

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_14

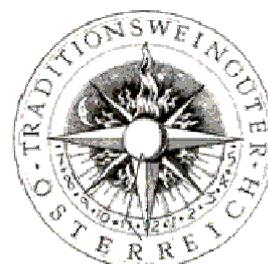
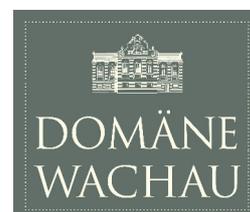
15. JULI 2016

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*:
Die besten Weine der Steiermark und Landessieger Präsentation 2016 2
- (Fast) Alles neu macht der Juli (oder das Weingesetz) 2
- Der Frost und die Folgen..... 3
- Domäne Wachau gewinnt Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix 3
- Weingut Walter *Glatzer*: Tradition trifft Innovation..... 5
- Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 1 einer mehrteiligen Serie)..... 5
- Deutsche Winzer pflanzen mehr weiße Sorten..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juli-Hälfte 6
- Termine – Termine – Termine 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 13
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 14

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck:**

Die besten Weine der Steiermark und Landessieger Präsentation 2016 ...

... steht auf der ersten Seite einer kleinen Broschüre, die unlängst einem Gourmet-Magazin beigelegt war. Dem aufmerksamen Leser fällt auf, dass die „großen“ Namen fehlen: *Tement, Polz, Gross, Sabathi* ... ! Diese Weingüter nehmen an dem Wettbewerb um den besten steirischen Wein erst gar nicht teil. Sie könnten nur verlieren. Die verdeckte Verkostung ist gnadenlos ehrlich, eine Momentaufnahme und unumkehrbar. Ohne Flasche und Etikett des berühmten Winzers, also nackt wie Gott diesen Wein schuf, steht er im Glas zum Vergleich mit den Weinen von eher unbekanntem Winzern. Gewinnt der Große sagt man: „Damit war zu rechnen.“ Verliert er, heißt es: „Wenn du den besten Morillon trinken möchtest, musst du nicht den Großen kaufen, da genügt der Unbekannte und der ist auch billiger.“ Was macht der Weinliebhaber? Wir nehmen die Landessieger 2016 und werden sie in einer verdeckten Verkostung mit den großen Namen vergleichen. Mal sehen, was dabei herauskommt. (hb) (www.actcom.at, www.urban-ritter.at)



„Der Wein ist so alt
wie die früheste menschliche Erinnerung.
Nie aber hört er auf,
ebenso jung zu sein wie der heutige Tag,
das neue Jahr,
das letztgeborene Kind.“

(Carl Zuckmayer,
dt. Schriftsteller, 1896 - 1977)



***) (Fast) Alles neu macht der Juli (oder das Weingesetz)**

Die Novelle zum Weingesetz 2009 trat am 14. Juni in Kraft und umfasst u. a. Änderungen zu Bezeichnungen von Weinbaugebieten und Lagen bzw. Rieden sowie zum Ruster Ausbruch. Neben dem „normalen“ Österreichischen Qualitätsschaumwein (= Sekt) wird im Weingesetz nun der Österreichische Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) definiert.

Zur Vermeidung von Doppelgleisigkeiten wurden die burgenländischen Weinbaugebiete Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland und Südburgenland abgeschafft. Künftig sollen alle Qualitätsweine des Burgenlandes das generische Weinbaugebiet „Burgenland“ auf dem Etikett aufweisen. Ausschließlich die gebietstypischen DAC-Weine dürfen darüber hinaus die Bezeichnung des jeweiligen spezifischen Weinbaugebiets tragen, also Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC oder Eisenberg DAC. Parallel dazu soll die Großlage „Südburgenland“ geschaffen werden, die die beiden bisherigen Großlagen „Pinkatal“ und „Geschriebenstein“ ersetzen soll. Im hügeligen Südosten Österreichs wurde das Weinbaugebiet „Süd-Oststeiermark“ im Rahmen der Novelle in „Vulkanland Steiermark“ umbenannt und somit begrifflich stärker geschärft.

Auch die Riedenabgrenzung, die aktuell in allen Weinbauregionen voll im Gang ist, erfuhr durch die Gesetzesnovelle neuen Schwung. Es wurde festgelegt, dass bei Weinen mit Lagenbezeichnung das Wort „Ried“ vor dem Namen der Lage auf dem Etikett stehen muss. Wenn künftig auf einem österreichischen Wein das Wort „Ried“ vor einer geografischen (topografischen) Bezeichnung steht, handelt es sich dabei um einen Wein aus einer gesetzlich definierten Einzellage. Damit sind Weine aus Einzellagen für den Konsumenten auf einen Blick von Markenweinen bzw. Weinen mit Pseudo-Herkunftsangaben unterscheidbar.

Das wachsende Bewusstsein für die Wichtigkeit klarer Herkunftssysteme fand auch in den Gebieten Kamptal, Kremstal und Traisental seinen Niederschlag: Die DAC-Weine dieser Gebiete wurden per Verordnung in ein richtungsweisendes dreistufiges System „Gebietswein-Ortswein-Riedenwein“

eingegliedert, wobei bei der Einreihung der Weine in dieses System jeweils ein bestimmter Mindestalkoholgehalt einzuhalten ist.

Spezielles Augenmerk galt zudem den österreichischen Prädikatsweinen, und hier im Besonderen dem Ausbruch. Mit Inkrafttreten der Gesetzesänderungen wurde der Begriff „Ausbruch“ als Trockenbeerenauslese definiert und im Sinne einer geschützten Herkunft exklusiv für den „Ruster Ausbruch“, also für Trockenbeerenauslesen aus der Freistadt Rust, reserviert. Andere Weine dürfen nicht mehr mit dem Begriff „Ausbruch“ bezeichnet werden.

In einem mehrjährigen Diskussionsprozess hat das österreichische Sektkomitee gemeinsam mit dem Ausschuss der selbst versektenden Winzer in Zusammenarbeit mit den Experten des Weinbauverbandes, der Bundeswirtschaftskammer, der ÖWM und des Landwirtschaftsministeriums ein neues Reglement zur Höherpositionierung von österreichischem Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.) erarbeitet. Darauf aufbauend wurde in der Gesetzesnovelle nun bestimmt, dass der Minister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft in einer noch zu besiegelnden Verordnung alle Details zu Sekt g.U. festlegen kann.

Diese Ministerverordnung wird u. a. vorsehen, dass österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung ausschließlich mit den Begriffen „Klassik“, „Reserve“ oder „Große Reserve“ in Verkehr gebracht werden darf. Dabei hat sich die Verkehrsbezeichnung aus der Kategorie (Qualitätsschaumwein oder Sekt), dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung (nur Bundesland bei Klassik und Reserve, Bundesland und Gemeinde/-teil sowie ggf. Großlage oder Riede bei Großer Reserve) und aus den Begriffen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“ zusammensetzen. Darüber hinaus wird die Verordnung bzw. ihre Durchführungsbestimmungen auch Bedingungen zu Vinifikation, Lagerungszeit auf der Hefe sowie Alkohol- und Restzuckergehalt für die einzelnen Stufen festsetzen

***) Der Frost und die Folgen**

Der steirische Weinbaudirektor Werner *Luttenberger* spricht vom schwierigsten Jahr seit Jahrzehnten und erwartet ein Minus von etwa 80 %. Grund dafür seien neben dem Frost im April auch der Wintereinbruch Anfang Mai und der tagelange Regen im Juni. Dadurch kam es vermehrt zu Grauschimmel- und Pilzbefall, der zweite Austrieb hatte eine Verzögerung von vier Wochen.

Fachleute rechnen deshalb mit einer Verzögerung der Weinlese um drei Wochen, also frühestens Mitte Oktober. Noch nie habe man mit solchen Verhältnissen zu kämpfen gehabt, sagt *Luttenberger*: „Grundsätzlich wird es so ausschauen, dass wir eine Mini-Ernte haben werden. Die euphorischen Weinbauern sagen, vielleicht schaffen wir 20 % einer Optimal-Ernte. Man muss sich das vorstellen: Es fehlen dann trotzdem noch 80 %. Es gibt einzelne Weingärten, wo faktisch nichts zu lesen sein wird.“ Viele kleine Weinbauern, die auch einen Buschenschank betreiben, haben bereits reagiert und ihren „Ab-Hof-Verkauf“ eingestellt, um genügend Wein für ihre Buschenschank-Gäste zu haben. Diese Maßnahme wird aber nicht ausreichen, um die Existenzen der Winzer zu sichern.

Deshalb ändert der steiermärkische Landtag das Buschenschank-Gesetz: „Der Zukauf von Trauben ist generell nach dem Buschenschank-Gesetz so geregelt, dass der Zukauf aus der Steiermark sein muss“, erklärt *Luttenberger*. „Nachdem es in der Steiermark diese Trauben nicht gibt, darf der Buschenschank künftig Trauben auch aus den benachbarten Bundesländern zukaufen.“ Auf den Etiketten müsse genau ausgewiesen werden, woher die verarbeitete Traube, beziehungsweise der Wein kommt. *Luttenberger* hält nichts davon, das Gesetz so zu lockern, dass auch Trauben aus dem Ausland – etwa aus Slowenien – zugekauft werden dürfen. Das würde die Marke „steirischer Wein“ zu sehr beschädigen.

***) Domäne Wachau gewinnt Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix**

Grüner Veltliner, Österreichs bedeutendste Rebsorte, liegt voll im Trend. Nicht nur in seiner Heimat, längst auch über die Grenzen Österreichs hinaus ist der Veltliner geschätzt und gefragt. Die

Palette seiner Ausdrucksformen reicht vom leichten Heurigenwein bis zum kapitalen Meditationswein, in jeder Kategorie kann der Veltliner zu den Besten zählen. Als besonders klassisch gilt der Grüne Veltliner im Bereich des Kabinettweins, jenem Segment, in dem die Sorte sehr typisch dargestellt werden kann.

Dem „Falstaff“-Magazin ist es ein besonderes Anliegen, den Grünen Veltliner in seiner ursprünglichen Sortencharakteristik zu fördern. Es wurde daher vor einigen Jahren der „Grüne Veltliner Grand Prix“ ins Leben gerufen, der dem Leser ein möglichst klares Bild der Sorte vermitteln soll. Gerade in einer Zeit, in der die moderne Kellertechnik bereits mehr Einfluss zu haben scheint als das Herkunftsgebiet und das Terroir, haben wir uns vorgenommen, den wirklich typischen Grünen Veltlinern eine Bühne zu bieten. Volle Entschleimung der Moste, Reinzuchthefen für spezielle Aromen, Kaltvergärung, kurze Verweildauer im temperaturgesteuerten Edelstahlbehälter und dergleichen mehr haben zu einer Uniformierung der Weißweine geführt, die bereits über die einzelnen Sorten hinausreicht. Veltliner mit Sämling-Noten, Veltliner mit Sauvignon-Blanc-Buketts, rieslinghafte Veltliner, burgundische Veltliner, im Barrique ausgebaute Veltliner – sie mögen alle für sich allein genommen gute Weißweine sein, die durchaus dem Publikumsgeschmack entsprechen. Aber eines haben sie gemeinsam (und wenn sie hundert Mal aus reinen Veltliner-Trauben erzeugt wurden): Sie bieten keine klare Sortentypizität. Wir haben uns daher wieder auf die Suche nach – unserer Meinung entsprechend – vorbildlichen Grünen Veltlinern begeben und nicht nach dem besten „Weißwein aus Grünen-Veltliner-Trauben“ gesucht.

Das Fachpanel hat diese Anforderung sehr ernst genommen, und das Ergebnis ist der Beweis dafür. Unterstützt von der Niederösterreichischen Versicherung und im Zusammenwirken mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich wurden 52 der höchstbewerteten Weine aus der Sorte Grüner Veltliner der alljährlich durchgeführten NÖ Landesweinkost durch das Falstaff-Panel nachgekostet. Den besten Weinen der Landesprämierung wurden 28 weitere, von Falstaff-nominierten Veltliner-Erzeugern, gegenübergestellt. Denn tatsächlich gewinnt der Erfolg eines noch unbekannteren, aber sehr guten Weins an Bedeutung, wenn dieser gegen namhafte Mitbewerber errungen wird. Schon in so manchem Jahr konnte sich ein Vertreter aus dem Pool der Landesweinkost durchsetzen und den ersten Rang belegen.

Von Anfang an hat sich die Falstaff-Redaktion für diesen Bewerb auf den klassischen Veltliner-Typ festgelegt, das heißt, die Weine müssen „extratrocken“ ausgebaut sein, dürfen daher keinen Restzuckerwert aufweisen, der vier Gramm je Liter übersteigt. Der tatsächliche Alkoholgehalt ist mit 13 Volumsprozent nach oben gedeckelt.

Der Jahrgang 2015 brachte nicht nur im Finale ein sehr gutes, homogenes Ergebnis. Die niederösterreichischen Grüner-Veltliner-Klassiker präsentieren sich sehr fruchtbetont und bereits sehr zugänglich. Trotz der warmen klimatischen Bedingungen des Jahrgangs 2015 ist ausreichend Säure vorhanden, um für Trinkvergnügen zu sorgen. Der erste Platz ging an die



Roman Horvath von der Domäne Wachau mit Falstaff Wein-Chefredakteur Peter Moser. © APA/Schedl

Domäne Wachau für das Federspiel der Ried Pichlpoint, den zweiten Rang belegt der ausgewiesene Grüner-Veltliner-Köner Harald Ernst aus Wiesendorf am Wagram, und der dritte Platz ging an den Grünen Veltliner Kremstal DAC Ried Frauengrund vom Winzerhof Dockner in Höbenbach.

„Es ist für uns in der Wachau gar nicht so einfach in der mittleren Kategorie Federspiel bei derartigen Verkostungen zu reüssieren, weil unsere Weine sehr straff und mineralisch sind. Der Jahrgang 2015 kommt uns da sehr entgegen. Beim Federspiel Pichlpoint 2015 haben wir sehr vom Boden und vom kühlen Klima profitiert.“ Roman *Horvath*, MW – Domäne Wachau.

Quelle: Falstaff online, 5. Juli 2016, <https://www.falstaff.at/nd/domaene-wachau-gewinnt-gruener-veltliner-grand-prix/>
Zu bestellen gibt's den Grünen Veltliner Pichl Point 2015 Federspiel im Online-Shop der Domäne Wachau zum Preis von € 10,90/Fl.: <https://shop.domaene-wachau.at/de/Weissweine/Gruener-Veltliner/Einzellagen/Gruener-Veltliner-Federspiel-Pichlpoint-2015.html>.

***) Weingut Walter Glatzer: Tradition trifft Innovation**

Manchmal muss man sich einfach neu erfinden um das Äußere auch dem Inhalt gerecht werden zu lassen!

Rechtzeitig zum Sommer hat man am Weingut Walter *Glatzer* die Flaschen in ein sommerliches, modernes und frisches Outfit gehüllt und will damit sagen, dass das nicht nur zum Sommer, sondern auch zu vielen andern Gelegenheiten passt.

Neues, modernes Design mit demselben hochwertigen Inhalt! Die neuen Flaschen erstrahlen in neuem Glanz – jugendlich, frisch und auch ein wenig frech! Zum Beispiel der Rosé – frisch und fruchtig, animierend – einfach perfekt für's chillen auf der Terasse oder am Strand mit guten Freunden!

Aber der guten Nachrichten nicht genug – Walter *Glatzer* will das neue Outfit gerne mit seinen Kunden feiern! Darum hat er sich gedacht, dass ein kleines Geschenk genau das richtige wäre.

Mit dem Gutscheincode* *glatzerneu10* erhalten Sie 10 % Rabatt auf Ihre nächste Bestellung in seinem Online Shop und können schon bald ein paar Flaschen mit den neuen Etiketten in Händen halten. Weingut Glatzer Webshop: shop.weingutglatzer.at.

* Gutschein gültig bis 31.7.2016 - nur einmal pro Kunde einlösbar

***) Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 1 einer mehrteiligen Serie)**

Wo und wann Menschen entdeckten, dass man aus Trauben ein wohlschmeckendes und berauschendes Getränk gewinnen kann, wird sich ebenso wenig genau klären lassen wie die Umstände, die zu dieser Entdeckung führten. Wahrscheinlich spielte der Zufall, wie so oft, dabei eine Rolle. Laut Altem Testament hat sich schon *Noah*, der zweite Stammvater der Menschheit, nach der Sintflut an Wein berauscht, da ihm - wie zu seiner Entschuldigung vermerkt - diese Wirkung nicht bekannt war. Auch das Neue Testament befasst sich wiederholt mit dem Weingenuss, beispielsweise in Verbindung mit der Hochzeit zu Kana. Dabei heißt es: „Jedermann gibt zum ersten guten Wein, und wenn sie trunken worden sind, alsdann den geringeren“. Dies spricht für viel Erfahrung im Umgang mit Betrunkenen.

Einen sichtbaren Beweis für die Trinkfreudigkeit in der Zeit um 2250 v. Chr. gibt eine Steinsäule am Tempel von Bel Merodoch in den Ruinen der uralten, am Euphrat gelegenen Stadt Babylon, in die eine Verordnung des Königs *Hamurabi* eingemeißelt worden war. Sie besagte unter anderem, dass Weinhändler nur nach festgesetztem Tarif verkaufen durften. Weinhändlern war überdies die Duldung lärmender Personen bei sich untersagt; sie mussten bei Androhung der Todesstrafe solche sogar selbst der Obrigkeit zur Bestrafung ausliefern. Verstießen Tempelfrauen gegen das Verbot, einen Weinladen zu eröffnen oder auch nur zu betreten, wurden sie dem Feuertod überliefert. Strafe drohte auch den Händlern, die während der Erntezeit über das festgelegte Maß hinaus Wein verarbeiteten. Wahrscheinlich wurde in den entsprechenden Geschäften damals nicht nur Wein verkauft, sondern auch gleich an Ort und Stelle davon getrunken. Auf jeden Fall kann man annehmen, dass der Erlass solcher Verordnungen seine Gründe gehabt hat.

Während bei den Israeliten die Anwesenheit von Frauen bei Trinkgelagen als unschicklich galt, hatten die alten Ägypter gegen die Teilnahme des weiblichen Geschlechts bei weinfrohen Zusam-

menkünften nichts einzuwenden. Dass sie ebenso wie die Männer dem berauschenden Getränk dabei kräftig zusprachen, lässt ein in den Ruinen von Theben am Nil gefundenes Bild vermuten, auf dem sich eine Dame des genossenen Weines auf demselben Weg, wie er aufgenommen wurde, wieder entledigt. Dass unter dem ägyptischen König *Ptolemäus* XI. im letzten Jahrhundert v. Chr. zeitweise die Nüchternheit bestraft worden ist, klingt sehr unwahrscheinlich, denn die Folgen wären katastrophal gewesen. Allerdings berichtet der weitgereiste Schriftsteller *Herodot* (geb. 484, gest. zwischen 424 und 402 v. Chr.) von den alten Persern, die offensichtlich dem Weingenuss sehr zugetan waren, dass sie die Gewohnheit hatten, über wichtige und schwierige Fragen im trunkenen Zustand zu beraten. Erst wenn ihnen ihr Beschluss tags darauf, wenn sie wieder nüchtern waren, noch gefiel, wurde er auch durchgeführt. Sie gingen aber auch umgekehrt vor und prüften trunken die Richtigkeit von Befunden, zu denen sie vorher nüchtern gekommen waren.

Fortsetzung („Die alten Griechen und der Wein“) folgt!

Quelle: Franz X. *Pölzl*, „Wichtiges, Wissenswertes, Witziges vom Wirt über'n Wein“

***) Deutsche Winzer pflanzen mehr weiße Sorten**

Nachdem bis 2008 die Rotweinrebläche in Deutschland stetig wuchs, geht sie seitdem wieder kontinuierlich leicht zurück.

Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) auf Basis von Erhebungen des Statistischen Bundesamtes mitteilt, ist der Anbau weißer Rebsorten bis 2015 wieder um rund 2.000 ha auf 67.074 ha angewachsen. Dies entspricht 65,4 % der bundesweiten Gesamtrebläche von 102.543 ha. Der Anteil roter Rebsorten belief sich entsprechend auf 34,6 %, bzw. 35.469 ha.

Bei den angepflanzten Sorten verzeichneten im vergangenen Jahr Grau- und Weißburgunder die größten Flächenzuwächse von 320 bzw. 269 ha. Mit nunmehr 4.973 ha Weißburgunder sind die deutschen Winzer weiterhin weltweit führend. Beim Grauburgunder stehen sie mit 5.947 ha auf Platz zwei hinter Italien.

Der Riesling belegt traditionell die Spitzenposition in der deutschen Rebsortenstatistik. Seine Anbaufläche wuchs 2015 erneut leicht um 0,7 % auf 23.596 ha. Die Pfalz ist mit 5.814 ha das größte deutsche Riesling-Anbaugebiet, gefolgt von der Mosel mit 5.387 ha. Im weltweiten Vergleich steht rund die Hälfte aller Rieslingreben in deutschen Anbaugebieten.

Unter den Rebsortenspezialitäten setzte der Sauvignon Blanc im vergangenen Jahr sein verhältnismäßig dynamisches Wachstum fort. 894 ha sind mittlerweile mit dieser gefragten Sorte bestockt, was einem Flächenzuwachs von 5 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Die ähnlich aromatische Rebsorte Scheurebe, die in diesem Jahr ihren hundertsten Geburtstag seit ihrer Züchtung durch Georg *Scheu* feiert, blieb mit 1.414 ha im Anbau gegenüber dem Vorjahr weitestgehend stabil.

Unter den roten Rebsorten nimmt der Spätburgunder in Deutschland die Spitzenposition ein. Seine Anbaufläche von 11.784 ha blieb im vergangenen Jahr unverändert. Im internationalen Vergleich ist Deutschland damit nach Frankreich und den USA der drittgrößte Spätburgunderproduzent der Welt. Der Flächenzuwachs von internationalen Rotweinsorten verläuft hierzulande weiterhin sehr verhalten. So legte die Anbaufläche von Merlot 2015 lediglich um 20 auf 619 ha zu und die von Cabernet Sauvignon um 5 auf 364 ha. Sorten wie Shiraz oder Cabernet Franc wurden letztes Jahr bundesweit auf 61 bzw. 51 ha angebaut.

Quelle: Genuss.online, 13. Juli 2016, <http://www.genuss-magazin.eu/?id=2500,5509751&uid=5348276> (red)

***) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Juli-Hälfte**

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

- Freitag, 15. Juli, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Schönes Österreich: Paradiese an der Donau
Die Wachau, nur rund 80 km westlich von Wien gelegen, ist ein wichtiges Weinanbaugebiet. Weniger bekannt sind die Weinberge am Stadtrand, die mit dem „Heurigen-Express“ entdeckt werden können.
- Samstag, 16. Juli, 10:25 Uhr | 3sat
Neue Burgunder, junge Römer – Thermenregion & Carnuntum
Südlich und östlich von Wien liegen zwei historische Weinbaugebiete: Nach Carnuntum kam der Wein durch römische Soldaten, in die Thermenregion durch Zisterziensermönche aus dem Burgund. In der Thermenregion stellt der Film unter anderem Gumpoldskirchen, Sooss und das Freigut Thallern vor. Dass man gemeinsam stark ist, beweisen die Winzer in Carnuntum. Alte und Junge verfolgen seit 20 Jahren ein Ziel: ihren Zweigelt ganz oben zu positionieren.
- Sonntag, 17. Juli, 19:30 Uhr | arte
Portugals wilder Norden
In Vila Nova de Gaia in der Nähe von Porto befinden sich die großen Portwein-Lager.
- Montag, 18. Juli, 13:35 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Lyon, Frankreich
Typisch für die Gastronomie der Metropole der Region Rhône-Alpes sind die vielen Bouchons - kleine, einfache Restaurants, die in ungezwungener, authentischer Atmosphäre traditionelle Hausmannskost anbieten. Dazu serviert man in typischen Flaschen, die genau 46 cl beinhalten, Weine wie Mâcon, Coteaux-du-Lyonnais oder Beaujolais, von dem scherzhaft gesagt wird, er sei neben der Rhône und der Saône der dritte Fluss in Lyon.
- Dienstag, 19. Juli, 14:35 Uhr | 3sat
Kellergassen in Niederösterreich: Weinkultur und Lebensfreude
Mehr als 1.000 Kellergassen zählen zu den prägenden Kulturgütern Niederösterreichs. Früher wurden dort die Trauben gepresst und Wein gelagert.
Heute haben oft moderne Produktionsanlagen und Lagerhallen diese Aufgabe übernommen. Die Kellergassen sind zur Touristenattraktion geworden: Kleine, meist an Weinhänge geduckte Presshäuser, lauschige Plätze, ansteigende Gassen und einfache Heurigenbetriebe.
Und in den nahegelegenen Hohlwegen wird ursprüngliche Natur erlebbar. Die längste Kellergasse Österreichs ist in Hadres, das dorfähnlich gestaltete Ensemble von Unterstinkenbrunn, aber auch der „Galgenberg“ von Wildendürnbach, der zur schönsten Kellergasse 2013 gewählt wurde. Die „Neuentdeckung“ der Kellergassen begann in den 1980er Jahren mit ersten kulinarischen Veranstaltungen und der Wiederbelebung des „In die Grean gehen“ am Ostermontag.
Aber auch für zahlreiche Kulturschaffende sind die „Dörfer ohne Rauchfang“ inzwischen von großer Bedeutung: So hat Alfred *Komarek* mit seinen „Polt“ Krimis, die in den Presshäusern und Weinbergen des Weinviertels spielen, den Kellergassen ein literarisches Denkmal gesetzt; der Maler und Zeichner *Karl Korab* wiederum hat in zahlreichen Arbeiten die typischen Häuserzeilen dokumentiert. Die Bildhauerin und Performancekünstlerin *Elisabeth von Samsonow* spielt in ihrem Presshaus auf ungewöhnlichen Klanginstrumenten; die „Kellergassen Compagnie“ von *Luzia Nistler* belebt mit Theaterstücken besondere Kellergassen am Wagram. Architekt *Friedrich Kurrent* hat für sein Ausstellungshaus zum Werk von *Maria Biljan-Bilger* in archaischen Schwüngen die Wölbungen der Weinkeller aufgegriffen.
Die Dokumentation „Kellergassen in Niederösterreich“ besucht Kellergassen vom Kamptal über das Weinviertel bis zum Leithagebirge. In poetischen Bildern erzählt sie von grünen Kellertüren, vom Reifen des Weines, von der Lese und von der Kühle in tiefen Kellern.

- Mittwoch, 20. Juli, 15:35 Uhr | 3sat
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Verde – Portugals grüner Norden
Der Norden Portugals und die Costa Verde gelten als der „Garten Portugals“ mit romantischen Gebirgslandschaften, saftigen Wiesen und immer wieder Weinberge. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals.
- Donnerstag, 21. Juli, 13:35 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Die Weine aus dem Wallis, Schweiz
Manche Orte des Schweizer Kantons Wallis, wie Siders und Sitten, zählen zu den höchstgelegenen Weinbaugebieten Europas. Die Arbeit an den steilen Hängen ist äußerst mühsam, doch die Anstrengungen werden durch besonders hochwertige Weine belohnt. Mit großem Engagement pflegen die örtlichen Winzer alte einheimische Rebsorten wie die weiße Petite Arvine oder die rote Humagne Rouge.
Alljährlich findet am ersten Septemberwochenende in Siders das Walliser Weintreffen Vinea mit zahlreichen teilnehmenden Winzern statt. Diese Veranstaltung bietet eine ausgezeichnete Gelegenheit, die Gegend und ihre Weine in festlicher Atmosphäre kennenzulernen.
- Donnerstag, 21. Juli, 16:15 Uhr | 3sat
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Blanca – Von Almeria bis Valencia
Auf einer Hochebene liegt Bullas, eines der kleinsten Weinanbaugebiete Spaniens. Hier wächst die besondere Traube Monastrell. Aus ihr werden schwere Weine gekeltert. Es folgt ein Abstecher nach Valencia.
- Donnerstag, 21. Juli, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Der Südwesten von oben – Die Pfalz
Der Wald, der Rhein und der Wein – diese drei Dinge prägen nicht nur die zentralen Landschaften der Pfalz, sondern verraten auch viel über ihre Seele. Von der „deutschen Toskana“ ist oft die Rede. Die Pfalz braucht diesen Vergleich, dank ihrer Topographie und ihrer Traditionen, nicht zu fürchten. Wo sich die Berge des Pfälzer Walds langsam verlieren, zeigen sich die ersten Rebflächen am Haardtrand. Entlang der deutschen Weinstraße reiht sich ein Winzerdorf ans andere, begrenzt durch die Weinmetropolen Landau, Neustadt und Bad Dürkheim.
- Samstag, 23. Juli, 06:35 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Slawonien, Kroatien
Slawonien erstreckt sich im Osten Kroatiens zwischen der ungarischen, bosnischen und serbischen Grenze von Zagreb bis Vukovar. Die größte Stadt ist der reizende Ort Osijek. Die Region gilt nicht nur als die Kornkammer Kroatiens, auf ihrem fruchtbaren Boden wächst auch ein ausgezeichneter Wein. Aus den einheimischen Rebsorten werden Weißweine gekeltert, die zu den besten Europas zählen, zum Beispiel der berühmte Traminac, ein Gewürztraminer. Zum Wein genießt man am besten feurige Spezialitäten wie Kulen, eine Schweinswurst mit Paprika, die mit Frischkäse und Paprikaschoten gereicht wird, oder Riblji paprika, einen ebenfalls mit Paprika gewürzten Eintopf aus Süßwasserfisch. Gebäck mit Walnüssen und Mohn bildet den Abschluss eines festlichen Mahls.
Slawonien ist bisher von Touristenströmen verschont geblieben. Obwohl die Region im Balkankonflikt sehr gelitten hat, sind einige architektonische Schmuckstücke erhalten geblieben, unter anderem zahlreiche Bauwerke im barocken Stil nach dem Vorbild des mächtigen nördlichen Nachbarn Ungarn.
- Samstag, 23. Juli, 18:00 Uhr | 3sat
Traumgärten am Kap – Mit dem Biogärtner in Südafrika
Am Wein kommt man in Südafrika nicht vorbei. Einige der Weingüter haben auch herrliche, üppig blühende Gärten. Ploberger stattet den Weingütern „Vergelegen“ und „Rustenberg“ einen Besuch ab.

- Sonntag, 24. Juli, 12:05 Uhr | rbb Fernsehen
Willkommen in ... Bordeaux: Fünfteilige Reihe von Susanne *Gebhardt*
Das Château Carbonneau ist eines von rund 3.000 Weingütern in der südwestfranzösischen Region Bordelais. Jacquie und Wilfrid Franc *de Ferrière* vermieten fünf Gästezimmer. Wer bei ihnen logiert, darf den Wein nicht nur probieren, sondern auch bei der Weinlese helfen. Wilfrid nimmt seine Gäste auch gerne mit in den Fasskeller, in dem der Wein rund elf Monate in Eichenfässern reift. Hier ist auch das ideale Ambiente, um über die Eigenschaften des Weines zu fachsimpeln. Wilfrids Frau Jacquie hat es aus Neuseeland in die Nähe von Bordeaux verschlagen. Weil sie eine Vorliebe für Rosen hat, hat sie auf dem Anwesen fast 200 Rosenstöcke gepflanzt.
Bei ihrer Arbeit hilft ihr eine neuseeländische Praktikantin, der Jacquie auch Einblick in die französische Lebensart vermittelt. So erklärt sie ihr unter anderem die Rezepte regionaltypischer Gerichte, etwa die Zubereitung von Cannelés, der Süßspeise der Winzer. Jacquie kocht jeden Abend für die Gäste des Château Carbonneau, und zum stilvollen Diner gibt es natürlich die hauseigenen Weine.
Die Dokumentation unternimmt Ausflüge ins Stadtzentrum von Bordeaux und besucht dort die Antiquitätenhändler im Chatrons-Viertel. Von Bordeaux aus werden noch andere Attraktionen angesteuert, zum Beispiel das Becken von Arcachon, in dem leckere Austern gezüchtet werden, oder die Dune du Pilat, Europas größte Wanderdüne. Und ein Fassmacher zeigt dem Zuschauer, mit welchem Aufwand im Detail die klassischen Weinfässer der Region Bordelais hergestellt werden.
- Sonntag, 24. Juli, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen
Azoren – Oasen im Atlantik
Das „Azorenhoch“ tauchte im heißen Sommer 2015 fast täglich im Wetterbericht auf. Unabhängig davon haben die neun Inseln der Azoren einige Überraschungen zu bieten. Der Bootsbauer João *Silvera Tavares* und der ehemalige Fischer Manuel *Homem da Silva* schwärmen von ihrer Heimatinsel Pico: „Wie dieses Land duftet! Wenn die Trauben reif sind und eine leichte Brise vom Meer weht, dann riecht man die Weintrauben.“ Picos Wein war im 19. Jahrhundert so berühmt, dass selbst der russische Zar ihn im Keller hatte.
Die Azoren sind auch Sehnsuchtsziel vieler Auswanderer. Die deutsche Meeresbiologin Mara *Schmiing* lebt seit sieben Jahren in Horta, der Hauptstadt der Insel Faial. Ihr haben es die faszinierende Unterwasserwelt der Inseln und die entspannte Lebensart angetan. „Auch wenn man die Menschen gar nicht kennt, wird man sehr oft eingeladen. Man kommt hier viel schneller in Kontakt als in Deutschland.“ In den letzten Jahren kommen deutlich mehr Touristen, vor allem Wanderer und Vogelbeobachter. Sie alle besuchen die Vulkaninseln, um die Stille der fast unberührten Natur zu genießen.
- Sonntag, 24. Juli, 19:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Unter unserem Himmel: Fränkische Winzer auf neuen Wegen
Der Einsatz bestimmter Pestizide und Herbizide kann in der Landwirtschaft langfristig großen Schaden in der Natur anrichten und zunehmend das Grundwasser belasten. Heutzutage wird auch den Winzern mehr Umweltschutz empfohlen und der Schritt hin zur ökologischen Rebenbewirtschaftung wird seit Kurzem durch den Staat subventioniert. Doch trotz der angebotenen Förderung bleiben die Winzer sehr skeptisch – die Umstellung ist arbeitsintensiv und kostspielig. Dennoch - bei den Verbrauchern wird eine klare Tendenz beobachtet: Die Nachfrage nach biologisch angebauten Weinen steigt.
Das TV-Team begleitet Klemens *Rumpel*, Vorstand der Ökowinzer mit langjähriger Erfahrung bei seiner Arbeit in den Weinbergen. Momentan stellt er den gesamten Betrieb der jungen Winzerfamilie *Lange*, Weingut Schloss Saaleck in Hammelburg mit 18 ha auf biologischen Anbau um. Dr. Hermann *Kolesch* von der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim stellt das Zukunftsprojekt 2025 vor. Bei diesem völlig neuartigen Projekt werden nicht nur Weinberge, sondern eine ganze Landschaft ganzheitlich auf biologischen Anbau umgestellt: Weinberge in Querterrassierung mit Hecken, Obstbäumen, Trüffelanbau sowie Hecken, Sträu-

chern und Weinbergsmauern. Wie sich das älteste biologische Weingut in Wiesenbronn entwickelt hat, erfährt das BR-Team von Gerhard *Roth*, dem Pionier des fränkischen Bioweinbaus. Schon vor über 40 Jahren hat er seine Weinberge umgestellt.

- Dienstag, 26. Juli, 13:35 Uhr | arte
Wie das Land, so der Mensch: Ribeira Sacra, Spanien
Raphaël *Hitier* durchstreift heute die Ribeira Sacra: Das spanische Weinanbaugebiet liegt in der nordwestlichen Region Galicien nahe der portugiesischen Grenze. Das Flusstal des Sil hat seinen Zauber bis heute nicht verloren, und nach wie vor wird hier an den steilen Felshängen Wein angebaut. Die entsprechenden Kenntnisse brachten die Römer im ersten Jahrhundert nach Christus in die Region; später wurden sie von den Mönchen an nachfolgende Generationen weitergegeben.
- Mittwoch, 27. Juli, 17:00 Uhr | 3sat
Märkte (4/10): Im Bauch von Lyon – La Croix-Rousse
Lyon gilt als Eldorado für Gourmets. Ein Gang über den einen Kilometer langen Markt La Croix-Rousse lässt keinen Zweifel daran, warum das so ist. Umgeben von der Weinregion Côte du Rhône, saftigem Weideland und Obstoasen fehlt es dem Markt nicht an frischer Ware. Hier lässt sich Käse in unzähligen Variationen neben Bio-Brot entdecken, das dem zähen Klischee der Baguette essenden Franzosen widerspricht.
- Freitag, 29. Juli, 18:25 Uhr | arte
Rund um den Kalterer See
Nirgends zeigt sich Südtirol, die nördlichste Provinz Italiens, so mediterran wie rund um den Kalterer See. Er ist einer der wärmsten Badeseen der Alpen und von einem großen Weinanbaugebiet umgeben. Wein hat die Gegend wohlhabend gemacht. Zahlreiche Ansitze und Schlösser prägen die Landschaft.
Die Dokumentation stellt zwei junge Südtirolerinnen vor, die ein mehrsprachiges Online-Magazin betreiben, einen Winzer, der Innovationsgeist beweist, und einen Restaurator, der jahrhundertalte Kachelöfen rettet.
Außerdem führt die Reise in das Dorf Tramin an der Weinstraße, Namensgeber der weißen Rebsorte Gewürztraminer. Der Ort sorgt durch die zeitgenössische Architektur seiner Kellereigenossenschaft für Aufsehen und durch einen der originellsten Faschingsumzüge im Alpenraum.
- Samstag, 30. Juli, 03:15 Uhr | ARD-alpha
Burgund – Macht und Geist
Fast schon mediterran präsentiert sich die Landschaft südlich von Dijon, mit niedrigen Hausdächern in kleinen Dörfern. Eine exzellente Weingegend ist sie, die Chardonnay-Trauben sind weithin berühmt und die Feste der Weinbrüderschaften berüchtigt. In Clos de Vougeot haben die Zisterzienser schon im 12. Jahrhundert Wein gepresst, im nahe gelegenen Citeaux ist der Ursprung dieses Ordens, dem auch Bayern die Kultivierung ganzer Landstriche verdankt.
- Samstag, 30. Juli, 09:35 Uhr | 3sat
Reben und Legenden – Das Uhdlerland
Isabella, Noah, Elvira, Ripatella: So heißen die naturbelassenen Trauben, aus denen der Uhdler erzeugt wird – eine äußerst gefragte Wein-Rarität aus dem Südburgenland.
Angebaut wird der helle Rotwein in der sanften Hügellandschaft. Als um 1860 die Reblaus alle Edelsorten vernichtet hatte, kelterten die Bauern in ihren strohgedeckten Kellern den fruchtig-herb schmeckenden Hastrunk aus den Hybridrebsorten, den Direktträgersorten.
Der kurzzeitig sogar mit Absperrverbot belegte Uhdler ist heute eine äußerst gefragte Rarität, die noch mit alten Weinpressen in historischen Kellervierteln gekeltert wird.

- Samstag, 30. Juli, 10:00 Uhr | 3sat
Zweigelt – Wein und Wahrheit
Die Geschichte des österreichischen Weinbaus beginnt mit der Einschleppung der Reblaus aus Amerika um 1870. Die vergebliche Schädlingsbekämpfung führte schließlich zur Neuzüchtung von Reben.
1920 gelang Fritz *Zweigelt* eine glückliche Trauben-Neuzüchtung. Er war der führende Önologe seiner Zeit. Aber er führte auch eine nationalistische Weinbauschule. *Zweigelt*, 1888 in Hitzen-dorf bei Graz geboren, beschäftigte sich mit Insektenforschung und Botanik.
1920 ist ihm durch die Kreuzung „St. Laurent x Blaufränkisch“ ein Glückswurf gelungen: die Züchtung einer frostresistenten Traube. Doch der Name *Zweigelt* löst bis heute auch gemischte Gefühle aus: *Zweigelt* versuchte die Weinbauschule Klosterneuburg, deren Leitung er 1938 übernahm, als „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufzubauen.

*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 12. August 2016, ab 18:00 Uhr: **Laurent Nacht der Burgundermacher** (Tattendorf)
Am 12. August huldigen die 8 Winzer aus dem Steinfeld dem St. Laurent und dessen Patron, dem Heiligen Laurentius. 1863 wurde die Sorte „St. Laurent“ erstmals in Österreich erwähnt. Der fruchtbetonte Rotwein von burgundischem Format ist eine Spezialität aus der Thermenregion. Im Steinfeld rund um Tattendorf gedeiht diese Rebsorte besonders gut.
Die Burgundermacher laden zur Laurent Nacht in die Tattendorfer Weingärten ein. An einer großen Tafel werden das Leben, der Wein und der Genuss zelebriert. Zu verkosten gibt es St. Laurent in allen Variationen sowie Rot- und Weißweine der Burgundermacher, St. Laurent Sekt und Schoko mit St. Laurent.
Im Eintrittspreis (nur Vorverkauf bei allen 8 Burgundermachern, keine Abendkassa) von € 59,- sind Wein, Getränke und kulinarische Köstlichkeiten inkludiert. Der Event findet bei jedem Wetter statt (wasserdichte Pagodenzelte). (www.dieburgundermacher.at)
- Freitag, 2. September 2016, 14:00 – 18:30 Uhr: **1^{er} Erste Lagen-Präsentation** (Grafenegg)
Die Österreichischen Traditionsweingüter laden zur Präsentation ihrer 1^{er} Erste Lagen-Weine aus dem Jahrgang 2015 ins Schloss Grafenegg. Dabei werden die mittlerweile 33 Mitgliedsbetriebe, die die Niederösterreichischen Weinbaugebiete Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram vertreten, insgesamt mehr als 120 verschiedene Weine aus 62 Einzellagen zur Verkostung bringen.
Zeit: Freitag, 2. September 2016, von 14 bis 18.30 Uhr und nach dem Konzert bis 23 Uhr
Ort: Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg 10
Kosten: Der Eintritt ist mit Konzertkarte frei. Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20,-
- Freitag, 2., bis Sonntag, 11. September 2016: **Kostbares Kamptal**
Die „10 Tage des guten Geschmacks“ lassen sich Genießer ganz sicher nicht entgehen. Deshalb heißt das Reiseziel für diesen Spätsommer „Kostbares Kamptal“.
Wärmend-milde Sonnenstrahlen genießen, frische Luft einatmen und den Blick über die sanft hügelige Landschaft streichen lassen – dazu werden feinste Kamptaler Weine geöffnet und nebenan erlesene Gerichte zubereitet. Und das an zehn Tagen an vielen verschiedenen Orten: auf der Kuppe einer berühmten Riede, im historischen Festsaal, im weitläufigen Garten oder im fidelen Kellerhaus. Gleich zehn Tage lang verwöhnt dieses Jahr die Veranstaltungsreihe „Kostbares Kamptal“ Augen, Gaumen und Herzen.
Bereits zum vierten Mal schließen sich Winzer und Gastronomen in einem der besten Weißweingebiete im deutschsprachigen Raum zusammen und laden Anfang September an ihre schönsten Plätze ein. An den herrlichen Spätsommertagen holen Kamptaler Winzer im Rahmen ihrer offenen Kellertüren und für die begehrten Weinkulinarier ihre besten Weine aus den Kellern.

Und was wären feine Weine ohne passende kulinarische Begleiter? 25 Veranstaltungen locken. Sie werden von ambitionierten Kamptaler Gastronomen und von renommierten Gastköchen ausgerichtet (Sternekoch Bobby *Bräuer* aus München kocht im LOISIUM Wine Spa Resort, Küchenchef Florian *Unsel* aus dem salzburgerischen Unken bei Weingut *Topf*). Auf zu den „10 Tagen des guten Geschmacks“!

DIE FAKTEN:

- Freitag, 2. September bis Sonntag, 11. September 2016.
- 25 Weinkulinarier im gesamten Weinbaugebiet Kamptal.
- Tage der Offenen Kellertür in 20 Kamptaler Weingütern zu Ab Hof-Zeiten sowie an ausgewählten Wochenenden.
- Eintritt individuell: geringer Verkostungsbeitrag bei manchen Weingütern, der bei Kauf refundiert wird oder zur Gänze kostenloser Eintritt zu den Offenen Kellertüren

EINIGE HIGHLIGHTS:

- Freitag, 2. und Samstag, 3. September 2016: „*Bründlmayers* reife Weine & Maître *Antony Rohmilchkäse*“, Gereift trifft intensiv – im Heurigenhof Bründlmayer, Langenlois
- Samstag, 3. September 2016, „Wildes Vergnügen“, Winzer & Jäger Hans *Topf* lässt den Unkenener Küchenchef Florian *Unsel* Wildgerichte aus seinem eigenen Revier in Form von 5 Gängen zubereiten. Weingut *Topf*, Straß im Straßertale
- Samstag, 3. September 2016: Das Beste aus Norwegen präsentiert das Team des Osloer Restaurants Arakataka im Weingut *Loimer*, dazu beste biodynamische Weine vom Mosel-Winzer Clemens *Busch*
- Samstag, 3. September 2016: „Feuriges Brodeln mit prickelndem Sekt“ heißt es in der Riede Steinhaus mit Familie *Steininger*. Dazu Klaviermusik und die großartige Stimme von João *Fonseca*!
- Mittwoch, 7. September 2016: „Jugendlicher Übermut gegen 30 Jahre Erfahrung“, Weingut Günter und Renate *Nastl* lädt zum Veltliner-Degustationsmatch von 1980 - 2015, Langenlois
- Freitag, 9. September 2016, „Demeter-Wein & Schwein“, Natürlichkeit im Glas und am Teller in der Weinbeisserei *Hager*, Mollands
- Samstag, 10. und Sonntag, 11. September 2016: Großes, buntes „Chilifestival“ des einschlägig bekannten Herrn *Brenner* in der wunderbaren ARCHE NOAH, Schiltern
- Sonntag, 11. September 2016, „Zwei Münchner Granden in Langenlois“, LOISIUM Wine Spa Resort. Sternekoch Bobby *Bräuer* verwöhnt die Gäste an diesem Abend mit einem Menü aus Kamptaler und Waldviertler Lebensmitteln. Der Rockstar unter den Top-Sommeliers, Justin *Leone* aus dem Münchner Tantris, serviert und kommentiert passende Kamptaler Weine

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 180 Euro Beitrag gibt's noch zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 300 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 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 575 Euro gibt's im zweiten Halbjahr 2016 noch 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 auch eine Verkostung und einen Bericht, vier 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 *Jezek*

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

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

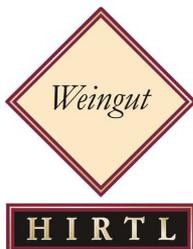
*** Mehr als hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** Mit der neunten Ausgabe 2016 am 4. Mai ist bereits der 150. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



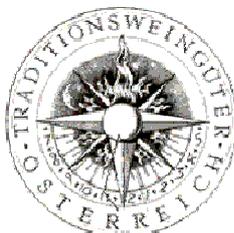
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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



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