion von hochwertigen und langlebigen Sekten“ ist der Präsident der Sektvereinigung, Josef *Reiterer* überzeugt. Die Anerkennungen der letzten Jahre geben ihnen Recht. In einigen nationalen Weinführern haben Südtirols Sekte fast schon einen Stammplatz, vom Espresso gab es heuer sogar 2 Höchstauszeichnungen.

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

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

- Freitag, 18. Dezember, 20:15 Uhr | hr-fernsehen  
Traumtouren 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.
- Samstag, 19. Dezember, 06:35 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Bratislava - Slowakei  
Der Weinbau hat in der Slowakei eine lange Tradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Wie in den Nachbarländern Ungarn und Österreich werden Rebsorten wie Riesling und Silvaner angebaut und leichte, aromatische Weine gekeltert, denen die Sonne eine goldgelbe Farbe verleiht. Die Reihe „Reisen für Genießer“ lädt zu einer gastronomischen, historischen und kulturellen Entdeckungstour ein. Die Reisen des Guy *Lemaire* durch Europa, Lateinamerika und Asien bieten eine abwechslungsreiche Auszeit vom Alltag. In jeder Folge gilt es, Gastronomie, lokale Produkte, Essgewohnheiten, Kochkunst, Restaurants, Köche, Weinbau sowie das historische und kulturelle Erbe der besuchten Städte und Regionen zu entdecken. Ein kulinarisch-touristischer Blick auf die Welt von heute.
- Sonntag, 20. Dezember, 14:05 Uhr | ORF 2  
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Sektland Österreich  
Eingeschenkt beschäftigt sich diesmal ausschließlich mit dem Überthema Sekt. Welche Trauben werden dafür benötigt? Wo wachsen diese in Österreich? Wie wird Sekt hergestellt: Méthode traditionnelle, Charmatmethode etc.? All dies findet seinen Platz in dieser monothematischen Folge zum Thema Sekt. Das Thema hat sich als so umfangreich herausgestellt, dass dem prickelnden Genuss eine eigene Folge gewidmet ist, um die vielen Aspekte dieses traditionellen festlichen Getränkes anschaulich zu erklären.
- Sonntag, 20. Dezember, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Der Aspischer Weg in Grolsheim  
Grolsheim ist ein rheinhessisches Dorf und liegt an der Nahe in der Nähe von Bingen. Etwa 1.200 Menschen leben hier, viele davon vom Weinbau. 40 ha der Gemeindefläche sind Weinberge. Durch die Omnibuslinie zwischen Bingen und Bad Kreuznach ist Grolsheim an den öffentlichen Personennahverkehr angeschlossen.
- Dienstag, 22. Dezember, 13:20 Uhr | 3sat  
Wiener Schmankerl: Wie kommt der Pfeffer in den Wein? Der Grüne Veltliner des Weinviertels  
Der beliebteste Wein der Österreicher ist und bleibt der Grüne Veltliner, auch bekannt als „der Wein mit dem Pfeffer“ – vornehmlich der aus dem Weinviertel.  
Es ist noch nicht allzu lange her, da wurde der Wein zwischen Wien und Tschechien als „Brünnerstrassler“ in Doppelliterflaschen abgefüllt, als „rescher“ Schankwein ausgeschenkt oder im besten Falle mit Sodawasser zum „Spritzer“ veredelt.  
Winzer versuchten sich mit internationalen renommierten Rebsorten in den Salons zu profilieren, während der Grüne Veltliner eher was gegen den Durst war. Heute wird Grüner Veltliner im

oberen Preissegment verkauft und in Nobelrestaurants in Los Angeles, Bars in New York und Luxus-Hotels in Shanghai serviert. Vor allem innovativen Weinbauern aus dem Weinviertel verdankt man den Qualitätsanstieg. Sie setzten auf das einzigartige Aroma des Grünen Veltliners, der nirgendwo sonst besser geeignetere Verhältnisse vorfindet.

Umrahmt von stimmungsvollen Bildern – gedreht in den Weinbergen und Kellern des Weinviertels in allen Jahreszeiten - philosophieren Winzer, Köche, Geologen, Verfahrenstechniker und Mikrobiologen darüber, wie der Pfeffer nun in den Wein gelangt. Welchen klimatischen und geologischen Verhältnissen verdankt der Grüne Veltliner seine besondere Note? Was versteht man unter „pfeffrigem Geschmack“ eines Weißweines? Will man dem Konsumenten das frühere Prädikat eines Sauerampfers heute als pfeffrig würzig verkaufen? Wie schmeckt ein Grüner Veltliner aus anderen Regionen wie zum Beispiel aus Neuseeland? Wie weit hat die Prädikatisierung „DAC“ – die erstmals 2003 in Österreich die Herkunftsbezeichnung über eine Rebsorte stellte – an der Entwicklung mitgeholfen?

- Donnerstag, 24. Dezember, 07:10 Uhr | arte  
Ein Moped auf Reisen: Geschichten aus dem Elsass  
In der aktuellen Folge stehen die Bewohner des Elsass im Mittelpunkt: François besucht Familien, die noch heute alte Traditionen pflegen und ihren Kindern ihr Können und Wissen weitergeben. Ein Wahrzeichen der Region ist der Weinanbau, der im Elsass seit über 2.000 Jahren betrieben wird. François trifft Familie *Hugel*, eine der ältesten Winzerfamilien, die hier seit mehr als 400 Jahren zu Hause ist.
- Samstag, 26. Dezember, 05:25 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Frankreich – Ardèche, Weine und Esskastanien  
Eine weitere Station auf den „Reisen für Genießer“ ist der Süden der Ardèche in der Region Rhône-Alpes. Hier liegt das französische Zentrum der Edelkastanienproduktion. Am Ende dieser Tour steht die Besichtigung des mittelalterlichen Dorfes Vinezac. Hier wird eine Tradition des Weinbaus verfolgt, die auf die Römer zurückgeht.
- Samstag, 26. Dezember, 15:00 Uhr | hr-fernsehen  
Entdeckungen zwischen Odenwald und Bergstraße  
Die filmische Entdeckungsreise beginnt im Odenwald. Seine Landschaften sind vielfältig und abwechslungsreich. So tauschen Berge und Höhengruppen plötzlich mit weiten, offenen, dann wieder engen Tälern. Filmautor Volker *Janovsky* besucht Ortschaften wie Hirschhorn ganz im Süden sowie Darmstadt am nördlichen Rand des Odenwalds. Und genau dort beginnt auch die Bergstraße. Dass man hier Wein kultivieren kann, wussten schon die Römer, die Weinbau an der „Strata Montana“, der Bergstraße, betrieben, und Kaiser Joseph II. befand über die Bergstraße: „Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“.
- Sonntag, 27. Dezember, 11:40 Uhr | WDR Fernsehen  
Unsere Landschaften - Paradiese im Wandel  
Weinanbau im Siebengebirge, Seen und Sümpfe in der Eifel, im Bergischen die grünen Hügel und mittendrin der Rhein. Es gibt traumhafte Landschaften zwischen Drachenfels und dem Niederrhein! Doch wie sind diese Landschaften entstanden? Der Mensch verändert seine Umgebung ja unentwegt.
- Sonntag, 27. Dezember, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Die Winzergasse in Gleiszellen-Gleishorbach  
Gleiszellen ist ein Winzerdorf im Landkreis Südliche Weinstraße. 450 Menschen leben in dem staatlich anerkannten Erholungsort. Dieser zieht Ströme von Touristen an – unter anderem wegen der beiden Weinfeste und des Muskateller Rundwanderweges. Denn diese Weinsorte wird hier bevorzugt angebaut. In jedem Jahr übernachten in Gleiszellen etwa 35.000 Besucher, vor allem in der Winzergasse, einer Straße, in der Altes und Junges wunderbar harmonieren.

- Dienstag, 29. Dezember, 14:40 Uhr | arte  
New York und New Jersey – Amerikas Herz  
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raley* fing mit wenigen Rebstöcken an und musste erst noch dafür sorgen, dass der Weinanbau in dem puritanischen Bundesstaat legalisiert wurde. Heute ist ihr Hof an der gesamten Ostküste bekannt.
- Dienstag, 29. Dezember, 19:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
So isst Israel: Von den Judäischen Hügeln zum See Genezareth  
Die Jüdin *Elisa Moed* und die Palästinenserin *Christina Samara* organisieren kulinarische Begegnungen mit Einwohnern auf beiden Seiten des Heiligen Lands und nehmen *Tom Franz* mit auf eine Tour ins Palästinensergebiet. Gemeinsam besuchen sie einen jüdischen Winzer im Westjordanland, der in der israelischen Siedlung *Har Bracha* koscheren Wein produziert.
- Mittwoch, 30. Dezember, 06:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
stationen. Dokumentation: Alpenklöster – Abtei Muri Gries  
Die Benediktinerabtei Muri-Gries liegt inmitten der Südtiroler Stadt Bozen. Vor allem bekannt ist die Abtei wegen ihres Weines. Eine halbe Million Flaschen werden hier pro Saison produziert und vermarktet. Aber auch in anderen Gebieten wie Obstbau und Landwirtschaft zeichnet sich das Kloster als wahrer Wirtschaftsstandort aus und bietet zahlreichen Angestellten einen Arbeitsplatz.
- Mittwoch, 30. Dezember, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
„Made in Südwest“: Der Perlkönig – Das Sektwunder des *Volker Raumland*  
Er gilt als der beste Sekthersteller Deutschlands: *Volker Raumland* aus dem rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim. In den letzten zehn Jahren gewannen seine Sekte neun Mal die Krone im Weinguide des „Gault Millau“. Bei einem Blindtest der Zeitschrift „Vinum“ schlug er alle Konkurrenten aus der Heimat des Champagners, der Champagne. Sein Sekt wurde sogar schon im Elysée-Palast getrunken. Und trotzdem blieb er immer ein „Geheimtipp“. Das liegt alleine an den relativ geringen Mengen, die er produziert. Mit den 100.000 Flaschen, die er jedes Jahr produziert, kann er nicht die Bekanntheit von „Mumm“ oder „Kupferberg“ erreichen. *Volker Raumland* lebt gut in seiner Nische: Das Geschäft läuft bestens. Gerade baut er eine neue Vinothek, die bald eröffnet wird.  
Schon sein Vater war Winzer. Der riet seinem Sohn jedoch davon ab, ebenfalls Winzer zu werden und schickte ihn nach Mannheim zu Siemens. Dort absolvierte *Volker Raumland* eine Ausbildung zum Industriekaufmann. Doch dem jungen Mann gefiel die Arbeit nicht. Er kündigte, studierte Oenologie in Geisenheim und konzentrierte sich dort von Anfang an auf die Sektherstellung. Mit einer mobilen Anlage reiste er zu Beginn seiner Karriere von Winzer zu Winzer, um für sie Sekte herzustellen. Dann begann er, unter eigenem Namen zu produzieren. Und das Sekt-Wunder des *Volker Raumland* nahm seinen Anfang. „Made in Südwest“ hat *Volker Raumland* bei der Lese, im Keller und bei Preisverleihungen begleitet.
- Donnerstag, 31. Dezember, 16:45 Uhr | hr-fernsehen  
Dinner for one auf Hessisch  
„Genausowies letzte Mal, Fräulein Sophie?“ wird Diener Johann fragen, und Fräulein Sophie wird wie gewohnt antworten: „Genausowies jedes Jahr, Johann!“ – diesmal allerdings „auf Hessisch“.  
Der Hessische Rundfunk hat den kultigen Sketch neu produziert – nah am Original und doch voller Überraschungen. Am frisch gedeckten Geburtstagstisch im Volkstheater Frankfurt „*Liesel Christ*“ vergnügen sich mit *Margit Sponheimer* als Fräulein Sophie und *Walter Flamme* in der Rolle des Dieners Johann zwei Publikumsliebhaber. Regisseur *Wolfgang Kaus* hat die Jubelfeier ins Hessische übertragen. Man darf also gespannt sein, welche Köstlichkeiten Diener Johann dem Stadtrat *Pommeroi*, dem Kommerzienrat *Winterhalter* und den weiteren Gästen *Miss So-*

phies servieren wird. Nur so viel sei verraten: „Taurusforell“ gibt es und einen „Süßwein zur Forell“, einen ganz trockenen, „direkt aus’m Kellä!“

- Donnerstag, 31. Dezember, 17:10 Uhr | n-tv  
n-tv Wissen: Schaumwein Silvester Test

### \*) Termine – Termine – Termine

- 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)
- Donnerstag, 11. Februar 2016, 16 – 19 Uhr: **Der Amarone kommt nach Wien**  
Verkosten Sie Weine von 22 Spitzen-Weingütern in den Prunkräumen der italienischen Botschaft in Wien.  
22 ausgewählte Spitzenbetriebe kommen auf Einladung von Falstaff nach Wien und präsentieren hier ihre Weine. Mit dabei sind: Aldegheri, Bertani, Buglioni, Cantina Valpantena Verona, Cantina Valpolicella Negrar, Corte Figaretto, Fidora, Flatio, Gruppo Italiano Vini, La Collina dei Ciliegi, Latium, Le Bignele – Aldrighetti, Rubinelli Vajol, San Felice – Tenute Falezza, Santa Sofia, Casa Vinicola Sartori, Scriani, Secondo Marco, Tinazzi, Villa Erbice, Villa Mattielli und Zýme. Lassen auch Sie sich von Amarone und Valpolicella begeistern!  
ORT: Prunkräume der italienischen Botschaft, Rennweg 27, 1030 Wien  
KOSTEN: Sonderpreis für Gourmetclubmitglieder & Abonnenten: € 10,-. Normalpreis: € 15,-.  
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)



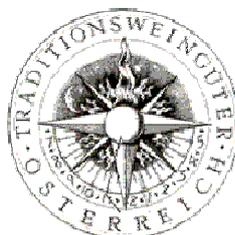
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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)