

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_15

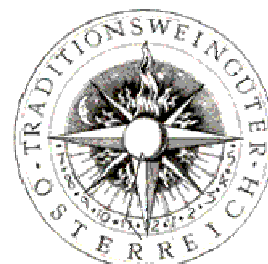
29. JULI 2016

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*:
Der Nachwuchs lebt – Newcomer Award an *Frank, Mariel* und *Pitzinger* 2
- Weinexporte gingen 2015 um 1,1 % zurück:
Erwartete schwache Ernte 2016 trübt Ausblick für 2017 2
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Wie Wein den Umsatz pusht –
Korneuburger Kaufmann forciert regionale Ware und schafft neue Jobs 2
- „Winzerfalke“ soll Stare vertreiben..... 3
- Carnuntum führt die Rankings an..... 3
- Sommerlicher Weingenuss auf der „summerstage“ 4
- Erste Lagen-Weine 2015 & Königliches Orchester in Grafenegg 4
- Neues aus Südtirol zum Thema „Weißburgunder“ 5
- Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 2 einer mehrteiligen Serie)..... 6
- Termine – Termine – Termine 6
- 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



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

Der Nachwuchs lebt – Newcomer Award an Frank, Mariel und Pitzinger

Was haben Wulkaprodersdorf, Herrenbaumgarten und Groß-Schweinbarth gemeinsam? Aus diesen drei Weinbaugemeinden kommen die Sieger des Newcomer Award des St. Urbanus Weinritterschafts-Ordenskollegium. Allesamt Absolventen der Klosterneuburger Wein- und Obstbauschule sind die „Jungen“ der Weinbaubetriebe *Frank, Mariel* und *Pitzinger* für ihren Riesling und Pinot Blanc 2015 ausgezeichnet worden. Der Newcomer Award soll es Jungwinzern ermöglichen, sich früh einen Namen in der Welt des Weines zu machen. Er zeigt auch, wie breit die Qualität der österreichischen Weine geworden ist und welchen Beitrag die Weinbauschulen dazu leisten. Für die Weinliebhaber bringt er die Möglichkeit, zukünftige Weingrößen früh kennen zu lernen. Wir können gespannt sein, welche Überraschungen ein schwieriges Jahr 2016 bringt und freuen uns schon auf die Siegerweine des neuen Jahrgangs. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Dem einen fehlt der Wein,
dem andern der Becher.“

(Stefan Zweig, österreichischer Schriftsteller, 1881 – 1942,
aus „Drei Dichter ihres Lebens – Casanova, Stendhal, Tolstoi“ (1938), Kapitel 3)



***) Weinexporte gingen 2015 um 1,1 % zurück:**

Erwartete schwache Ernte 2016 trübt Ausblick für 2017

Nach acht fetten Jahren gibt es erstmals einen Rückgang bei den Weinexporten. Mit 143 Mio. Euro wurde um 1,1 % weniger umgesetzt als noch vor einem Jahr, insgesamt gingen 48 Mio. Liter ins Ausland. „Für Experten ist dies keine Überraschung, denn der schwierige, auch mengenmäßig kleine Jahrgang 2014 hinterlässt nun auch in der Exportbilanz seine Spuren“, teilte dazu die Österreich Wein Marketing mit.

Zuwächse verzeichnete der Qualitätswein, „wobei vor allem die Rotweine mit einem Plus von fast 4 Mio. Euro positiv überraschten“, so die Vermarkter. Fasswein, Weine ohne nähere Herkunftsbezeichnungen und auch Prädikatsweine gingen hingegen zurück. Einbrüche gab es beim Schaumweinexport und vor allem beim Perlwein.

Bei Exporte in Drittstaaten gab es ein Umsatzwachstum von 10 %, wogegen die EU28-Bilanz ein Minus von 4,8 % aufweist.

„Besonders schmerzhaft erscheint in diesem Licht die Tatsache, dass auch die Ernte 2016 neuerlich Versorgungsprobleme erwarten lässt. Zwar kann man beim Grünen Veltliner noch immer auf eine Durchschnittsernte und gute Qualität hoffen, aber beim Rotwein, speziell bei der Sorte Zweigelt und bei den steirischen Spezialitäten, sieht es nach dem Spätfrost Ende April nicht sehr rosig aus“, so die Wein Marketing.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion: Wie Wein den Umsatz pusht –**

Korneuburger Kaufmann forciert regionale Ware und schafft neue Jobs

Trotz des harten Konkurrenzkampfs im Einzelhandel wirtschaften Kaufleute, die beim Verkauf ihrer Ware auf Regionalität und Bioprodukte setzen, sehr erfolgreich. Ein Beispiel dafür ist Franz *Unfried*, der als Franchisenehmer vier Spar-Märkte mit zusammen rund 4.500 m² Geschäftsfläche im Bezirk Korneuburg führt. Vor kurzem hat der Kaufmann im Ortszentrum von Leobendorf den Standort einer Lebensmittel-Filiale übernommen, der seit der Zielpunkt-Insolvenz leer gestanden und von der endgültigen Schließung bedroht gewesen war. In Kooperation mit der Handelskette Spar hat *Unfried* das Lokal von Grund auf umgebaut, vergrößert und modernisiert. So entstanden

sind 17 neue Arbeitsplätze, auch 6 ehemalige Zielpunkt-Mitarbeiterinnen sind jetzt in Leobendorf weiterbeschäftigt.

Ein Erfolgsgeheimnis sieht Unfried in seinem kompromisslosen Bestreben, wenn immer möglich, regionale Produkte ins Regal zu stellen. „Bei den Konsumenten kommt die Regionalität in der Glaubwürdigkeit noch vor der Bio-Schiene“, betont der Unternehmer. Das habe er selbst erlebt, als er vor Jahren damit begonnen hat, die Weine von Winzern aus der Umgebung in sein Sortiment aufzunehmen.

Was zunächst nur als Probelauf mit rund 500 Flaschen gedacht war, entwickelte sich zum Selbstläufer. „Wegen der großen Nachfrage der Kunden haben wir das Angebot schon bald auf 2.800 Flaschen erweitert“, teilt *Unfried* mit. Bemerkenswert ist, dass der Kaufmann von einem regionalen Winzer nicht etwa nur ausgewählte Tropfen, sondern stets dessen gesamte Produktpalette im Geschäft aufwartet: „Das zieht den Umsatz der gesamten Weinabteilung nach oben.“

Bei den Getränken finden sich unter den regionalen Produkten außerdem Säfte und Sirupe, Most und Cider in den *Unfried*-Läden. Feste Nahrung gibt es hier u.a. in Form von Backwaren, Mehl, frischen Eiern, Milchprodukten, Aufstrichen, Obst und Gemüse. Sie allesamt benötigen nur wenige Transportkilometer bis ins Laden- oder Kühlregal.

***) „Winzerfalke“ soll Stare vertreiben**

In Rust ist ein Pilotprojekt zur Vertreibung von Staren durch eine Drohne präsentiert worden. Erstmals soll heuer der „Winzerfalke“ die gefräßigen Vögel von den Weingärten fernhalten.

Jedes Jahr im Spätsommer, wenn die ersten Trauben reif sind, machen die Stare den Winzern zu schaffen. Um sie zu vertreiben, werden meist Schreckschussapparate oder Sirenen in den Weingärten eingesetzt. Mit dem „Winzerfalken“ wird heuer in Rust versucht, dem Lärm zu entgehen.

Beim „Winzerfalken“ handelt sich um ein gemeinsames Pilotprojekt der Stadt Rust, der Ruster Winzer und dem Land. Damit schlage das Burgenland einen ganz neuen Weg in der Stare-Vertreibung ein und werde zum Vorreiter in Österreich, sagte Agrarlandesrätin Verena *Dunst* bei der Präsentation des Projekts.

Entwickelt wurde der „Stare-Schreck“ vom Siegendorfer Start-up-Unternehmen Skyability. Der „Winzerfalke“ imitiere den natürlichen Feind der Stare, den Falken, so Phillip *Knopf* von Skyability. Nicht nur durch sein Flugverhalten, sondern auch mittels eines Soundmoduls, das die Schreie des Falken simuliere.

Ab 22. August bis zum Ende der Lesezeit wird der „Winzerfalke“ 14 Stunden täglich eingesetzt. Die Kosten für das Projekt betragen 54.000 Euro. Es wird auch wissenschaftlich von der Fachhochschule Burgenland und der Uni Wien begleitet, um zu sehen, wie die Stare tatsächlich auf den „Winzerfalken“ reagieren und ob eventuell auch andere Vögel durch die Drohne vertrieben werden.

***) Carnuntum führt die Rankings an**

Die Tester des A la Carte-Magazins nahmen in der Ausgabe 02/2016 aus dem bunten Feld der „internationalen Rebsorten“ auch österreichische Rotweine unter die Lupe. Das Ergebnis ist verblüffend: Gleich in drei von fünf Kategorien kommt der Siegerwein aus Carnuntum, außerdem belegen die Carnuntiner Rotweine weitere sieben von 15 Spitzenplätzen! Dies ist umso bemerkenswerter, weil die Region mit nur 780 ha Gesamtfläche zu den kleinsten Gebieten Österreichs zählt.

In der Kategorie „Merlot“ kam der Schüttenberg 2012 von Lukas Markowitsch mit 94 Punkten auf den vordersten Platz, bei den „Cuvées“ waren mit der gleichen Punktzahl der M1 2012 von Gerhard *Markowitsch* und der Stuhlwerker Privat 2012 von Johann *Böheim* ex aequo voran. Bei „Syrah/Shiraz“ wurde der Sydhang 2013 von *Muhr-van der Niepoort* mit 94 Punkten an die Spitze gewählt, dahinter platzierten sich mit der Zahl von 93 Punkten die Reserve 2013 von Hans & Philipp *Grassl* sowie der Schüttenberg 2014 von Franz & Christine *Netzl*. Beim „Cabernet Sauvign-

non“ konnte sich Franz „Tafi“ *Taferner* mit seinem *Tribun 2012* mit ebenfalls 93 Punkten im Spitzenfeld festsetzen.

Die Voraussetzungen dafür sind optimal. Das spezielle Kleinklima auf den sanften Hügellandschaften zwischen Neusiedlersee und Donau sorgt dafür, dass die Trauben zwar perfekt ausreifen, gleichzeitig aber auch immer von einer animierenden Säure und Frische getragen sind. Auf diese Art zeigen die Rotweine beeindruckende Fruchtkomplexität, Dichte und Länge und sind von Lebendigkeit und Langlebigkeit geprägt. Darüber hinaus prägen das Engagement und die Ambitionen der Winzer und Winzerinnen die Erfolgsgeschichte von Carnuntum: Sie halten zusammen, tauschen Erfahrungen aus und arbeiten fortwährend gemeinsam an der Entwicklung ihrer Weinbau-Region.

Der Falstaff-Weinguide 2016/17 vergibt für drei Weine aus Carnuntum jeweils 94 Punkte: 2013 Massive A. (rot) vom Weingut *Artner*, 2013 Blaufränkisch Spitzerberg von *Muhr-van der Niepoort* und 2014 Blaufränkisch Spitzerberg von *Johannes Trapl*. Dahinter positionieren sich gleich sechs Weine mit jeweils 93 Punkten (in alphabetischer Reihenfolge des Winzers): 2012 Stuhlwerker Privat von *Johann Böheim*, 2014 Pinot Noir Reserve von *Hans & Philipp Grassl*, 2013 Gotinsprung von *Walter Glatzer* (schon in der neuen Aufmachung!), 2014 Rosenberg von *Gerhard Markowitsch*, 2014 Anna-Christina von *Franz & Christine Netzl*, und 2014 Granat Reserve Carnuntum von *Robert Payr*. Wir gratulieren herzlich! (bbj)



***) Sommerlicher Weingenuss auf der „summerstage“**

Beim Wiener Wein(kultur)-Festival bis zum 6. August 2016 stehen die Wiener Winzerinnen und Winzer und ihre besten Weine im Mittelpunkt. Wiener Spitzenköche kreieren köstliche Wiener Wein-Menüs, zudem gibt es unterhaltsame und nachdenkliche Literatur sowie zeitgenössische Livemusik abseits der traditionellen Heurigenromantik.

Location: summerstage/Wiener Weinpavillon, U4 Station, 9., Roßauer Lände

Tel.: 01/319 66 44-10 bzw. 01/315 52 02 (www.summerstage.at)

***) Erste Lagen-Weine 2015 & Königliches Orchester in Grafenegg**

Die 33 Traditionsweingüter aus dem Kamptal, Kremstal, Traisental und vom Wagram präsentieren ihre  Erste Lagen-Weine mit über 180 Grünen Veltlinern und Rieslingen am Freitag, 2. September im Schloss Grafenegg. Nach dem Weingenuss lockt im Anschluss der Musikgenuss mit einem Konzert des Königlichen Concertgebouworchester Amsterdam im Grafenegger Wolkenturm. Wein und Musik in perfekter Harmonie bieten die Österreichischen Traditionsweingüter am Freitag, 2. September 2016. Nachmittags von 14 bis 18.30 Uhr findet die  Erste-Lagen-Präsentation im Schloss Grafenegg statt. Bis zu 180 Veltliner und Rieslinge aus den besten Weinberglagen der 33 Traditions-Winzer stehen zur Degustation bereit. Nach der Wein-Degustation wechseln die Gäste vom Wein der Traditionsweingüter zur klassischen Musik. Im einzigartigen Grafenegger Wolkenturm findet das Konzert des Königlichen Concertgebouworchester Amsterdam unter der Leitung von Dirigent *Daniele Gatti* und mit der argentinischen Star-Cellistin *Sol Gabetta* statt. Das Repertoire umfasst Werke von *Schumann*, *Weber* und *Bruckner*. Auch nach dem Konzert stehen die Tore des Schloss Grafeneggs allen Wein-Liebhabern bis 23 Uhr offen. Der Eintritt zur Lagenpräsentation beträgt 20,- Euro. Konzerttickets: www.grafenegg.com. Besucher mit Konzertkarte haben freien Eintritt bei der Weinverkostung.

Die Österreichischen Traditionsweingüter – ein Zusammenschluss von 33 Weingütern aus dem Kamptal, Kremstal, Traisental und vom Wagram – haben in einem zwei Jahrzehnte langen Prozess die Weine aus ihren unterschiedlichen Weinberglagen untersucht und kritisch analysiert. In den vielgestaltigen Boden- und Expositionsvarianten des Donautales sind die Herkunftsunterschiede nämlich beachtlich. Aus den besten Weinberglagen, so die Prämisse der Traditionsweingüter, kommen in jedem Jahr stets außergewöhnliche Weine, die – unabhängig von Witterungs- und Vegetationsverlauf – mit starkem Charakter beeindrucken. Insgesamt 62 Weinberge (das sind rund

15 % der gesamten Weinfläche der vier Weinbaugebiete) erhielten das Privileg, als „Erste Lage“ (1^{er}) bezeichnet zu werden. Zudem dürfen nur Rieslinge und Grüne Veltliner als die beiden gebiets-typischsten Sorten diese Bezeichnung tragen.

Folgende 33 Weingüter sind Mitglieder der Österreichischen Traditionsweingüter: Weingut *Allram* - Weingut *Willi Bründlmayer* - Weingut *Dolle* - Weingut *Ludwig Ehn* - Weingut *Birgit Eichinger* - Weingut *Fritsch* - Bio-Weingut *Geyerhof* - Weingut *Hiedler* - Weingut *Hirsch* - Weingut *Huber* - Weingut *Jurtschitsch* - Weingut *Loimer* - Weingut *Malat* - Weingut *Mantlerhof* - Weingut *Hermann Moser* - Weingut *Sepp Moser* - Weingut *Ludwig Neumayer* - Weingut *Nigl* - Weingut *Bernhard Ott* - Weingut *Franz & Andrea Proidl* - Weingut *Salomon Undhof* - Schloss *Gobelsburg* - Weingut *Stadt Krems* - Weingut *Stift Göttweig* - Weingut *Johann Topf* - Weingut *Petra Unger*, seit 2015 neu dabei: Weingüter *Türk* - Weingut *Buchegger* - Weingut *Leth* - Weingut *Brandl* - Weingut *Schmid* - Weingut *Wess* - Weingut *Weszele*.

***) Neues aus Südtirol zum Thema „Weißburgunder“**

Das WIFO - Institut für Wirtschaftsforschung der Handelskammer Bozen stellte heute einen Bericht vor, der die Stärken und Schwächen des Weißburgunders und seine Positionierung auf dem Weinmarkt in 15 verschiedenen Regionen in Deutschland, Österreich und Italien untersucht. Die Qualität des Weißburgunders wird in den meisten Regionen als sehr gut eingestuft, allerdings erzielen die Produzenten dafür noch keinen angemessenen Preis. Die wichtigsten Herausforderungen liegen daher darin, die Stärken des Weißburgunders noch klarer zu kommunizieren und ihn gezielter als Premiumprodukt zu vermarkten.

Gemessen am Anteil an der gesamten Weißweinfläche weltweit und im europäischen Kontext ist der Weißburgunder ein Nischenprodukt. Vergleichsweise hoch ist sein Anteil aber in Südtirol (21 %), Baden (17 %) und in der Steiermark (15 %). In der Tat stufen die Produzenten dieser Gebiete den Weißburgunder als wichtigen Imageträger für ihren Betrieb und ihre Region ein.

Insgesamt gesehen wird die Qualität des Weißburgunders als gut eingestuft. Allerdings kann, so die Einschätzung der Produzenten in allen Regionen, dafür häufig noch kein angemessener Preis erzielt werden. Österreichs Weißburgunderproduzenten setzen am stärksten auf Qualität: Insbesondere die Steiermark und das Burgenland produzieren vorwiegend auf Flächen mit einem Ertrag von weniger als 70 hl/ha und füllen fast ausschließlich in 0,75-l-Liter-Flaschen ab. Die österreichischen und die Südtiroler Produzenten verkaufen auch deutlich mehr Weißburgunder im Premiumsegment (d.h. zu Endverkaufspreisen ab Hof inklusive Mehrwertsteuer über 10 Euro) als die Produzenten in Deutschland. Der Weißburgunder wird meist innerhalb der eigenen Region oder im eigenen Staat verkauft. Am besten schafft es Südtirol, seinen Weißburgunder auch auf ausländischen Märkten abzusetzen.

Die „typischste“ Eigenschaft des Weißburgunders ist, laut Urteil der Produzenten in allen untersuchten Regionen, sein Geschmack, vor allem seine Frische, Finesse und Saftigkeit. Auch seine Struktur, d.h. die Fülle und Kraft, wird von den Produzenten stark hervorgehoben. Sein Geruch schließlich wird von den Winzern in Südtirol und den deutschen Weinbauregionen als besonders typisch wahrgenommen. Allen voran werden dabei die Aromen von Früchten wie Nuss, Apfel und Ananas genannt. Als größte Konkurrenten des Weißburgunders stufen die befragten Produzenten den Chardonnay und den Ruländer (Grauburgunder, Pinot Grigio) ein.

„Die größte Herausforderung für die Zukunft liegt in der stärkeren Vermarktung des Weißburgunders im Premiumsegment. Dies ist wichtig vor allem für jene Regionen, die einen Anspruch auf den Weißburgunder als Leitsorte erheben. Die Steiermark hat es dabei am besten geschafft, Spitzenpreise zu erzielen und kann somit auch als Vorbild für Südtirol dienen“, informiert Handelskammerpräsident *Michl Ebner*.

„Ein erster Schritt auf dem Weg zur Premiummarke ist es dabei, die gesamte Produktion in 0,75-l-Flaschen abzufüllen. Bei der Vermarktung gilt es darüber hinaus die typischen Eigenschaften des

Weißburgunders, seine Finesse sowie seine besonderen Fruchtnoten, die ihn im Vergleich zu üppigen und ‚vorlauten‘ Weißweinsorten auszeichnen, stärker zu betonen“, so Peter *Brigl*, Präsident von Vineum Eppan.

***) Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 2 einer mehrteiligen Serie)**

Hinweise auf die Trinklust der Griechen liefert uns ausreichend ihr Landsmann Homer (um 800 v. Chr.), dessen Dichtungen „Odyssee“ und „Ilias“ heute noch gelesen werden. Nach seinen Angaben zeigten die Griechen eine gewisse Vorliebe für alte Weine. Unverdünnt nahmen sie diese zum ersten Frühstück durch Eintauchen von Brot zu sich. Auch Süß-(Dessert-)Weine, beispielsweise von den zu Griechenland gehörenden ägäischen Inseln Lesbos und Tharsos, tranken sie unverdünnt. Wer Wein darüber hinaus pur zu trinken pflegte, geriet in den Ruf der Unmäßigkeit. Verdünnt wurde mit Wasser, wobei auf dessen Herkunft und Beschaffenheit geachtet wurde.

In seiner „Odyssee“ berichtet *Homer* von einer etwa 20-fachen Verdünnung, nach anderen Autoren soll der Wassergehalt sogar 25-mal größer gewesen sein. Im Allgemeinen betrug das Verhältnis 1:2 oder 1:3. Dieses hielt auch der griechische Dichter *Hesiod* (um 700 v. Chr.) für die richtige Mischung. Die auch heute noch übliche Zugabe von Harz zu den dann Retsina genannten griechischen Landweinen war schon damals bekannt.

Während den eigentlichen Mahlzeiten tranken die Griechen keinen Wein, sondern sie genossen ihn für sich. Im Allgemeinen nahmen an den Trinkgelagen der Griechen keine Frauen teil. Doch gab es schon damals keine Regel ohne Ausnahme, und so soll es auch bereits in jener Zeit sehr trinkfeste Angehörige des weiblichen Geschlechts gegeben haben, vor allem unter den sogenannten Hetären, die den Männern gewöhnlich gegen Vergütung Gesellschaft leisteten und diese mitunter zum Wett-Trinken herausforderten. Schon der berühmte griechische Arzt *Hippokrates* (geb. um 460, gest. um 370 v. Chr.) kannte den gesundheitlichen Wert des Weines und empfahl ihn, stark verdünnt natürlich, sogar kleinen Kindern.

Von den Griechen stammt auch die Sitte des Zutrinkens, denn schon in der „Ilias“ ist zu lesen: „Sie tranken einander zu und schauten hernieder auf Troja, die belagerte und umkämpfte Stadt.“ Vielfach wurden Gefäße aus Metall oder Ton, später auch aus Glas benutzt. Das meist große Fassungsvermögen ist darauf zurückzuführen, dass das Trinkgefäß nicht von einem einzelnen leergetrunken, sondern an andere weitergereicht wurde, mit denen man zusammensaß. Allerdings gingen die Griechen dann später mehr und mehr zu kleineren Bechern über, die nur von ein und derselben Person benutzt wurden.

Wenn man den alten Berichten glauben darf, so lassen sich die Griechen zwar als regelmäßige, aber im Allgemeinen nicht als unmäßige Weintrinker charakterisieren.

Fortsetzung („Die alten Römer und der Wein ff.“) folgt!

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

***) Termine – Termine – Termine**

- Freitag, 5., bis Montag, 8. August 2016: **Internationales Rotweinerlebnis** (Lutzmannsburg)
Von 5. bis 8. August laden die Lutzmannsburger Winzerfamilien zum Internationalen Rotweinerlebnis Lutzmannsburg im Mittelburgenland. Die einzigartigen Lutzmannsburger Rotweine, der internationale Blaufränkisch-Schwerpunkt und das vielfältige weinkulinarische Rahmenprogramm mit kommentierter Blaufränkisch-Vertikale, Rotweinerlebnis Genuss-Markt, Live-Musik, Blaufränkisch-Spürnasen-Quiz, u.v.m. bieten sowohl Weinkennerinnen und Weinkennern als auch weininteressierten Gästen und Familien vier Tage sommerlichen Genuss und Unterhaltung. Bereits zum vierten Mal präsentieren sich die Lutzmannsburger Weingüter gemeinsam mit Gastwinzern aus mehreren Nachbarländern, diesmal aus Deutschland, Tschechien, Ungarn und Slowenien. An die 100 Weine können vier Tage lang im wunderschönen Ambiente am Lutzmanns-

burger Dorfbinger verkostet werden. Im Zentrum steht die Sorte Blaufränkisch. Der Eintritt ist an allen vier Tagen frei.

Neben den Lutzmannsburger Weingütern bieten ausgewählte Gastwinzer Blaufränkisch und andere Rotweine aus ihrer Heimat an: Das Weingut Michael *Schiefer* (Lauffen am Neckar) repräsentiert Deutschland mit ausdrucksstarkem Lemberger von Württemberger Steillagen. Zum ersten Mal ist Tschechien in Lutzmannsburg zu Gast, vertreten durch drei Weingüter der Winzervereinigung *VOC Modré Hory* aus Südmähren mit terroirtypischem, mineralischem Frankovka. Für Ungarn bringt die Vinothek Aszú aus Bük das Weingut Tamás *Dúzi* (Szekszárd) mit charaktervollem Kékfrankos zum Internationalen Rotweinerlebnis nach Lutzmannsburg. Das Familienweingut *Domaine Slapšak* aus Telce vertritt Slowenien mit fruchtbetontem Modra Frankinja. Weitere Informationen zum Programm, zu den Lutzmannsburger Weingütern sowie zu speziellen Wochenend-Angeboten der Lutzmannsburger Nüchtingungs und Gastronomiebetriebe finden Sie unter www.rotweinerlebnis.at.

- 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)
- Samstag, 27. August 2016, ab 13:30 Uhr: **Donau.Rieden.Schiffahrt** (Wachau)

Die Domäne sticht wieder in See – genauer in die Donau. Am 27. August geht es mit dem Schiff von Dürnstein nach Spitz und wieder retour, vorbei an den berühmten Wachauer Rieden mit ihren abertausenden Kilometern an Trockensteinmauern, die die Aussicht und den Tag prägen werden.

Mit von der Partie sind die beiden Kapitäne der Domäne Wachau – Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* – die Ihnen die Wachau mit ihren Rebsorten, Rieden und deren Terroir näherbringen und all jenes beantworten werden, was Sie schon immer über die Wachau wissen wollten. Vom Mittelpunkt der Donau ist die Sicht auf die eindrucksvollen Terrassenlagen am schönsten, und wir kombinieren die Fahrt mit einem Streifzug unserer Einzellagenweine, deren Herkunft wir passieren werden. Kleine Wachauer Gaumenfreuden ergänzen den Nachmittag.

Samstag, 27. August 2016, 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau
Preis: € 48,- p. P. (inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerln)
Anmeldung erforderlich!

Nähere Infos & Anmeldung: Katja *Pflogsch*, 02711/371-10, event@domaene-wachau.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 180 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
- Samstag, 3., bis Montag, 5. September 2016: **WEINRIEDER Extrem** (Kleinhadersdorf)

Zum elften Mal öffnet das Weingut WEINRIEDER in Kleinhadersdorf bei Poysdorf seine Pforten für WEINRIEDER Extrem – ein Fixtermin für Winefreaks, Journalisten und Weinliebhaber aus aller Welt. Im Ambiente des Hofgartens am Weingut hat man wieder – aufgeteilt auf mehrere Themenbereiche – die Möglichkeit, Weine abseits des Mainstreams und aktueller Trends zu probieren.

Es gibt wieder spannende Vertikalverkostungen mit jeweils 10 Jahrgängen der besten Reserven vom Riesling und vom Grünen Veltliner sowie eine große Magnum-Kollektion. Weitere Highlights sind unter anderen die besten Eisweine, darunter der Wein des Jahres 2016 von *Gault Millau*, sowie die hoch dekorierte Parker-Kollektion.

Als Gastwinzer begrüßt das Weingut WEINRIEDER heuer das Weingut *Villa Trasqua* aus der Toskana, das wie kaum ein anderes in der Lage ist, terroirbezogene, konzentrierte Sangiovese-Weine mit allerhöchstem Qualitätsanspruch zu produzieren.

Für die kulinarische Verpflegung sorgt „Wagners Wirtshaus“ (1 Haube Gault Millau).

ORT UND ZEIT: Weingut Weinrieder, 3. bis 5. September 2016, ab 14:00 Uhr

Unkostenbeitrag für die Weinverkostung: € 29,- p.P. (exkl. Verpflegung)

Anmeldung erforderlich unter: office@weinrieder.at oder +43 / (0) 2552 / 2241

***) 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.

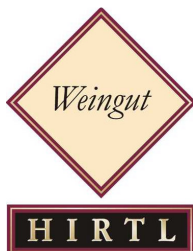
*** Mehr als hundertfünfzig Wein-Newsletter in sechs Jahren!!!! ***

*** 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



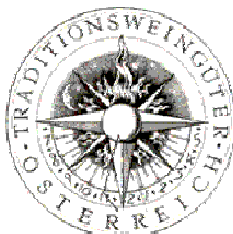
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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