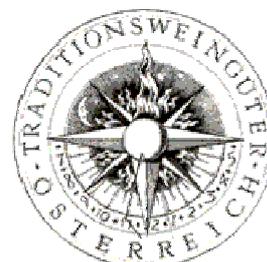
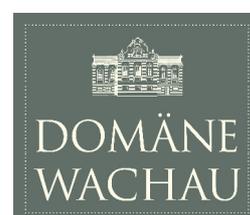


BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_08

22. APRIL 2016

Die Themen:

- Die Weinwandernadel: eine Neuheit – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*.. 2
- Die globale Wein-Bilanz, Teil 1: Die Produktion..... 2
- Die globale Wein-Bilanz, Teil 2: Der Genuss..... 3
- Die unendliche Uhdler-Geschichte:
Burgenlands Landesregierung erlaubt Anbau von neun Rebsorten 3
- „Minenfeld“ Lagenklassifizierung: WIENWEIN-Winzer geben nicht auf 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Emirates investierte über 140 Millionen Dollar in Weinsortiment..... 5
(2): Prosecco-Hügel sollen Unesco-Welterbe werden..... 5
- Frisch gekürt: 20 Thermenregion-Sortensieger 2016..... 5
- Langenloiser Weinchampions 2016 6
- Die Wein-TV-Tipps für die restlichen April-Tage..... 7
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 12



Herausgegeben von:

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

***) Die Weinwandernadel: eine Neuheit – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Der neue Jahrgang ist zur Präsentation fertig. Die Einladungen zur Verkostung füllen Briefkästen und email Accounts. Wenn Sie diese Einladungen ernst nehmen und keinen Winzer auslassen wollen, sind Sie in den nächsten Wochen einem nachhaltigen Koststress ausgesetzt. Immerhin müssen Sie Termine koordinieren, Weinrouten zusammenstellen und ziemlich fit sein, sonst werden Sie die Kosterei nicht unbeschadet überstehen.

Jetzt stellen Sie sich einmal vor was passiert, wenn andere Produzenten der Lebensmittelbranche diesem Beispiel folgen. Brotkosttage, Bierreisen, Tour de Apfel, Kartoffelkirtag, Erdbeertage am Wiener Rathausplatz und das alles kostenlos. Terminakrobaten ersparen sich dabei den Einkauf von Lebensmitteln. Schon irgendwie merkwürdig, oder doch naheliegend? (hb)

(www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Ob ich morgen leben werde,
weiß ich freilich nicht,
aber, wenn ich morgen lebe,
dass ich morgen trinken werde,
weiß ich ganz gewiss!!“

(Gotthold Ephraim *Lessing*, 1729-1781,
bedeutender Dichter der deutschen Aufklärung)

***) Die globale Wein-Bilanz, Teil 1: Die Produktion**

Fünf Länder bauen weltweit die Hälfte der Weintrauben an. Dass Spanien, Frankreich und Italien darunter sind, überrascht wenig. Kaum bemerkt ist China in die Top-5 aufgestiegen. Im Jahr 2000 hatte das Land 3,9 % der weltweiten Weinbaugebiete, 2015 waren es schon 11,0 %. Fünfter im Bunde ist die Türkei. Insgesamt schrumpfen weltweit die Weinbaugebiete.

Seit dem Jahr 2000 hat sich die Wein-Anbaufläche Chinas fast verdreifacht – von etwa 280.000 ha auf 830.000 ha 2015. Somit hat China inzwischen nach Spanien die zweitgrößte Fläche dem Traubenanbau gewidmet, noch vor Frankreich und Italien. An fünfter Stelle liegt die Türkei. Das islamische Land setzt auf Traubenexporte und nicht auf die Weinproduktion. Damit kommt sie auf 497.000 ha Weinbaugebiet und damit 6,6 % der weltweiten Fläche, zeigt der Ausblick des Internationalen Weinbauverbands (OIV).

Bei der Weinproduktion liegt Italien mit 49,5 Mio. hl vor Frankreich und Spanien. Zusammen produzieren sie 56 % des Weines weltweit. China produziert im Vergleich zu seiner für Weinbau genutzten Fläche wenig Wein. 2015 waren es 11,1 Mio. hl und die Prognose von OIV sieht diesen Wert im nächsten Jahr sinken.

Der weltweite Weinverbrauch ist nach der Krise 2008 zurückgegangen und hat bis heute, trotz Erholung, den Wert von 2008 nicht mehr erreicht. Für 2015 schätzt der OIV den Weinverbrauch auf 240 Mio. hl, 2008 waren es noch 250 Mio. Die Weinproduktion wiederum wird vom OIV für 2015 auf 274,4 Mio. hl geschätzt. Der Höchststand lag 2004 bei 296 Mio. hl.

In Deutschland konsumiert man gleich viel Wein wie in Italien, doch produziert man viel weniger. Daher ist Deutschland Importkaiser für Weine – allerdings nur nach dem Volumen. Sie holen sich 15,1 Mio. hl ins Land und zahlen dafür 2,47 Mrd. Euro. Die USA hingegen importieren nur 11 Mio. hl, aber diese lassen sie sich 4,86 Mrd. Euro kosten. An zweiter Stelle bei den Weinimporten stehen die Briten, an vierter die Chinesen. Spanien exportiert am meisten Wein, liegt aber nur an dritter Stelle, was die Einnahmen daraus betrifft. Französischer Wein bleibt mit edlen Sorten wie Champagner der teuerste Rebensaft.

In Österreich wurden 2015 auf ca. 46.000 ha etwa 2,3 Mio. hl Wein hergestellt. Man kann diese Produktion mit der von Brasilien und Griechenland vergleichen. Der Konsum lag nach Berechnung der Österreich Wein Marketing (ÖWM) bei 2,5 Mio. hl.

***) Die globale Wein-Bilanz, Teil 2: Der Genuss**

Weinliebhaber trinken zunehmend international

Die Bilanz des Weinjahres 2015: Getrunken wird internationaler, der meiste Wein kommt aus Italien, Chinas Anbauflächen wachsen weiter, Deutschland bleibt Importweltmeister. Und: Keiner verkauft seinen Wein so teuer wie Frankreich. Weintrinker greifen beim Tropfen ihrer Wahl zunehmend auf internationale Angebote zurück. „Von fünf getrunkenen Flaschen Wein stammen inzwischen mehr als zwei aus dem Ausland“, kommentiert der Chef des Internationalen Weinanbauverbandes OIV, Jean-Marie *Aurand*. Die konsumierte Menge exportierten Weins kletterte demnach 2015 im Vergleich zum Vorjahr um 1,8 % auf gut 104 Mio. hl. Eine „bemerkenswerte Steigerung“, sagt *Aurand*. „Der Wein setzt damit seinen Erfolg beim internationalen Austausch fort.“

Insgesamt nahm der Konsum weltweit um 0,4 % auf 240 Mio. hl zu. Die Produktion stieg um 2,2 % auf 274,4 Mio. hl. Wichtigster Weinhersteller bleibt Italien (49,5 Mio. hl) vor Frankreich (47,5) und Spanien (37,2). Deutschland rangiert hinter China (11,0) und anderen auf Platz 10 (8,9), bleibt allerdings mit 15,1 Mio. hl Importweltmeister auf den internationalen Weinmärkten.

Auch beim Gesamtkonsum halten Weintrinker in Deutschland mit und teilen sich mit Italien (20,5) den dritten Rang hinter den USA (31,0) und Frankreich (27,2). Unschlagbar bleiben die Franzosen beim Exportumsatz: Für 7,7 Mrd. Euro ging Wein ins Ausland. Italiens Ministerpräsident Matteo *Renzi* kommentierte das kürzlich mit einer Episode zwischen ihm und Frankreichs Präsident François *Hollande*: „Unser Wein ist besser als der aus Frankreich. Als ich das *Hollande* gesagt habe, hat er mir geantwortet: ‚Aber unserer ist teurer.‘“

Während die Anbaufläche in fast allen Ländern teils drastisch schrumpfte, machte China mit nun 830.000 ha Hektar und 11 % des weltweiten Bestandes erneut Boden gut. Im Jahr 2000 lag der Anteil an der Anbaufläche noch bei 3,9 % – jetzt ist China flächenmäßig größter Anbauer nach Spanien. „China bleibt wichtigster Motor beim Weinanbau“, sagt OIV-Chef *Aurand*.

Biowein wird vom OIV weiterhin als Segment gesehen, ist aber kaum noch Nischenprodukt. *Aurand* spricht von inzwischen etwa 12 % Bioanteil und zunehmend sensiblen Konsumenten.

***) Die unendliche Uhdler-Geschichte:**

Burgenlands Landesregierung erlaubt Anbau von neun Rebsorten

Die Burgenländische Landesregierung hat jetzt die Zulassung des Anbaus von neun Uhdler-Rebsorten beschlossen. „Das heißt: der Uhdler darf endlich Wein sein“, sagt Agrarlandesrätin Verena *Dunst*. Ihr sei ab ihrer Amtsübernahme im vergangenen Sommer klar gewesen: Für das Land gebe es nur einen mit der EU-Marktordnung konformen Weg – nämlich jenen, Direktträgersorten, die mit Edelrebsorten gekreuzt seien, in die burgenländische Weinbauverordnung aufzunehmen, so *Dunst*. Dieser Schritt sei monatelang vorbereitet worden. Der Beschluss bedeute, „dass damit neun Sorten Direktträger, die bis jetzt im Burgenländischen Weingesetz nicht vorkamen – mit keinem Buchstaben – jetzt dort vorkommen als Uhdlerrebsorten, als Direktträgersorten, die verkreuzt sind mit Edelrebsorten und damit zu Wein geworden sind“, erläuterte *Dunst*. Dies sei nicht nur für den Uhdler, sondern auch für das Südburgenland „ein großer Tag“. Es gehe dabei nicht um die 50 ha Anbaufläche allein, „sondern es geht um ein Kultgetränk, um eine Marke fürs Südburgenland“.

Auch das 2004 seitens des Landes verfügte Auspflanzverbot sei diesbezüglich aufgehoben. Dies bedeute, dass die neun Sorten – Amadeus, Bogni 15, Bolero, Boris, Breidecker, Concord/Ripatella (beide sind laut einer Expertise identisch, *Anm.*), Delaware, Elvira und Evita – nun auch wieder ausgepflanzt werden dürfen. Man habe bereits die Marke „Uhdlerland“ schützen lassen, um sie marketingtechnisch nutzen zu können. Auch ein „Uhdlerdorf“-Logo gebe es schon, mit dem man in

die Werbung gehen könne. Ab sofort gebe es Rechtssicherheit für die neun Sorten. Damit sei auch ein Großteil – um die 80 % oder mehr – der orhandenen Rebstöcke erfasst. Man könne den Weinbauern nun auch sagen: „Es gibt eine Zukunft für den Uhudler und der ist jetzt rechtlich abgesichert.“ Den Winzern wolle sie zurufen: „Jetzt können wir wieder durchstarten, jetzt könnt ihr wieder ausbauen“, sagt *Dunst*.

Auf Bundesebene soll nun durch Beschluss im Parlament für jene sechs Uhudler-Sorten – Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton und Herbemont –, die gemäß der EU-Agrarmarkordnung nicht angebaut werden dürfen, die Obstwein-Lösung umgesetzt werden, um sie auf diese Weise vermarkten zu können, so *Dunst*. Die Novelle des Bundesweingesetzes und jene der Burgenländischen Weinbauverordnung stellten keinen Widerspruch dar, erläutert der stellvertretende Vorstand der Agrarabteilung im Amt der Landesregierung, Thomas *Izmenyi*. Es handle sich vielmehr um „eine sinnvolle Ergänzung beider Rechtsmaterien, die dadurch zu einem hohen Maß an Rechtssicherheit für unsere Winzer führt“.

***) „Minenfeld“ Lagenklassifizierung: WIENWEIN-Winzer geben nicht auf**

Die sechs WIENWEIN-Winzer kämpfen weiter für die Einführung der verbindlichen Lagenklassifizierung. Damit soll der von ihnen produzierte Rebsaft international bekannter und vergleichbarer werden. Doch so schnell, wie ursprünglich angenommen, geht es nicht, räumt Fritz *Wieninger* vom gleichnamigen Stammersdorfer Weingut ein. Aufgegeben wird aber nicht. Ursprünglich waren für das Vorhaben im Zeitplan zwei Jahre veranschlagt gewesen. Doch nun will man sich für das durchaus heikle Thema Zeit lassen, denn es solle sich nicht um einen Marketing-Gag handeln. *Wieninger* verdeutlichte die Situation: „Es ist ein Minesfeld, aber wir haben uns vorgenommen, das durchzuziehen.“

Bei der Lagenklassifizierung geht es beispielsweise um die Bodenstruktur, die Niederschlagsmenge, die Exposition oder die Höhenlage. Aber: „Nicht nur der Boden macht eine Lage groß, sondern auch der Wein, dessen Trauben von dort stammen“, erklärt *Wieninger*. „Deshalb muss sich jeder Wein sein Prädikat erst verdienen. Eine Parzelle, die perfektes Terroir aufzuweisen scheint, muss uns das erst einmal beweisen.“

Die Qualität der Weine soll fünf Jahre lang beobachtet werden. Erst wenn der Wein diese Prüfung besteht, werde der Weinberg klassifiziert. Um die Eigenheit einer Lage zu erkennen, müsse man „viele Jahrgänge kosten“, meint Michael *Edlmoser* vom Maurer Weingut *Edlmoser*.

Die Klassifizierung der WIENWEIN-Gruppe, die aus sechs Mitgliedern besteht, wird keinen gesetzlichen Status besitzen – aber als Vorarbeit für eine spätere gesetzliche Regelung gesehen. Wie genau die Namen für die definierten guten Lagen dann ausfallen werden, wisse man noch nicht: „Zuerst müssen wir mal wissen, wo die sind“, so *Wieninger*.

WIENWEIN ist der Zusammenschluss der Weingüter *Christ*, *Cobenzl*, *Edlmoser*, *Fuhrgassl-Huber*, *Mayer* am Pfarrplatz und *Wieninger*. Sie bestellen zusammen 261 ha Rebfläche. Das gesamte Wiener Weinbaugebiet umfasst ca. 660 ha. Pro Jahr produzieren sie etwa 1,2 Mio. Flaschen. Dieser wird in 38 Länder exportiert. Die Gruppe wurde 2006 ins Leben gerufen. Zu den größten Erfolgen gehört die Etablierung des „Gemischten Satzes“, der mittlerweile DAC-Status besitzt. „Die Nachfrage ist sehr hoch“, berichtet Gerhard *Lobner* vom Weingut *Mayer* am Pfarrplatz in Heiligenstadt. Er warnt vor Trittbrettfahrern, die ihre Flaschen mit Etiketten versehen, die sehr stark an jene des „Gemischten Satzes“ erinnern. Doch der Inhalt stamme nicht aus Wien, sondern aus Niederösterreich. Aber: „Es gibt nur ein Original“, so *Lobner*. Und das sei eben der „Gemischte Satz“ aus Wien. Mit diesem wollen die Winzer künftig „weiter ins Topsegment vorstoßen“.

Zufrieden sind die Weinbauern auch mit der vergangenen Ernte: 2015 werde ein „Traum-Jahrgang“. Die Wärme hätte eine „außergewöhnliche Traubenreife“ beschert, berichtet Rainer *Christ* vom Weingut *Christ*. Die Rotweine seien „sehr, sehr homogen auf höchstem Niveau“. Auch die Weißweine seien außergewöhnlich.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):*Emirates investierte über 140 Millionen Dollar in Weinsortiment**

Die Fluggesellschaft Emirates investiert nicht nur laufend in neue Flugzeuge, sondern auch in teuren Wein. Allein 2015 hat die Airline über 13 Mio. Flaschen im Wert von 140 Mio. Dollar (123 Mio. Euro) erworben. Damit verdoppelte Emirates die Ausgaben im Vergleich zu 2014.

Seit 2006 investierte Emirates bereits 690 Mio. Dollar in Wein. Der Emirates-Weinkeller umfasst derzeit 2,2 Mio. Flaschen an Jahrgangsweinen und ist somit nach eigenen Angaben der weltgrößte einer Airline.

Laut Emirates wurden vergangenes Jahr in allen drei Klassen insgesamt 11,4 Mio. Weinflaschen konsumiert, darunter alleine 10 Mio. „Portionsflaschen“ in der Economy Class. Das entspricht einer Steigerung von 27 % zum Vorjahr.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):*Prosecco-Hügel sollen Unesco-Welterbe werden**

Italien hat die Kandidatur der Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene in der norditalienischen Provinz Treviso, in denen der bekannte Prosecco hergestellt wird, beim UNESCO-Weltkulturerbe eingereicht. Das technische Dossier für die Kandidatur der landschaftlich weltweit einmaligen Hügeln ist verfasst worden und wird jetzt der UNESCO vorgelegt. „Jetzt beginnt ein Match auf höchstem internationalen Niveau, das wir unserer Ansicht nach gewinnen werden. Wir präsentieren ein weltweit einmaliges Gebiet, nicht nur wegen der Qualität seines Weins“, kommentierte der Präsident der Region Venetien, Luca Zaia, bei der Weinmesse Vinitaly in Verona.

Die italienische Regierung hat in den vergangenen Jahren einen scharfen Kampf zum Schutz der Identität des Prosecco geführt. 2009 ist das norditalienische Hügelgebiet aus 15 Gemeinden mit damals 6.100 ha Weinbergen von der Regierung in Rom zur DOCG-Gegend erklärt worden. DOCG ist in Italien die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für Weine, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen müssen.

237 Mio. Flaschen Prosecco DOC wurden im vergangenen Jahr ins Ausland exportiert. Auf den mittlerweile etwa 6.500 ha der Gegend arbeiten 3.200 Winzer und 170 abfüllende Betriebe. Sie produzieren jährlich neben den DOC-Weinen auch 72 Mio. DOCG-Flaschen, die einen Umsatz von 470 Mio. Euro generieren. Österreich ist der fünftstärkste Exportmarkt des Prosecco-DOCG. 1,35 Mio. Flaschen kommen jährlich auf die österreichischen Tische, was 6,4 Mio. Euro Einnahmen für die Weinproduzenten beschert.

***) Frisch gekürt: 20 Thermenregion-Sortensieger 2016**

Die Präsentation der Sortensieger ist einer der jährlichen Höhepunkte des Weinfestivals Thermenregion. Eine Fachjury kürt die Sieger in der Prämierungsweinkost „Best of Thermenregion“. Neu in diesem Jahr ist die hippe Hangar-Party am 28. Mai, Flugplatz Bad Vöslau. Das Motto lautet „Thermenregion hebt ab!“. Zu verkosten gibt es die besten 39 Weine der Verkostung (darunter die 20 Sortensieger). Infos siehe www.weinfestival.at.

Mehr als 700 Weine wurden dieses Jahr von den Winzern eingereicht. „Die höchste Auszeichnung ist der ‚Sortensieger‘, alle weiteren prämierten Weine erhalten eine Goldmedaille“, erklärt die Geschäftsführerin des Weinforums Thermenregion, Martina Babouck. Eine Fachjury hat die eingereichten Weine in 19 Kategorien nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. Der Wein mit den meisten Punkten wird „Sortensieger“, das beste Drittel pro Sorte erhält eine Goldmedaille.

Auch in diesem Jahr zeigen die Soosser Winzer eindrucksvoll, welches Potential in ihren Rieden steckt: Über 4 Sortensieger freut sich das Weingut *Schlager* (Welschriesling, Chardonnay, Zweigelt, Cuvée Rot). Je 1 Sortensieger kommt von den *Schwertführerinnen* (Muskat-Ottonel), von den Weingütern *Drimmel* (Grüner Veltliner), *Ganneshofer* (Gelber Muskateller), *Hecher* (Sauvignon Blanc), *Schwertführer 35* (Sauvignon Blanc) und vom Weingut *Schwertführer 47er* (Merlot).

Der beste Rotgipfler kommt standesgemäß aus Gumpoldskirchen (Weingut *Krug*). In Mödling freut sich Birgit *Pferschy-Seper* über den Sortensieg in der Sparte „Zierfandler“. Zwei Sieger kommen aus Perchtoldsdorf: Weingut *Barbach* (Cuvée Weiß) und Weingut *Distl* (Rosé). Der beste Weißburgunder wurde in Brunn am Gebirge (Weingut *Sulzer*) gekeltert. Bad Vöslau hat sich – gemäß der alten Tradition – in der Kategorie „Blauer Portugieser“ durchgesetzt (Brunngassenheurigen). In Baden freut sich das Weingut *Waldmayer* über den Neuburger-Sortensieg. Georg *Schneider* holt mit seinem St. Laurent und seinem Pinot Noir zwei Sortensieger nach Tattendorf. Der beste Rheinriesling kommt aus Teesdorf vom Weingut *Zöchling*. Wir gratulieren allerherzlichst! (bbj)

***) Langenloiser Weinchampions 2016**

Rechtzeitig vor dem Kamptaler Weinfrühling wurden wieder die Langenloiser Weinchampions gekürt! Die pfeffrigen, duftigen, aromatischen, eleganten und mineralischen Weine wurden nun verkostet, im Herbst folgen dann die Reserve-Weine, die sich durch kräftige Stilistik auszeichnen, dicht und lang im Abgang sind sowie ein großes Reifepotential aufweisen.

Backknecht und die NÖ Weinkönigin Christina Hugl überreichten anschließend die Urkunden an die Siegerwinzer. Rund 180 Weinfreunde ließen sich diese Auftaktveranstaltung zum Kamptaler Weinfrühling nicht entgehen und verkosteten die besten Weine der Großgemeinde Langenlois.

Der Sieg in der ersten Kategorie „GRÜNER VELTLINER BIS 11,9 %VOL.“ geht nach Gobelsburg. Karl *Haimerl* hatte diesmal die Nase vorne (*Grüner Veltliner Gobelsburger Spiegel 2015*). Den Vorjahressieg in der Kategorie „GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC“ konnte das Weingut am Berg Ludwig *Gruber* aus Mittelberg wiederholen. Auch in diesem Jahr überzeugte der *Grüne Veltliner Kellerberg Kamptal DAC 2015* vom „Weingut des Jahres 2015“ die Jury.

Für seine Top-Rieslinge ist Winzer Günther *Brandl* aus Zöbing über die Grenzen hinweg bekannt. Sein *Riesling Terrassen Kamptal DAC 2015* erhielt die meisten Punkte und steht nun als bester KLASSISCHER RIESLING fest. Eine Urkunde für den besten MUSKATELLER gab es in diesem Jahr für Alwin *Jurtschitsch* aus Langenlois, sein *Gelber Muskateller 2015* ist ein unwiderstehlicher Aperitif und idealer Sommerwein für heiße Tage. Damit gingen zwei der begehrten Trophäen an Mitgliedsbetriebe der österreichischen Traditionsweingüter.

In der ZWEIFELT-WERTUNG gab es ein bekanntes Siegesgesicht: Norbert *Rosner* aus Langenlois zeigte einmal mehr auf, dass ihm das Rotwein machen liegt. Sein *Zweigelt Klassik 2014* erreichte Platz eins.

„Die Verkostung verlief wieder auf einem sehr hohen Niveau, die Bewertungen der Jury deuten auf einen exzellenten Jahrgang“, so Wolfgang *Schwarz*, Geschäftsführer der Vinothek Ursin Haus in Langenlois, wo die Siegerweine zu Ab-Hof-Preisen erhältlich sind.

Wir gratulieren allerherzlichst! (bbj)

Und das sind die „Top Weine Frühling“ aus Österreichs größter Weinstadt:

Grüner Veltliner Gobelsburger Spiegel 2015 Weingut Haimerl, Gobelsburg (Kategorie Grüner Veltliner bis 11,9 Vol.%)	Ab-Hof-Preis € 6,00
Grüner Veltliner Kellerberg Kamptal DAC 2015 Weingut am Berg – Ludwig Gruber, Mittelberg (Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC)	Ab-Hof-Preis € 8,50
Riesling Terrassen Kamptal DAC 2015 Weingut Familie Brandl, Zöbing (Kategorie Riesling Kamptal DAC)	Ab-Hof-Preis € 8,60
Gelber Muskateller 2015 Weingut Jurtschitsch, Langenlois (Kategorie Muskateller, Muskat Ottonel)	Ab-Hof-Preis € 11,50
Zweigelt Klassik 2014 Weingut Rosner, Langenlois (Kategorie Zweigelt)	Ab-Hof-Preis € 5,30

***) Die Wein-TV-Tipps für die restlichen April-Tage**

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

- Sonntag, 24. April, 09:30 Uhr | MDR Fernsehen
Wanderlust! – Der Trockenmauerweg in Mallorca
Das Dorf Banyalbufar liegt inmitten steiler Terrassen über dem Meer. Hier wächst die Malvasia-Weintraube.
- Montag, 25. April, 05:45 Uhr | SWR Fernsehen
Lebensraum Pfälzerwald: Zwischen steilen Felsen und sonnigen Reben
Der Pfälzerwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. Hier finden mitten in Rheinland-Pfalz viele Tierarten einen geeigneten Lebensraum, die anderswo schon ausgestorben sind. Zu ihnen gehört die Wildkatze. Sie sucht den Schutz der Buchenwälder genauso wie der Feuersalamander. Im offenen Gelände, an sonnigen Hängen, gedeihen nicht nur Weinreben. Wärmeliebende Arten wie die Smaragdeidechse und die Gottesanbeterin sind hier zu Hause. In den Terrassen der Weinberge legen die farbenprächtigen Bienenfresser ihre Nester an. Sie ziehen im Frühsommer aus Afrika hierher.
- Montag, 25. April, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Bayern erleben: Daheim in Sommerach
Die spannende Entdeckungsreise führt in das Winzerdorf Sommerach in Unterfranken. 30 km von Würzburg entfernt, ist Sommerach ein kleiner, historisch gewachsener Weinort mit 1.450 Einwohnern. Die Arbeit in den Weinbergen im Rhythmus der Jahreszeiten, das Keltern im Keller und der Verkauf des Weins am Hof prägen das Leben vieler Sommeracher und die Atmosphäre im ganzen Ort. Schätzungsweise drei Viertel der Menschen hier leben direkt oder indirekt vom Wein und immer mehr auch vom Tourismus.
Tobias *Weickert*, ein junger Winzer mit internationalen Auszeichnungen, mit Ehrgeiz und Experimentierfreude, hat einiges verändert, seit er das Weingut seiner Familie übernommen hat.
- Dienstag, 26. April, 06:00 Uhr | GEO Television
360° GEO Reportage: Champagner für alle!
Spätsommer, Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltern ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner! 360° GEO Reportage hat zwei namhafte Champagner-Winzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.
- Mittwoch, 27. April, 13:20 Uhr | GEO Television
360° GEO Reportage: Champagner für alle!
Spätsommer, Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht der einzigartige französische Schaumwein, gekeltern ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer: Champagner! 360° GEO Reportage hat zwei namhafte Champagner-Winzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.
- Donnerstag, 28. April, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen
Mit dem Zug durch Neuseeland: Die Südinsel
Der zweite Teil der Reise führt in die bisweilen sehr rauen Wasser des Marlborough-Sundes, wo findige Fischer eine Ikone der neuen neuseeländischen Küche heranzüchten: Grüne Muscheln. Von dort verläuft der Schienenstrang durch schier endlose und weit ausgedehnte Weinberge. Neuseelands Weinindustrie verbucht von Jahr zu Jahr größere internationale Erfolge.

- Freitag, 29. April, 19:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Landgasthäuser Franken: Main und Tauber
Am Main entlang geht die Reise diesmal aus dem fränkischen Weinland bei Prichsenstadt über einen Abstecher nach Wertheim im württembergischen Tauberfranken bis ins historische Mainviereck bei Miltenberg.
- Freitag, 29. April, 20:15 Uhr | Phoenix
Die Mosel: Teil 1: Von der Quelle bis nach Metz
Sie fließt durch das grüne Herz Europas – die Mosel. In den Vogesen entspringt sie als kleiner Gebirgsbach, wird auf ihrem Weg ins lothringische Tal stetig größer und schlängelt sich in Schleifenform durch einige der schönsten Landschaften Mitteleuropas.
- Freitag, 29. April, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Handwerkskunst! Wie man ein Fass baut
Böttcher, Fassbinder oder Küfer – es ist ein Handwerk, das nur noch wenige beherrschen. Ralf *Mattern* aus Deidesheim in der Pfalz ist einer von ihnen. In seinem Betrieb baut er Fässer bis zu einer Größe von 20.000 Litern. Und die sind nicht nur im Südwesten gefragt, sondern weltweit. Das Holz für die Dauben stammt zu großen Teilen aus dem Pfälzerwald. Mehrere Jahre müssen die Eichenbretter im Hof bei Wind und Wetter lagern, bis die Gerbstoffe ausgeschwemmt sind. Erst dann bringt sie der Küfer so in Form, dass sie sich später zu einem perfekten Fass zusammenfügen lassen. Um die 40 Arbeitsstunden, viel Muskelkraft und Erfahrung braucht Ralf *Mattern* zusammen mit seinen Gesellen dafür. Maschinen spielen nur eine Nebenrolle, denn das Handwerk hat sich in den letzten zweitausend Jahren kaum verändert. Äoßer dem Feuer wird das Holz gebogen, mit Schilf und Dampf wird es dicht gemacht. Dabei entsteht ein einzigartiges Aroma, das sich vom Holz auf den Wein überträgt und ihn veredelt. Im wahrsten Sinne des Wortes ein fas(s)zinierendes Handwerk.
- Samstag, 30. April, 11:30 Uhr | EinsPlus
Weltreisen: Wo Milch, Wein und Honig fließen – Überraschungen in Algerien.

*) Termine – Termine – Termine

- Samstag, 23., bis Sonntag, 24. April 2016: **Weinfrühling 2016 Kamptal, Kremstal, Traisental**
In den Betrieben mit „offenen Kellertüren“ werden, neben den berühmten Sorten Grüner Veltliner und Riesling Kamptal DAC, Kremstal DAC und Traisental DAC, auch duftige Sommerweine und rare Klassiker ausgeschenkt – ein Paradies für Weinfreunde und vinophile Genießer. Um nur 10 Euro ist man an beiden Tagen dabei. Bei jedem der teilnehmenden Winzer gibt's dafür ein Eintrittsband, mit dem man sich an beiden Tagen (23./24. April, 10–18 Uhr) durch Niederösterreichs berühmteste Weintäler kosten kann!
Die praktische, faltbare Weinfrühling-Tourenkarte ist kostenlos zu bestellen unter Tel. +43 2713 300 60-60 oder urlaub@donau.com. Und natürlich gibt es sie auch zum Download unter: www.kamptal.at/wp-content/uploads/2016/03/Faltkarte_Weinfruehling_20160315_final.pdf.
- Samstag, 30. April, bis Sonntag, 1. Mai 2016: **22. Tour de Vin 2016**
In den Weinbaugebieten Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram findet heuer zum 22. Mal die Tour de Vin statt. Die 33 Österreichischen Traditionsweingüter öffnen an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr ihre Kellertore. Der Tour de Vin-Button, um 20,- Euro in jedem der Mitgliedsweingüter erhältlich, berechtigt zur Verkostung in allen 33 Betrieben und inkludiert auch viele Events.
Neben dem Wein lässt nämlich das kulinarische Angebot die Herzen genussaffiner Ausflügler höher schlagen. Dabei werden frische Pasta, Burger und Wraps aus Food-Trucks geboten. Es gibt Köstlichkeiten vom Demeter-Bauern und vom Organic Pop-Up Restaurant, aber auch die

Haubenküche ist vertreten. Vielerorts kann man Delikatessen wie Chutneys, Pestos, Schafkäse, Kaviar und Prosciutto verkosten und erwerben – für den kleinen und den großen Hunger vor, zwischen und nach dem Weinverkosten.

„MAGNUMPARTY“: Am Samstagabend (ab 20:30 Uhr) nehmen alle 33 Weingüter an der schon legendären Magnumparty mit Livemusik im Kloster Und in Krems teil. Dresscode ist Smart Casual oder Tracht. Eintritt: € 20,-- mit Tour de Vin-Button oder € 30,-- ohne Button. Alle Infos zu Verkostungen, Events und Rahmenprogramm: www.traditionsweingueter.at/tour-de-vin/.

- **Samstag, 30. April, bis Sonntag, 1. Mai 2016: Wachauer Weinfrühling 2016**

Entdecken Sie die Kulturlandschaft Wachau beim Wachauer Weinfrühling, besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und verkosten Sie den Jahrgang 2015 mit den Winzern!

Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch beim Wachauer Weinfrühling sind die 20 Winzer vom VDP Pfalz, die eine Auswahl ihrer Weine mit zum Weinfrühling bringen und diese bei Vinea-Winzern präsentieren. Eintritt: € 20,--/Person. Das Eintrittsband ist bei allen teilnehmenden Betrieben erhältlich. Es berechtigt zur Verkostung der angebotenen Weine, außerdem ermöglicht es Dank der Kooperation mit dem Verkehrsverbund Ost-Region (VOR) die kostenfreie Benützung der Wachau-Linien sowie der Donaufähren an beiden Veranstaltungstagen!

„STEINFEDER-NIGHT“: Am Samstagabend (ab 18 Uhr) wird in Spitz gefeiert und getanzt. Ab 20:30 Uhr sorgt Mellow Mark mit einem Konzert für Stimmung. Dazu werden an insgesamt drei Bars Weine aus der Wachau und aus der Pfalz präsentiert, kulinarisch umrahmt wird das Fest von *Pichler's* Donauhof.

Eintritt: € 10 (mit gültigem Weinfrühling-Eintrittsband) bzw. € 20 (regulärer Preis)

Heimreise: Shuttlebus nach Krems um 23 & 1 Uhr und nach Melk um 0 Uhr (€ 5 pro Person)

Infos zum Weinfrühling: Tel. 02713 / 300 00 12, office@vinea-wachau.at.

- **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.

- **Mittwoch, 25. Mai, bis Sonntag, 29. Mai 2016: Weinfestival Thermenregion**

Die Events des diesjährigen Weinfestivals in chronologischer Reihenfolge:

- Mittwoch, 25. Mai 2016: BIG BOTTLE PARTY – Weingenuss im XL-Format im Casino Baden von 19:30 bis 23:00 Uhr

- Donnerstag, 26. Mai 2016: WEIN IM PARK – 50 Winzer, 300 Weine im Badener Kurpark (bei Schlechtwetter im Festsaal des Casino Baden) von 15:00 bis 20:00 Uhr

- Freitag, 27. Mai 2016: THERMENREGION À LA CARTE – Degustationsmenü im Klostersgasthaus Thallern und „Fingerfood & Kino“ im Jedermann (Hotel Herzoghof, Baden)

- Samstag, 28. Mai 2016: RIEDENWANDERUNGEN – Winzer führen in Baden, Bad Vöslau und Gumpoldskirchen durch die Weingärten

- Samstag, 28. Mai 2016: WEINKAUFSAMSTAG – Winzer öffnen von 14:00 bis 18:00 Uhr zum günstigen Ab-Hof-Verkauf ihre Türen

- Samstag, 28. Mai 2016: SORTENSIEGER-PARTY „Thermenregion hebt ab“ – Sortensieger-Präsentation am Flughafen Bad Vöslau, 19:00 bis 23:00 Uhr – Das neue Highlight!

Die prämierten Weine werden zwischen Flugzeugen am Flughafen Bad Vöslau verkostet. Dazu gibt es hipbes Essen aus der Streetfood-Küche. In Kooperation mit dem Starflight Hangar werden Schnupperflüge angeboten (www.starflight.at).

- Sonntag, 29. Mai 2016: MASTERCLASS & KLOSTERBRUNCH - Zwei Masterclasses (09:30 bis 13:00 Uhr) mit anschließendem Klosterbrunch (ab 12:30 Uhr) am Freigut Thallern

Weitere Infos, Preise und Anmeldung unter www.weinfestival.at.

- Samstag, 4. Juni 2016, bis Montag, 6. Juni 2016: **VieVinum 2016** (Hofburg/Wien)
Von 4. bis 6. Juni 2016 hält Österreichs wichtigste Weinmesse bereits zum 10. Mal Einzug in die Wiener Hofburg. Für viele Besucher hat indessen die Jagd nach ermäßigten Eintrittskarten begonnen. Ans Ziel führt eine ganze Reihe von Möglichkeiten. Schon jetzt ist der Vorverkauf voll im Gange. Dabei können Eintrittskarten um minus 25 % (Euro 30,-- statt an der Tageskasse Euro 40,--) erworben werden. Erhältlich sind diese unter www.vievinum.at/tickets oder bei Ticketgarden.
Die VieVinum ist von Samstag bis Montag jeweils von 12 bis 18 Uhr geöffnet. Fachbesucher und Pressevertreter finden an allen drei Tagen bereits von 9 bis 12 Uhr im Rahmen des Pre-Openings Einlass. Auch die Anfahrt zur Hofburg bedarf einer gewissen Planung. Grundsätzlich wird die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln empfohlen. Zudem bietet die Museumsquartiergarage Parkmöglichkeiten für Besucher. Informationen zu Parkplätzen sowie Lagepläne befinden sich unter: www.parkeninwien.at.
Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz
Zeit: Samstag, 4. Juni bis Montag, 6. Juni 2016, täglich von 12 bis 18 Uhr
Fachbesucher & Presse: täglich von 9 bis 18 Uhr – Weitere Infos: www.vievinum.at
Eintritt: Vorverkauf € 30,-- (www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1)
Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,- – Tageskarte € 40,- – Dauerkarte € 70,-

***) 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 Jahresbeitrag 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“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck*

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoeck@actcom.at - p.jezek@medianet.at

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

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

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

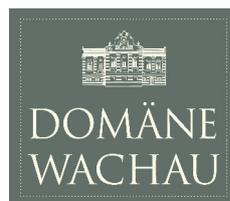
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



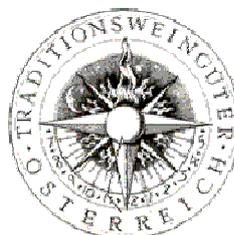
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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