

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016_17

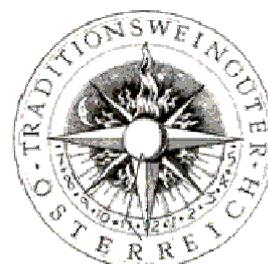
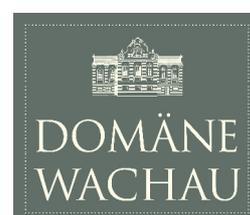
26. AUGUST 2016

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*: Die Weinlese am Horizont 2
- Weinernte heuer geringer, aber exzellenter Jahrgang erwartet 2
- Wein von der Urrebe – aus St. Georgen..... 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
 - (1) In Italien „läuft“ die Weinernte 3
 - (2) Frankreich produziert wegen schlechten Wetters deutlich weniger Wein..... 4
 - (3) Auch in Deutschland „läuft’s“ nicht ganz so gut..... 4
 - (4) Das „große Geld“ sucht sich Wein als Anlageziel..... 4
 - (5) Französische Winzer ersetzen Traktoren durch Pferde 5
- Falstaff präsentiert ersten Teil des Internationalen Restaurantguides 2016:
Kroatien und Slowenien 6
- Winzer am Berg in den Kärntner Nockbergen 6
- Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 4 einer mehrteiligen Serie)..... 6
- Buchtipp: Schön trinken..... 7
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten August-Tage 8
- Termine – Termine – Termine 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2016..... 12
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

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



***) Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck: Die Weinlese am Horizont**

Es geht in die Zielgerade. Die Weinlese 2016 steht zwar nicht unmittelbar bevor, mit den Vorbereitungen kann aber schon begonnen werden. Dazu zählt auch die Organisation der Erntehelfer. Wir – Bruckner, Braunöck, Jezek – bieten heuer erstmals unseren Leserinnen und Lesern die Möglichkeit, als Erntehelfer bei einem befreundeten Winzer mitzuarbeiten. Einsatzgebiet ist das Weinland Niederösterreich. Geerntet wird ausschließlich bei Schönwetter, die Einschulung erfolgt vor Ort; Treffpunkt, Datum und Uhrzeit werden rechtzeitig bekanntgegeben. Arbeitskleidung (evtl. blaue Latzhose oder wie wir auch sagen: „Blauer Strampler“) wird dringend empfohlen. Arbeitshandschuhe und Werkzeuge werden vom Winzer zur Verfügung gestellt. Einsatzdauer ist meistens 1 Tag, kann auch verlängert werden. Als Belohnung gibt es eine Winzerjause im Kreis der arbeitenden Bevölkerung. Vorteile für den Hobbywinzer sind: 1 Tag in der Natur, zurück zu den Wurzeln durch Körperarbeit, neuer Bezug zum Kulturgut Wein, evtl. 8 Stunden Selbstreflektion, nette Unterhaltung mit „Schnittpartner/in“, vertiefendes Wissen zum Thema Wein, am Abend (sehr) müde aber zufrieden. Diese Einladung richtet sich auch an Damen. Anmeldungen bitte bei: h.braunoeck@actcom.at. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Im Wein liegt Wahrheit,
und mit der stößt man überall an.“

(Georg Wilhelm Friedrich Hegel, 1770 – 1831,
deutscher Philosoph, wichtigster Vertreter des deutschen Idealismus)

***) Weinernte heuer geringer, aber exzellenter Jahrgang erwartet**

Nach einem blühenden Start in das Frühjahr, machte das Wetter den heimischen Winzern einen gewaltigen Strich durch die Rechnung: Aufgrund der Frostnächte Ende April fällt die Weinernte 2016 mager aus. „Wir haben heuer die fünfte kleine Menge in Folge“, prognostizierte Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager bei einer Pressekonferenz. Die Qualität soll dafür umso besser sein.

Die heurige Weinernte soll Schätzungen zufolge 1,8 Mio. hl betragen, der heimische Durchschnitt liege bei etwa 2,5 Mio. hl. Nun hoffen die Weinbauern auf einen schönen Altweibersommer. Zuletzt wirkte sich die Witterung positiv aus, die stabile Wetterphase begünstige das Reifen der Trauben. Spielt das Wetter auch die nächsten Wochen mit, rechnen die Winzer mit einem qualitativ hervorragenden Jahrgang.

Die Wittertumulte haben die Winzer heuer besonders gefordert: Der Frost im April habe vor allem die Steiermark, das Burgenland und einige Gebiete in Niederösterreich stark getroffen. Alleine durch Hagel entstand im Weinbau laut der Österreichischen Hagelversicherung bis dato ein Schaden von 2,5 Mio. Euro. In der Steiermark bleibe den Winzern voraussichtlich nur ein Viertel der normalen Erntemenge, im Burgenland hoffe man auf die Hälfte.

Existenziell betroffene Betriebe erhalten, auch wenn sie gegen Frost versichert sind, Hilfe aus dem Katastrophenfonds: Weinbaubetriebe, die aufgrund des Frosts weniger als 2.000 l/ha Wein ernten, bekommen laut Schmuckenschlager 3.600 Euro/ha. Diese Unterstützung sei aber an Auflagen zur Selbstvorsorge geknüpft und könne den Marktwert des Weines bei weitem nicht ersetzen. Knapp werden dürfte österreichischer Wein trotzdem nicht: „Wir werden ihn nicht mit der Lupe suchen müssen, es wird im nächsten Jahr genügend österreichischen Wein geben“, so Schmuckenschlager. Lediglich billige Weine könnten vielleicht nicht mehr im bisherigen Umfang aus Österreich bedient werden.

Die Traubenpreise liegen laut *Schmuckenschlager* weiter über dem Durchschnitt der letzten Jahre, die Fasspreise würden zurzeit stagnieren. Weinliebhaber werden trotzdem nicht tiefer in die Tasche greifen müssen, *Schmuckenschlager* rechnet mit einer stabilen Preisentwicklung.

Mit der Lese werde Mitte September begonnen. „Bei entsprechenden Sonnentagen können wir Top-Lesegut erwarten“, so *Schmuckenschlager*. Die vitalen Rebstöcke lassen ihn auch auf ein gutes nächstes Jahr hoffen.

***) Wein von der Urrebe – aus St. Georgen**

Vor 16 Jahren ist in St. Georgen, einem Ortsteil von Eisenstadt, ein uralter Rebstock zufällig wiederentdeckt worden. Bei der Rebe handelt es sich um eine Urform des Grünen Veltliners. In der Zwischenzeit gibt es auch den ersten Urrebenwein.

Gut 500 Jahre ist der Stock der Urrebe alt. Unwetter, Frost, Kriege und selbst einen Vandalenakt überstand die Rebe und setzte immer wieder Triebe an. Hans *Moser*, Winzer aus St. Georgen, hat die Rebe untersuchen lassen und das Ergebnis war überraschend. „Der Großteil vom Grünen Veltliner ist aus unserer Rebe die Muttersorte – die Vatersorte ist der Traminer. Immer wieder hat es Zufallskreuzungen gegeben und über die Vermehrung, die Sämlinge, hat sich in der Natur dann die Type durchgesetzt, die eben widerstandsfähiger war, oder mehr Glück gehabt hat“, so *Moser*.

Der Verein zur Kultivierung der St. Georgener Urrebe wurde gegründet und bald darauf ein Weingarten ausgepflanzt. Die Urrebe gedieh prächtig und im Vorjahr konnte der erste Wein gekeltert werden, der laut *Moser* hervorragend schmeckt. „Zum Wein muss man sagen, dass wir schon in den letzten Jahren vorher beim Beerenkosten gespürt haben, dass die Traube sehr interessant ist und sehr würzig schmeckt. Die Hoffnung war, dass der Wein auch dem heutigen Kundengeschmack entspricht“, so *Moser*.

Von den Weinproben der St. Georgener Urrebe waren nicht nur heimische Winzer und Wissenschaftler überrascht, sondern auch international renommierte Weinkenner zeigten sich begeistert. „Ein Topwinzer aus den USA war da, der sagte, dass der Wein sehr vielschichtig sei und eine Burgunderlinie drinnen habe, sehr intensiv sei, und er mit diesem Geschmack nicht gerechnet habe“, schildert Hermann *Höld* vom Verein St. Georgener Urrebe.

Die Ernte des Vorjahres machte gerade einmal 300 Liter aus. Noch ist die Urrebe eine Rarität in St. Georgen. Geht es nach Hans *Moser* und dem Verein zur Kultivierung der St. Georgener Urrebe, sollen nach Abschluss gesetzlicher Untersuchungen weitere Versuchsweingärten angelegt werden. Eines steht jedenfalls jetzt schon fest: Die St. Georgener Urrebe ist historisch und geschmacklich gesehen eine große Bereicherung der österreichischen Weinwirtschaft.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): In Italien „läuft“ die Weinernte**

In Italien hat die Weinernte begonnen, die Qualität der heurigen Weinproduktion dürfte exzellent sein. Der Landwirtschaftsverband Coldiretti rechnet mit einem 5%igen Produktionsplus auf 45,5 Mio. hl. Damit würde Italien den Konkurrenten Frankreich übertreffen. Dort wird mit einem Produktionsrückgang gerechnet.

Traditionsgemäß werden in Italien zuerst Trauben für Weißweine wie Pinot und Chardonnay gelesen. Es folgt die Ernte von Trauben für Rotweine wie Sangiovese, Montepulciano und Nebbiolo, die normalerweise im September und Oktober gepflückt werden. Im November folgt dann die Ernte der Trauben für die Produktion der kräftigen Rotweine Aglianico und Nerello. 40 % der Weinproduktion dient der Herstellung von Weinen der Spitzenkategorien DOCG und DOC, der Rest wird für Tafelwein verwendet.

Die Weinernte setzt einen Wirtschaftssektor mit einem Umsatz von fast 10 Mrd. Euro in Bewegung, der 1,3 Millionen Menschen beschäftigt. Die Weinernte betrifft 650.000 ha Weinberge und 200.000 Weinunternehmen.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):*Frankreich produziert wegen schlechten Wetters deutlich weniger Wein**

Nicht nur für die österreichischen Winzer ist 2016 kein gutes Jahr. Auch der französische Weinbau leidet. Frühjahrsfrost, Hagel und Sturm haben der Branche erheblich zugesetzt. Insgesamt werde die Produktion um rund 10 % geringer ausfallen als 2015, teilte das Pariser Landwirtschaftsministerium mit. Voraussichtlich würden 42,9 Mio. hl Wein hergestellt, nach 47,8 Mio. im vergangenen Jahr.

Die Ausbeute werde damit um 7 % unter dem Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre liegen, teilte das Ministerium mit. Manche Gegenden hätten unter Frost im Frühjahr gelitten. Anderswo hätten Wind und Trockenheit Probleme gemacht. Schließlich seien einige Anbauggebiete auch von Hagel-schlag betroffen gewesen.

Besonders heftig sind die Auswirkungen in der Champagne. Hier wird die Produktion den Angaben zufolge um rund ein Drittel einbrechen. In den Regionen Bourgogne und Beaujolais wird ein Rückgang um jeweils gut 20 % erwartet. In allen drei Fällen ist die Weinlese gegenüber dem Durchschnitt der vergangenen zehn Jahre um eine Woche oder mehr verspätet.

Die Schätzungen des Landwirtschaftsministeriums sind noch vorläufig. Die Lage könnte sich noch weiter verschlechtern, warnte der Präsident des staatlichen Instituts für landwirtschaftliche Erzeugnisse, FranceAgriMer, Jérôme Despey. Grund seien Hagelfälle und Trockenperioden in der jüngsten Zeit.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):*Auch in Deutschland „läuft’s“ nicht ganz so gut**

Die Winzer in Deutschland erwarten in diesem Jahr eine etwas geringere Erntemenge als im lang-jährigen Durchschnitt. Der Schädling Falscher Mehltau hatte sich durch den feuchten Frühsommer stark ausgebreitet und in fast allen Regionen zu Ausfällen geführt, wie das Deutsche Weininstitut am Montag mitteilte. Die Winzer mussten viel Pflanzenschutzmittel spritzen und entlauben, damit die Trauben schneller abtrocknen konnten.

Die offizielle Weinlese in Deutschland begann mit der Ernte der ersten Trauben für den Federweißen – das Pendant zum österreichischen Sturm – in Neustadt an der Weinstraße. Die Winzer dort ernten zunächst die frühreife Sorte „Solaris“ – und zwar traditionell mit der Hand, ohne den Einsatz von Maschinen. In den kommenden Tagen soll auch in den anderen deutschen Anbau-gebieten die Lese für den halbvergorenen Wein beginnen. Die Hauptlese dürfte Mitte bis Ende Sep-tember starten.

Der zehnjährige Durchschnitt liegt bei 9 Mio. hl Wein. 2013 und 2010 waren unterdurchschnittliche Jahrgänge. Die Ertragsreblfläche ist seit Jahren auf etwa 100.000 Hektar festgeschrieben. Wenn der Herbst nun sonnig und trocken werde, dann könne dies in Verbindung mit der ausreichenden Was-serversorgung einen guten Jahrgang ergeben, sagte ein Sprecher des deutschen Weininstituts.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (4):*Das „große Geld“ sucht sich Wein als Anlageziel**

Die Geldflut der Notenbanken treibt auch den Markt für Luxusautos, Spitzenweine oder seltene Diamanten kräftig an. Auf der Suche nach einer attraktiven Rendite greifen Investoren angesichts der seit Jahren niedrigen Zinsen und stark schwankender Börsenkurse zunehmend auf solche Alternativen zurück.

In den zwölf Monaten bis Ende März legten die Preise für seltene Münzen, Schmuck, Wein oder Oldtimer so stark zu wie kaum eine andere Anlage, wie aus dem jüngsten Knight-Frank-Luxus-Investmentindex (KFLII) hervorgeht. Spitzenweine verteuerten sich im Juli sogar so stark wie seit 2010 nicht mehr. Ein entsprechender Index, der sich aus etwa 200 Bordeaux-Weinen von Top-Weingütern zusammensetzt, legte allein in diesem Monat um 4,5 % zu. Seit Jahresbeginn gewann er 13,8 % – der Anstieg ist damit etwa doppelt so hoch wie der des US-Börsenbarometers S&P.

„Weine sind besonders in Zeiten der Unsicherheit gefragt“, sagte Andrew *della Casa*, Gründer und Chef des Wine Investment Fonds. Seit seiner Gründung 1988 hat dieser Fonds jährlich um etwa 10,5 % zugelegt ... !

Hinweis *bbj*: Um die allgemeine Preisentwicklung am internationalen Weinmarkt zu verfolgen, eignen sich die Indizes der *liv-ex*-Gruppe ganz besonders gut: www.liv-ex.com.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (5):**

Französische Winzer ersetzen Traktoren durch Pferde

Für seine Bordeaux-Weine setzt Dominique *Léandre-Chevalier* auf Helfer, die etwas aus der Zeit gefallen scheinen: Mit Pferden durchpflügt der französische Winzer die Erde zwischen seinen Rebstöcken – so, wie es Weinbauern jahrhundertlang gemacht hatten, bevor die Arbeitstiere von Traktoren verdrängt wurden.

Mit der Rückbesinnung auf alte landwirtschaftliche Methoden ist *Léandre-Chevalier* nicht allein: Hunderte Winzer folgen in Frankreich dem Pferde-Trend. „Das Pferd ist der beste Verbündete, um den Boden zu bearbeiten“, sagt der 53-Jährige, dessen Weingut nördlich von Bordeaux in der Gemeinde Anglade liegt. Denn Pferde drücken den Boden viel weniger zusammen als die heutzutage in den meisten Weingütern eingesetzten Traktoren. Der Boden bleibt lockerer und luftiger, Regenwasser gelangt besser zu den Wurzeln der Rebstöcke. Das bestätigt auch Gilles *de Revel* vom Institut für Wein und Rebe der Universität Bordeaux: „Da steckt nicht viel Wissenschaft dahinter: Der Boden wird weniger zusammengepresst, also kann er atmen.“ Ganz abgesehen davon, dass die Pferde in den Weinbergen eine höchst malerischen Szene abgeben: „Das ist wie ein Motiv von einer Postkarte.“ Der Einsatz von Pferden sei, wie auch der Bioanbau, seit einigen Jahren einer der großen Trends im Weinbau, sagt *Revel* - und *Léandre-Chevalier* sei einer der Pioniere. Auch weltberühmte Weingüter wie das Château Latour setzen inzwischen Pferde ein.

Léandre-Chevalier erbte das Weingut *Domaine Léandre-Chevalier* 1985 von seinem Vater – und wollte alles anders machen als die anderen Winzer der Region. Die „Mechanisierung“ des Weinbaus lehnte er ab, vielmehr wollte er das „Know-how der Vorfahren“ wiederentdecken. Seine erste Entscheidung: Er verkleinerte die Anbaufläche des Weinguts radikal von zwölf auf drei Hektar und führte dann die Arbeit mit Pferden wieder ein. Es gehe ihm darum, „die Zyklen der Natur mit großem Respekt zu begleiten“, sagt der Winzer. „Beim Wein ist es wie bei der Küche: Am meisten zählt der Rohstoff – die Erde, der Rebstock, die Trauben.“ *Léandre-Chevalier* setzt seine Rebstöcke viel enger als andere Winzer, so wie es in früheren Jahrhunderten üblich war. Dafür gibt es an jedem Rebstock weniger Trauben – was die Intensität des Geschmacks erhöht.

Für den Anbau einer alten Rebsorte hat sich der Winzer eine besonders originelle Anordnung einfallen lassen: Die Weinstöcke sind nicht in Reihen, sondern kreisförmig aufgestellt, gepflanzt werden die Reben nach einer traditionellen, sehr arbeitsaufwendigen Methode. Mehr als 3.000 Euro kostet eine Flasche des so produzierten Weins, die anderen Flaschen gibt es bei *Léandre-Chevalier* für 15 bis 30 Euro. Einen Teil seiner Rebstöcke hat *Léandre-Chevalier* auf einer kleinen Insel im Mündungsbecken der Gironde gepflanzt. Die Pferde bringt er mit einem kleinen Boot auf die Insel. (Château Le Queyroux, *Domaine Léandre-Chevalier*, www.lhommecheval.com).

Knapp 300 km weiter nördlich, im Weinbaugebiet Chinon im Loire-Tal, setzt auch Winzerin Fiona *Beeston* auf Pferde. Die Stille im Weinberg ohne Traktorlärm sei für sie eine „wahre Entdeckung“ gewesen, sagt die Britin. „Man muss nur 'nach links, einen Schritt nach hinten' flüstern, und die Stute hört das und macht es sofort, ganz behutsam.“ Auch *Beestons* Weinreben profitieren davon, dass ein Pferd den Boden weniger zusammenpresst als ein Traktor. Außerdem, sagt die Winzerin, schaden die Vibrationen eines Traktors den Wurzeln der Weinrebe, die Pflanze sterbe dann früher. Und noch einen gewaltigen Vorteil habe der Einsatz des tierischen Helfers, fügt *Beeston* lachend hinzu: "Bei einem Pferd kann der Motor nicht versagen.“ (Clos des Capucins, Fiona *Beeston*, <http://closdescapucins.fr/>)

***) Falstaff präsentiert ersten Teil des Internationalen Restaurantguides 2016: Kroatien und Slowenien**

Wer hätte das gedacht? Zwei der Top-Restaurants der aktuellen Bestenliste des Internationalen Restaurantguides 2016 von Falstaff für Kroatien haben unsere Gourmet-Auf- und Entdecker bereits im Jahr 2013 für die Leser des BBJ Wein-Newsletters identifiziert und darüber berichtet (BBJ Wein-Newsletter 2013_12 vom 11. Juni 2013, [http://lrtc.at/wnl/BBJ Wein-Newsletter 2013_12_13-06-11.pdf](http://lrtc.at/wnl/BBJ%20Wein-Newsletter%202013%2012%2013-06-11.pdf))! Michaela *Lefor* und Thomas *Oberbauer* von www.genuss-mensch.at hielten damals bereits das „Baracuda“ in Mali Losinj und das „Belveder“ in der Bucht Supetarska Draga an der Nordküste der Insel Rab als höchst empfehlenswerte Genussziele fest. In der aktuellen Ausgabe des Falstaff-Guides sind diese beiden mit 84 bzw. 83 Punkten unter den besten Restaurants gelistet.

(<https://www.falstaff.at/themenspecials/Kroatien-die-besten-Weine-Restaurants-und-Delikatessen/>)

Wir danken im Namen aller Leserinnen und Leser dieses Newsletter für die feinen Spürnasen, die sich für uns schon derart frühzeitig auf die Suche nach neuen, interessanten Destinationen machen!

***) Winzer am Berg in den Kärntner Nockbergen**

Eines haben Weinberge und die Kärntner Nockberge gemeinsam – mit ihren steilen Flanken und sanften Kuppen bilden sie wunderbare Landschaften. So bewegen sich die Starwinzer, die im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Winzer am Berg“ im Hotel Trattlerhof in Bad Kleinkirchheim ihre edlen Tropfen vorstellen, in vertrautem Gelände. Den ganzen Herbst hindurch stehen ausgewählte Top-Weingüter wie etwa *Erich & Walter Polz*, *Wellanschitz* oder *Repolusk* aus Österreich im Mittelpunkt kulinarischer Genusswochenenden. Das 4-Sterne-Hotel knüpft damit an eine lange Tradition an: Schon im 17. Jahrhundert besaß der Trattlerwirt das Tafern- und Schankrecht, durfte also Wein ausschenken. So erleben die Gäste zwischen Thermen, Bergen und Seen ein exquisites Programm mit erkenntnisreichen Weinverkostungen, begleitet von interessanten Geschichten und fein abgestimmten Gaumenfreuden. Im Hüttenrestaurant Einkehr, ausgezeichnet mit 81 Falstaff-Punkten, wird nämlich ein Degustationsmenü aus Kärntner Schmankerln mit Weinbegleitung serviert. Neu ab Herbst 2016 finden unter dem Motto „Wein & Wandern“ auch Weinverkostungen am Berg statt.

„Winzer am Berg“-Termine für den Herbst 2016:

09.-10.09. Reise nach Italien, *Morandell* Weine

23.-24.09. *Erich & Walter Polz*, Ehrenhausen, Steiermark

21.-22.10. *Orange & Natural Wines*, *Egon Berger*, Italien, Slowenien und Österreich

28.-29.10. Champagner am Berg: *Perrier Jouet*, Champagne, Frankreich

***) Das Weintrinken in alter Zeit (Teil 4 einer mehrteiligen Serie)**

In einem auch heute noch wohlbekannten Geschichtswerk berichtet der römische Schriftsteller *Taxitus* (um 55 bis 120 n. Chr.), dass den Germanen das Trinken weit über das Essen gehe und sie den Durst am wenigsten ertragen. Vor der römischen Besatzungszeit scheinen sie diesen mit Met gelöscht zu haben, der mit Hilfe von Honigwasser hergestellt wurde. Offenbar fand der von den Legionären eingeführte, später an Ort und Stelle erzeugte Wein aber sehr schnell großen Anklang bei den trinkfreudigen Germanen. Auch die Christianisierung trug zu seiner Wertschätzung bei.

Urkunden aus dem 8. und 9. Jahrhundert bezeugen, wie verbreitet Rebanlagen damals waren. Um 900 sind allein für Baden 84 Ortschaften, in denen Weinbau betrieben wurde, namentlich bekannt. Dies lässt den Schluss zu, dass damals sehr viel getrunken wurde, zumal um diese Zeit der Weinhandel über größere Entfernungen hinweg noch keine große Bedeutung hatte und die Bevölkerungsdichte in den Erzeugungsgebieten selbst im Vergleich zu heute außerordentlich niedrig war. Besonders die Alemannen scheinen große Zecher gewesen zu sein; offensichtlich standen ihnen aber die Franken in dieser Beziehung nur wenig nach.

Das Weintrinken artete damals so aus, dass sogar Karl der Große gezwungen war, mäßigend auf seine Untertanen einzuwirken, obwohl er andererseits bemüht war, den Wein zum Volksgetränk zu machen. Er förderte nämlich nicht nur den Weinbau in seinen zahlreichen Gütern, sondern sorgte auch dafür, dass der dort erzeugte Wein in Straußwirtschaften an das Volk ausgeschenkt wurde.

Straußwirtschaften lassen sich in Rom bis 45 v. Chr. zurückverfolgen. Sie haben jahrhundertlang bei uns eine große Rolle beim Weinabsatz gespielt, als es Gaststätten im heutigen Sinn noch nicht gab, sondern nur Wirtshäuser, die als Herbergen der Unterbringung von Reisenden dienten. Für die Straußwirtschaften galten besondere Regeln. Ihre Eröffnung setzte eigenen Rebbesitz voraus. Vielfach unterlagen sie zahlen- und zeitmäßig bestimmten Beschränkungen. So durften sie in Bühl beispielsweise nur von Herbstbeginn bis „Lichtmess“ (2. Februar) geöffnet sein. Eine Baden-Durlachische Wirtsordnung vom Jahre 1541 schrieb für Straußwirtschaften vor, dass ihre Eröffnung beantragt und genehmigt sein musste. Weiterhin durften nur selbstgezogene Weine aus gereichten Fässern zu keinesfalls höheren als den vorher taxierten Preisen ausgeschenkt und zum Essen nur Käse mit Brot gereicht werden. Die Polizeistunde war im Sommer auf 22 Uhr und im Winter auf 21 Uhr festgesetzt.

Überschreitungen wurden streng bestraft. Grundsätzlich verboten blieb die Aufnahme von Logiergästen. Wie sehr das Recht des „Gässlierens“, wie man die abwechselnde Führung von Strauß-, Hecken- oder Gassenwirtschaften damals nannte, den Absatz von Wein förderte, beweist Überlingen, wo in einem einzigen Jahr 3.365 hl auf diese Weise gegen Entgelt an den Mann gebracht worden sind.

Außerordentlich hoch war der Weinbedarf der Klöster, die vor allem um die Jahrtausendwende in großer Zahl gegründet wurden. Nach alten Aufzeichnungen verbrauchten allein die beiden Abteien Salem und Weingarten jährlich über 7.000 hl Wein; für die Gesamtheit der Klöster am Bodensee ließen sich rund 24.000 hl pro Jahr errechnen. Allerdings haben diese Mengen keineswegs die Mönche allein getrunken. Die Klöster verfügten damals über zahlreiche Bedienstete, sie versorgten außerdem Arme und Kranke und beherbergten auch Reisende, da es nicht genügend andere Quartiere gab.

Fortsetzung („Der Wein im Mittelalter ff.“) folgt!

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

*) **Buchtipp: Schön trinken**

Was schreibt einer, der sich nicht für einen önologischen Experten, sondern für einen passionierten Dilettanten und bestenfalls für einen Liebhaber hält, über das Thema Wein?

Er schreibt darüber, was ihm auf der stetigen Suche nach der passenden Weinbegleitung fürs Erdendasein und nach einem Paradies, in dem nicht Milch und Honig sondern u. a. Rieslinge fließen, im Laufe der Zeit so begegnet: Betrunkene Fische in piemontesischen Flüssen, Chaos im Kellerkosmos, enthemmte Vielzujungweintrinker, die Gier, die manchmal ein Hund ist, und das Dingsbums im Blaifränkischen, önologisch geschulte Barockbasiliken, das Geheimnis der Vatikanischen Zwillingformel sowie die Erkenntnis, dass Schweinsbraten famos veltlinert, ein Roter hingegen selten schweinish ist.

Rupert Henning, „Schön trinken – Betrachtungen eines Weinliebhabers“, 152 Seiten, 12 x 19 cm, Hardcover mit Halbleinen und Lesebändchen, Ueberreuter, ISBN 978-3-8000-7658-1, € 16,99



Rupert Henning, geboren 1967 in Klagenfurt, freischaffender Schriftsteller, Schauspieler, Theater- und Filmregisseur. Studium und Theaterausbildung in Wien, Engagements und Inszenierungen an verschiedenen Büh-

nen. Mehrfach preisgekrönte Arbeiten als Dramatiker, Drehbuchautor für europäische Kino- und TV-Produktionen („Vier Frauen und ein Todesfall“, Film-Trilogie „Brüder“, „Freundschaft“), Satiriker, Schauspieler, Übersetzer und Regisseur.

***) Die Wein-TV-Tipps für letzten August-Tage**

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

- Montag, 29. August, 13:00 Uhr | NDR Fernsehen
Schönes Portugal
Der unbekannte Norden Portugals zeigt sich in üppigem Grün. Die Weinstadt Porto liegt an der Mündung des Flusses Douro. Seine Ufer werden von sanften Hügeln gesäumt, die sich bei einer Flusskreuzfahrt entdecken lassen.
- Dienstag, 30. August, 14:05 Uhr | 3sat
Schlösserwelten Europas: Baden-Württemberg, Deutschland
In Baden-Württemberg liegt die Burg Hohenzollern, der Stammsitz des Fürstengeschlechts, thront auf dem 855 m hohen Zollernberg. Sie ist auch heute noch im Besitz der Familie.
- Dienstag, 30. August, 21:00 Uhr | hr-fernsehen
Der Winzer, die Wirtschaft und das Wetter
Ganz hinten im Rheingau liegt Rüdesheim-Assmannshausen - ein ideales Anbaugebiet für Rotwein: steile Lagen, viel Sonne, viel Arbeit. Es ist sieben Uhr morgens. Die mobile Abfüllanlage kommt. 3.000 Flaschen wollen sie heute abfüllen - vor allem Rotwein.
Auch wenn Robert *König* seit Monaten schon draußen im Weinberg mit dem neuen Jahrgang beschäftigt ist, muss er heute den Tag ganz dem letzten Jahrgang widmen. Er ist zufrieden mit seinem Wein, aber wird er ihn auch gut verkaufen können?
- Mittwoch, 31. August, 17:00 Uhr | 3sat
Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana
Eine besondere Reise durch Italien mit Lorenzo *de Medici*
Stolzes Siena. Die Familie des Barons Francesco *Ricasoli* lebt schon seit den Etruskern in dieser Gegend. Irgendwann begann die adlige Familie, Wein anzubauen, und sie entwickelte sich zu einer der ersten großen Weindynastien der Welt. Die *Ferragamos* vermarkten sehr erfolgreiche Mode und wollen nun an die Tradition des Weinanbaus anknüpfen. Dazu bewirtschaften sie ein altes Landgut, das einst dem Herzog von Aosta gehörte.
- Mittwoch, 31. August, 17:45 Uhr | 3sat
Zu Gast in den adligen Landvillen der Toskana
Eine besondere Reise durch Italien mit Lorenzo *de Medici*
Adel verpflichtet. Die letzte Etappe seiner Entdeckungsreise beginnt Lorenzo *de Medici* in dem Städtchen Montalcino. In dessen Nähe kaufte Massimo *Ferragamo* ein großes Landgut und baut dort Wein an.
- Mittwoch, 31. August, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen
Von und zu lecker: Irmgard Freifrau *von Canal*
An die Mosel geht die Fahrt der adligen Damen in der fünften Folge von „Von und zu lecker“. Irmgard *von Canal* und ihr Mann Andreas freuen sich schon darauf, den fünf Gästen das Weingut aus dem 15. Jahrhundert zu zeigen.

*) Termine – Termine – Termine

- 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 132 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. September 2016, ab 19:00 Uhr: **Große Hämmer – Alte Schmiede Weinkulinarium**
Sven *Hirschfeld* und Susanne *Zimmermann* (Weinstube *Aichinger*) bereiten ein feines 4-gängiges Spätsommer-Menü:
 - Truthahn-Thymian-Terrine mit Kürbischutney
 - Kurzgebratenes Lachsforellensteak mit Safranrisotto und Zucchinitartar
 - Tournedos vom Jungrind auf Steinpilzsauce mit sautiertem Romanescogemüse und Erdäpfel-Rosmarin-Gratin
 - Mozartknödel mit Schönberger Straußeneierlikörespuma
 Dazu werden die zwölf besten Kamptal DAC Reserve-Weine aus der Vinothek Alte Schmiede gereicht. Die Siegerweine werden durch die Gästebewertung und die Wertung einer Fachjury bestimmt, durch den Abend führt der „Weinprofessor“, Wein-Koryphäe Prof. Bernulf *Bruckner*.
Vinothek Alte Schmiede, Hauptstraße 36, 3562 Schönberg (www.alteschmiede-schoenberg.at)
Reservierung (bis 26.08.): Tel. +43 2733 764 76 oder info@alteschmiede-schoenberg.at.
Preis für moderierte Weinverkostung, Menü und Weinbegleitung: € 48,-
- 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 *Unselde* 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 Unkener 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

- Samstag, 3., bis Sonntag, 4. September 2016 sowie
Samstag, 10., bis Sonntag, 11. September 2016: **Genussmeile 2016 in der Thermenregion**
Wandern - verkosten - genießen: An diesen beiden Wochenenden haben Sie die Gelegenheit, die Thermenregion hautnah zu erleben. 80 Weinbaubetriebe aus der Region laden entlang des Wasserleitungsweges am Anninger zum Verweilen und Genießen ein. Most, Sturm und Wein, sowie für die Region typische kulinarische Spezialitäten, werden von den Winzern angeboten. Zusätzlich sorgen Gastronomiebetriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und einzelne regionale Produzenten für eine vorzügliche kulinarische Abwechslung.

- Montag, 17. Oktober 2016, 17:00 - 20:00 Uhr: **Carnuntum Einzellagen & Cuvées** (Wien)
Am 17. Oktober 2016 kommen die Rubin Carnuntum Winzerinnen und Winzer nach Wien und präsentieren ihre Weine in den stimmungsvollen Räumlichkeiten der Aula der Wissenschaften! Dabei kommen die Besucher nicht nur in den Genuss des neuen Rubin Carnuntums, spannender Cuvées oder frischer Weißweine, sondern verkosten in diesem Jahr auch zum ersten Mal Weine von den besten Lagen Carnuntums.
Regionale Produzenten komplettieren diesen Streifzug der Genüsse mit einer feinen Auswahl an herzhaften Köstlichkeiten.
Zeit: Montag, 17. Oktober 2016, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Aula der Wissenschaften, Wollzeile 27A, 1010 Wien
Eintritt: € 20,- / Vorverkauf: € 17,- (erhältlich über Ö-Ticket)
- Freitag, 21. Oktober 2016, ab 16:00 Uhr: **Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts** (Wien)
Jetzt schon vormerken: Am Freitag, 21. Oktober findet im Museumsquartier in Wien der Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts statt. Zu verkosten gibt es die besten prickelnden Spezialitäten von mehr als 30 renommierten Sektherstellern des Landes. Mit dabei sind unter anderem *Bründlmayer, Loimer, Malat, Müller, Georgiberg, Schlumberger, Steininger, Szigeti* – und viele weitere erfrischende Publikumsliebhaber. Umrahmt werden die prickelnden Genüsse mit feinen kulinarischen Spezialitäten heimischer Produzenten. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellern mit individuellen Programmen.
Freitag, 21. Oktober 2016, Presse- und Fachbesucher ab 14:00, Publikum von 16:00 – 21:00 Uhr
Ovalhalle und Arena 21 im MuseumsQuartier/q21, Museumsplatz 1/5, 1070 Wien
Allg. Infos: www.oesterreichsekt.at. Tageskarte: € 20,- p. P., Vorverkauf: € 15,- p. P., unter <https://www.ticketgarden.com/tickets/kick-off-zum-tag-des-oesterreichischen-sekts-2/>

***) 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



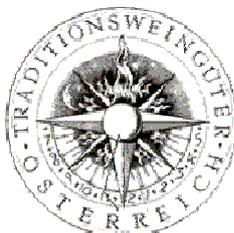
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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