

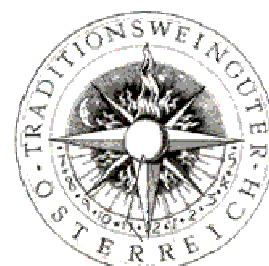
BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017_03

10. FEBRUAR 2017

Die Themen:

- Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck*:
Wein und Gesundheit – Genuss inklusive..... 2
- Die Weinviertler Winzer laden zur „Weintour Weinviertel“ 2
- Der Countdown läuft: Wein aus Österreich auf der ProWein 2017 3
- Neues Restaurant mit Wein-Schwerpunkt in Wien..... 3
- „Wein-Oscar“ geht an Österreich..... 4
- Kamptaler Wein feiert WM-Jubiläum im „TirolBerg“ 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Australiens Weinverkäufe in China legen zu 5
- Die Wein-TV-Tipps 6
- Termine – Termine – Termine:
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 9
(2) Seminare | Workshops | Trainings 12
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 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: Wein und Gesundheit – Genuss inklusive**

Dem Thema Wein und Gesundheit wird noch immer zu wenig Bedeutung beigemessen. Univ. Prof. Dr. Ludwig Prokop hat bereits im Jahr 1999 in seinem Buch „Lebenselixier Wein“ von der positiven Wirkung des vergorenen Rebensaftes auf den Mensch berichtet. Er hat seine Erkenntnisse im Alltag umgesetzt und starb 2016 im Alter von 96 Jahren. Forschungsergebnisse zu Resveratrol belegen die positive Auswirkung auf den Alterungsprozess von Zellen. Damit wurde Rotwein mit hohem Gehalt an Resveratrol zu einem Anti-Aging-Produkt.

Es geht noch besser: Procyanidine in der Tannat-Traube haben eine vielfach stärkere Wirkung als Resveratrol. Es genügen ein bis zwei Achtel Tannat-Wein pro Tag, um das Herz entsprechend zu stärken und jung zu erhalten. Immer in Verbindung mit einer gesunden Lebensweise. Zurzeit bin ich auf der Suche nach weiteren Rebsorten mit einem hohen Procyanidin-Gehalt. Dazu soll eine Gruppe aus Medizinern, Weinfachleuten und Winzern der Vorreiterrolle Österreichs beim Thema Wein gerecht werden. Noch dreht sich fast alles um den Wein als Genussmittel. Dass wir damit unserem Körper und Geist etwas Gutes tun, sollten wir aber nicht vergessen. Also: Gesundheit! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„All wines should be tasted;
some should only be sipped,
but with others,
drink the whole bottle.“

(aus: Brida (1990) von Paulo Coelho,
brasilianischer Schriftsteller, * 1947 in Rio de Janeiro)



***) Die Weinviertler Winzer laden zur „Weintour Weinviertel“**

Frühling im Weinviertel bedeutet vom 21. bis 23. April Weinvergnügen, Gaumenfreuden und Riedenerlebnis.

Am Samstag und am Sonntag steht die ganze Region im Zeichen der Degustation des neuen Weinjahrganges. Die Winzer erwarten Sie zum Fachsimpeln und Diskutieren. So mancher Geheimtipp wird dabei verkostet: vom fruchtig-frischen Jungen über trinkfreudige Klassiker bis zu gehaltvollen Weinen – allen voran stets der pfeffrige Weinviertel DAC.

Dank des exklusiven Weintour-Bandes, welches einmalig für das Wochenende um € 20,- (inkl. € 7,- Wein-Einkaufsgutschein) erworben werden kann, eröffnet sich dem Gast über ein ganzes Wochenende (22. und 23. April, 10 – 19 Uhr) der Zutritt zum Genuss von über 1000 Top Weinen der Region bei Weinverkostungen in den Weingütern.

Unterteilt in 10 kleinere Regionen des Weinviertels bietet die Internet-Seite www.weintour.at Infos zu den Winzern und Weinen, Kulinarik und Beherbergung sowie Kunst und Kultur.

In Mailberg, Poysdorf und Retz beginnt das Weintour-Wochenende schon am Freitag mit besonderen Eröffnungsfesten. Viele Winzer präsentieren dabei ihre Weine und geben bereits einen Vorgeschmack auf die kommenden beiden Tage.

- Eisenhuthaus, Poysdorf, 21. April, ab 18:00 Uhr:

Im stilvoll restaurierten Eisenhuthaus erwartet Sie ein stimmungsvoller Auftakt zur Weintour Weinviertel: In der Atmosphäre des Renaissancehofes präsentieren 21 Weinviertler Winzer 105 Weine! Die weiteren Zutaten für einen genussvollen Abend sind feiner Jazz mit dem Horst-Korschan-Trio und frühlinghafte Gerichte aus der Backstube Eisenhuthaus. (€ 13,- p.P. im Vorverkauf bzw. € 15,- p.P. an der Abendkassa)

Kartenvorverkauf im Eisenhuthaus und unter T: +43/2554/88040 & E: info@veltlinerland.at.

- Restaurant Schlosskeller, Mailberg, 21. April, 18:30 Uhr:
Die neun Winzer des „Mailberg Valley“ empfangen Sie in der Schlossvinothek. Beginnen Sie dort den Abend mit einem prickelnden Aperitif. Anschließend erwartet Sie ein genussvolles 5-Gänge-Menü mit saisonalen Produkten im Restaurant Schlosskeller. Die Winzer präsentieren passend zu den Gerichten ihre Weine. Musikalische Untermalung. (85 Euro p.P.).
Reservierung: Schloss Mailberg, T: +43 / 2943 / 30301, E: reservierung@schloss-mailberg.at.
 - Weinquartier Retz, 21. April, 19:00 Uhr:
Das Weinviertel glasweise & „Rock The Kitchen“. Den passenden Rahmen für diesen besonderen Genussabend bietet das Weinquartier in Retz, Niederösterreichs größte Gebietsvinothek. Um 19.30 Uhr startet „Rock The Kitchen“, unsere Weinbar-Küchenparty, mit einem 10-Gänge-Menü im Glas, direkt abzuholen beim Küchenchef. Dazu werden die besten Weine aus der Vinothek von 15 Weinquartier-Winzern persönlich kommentiert und ausgeschenkt. Die perfekte Gelegenheit, die frischen, jungen und neuen Weine zu verkosten. Live-Musik darf natürlich auch nicht fehlen. Gemeinsam verkosten, häferlglucken, plaudern und genießen! (54 Euro p.P.)
Reservierung: Weinquartier Retz, Vinothek & Weinbar, T: +43 / 2942 / 20488 oder T: +43 / 660 / 5273673 oder E: office@weinquartier.at oder E: weinbar@weinquartier.at.
- Mehr Information zu Weintour, Weintour Packages und Gewinnspiel auf www.weintour.at.
Info & Anmeldung: Weinviertel Tourismus/Poysdorf, T: +43 / 2552 / 3515, E: info@weinviertel.at.

***) Der Countdown läuft: Wein aus Österreich auf der ProWein 2017**

Vom 19. bis 21. März öffnet die ProWein in Düsseldorf ihre Pforten, jeweils von 9 bis 18 Uhr, für über 50.000 erwartete Fachbesucher. Mehr als 360 österreichische Aussteller werden sich dann der alljährlichen Leistungsschau der Weinwelt stellen und ihre Produkte zur Verkostung darbieten. Das Weinland Österreich wird sich in bewährtem, einheitlich freundlichem Messedesign wieder in Halle 17 präsentieren.

Das erstmals 2015 umgesetzte Messekonzept mit Betonung der österreichischen Weinherkünfte hat sich gut bewährt und wird in Halle 17 beibehalten. Holzoberflächen der Messestände verbreiten natürliches Flair, gemütliche Sitznischen laden zu Fachgesprächen in entspannter Atmosphäre, großflächige Fotos von Österreichs Weinlandschaften verbreiten Ruhe im Trubel des Geschehens. Über Farbleitsysteme werden alle 16 spezifischen Weinbaugebiete ihren Bundesländern zugeordnet und räumlich sinnvoll zusammengefasst.

Trotz des schwierigen Jahrgangs 2016 zeigt Österreich wieder eine imposante Beteiligung mit 363 Ausstellern (davon 200 Weingüter aus Niederösterreich, 124 aus dem Burgenland, 25 aus der Steiermark, 7 aus Wien sowie 7 sonstige Aussteller). Dies unterstreicht eindrucksvoll die Bedeutung der ProWein für die heimische Weinwirtschaft. Die Österreich Wein Marketing GmbH, die den Österreich-Messeauftritt gemeinsam mit der Außenwirtschaft Austria der Wirtschaftskammer Österreich organisiert, wird mit ihrem Messestand wieder mitten unter den ausstellenden Winzern zu finden sein.

***) Neues Restaurant mit Wein-Schwerpunkt in Wien**

Robert *Brandhofer* eröffnet ab März 2017 mit seinen Partnern Markus *Gould* und Petr *Hlinák* ein Restaurant mit Weinbar in Wien Mitte mit einem Angebot aus über 1000 Flaschen und bis zu 80 offenen Weinen – Küchenchef wird Peter *Zinter*, der eine moderne, kreative Küche basierend auf überwiegend heimischen Produkten plant.

Als Weinbar und Restaurant versteht sich das „Heunisch & Erben“, das in unmittelbarer Nachbarschaft zum zentralen Wiener Verkehrsknotenpunkt Wien Mitte und dem neuen Justiz- wie Verwaltungszentrum im Bezirk Landstraße seinen Betrieb aufnimmt. Die Geschäftsfläche mit 150 m² war bis vor kurzen Heimat des Italieners „Sapori e delizie“ und beherbergte in einer längst vergessenen Zeit das Weinhaus Ohrfandl. Der Wein wird nun bald wieder im Mittelpunkt stehen.

„Der Heunisch“, erzählt Markus *Gould*, Sommelier und seit zwei Jahrzehnten vernarrt in Qualitätsalkohol, „ist Vorfahr und Elternteil unzähliger europäischer Rebsorten. Ohne Heunisch kein Chardonnay, kein Riesling und kein Blaufränkisch. Unsere Weinkeller wären um einiges ärmer.“ *Gould* ist ein Teil des Gründertrios, das Robert *Brandhofer*, mit dem Pub Klemo einer der Vorreiter der Wiener Weinszene und Petr *Hlinák*, seit einiger Zeit Weggefährte *Brandhofers* komplett machen. Da alle drei ihre eigenen Vorlieben haben und folglich Wein aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachten, ist die Weinauswahl umfangreich, vielfältig und bewusst undogmatisch.

Petr *Hlinák*, der seinen weinmäßigen Feinschliff im Palais Coburg erfahren hat, kennt das Bordelais und Burgund wie seine Westentasche, während Markus *Gould* sich seit jeher durch die Nischen der Weinwelt trinkt und sich die letzten Jahre intensiv mit der Avantgarde der Naturweine angefreundet hat. Und Robert *Brandhofer* dürfte dank der täglichen Verkostungsmöglichkeiten, die er im Pub Klemo vorfindet, ohnehin ein profunder Kenner der österreichischen und internationalen Weinwelt sein. All das spiegelt sich auf einer Weinkarte wieder, die bereits vor der Eröffnung Mitte März über 1000 Positionen aufweist, die bisweilen tief in die Vergangenheit zurückblicken – bis zu 80 davon werden offen angeboten.

So aufregend und individuell wie im Weinkeller soll es auch in der Küche zugehen. In der wird Peter *Zinter* kochen, dessen Handschrift bereits das „Vincent“, das „Motto am Fluss“ und das „Charlie P.“ prägte. Kochen, hat er bereits angekündigt, wird er das, was ihm schmeckt, was prinzipiell eine tolle Idee ist. Im speziellen eine „produktfokussierte Gegebenheitsküche“, die er bei anderen Gelegenheiten seiner einstigen Mannschaft auftischte. Acht bis neun regionale Gerichte am Tag, ohne Ornamente und Schabernack. Ganz einfach richtig gutes Essen.

Noch haben die Bauarbeiter das Sagen in den Geschäftsräumen in der Landstraßer Hauptstraße 17. Doch wenn ab März die Professionisten den künftigen Gästen Platz gemacht haben, dann dürfen sich diese auf gastronomische Kompetenz sowie Wein-, wie auch kulinarischen Genuss vom Feinsten im „Heunisch & Erben“ freuen.

1030 Wien, Landstraßer Hauptstraße 17/Seidelgasse 36 | Öffnungszeiten: Mo – Sa 11:00 bis 02:00; So 17:00 bis 24:00 (http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/restaurants_in_wien_heunisch_erben/)

***) „Wein-Oscar“ geht an Österreich**

Das Weingut Pfaffl holt eine der höchsten internationalen Wein-Auszeichnungen nach Österreich: „European Winery of the Year 2016“.

„Das ist die Oscar-Verleihung der Weinbranche!“, so fasste es Philippe *Carrie* von Weinimporteur Palmbay International zusammen und die Gala, die am Montag, den 30. Jänner 2017 im glamourösen Nobu Eden Roc Hotel in Miami Beach über die Bühne ging, wurde diesem Anspruch mehr als gerecht. Das renommierte Magazin *Wine Enthusiast* lud zur Verleihung der Wine Star Awards und so gaben sich dort, wo Hollywoods Top-Stars gerne urlauben, die Größen der amerikanischen Weinbranche in Smoking und Abendkleid und die Ehre.

Unter ihnen Wayne E. *Chaplin*, CEO von Southern Glazer’s Wine & Spirits, Nordamerikas größtem Weindistributeur mit mehr als 20.000 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 1,8 Milliarden Flaschen. Insgesamt wurden 15 Wine Star Awards vergeben, darunter die Kategorien Importer of the Year, Sommelier of the Year, New World Winery of the Year und American Winery of the Year.

Erstmals in der 17-jährigen Geschichte der Awards ging auch ein Preis nach Österreich. Roman Josef Pfaffl und seine Schwester Heidemarie Fischer durften den Award als »European Winery of the Year 2016« (Europäisches Weingut des Jahres) entgegen nehmen. Überreicht wurde die Trophy von Sybil Strum, CEO von *Wine Enthusiast*. Sie betonte in ihrer Ansprache Pfaffls Leistungen für den Grünen Veltliner und für die Region.

Das Weingut R&A Pfaffl exportiert in 30 verschiedene Länder unter anderem in die USA. 60 % der Produktion entfällt auf Weißweine, allen voran der Grüner Veltliner gefolgt von Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Muskateller und Sauvignon blanc, die übrigen 40 % betreffen blaue

Trauben: Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Ausschlaggebend für die Preisverleihung war die hohe Performance bei Verkostungen über viele Jahre, die große Distribution der Weine, die Pionierarbeit für den Grünen Veltliner und das Faktum, dass eine große Bandbreite vom ganz elitären feinen Wein bis zu fruchtigen Trinkweinen geboten wird.

(Quelle: <https://www.falstaff.at/nd/wein-oscar-geht-an-oesterreich/>)

***) Kamptaler Wein feiert WM-Jubiläum im „TirolBerg“**

Wer bei den Weltmeisterschaften in St. Moritz (Ski Alpin) und Hochfilzen (Biathlon) die Goldmedaillen holen wird, ist ungewiss. Sicher ist eines: Wenn da wie dort im „TirolBerg“ auf österreichische Siege angestoßen wird, dann ist Wein oder Sekt aus dem Kamptal im Glas.

St. Moritz, Bormio, Oberstdorf, Aare, Val d'Isere, Garmisch-Partenkirchen, Schladming, Vail, London, Sochi oder Rio de Janeiro – wo immer in den letzten Jahren Ski-Weltmeisterschaften oder Olympische Spiele über die Bühne gingen, waren Spitzenweine aus dem Kamptal Teil des gesellschaftlichen Geschehens. Mit den Bewerben im schweizerischen St. Moritz ist die Vinothek Ursin Haus Langenlois dort zurück, wo 2003 die erfolgreiche Zusammenarbeit mit ÖSV, ÖOC und Tirol Werbung begonnen hat.

Mitten im Zentrum des mondänen Schweizer Ferienortes St. Moritz, direkt an der Fanmeile gelegen, werden die Gäste von 6. bis 19. Februar mit heimeliger Gastlichkeit, kulinarischen Köstlichkeiten und interessanten Themenschwerpunkten und Veranstaltungen im TirolBerg empfangen. Hier treffen einander Sportler, Betreuer, Sponsoren, Medienvertreter und Ehrengäste, hier werden Pressekonferenzen abgehalten, hier steigen die obligaten Medaillenfeiern.

Während in St. Moritz um Edelmetall bei der Alpinen Ski-WM gekämpft wird, öffnet erstmals auch ein TirolBerg bei einer Weltmeisterschaft abseits des Alpinsports seine Pforten: von 8. bis 19. Februar bei der Biathlon-Weltmeisterschaft in Hochfilzen. Der direkt an der Medal Plaza im Ortskern von Hochfilzen gelegene TirolBerg unterscheidet sich allerdings vom „großen Bruder“ in der Schweiz, denn er wurde hauptsächlich für den Dialog mit Medienvertretern konzipiert.

Kamptaler Wein wird an diesen Brennpunkten österreichischer Gastfreundschaft und Sportbegeisterung einen wichtigen Platz einnehmen. Dafür sorgen heuer Weine der Spitzenweingüter *Bründlmayer, Loimer, Rabl, Steininger, Topf, Hagmann* und Schloss Gobelsburg. Und wer bei St. Moritz jetzt nur an Champagner denkt, der liegt falsch: Langenlois hat sich in den letzten Jahren einen Namen bei der Sektproduktion gemacht. So ist es nicht weiter verwunderlich, wenn im TirolBerg Schaumwein aus Österreichs größter Weinstadt sprudelt.

Ist es einerseits das Aufmerksam machen auf die Heimat und das Werben um Touristen für Langenlois und den Kamptaler Wein, so darf aber auch nicht die Wichtigkeit des Schweizer Weinmarktes vergessen werden. Profitieren werden davon alle: Das Weinbaugebiet Kamptal, die Stadt Langenlois und die Winzer selbst. Und natürlich die Gäste im TirolBerg, die mit Grünem Veltliner, Riesling und Sekt den Geschmack des fernen Kamptales genießen können.



Weltmeisterliche Weinverkostung in St. Moritz: Andy Wenzel, Vbgm. Leopold Groß, Niki Hosp, Michael Walchhofer und Ursin Haus GF Wolfgang Schwarz. © Erich Spiess

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Australiens Weinverkäufe in China legen zu**

Im Jahr 2016 importierte China insgesamt 482 Mio. Liter bzw. 642 Mio. Flaschen Wein aus Australien. Das Volumen hat sich gegenüber dem Jahr 2015 um rund 40 % erhöht. Und auch der um-

gesetzte Gesamtwert ist gestiegen. Er belief sich im Jahr 2016 auf 2 Milliarden US-Dollar, rund 22 % mehr als im Jahr 2015. Der durchschnittliche Preis pro Flasche belief sich auf 3,42 USD, er war gegenüber dem Vorjahr um rund 17 % gestiegen.

China hatte 2015 im Rahmen eines Freihandelsabkommens zwischen den Nationen (ChAFTA) die Einfuhrzölle auf australische Weine auf 8,4 % gesenkt. Seit Anfang 2017 ist der Einfuhrzoll für australische Weine auf 5,6 % gesunken und wird zu Beginn des Jahres 2019 Null erreichen.

Internationale Handelsbeobachter äußern sich positiv zu dem Abkommen. Die tatsächlichen Auswirkungen auf die Kosten seien zwar immer noch begrenzt, die Vereinbarung habe aber Sicherheit für Produzenten, Importeure und Händler geschaffen. Auch die australische Weinorganisation hält das Abkommen klar für die Ursache der Verkaufssteigerung. Dies sei die Stunde für australischen Wein in China, sagte ein Vertreter.

Trotz der australischen Steigerung ist Frankreich für China aber immer noch Weinimportland Nummer eins. Französische Weine haben einen Anteil von 40 % am Volumen und einen Anteil von 44 % am Gesamtmarkt. Gegenüber dem Höhepunkt von 49 % im Jahr 2011 sind die Umsätze hier aber gesunken. Den 2. Platz teilt sich Australien dann mit Spanien und Chile.

Alle drei Länder weisen ähnliche Handelsvolumen auf, die Weinpreise unterscheiden sich jedoch stark. Spanische Weine kommen nur auf rund 1,97 USD pro Liter, also weniger als 60 % von dem Preis, den die Chinesen für australische Weine bezahlen.

Während importierte Flaschenweine in China deutliche Zuwächse verzeichnen, bleibt die Menge an Fasswein im Vergleich zu 2015 ungefähr gleich. Allerdings ist der durchschnittliche Preis pro Liter in dem Segment um rund 16 % gestiegen ist. Dies deutet auf eine allgemein verbesserte Qualität im unteren Ende des Marktes hin.

***) Die Wein-TV-Tipps**

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

- Samstag, 11. Februar, 06:40 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.
- Samstag, 11. Februar, 08:00 Uhr | NDR Fernsehen
Service: Reisen
Wale, Wein und Wellen – Neuseelands Marlborough District
- Samstag, 11. Februar, 15:00 Uhr | 3sat
Der Geschmack Europas: Das spanische Galicien
Lojze Wieser erkundet die rustikale Küche und kostet die guten Weine, die seit 1100 die Gaumen vieler Pilger auf dem Jakobsweg verköstigt haben.
- Samstag, 11. Februar, 15:45 Uhr | hr fernsehen
Lecker aufs Land: Christine Huff – Winzerin in Rheinhessen
Die Landfrauen machen sich auf zum letzten Dinner. Das Finale des „Lecker aufs Land“-Kochwettbewerbs findet bei Winzerin Christine Huff statt. Die 29-Jährige betreibt mit ihren Eltern und Mann Jeremy in der Nähe von Mainz ein Weingut. In den Steillagen am Rhein gibt es für

die Familie viel zu tun. Die studierte Weinbäuerin setzt auf eigenständige hochwertige Weine und schätzt die Abwechslung, die ihr das kleine Weingut bietet.

- Samstag, 11. Februar, 18:45 Uhr | arte
Zu Tisch in ... Umbrien
Michele *Durello*, Nicholas *Perla* und Matteo *Falchetti* sind angehende Abiturienten am traditionsreichen Landwirtschaftsgymnasium Augusto *Ciuffelli* in Todi, im Herzen Umbriens. Am ältesten Institut dieser Art in Italien wird neben den üblichen Schulfächern alles gelehrt, was man dort als Landwirt braucht: Käseproduktion, Weinherstellung, die Gewinnung von Olivenöl.
- Sonntag, 12. Februar, 14:20 Uhr | 3sat
Der Südwesten von oben: Unsere Städte
Über Saar, Mosel und die ehemalige Weinhauptstadt Traben-Trarbach geht es an den Rhein nach Andernach. Vorbei am Bodensee und Konstanz geht es nach Freiburg, wo der Winzer Andreas *Dilger* außergewöhnliche Trauben anbaut. Dank der Kreuzung besonders widerstandsfähiger Rebsorten braucht er kaum noch Pflanzenschutzmittel.
- Sonntag, 12. Februar, 15:50 Uhr | 3sat
Der Südwesten von oben: Unsere Berge
Die Reise führt entlang der Weinhänge der Mosel ins Mittelrheintal, wo der Hunsrück steil zum Rhein abfällt. Die Reise endet am Kaiserstuhl. Auch hier haben vulkanische Aktivitäten sanfte Mittelgebirge geschaffen – und zugleich den sonnigsten Flecken Deutschlands, ein Paradies für Winzer.
- Sonntag, 12. Februar, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)
Hierzuland: Die Badstraße in Gleisweiler
Hierzuland ist diesmal zu Gast in Gleisweiler in der Pfalz. Ihren Beinamen „Pfälzisches Nizza“ hat die Weinbaugemeinde wahrscheinlich wegen des ausgewogenen Klimas – im Sommer nicht zu heiß, im Winter nicht zu kalt. 600 Menschen leben in dem staatlich anerkannten Erholungsort an der Deutschen Weinstraße.
- Dienstag, 14. Februar, 14:35 Uhr | 3sat
Kellergassen in Niederösterreich: Weinkultur und Lebensfreude
Mehr als 1000 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.
- Dienstag, 14. Februar, 15:20 Uhr | 3sat
Weinviertel – Weites Land
Es ist die Weite, die den Besucher des Weinviertels in seinen Bann schlägt. „Das Viertel unter dem Manhartsberg“, so genannt seit 1254, vermittelt ein Gefühl der endlosen Landschaft.
Ein sanftes, wärmebegünstigtes Hüggelland, das von Menschen genutzt wird, aber noch viele ursprüngliche Eigenarten bewahrt hat, ein stilles Land mit viel Vergangenheit und verborgenen Schätzen. Seinen Namen trägt das Weinviertel nicht von ungefähr – der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild in all seinen Kulturformen und ist seit jeher prägend für die Bewohner dieser Region.
- Freitag, 17. Februar, 11:05 Uhr | arte
Geliebte Feinde – Die Deutschen und die Franzosen: Zurück zu den Wurzeln
Zwar waren Germanen und Gallier weit davon entfernt, Deutsche oder Franzosen zu sein, trotzdem entwickelten sich zu ihrer Zeit erste kulturelle Unterschiede zwischen den Völkern links und rechts des Rheins. Oder warum nippen die Franzosen bis heute lieber an ihrem Wein, während die meisten Deutschen immer noch bevorzugt ihr Bier trinken?

- Samstag, 18. Februar, 15:45 Uhr | hr fernsehen
Feine Küche im Rheingau
Auch wenn im Dezember die letzte Arbeit im Weinberg getan ist, liegt der Rheingau nicht im Winterschlaf. Dann feiert und genießt man eben hinter den Mauern der Villen, Klöster und Schlösser, und das ganz besonders edel. Im mit Kerzenlicht erleuchteten Festsaal von Schloss Vollrads zeigt die Filmautorin Nina *Thomas* Gerichte aus den alten Menükarten der Familie *Greiffenclau*. Dort erlebt sie auch die Eisweinlese mitten in der Nacht in klirrender Kälte. In einem Sektkeller in Geisenheim wird ein ganzes Menü zu den Rheingauer Sekten gekocht.
- Sonntag, 19. Februar, 16:30 Uhr | ORF2
Der Wein der Frauen
Früher war das Winzergewerbe den Männern vorbehalten, immerhin war Weintrinken ein männliches Vergnügen. Doch seit geraumer Zeit finden auch Frauen ihre Berufung im Weinbau. Auch im Burgenland wollen immer mehr junge Winzerinnen mit ihrem Wein von sich reden machen. Etwa die „*Rennerstas*“ aus Gols, die von der Mode zum Wein gekommen sind und jetzt die Weinwelt gehörig durcheinanderwirbeln. Genauso wie Pia *Pfneisl* aus Deutschkreutz und Yvonne *Wacholder* aus Burg am Eisenberg. Wohin die Reise gehen könnte, lässt sich am Beispiel Heidi *Schröck* – Weinkönigin 1973 – ablesen. Sie ist mit ihren Süßweinen auf der ganzen Welt vertreten und freut sich über weiblichen Nachwuchs in der Branche.
- Mittwoch, 22. Februar, 06:00 Uhr | GEO Television
GEO-Reportage: Der Weinpriester von Bali
Als tropisches Urlaubsparadies ist die indonesische Insel Bali den meisten Menschen ein Begriff. Inzwischen ist Bali aber auch als Weinanbauregion international gefragt. Der Unternehmer Rai *Burdasa* zieht hier acht Sorten balinesischen Weins – allesamt eine Kreuzung aus blauen Tafeltrauben, die in Frankreich Alphonse Lavallée genannt werden. Doch anders als in Frankreich baut er die Rebstöcke in Form einer Pergola aus. So bildet das Blattwerk ein natürliches Dach und schützt die empfindlichen Trauben vor starkem Regen und direkter Sonneneinstrahlung.
- Donnerstag, 23. Februar, 15:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Frech & Frei: Das Beste aus der Närrischen Weinprobe 2015
Diesmal gehen die Franken zum Lachen in den Keller. Egal, ob Heike *Mix* und Georg *Koeniger* als „singende Stewardessen“, Die *Hains*, die mit ihren Liedern Politik und Gesellschaft aufs Korn nehmen, oder das Weinbäuerle Günter *Stock* – alle hatten im Staatlichen Hofkeller zu Würzburg die Lacher auf ihrer Seite.
- Freitag, 24. Februar, 15:15 Uhr | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat: Unterwegs im Wonnegau
„Eine Wonne, hier zu leben!“, stellt Moderatorin Anna Lena *Dörr* im Wonnegau fest. Die Expedition führt sie dieses Mal in den Süden Rheinhessens, die Region zwischen Worms, Alzey und dem Rhein. Mitten in Weinbergen probiert sie Wein von Ökowinzer Stefan *Sander*, aber auch Bier, das sein Bruder Ulrich produziert.
- Freitag, 24. Februar, 15:20 Uhr | 3sat
Wachau – Land am Strome
Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 km Länge nur ein kurzer Abschnitt der über 2.800 km langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Das gewundene Donautal, die Auwälder, Felsformationen und die von Menschenhand geschaffenen Weinbauterrassen sind Naturdenkmäler. Ebenfalls die typischen Ortschaften, Klöster und Burgen. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.

- Freitag, 24. Februar, 15:30 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Frech & Frei: Das Beste aus der NÄrrischen Weinprobe 2016
Die NÄrrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg bietet echte fränkische Urgewächse.
- Freitag, 24. Februar, 20:15 Uhr | hr fernsehen
Entdeckungstouren im Süden Afrikas: Botswana, Namibia und Südafrika
Kapstadt gilt als eine der schönsten Städte der Welt. Rundherum kommt der Genuss nicht zu kurz, etwa bei einem Besuch auf einem der legendären Weingüter.
- Sonntag, 26. Februar, 12:10 Uhr | ZDFneo
Terra X: Die Geschichte des Essens – Hauptspeise
Von einer gepflegten Tafel war Wein über viele Jahrhunderte nicht wegzudenken. Im Kloster Eberbach im Rheingau erfährt Christian *Rach*, was es hieß, die Trauben von Hand zu lesen und in hölzernen Keltern zu pressen. Ein Aufwand, der gern in Kauf genommen wurde. Denn der Konsum von Wein und auch Bier lag früher aufgrund der oft schlechten Wasserqualität höher als heute.
- Dienstag, 28. Februar, 09:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Die NÄrrische Weinprobe 2017 aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg
Fastnacht in einem der schönsten Weinkeller der Welt – das gibt's nur bei der „NÄrrischen Weinprobe“. Hier wird zwischen jahrhundertealten Holzfässern gefeiert, gelacht und natürlich vom guten Wein gekostet. Die Zuschauer erwartet eine bunte Mischung aus Wortwitz, Musik und süffigem Wein im stimmungsvollen Ambiente des Hofkellers.
- Dienstag, 28. Februar, 14:00 Uhr | 3sat
Das Rheinland
Warum ist das Rheinland wohl so schön? Die Antwort: Es liegt am Rhein und am Land drum herum. Eine filmische Hommage an eine wunderbare Landschaft und die Menschen, die hier leben. Gemeinsam mit seinem Kamerateam bricht Reporter Christian *Dassel* auf zu einer Sommerreise zwischen Bad Godesberg und Köln, zwischen Weinbergen und Dom, zwischen Kottenforst und Karneval und zwischen Pfützen und brennender Sonne.
Karl-Heinz *Broel* ist Winzer in einem der nördlichsten Weinanbau-Gebiete der Welt. In der mittlerweile achten Generation trotzen die Broels dem Steilhang unterm Drachenfels ihre edlen Reben ab. „Ich finde, es hat etwas Heroischen, jenseits des 50. Breitengrades Wein anzubauen“, sagt Karl-Heinz *Broel* mit berechtigtem Stolz. Die Reben-Ernte erfolgt nach wie vor von Hand. Anders als in Rheinhessen, wo die Hänge flacher sind, ist in Rhöndorf die maschinelle Weinernte unmöglich. Schere, Eimer, stramme Waden – so geht der Winzer in den Berg, und das schon seit Jahrhunderten.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Dienstag, 14. Februar 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 4“: Ralph *Waldschütz*, Weinhof *Waldschütz*, Kamptal/Wagram
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Mittwoch, 15. Februar 2017, ab 19:00 Uhr: **Herbert *Braunöcks* 38. Wine-after-Work**
Herbert *Braunöck* freut sich, zum Thema „Sicherheit & Kriminalität – Wovor müssen wir uns in Wien fürchten?“ Herrn Dr. Michael *Lepuschitz* begrüßen zu dürfen.
Michael *Lepuschitz* ist Polizeijurist und für das Sicherheitsmanagement von Favoriten – dem 10. Wiener Gemeindebezirk mit 200.000 Einwohnern – verantwortlich. Gewaltverbrechen, Banden-

kriege und Migrationsprobleme fallen in seinen Zuständigkeitsbereich. Er verfügt über einen tiefen Einblick in die Sicherheitslage von Wien und wird in seinem Vortrag die objektive Sicherheitslage versus das subjektive Sicherheitsempfinden behandeln.

Top-Weine aus Rumänien werden diesen Abend begleiten. Der Aufbruch in die internationale Weinwelt wird vom Weingut Lacerta mit seinen zahlreichen Auszeichnungen geprägt. Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Rheinriesling, und Chardonnay, sowie Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot und Blaufränkisch bieten einen hervorragenden Überblick über die aktuelle Qualität der rumänischen Weine.

Ort: Vinothek Bitzinger, im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien
u.A.w.g. h.braunoeck@actcom.at | Tel: 0676 783 55 66 | www.actcom.at | Genussbeitrag € 25,-

- **Donnerstag, 23. Februar, bis Sonntag, 12. März 2017: Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Das 21. Festival der Kulinarik und des Weines im Rheingau wartet wieder mit einem gleichermaßen vielseitigen und qualitativ hochwertigen Programm an Veranstaltungen auf, in denen Top-Winzerinnen und Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien sowie Top-Köche aus Deutschland, Belgien, Großbritannien, Spanien, den Niederlanden, Dänemark, Frankreich, Italien, Libanon und der Schweiz serienweise sensationelle Erlebnisse bereiten.
Veranstaltungsorte sind wiederum vorwiegend das Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim und das Kloster Eberbach. Infos und Anmeldungen unter www.rheingau-gourmet-festival.de oder www.kronenschloesschen.de.
- **Freitag, 3. März, bis Sonntag, 5. März 2017: 17. Internationale Weinmesse Innsbruck 2017**
Für drei Tage ist Innsbruck wieder die Weinhauptstadt Westösterreichs. Auf dem Gelände der Messe Innsbruck bieten etwa 150 Aussteller über 1300 verschiedene Weine und kulinarischen Spezialitäten aus 7 Nationen zur Verkostung an. An die 5000 Besucher werden erwartet.
Öffnungszeiten: Freitag, 3. März 2017: 14:00 – 20:00 Uhr, Hallenschluss 21:00 Uhr
Samstag, 4. März 2017: 14:00 – 20:00 Uhr, Hallenschluss 21:00 Uhr
Sonntag, 5. März 2017: 13:00 – 19:00 Uhr
Eintrittskarten: Der Eintritt inkludiert (so lange der Vorrat reicht) Weinverkostungen, Mineralwasser und Brot bei den Ausstellern, Verkostungskatalog
Tagestickets: Freitag € 22,- | Samstag: € 22,- | Sonntag: € 19,- || 3-Tageskarte: € 53,-
Deutlich günstigere Online-tickets gibt's bereits jetzt im Vorverkauf unter:
http://web119.s-ar7.arweb.at/index.php?mainPage=ticketorderform_selectevent.php.
- **Dienstag, 7. März 2017, 16 – 20 Uhr: Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation München (D)**
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland besuchen wieder München, um den neuen Jahrgang ihrer DAC-Weine zu präsentieren.
ORT: Tonhalle München, Grafinger Straße 6, D-81671 München
- **Mittwoch, 8. März 2017, 15 – 20 Uhr: Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Götzis (Vbg.)**
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland ziehen wieder durch Österreich, um den neuen Jahrgang ihrer DAC-Weine zu präsentieren.
ORT: Kulturbühne AmBach, Am Bach 10, 6840 Götzis
- **Samstag, 11. März, bis Sonntag, 12. März 2017: WEIN & GENUSS Linz 2017**
VINARIA, Österreichs führende Weinzeitschrift, bringt auch 2017 mit der WEIN & GENUSS Linz wieder beste Weine und Winzer sowie edle Lebensmittel in das Design Center Linz. Die dritte Auflage der WEIN & GENUSS Linz steigt dieses Mal schon im März, am 10. & 11. März 2017, wieder im Design Center Linz.
Die besten Winzer Österreichs präsentieren im edlen Ambiente des Design Centers ihre Spitzenweine. Aber auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz. Anbieter von exklusiven Lebens- und Genussmitteln bieten ihre Produkte bei der WEIN & GENUSS Linz an.
Weitere Infos und Tickets unter: <http://www.weingenusslinz.at>.

- Dienstag, 14. März 2017, 15 – 21 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Wien**
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 in der Hofburg Wien. ORT: Hofburg Wien, Heldenplatz, 1010 Wien
- Dienstag, 14. März 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 5“: Christoph *Rieger*, Weingut *Oberschil-Rieger*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Sonntag, 19. März, bis Dienstag, 21. März 2017: **ProWein 2017 in Düsseldorf**
Die größte Weinmesse in Deutschland mit annähernd 5.000 Ausstellern aus ca. 50 Ländern, nahezu 50.000 Fachbesuchern aus 100 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern findet auch heuer wieder in Düsseldorf statt. Drei Tage lang kann man sich jeweils von 10:00 – 19:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Infos, Fachbesucherregistrierung & Tickelts: www.prowein.de
- Donnerstag, 23. März, bis Donnerstag, 6. April 2017: **WACHAU GOURMET FESTIVAL 2017**
Die zehnte Auflage des erfolgreichen WACHAU GOURMET FESTIVAL wird zum kulinarischen Meilenstein, hat es sich doch in den vergangenen neun Jahren international im Reigen der großen Genussfestivals etabliert. Anfangs ambitioniert in der Region verankert, wird das WACHAU GOURMET FESTIVAL heute längst in einem Atemzug mit den Festivals in St. Moritz, im Rheingau und mit anderen Benchmarks genannt. Längst wurden viele traditionelle und arrivierte Festivals überholt. Das liegt zum einen an der besonderen Struktur des WACHAU GOURMET FESTIVALS mit den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Topbetrieben als Locations und der breiten Ausrichtung des Festivals mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-end-Events in der „Königsklasse“. Zum anderen begründet sich der Erfolg auf das Engagement internationaler Top-Küchenchefs, die die Positionierung des WACHAU GOURMET FESTIVALS über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen. Die Spitzenmesse WEIN & GENUSS Krems, die alljährlich über 70 der absolut besten Winzer Niederösterreichs aus allen Weinbauregionen vereint, ist ein weiteres, unverwechselbares Highlight des WACHAU GOURMET FESTIVALS.
Weitere Infos und Tickets: www.wachau-gourmet-festival.at.
- Dienstag, 28. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Linz (OÖ)**
Die Weinviertler Winzer präsentieren den neuen Jahrgang Weinviertel DAC 2016 im Design Center Linz. ORT: Design Center, Empore, Europaplatz 1, 4020 Linz
- Mittwoch, 29. März 2017, 15 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Salzburg**
Die Weinbaugebiete Weinviertel und Mittelburgenland ziehen wieder durch Österreich, um den neuen Jahrgang Ihrer DAC-Weine zu präsentieren.
ORT: Amadeus Terminal 2, Flughafen, Innsbrucker Bundesstraße 95, 5020 Salzburg
- Dienstag, 11. April 2017, 18:00 – 22:00 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017**
„FOLGE 6“: Stefan *Tauchmann*, Weinhof *Tauchmann*, Vulkanland Steiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 16. Mai 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2017 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS

• **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 25. März 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

Samstag, 13. Mai 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

Samstag, 16. September 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: EUR 120,-- p.P.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: EUR 120,-- p.P.

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 *Braunöck's* „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



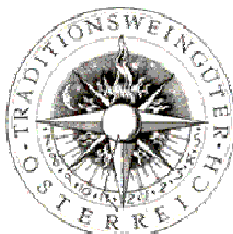
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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