

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2011_22

18. OKTOBER 2011

Die Themen:

- Wein 2011: Ein Wunderjahrgang und ein Jahrgang ohne Wunder – Das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- Apropos, der erste Statusbericht zum Jahrgang 2011 – Teil 1: Wachau2
- Was für eine Weinpresse!2
- Was für Sommeliers!3
- Traditionelle Lese im kleinsten Weingarten Wiens.....3
- WeinWisser Online.....3
- Der Top-Medientipp: dok.film: „Zweigelt – Wein und Wahrheit“3
- Poysdorf feiert „Tag des Österreichischen Sekts“4
- Aus der Auslandsredaktion
 - (1): Jancis Robinson präsentiert Weine *jenseits von Bordeaux*4
 - (2): Neue schwedische Küche und Weine auf Feinschmecker-Event5
- Aus der englischsprachigen Redaktion: „Melchior's a Must for any Christmas Party – 192 glasses from one bottle!“6
- Aus der Hedonismus-Redaktion
 - (1): Veuve Clicquot Rosé Champagne6
 - (2): „The Gift“ von Moët & Chandon – Edle Geschenkbox für Weihnachten.....7
- Termine – Termine – Termine.....8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012.....10
- Die BBJ-Partner11

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



***) Wein 2011: Ein Wunderjahrgang und ein Jahrgang ohne Wunder – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Die Winzer wollen das Jahr 2010 verdrängen, vergessen als wäre es niemals da gewesen. Denn das Weinjahr 2011 ist einfach zum Niederknien. Warum spricht eigentlich noch niemand vom Jahrhundertjahrgang?

Was wurde 2010 gelitten, gebangt, gehofft und geschuftet damit ein – oh Wunder – trinkbarer und verkaufsfähiger Wein entstand. Da trennte sich die Spreu vom Weizen. In solchen Jahren zeigt sich klar, wer den Namen Topwinzer verdient.

Der „Heurige“ ist ein Geschenk der Natur. Da kann man fast nichts falsch machen, da haben viele Winzer auf einmal Topweine und das in großen Mengen.

Für uns Weingenießer gilt eine neue Devise. Die alte Devise „Kauf noch rasch den 09er Jahrgang und meide 2010!“ wird abgelöst von „Warte auf den Jahrgang 2011!“ (hb) (www.actcom.at)

***) Apropos, der erste Statusbericht zum Jahrgang 2011 – Teil 1: Wachau**

Nun beginnen sie tatsächlich, die entscheidenden Wochen des Jahres, in denen über die Qualität der Top-Weine, der Smaragde in der Wachau entschieden wird. Aber auch die Trauben für die Spezialitäten vom Range der Reserven, Vinotheksfüllungen, „M“s, „Unendlich“s und anderer renommierter Einzelstücke werden in den kommenden Tagen und Wochen eingebracht werden. So liest man beispielsweise im gestern erschienenen Newsletter die Domäne Wachau: „Seit ein paar Wochen wird quer durch die Wachau und nahezu durchgehend unter blauem Himmel gelesen, und was sich eigentlich das ganze Jahr über abgezeichnet hat, scheint sich nun auch im Herbst zu bewahrheiten: das Jahr 2011 ist definitiv eines der besseren des vergangenen Jahrzehnts.“

Die Freude bei Geschäftsführer Roman *Horvath* MW und Kellermeister Heinz *Frischengruber* über die sich bereits heute abzeichnenden, „völlig gegensätzlichen Weine im Vergleich zum Vorjahr“ scheint groß. Denn neben hoher Qualität verfügt man „erstmal seit drei Jahren über eine klassische, sprich normale Erntemenge“.

Aus analytischer Sicht bereiten die höhere Zuckergradation, aus der wieder im Durchschnitt etwas höherer Alkoholwerte zu erwarten sind, aber auch die zwar niedrigere, dennoch in ausreichendem Maße vorhandene und vor allem reife Säure die Weine „kompakter als im Vorjahr, strukturierter und dichter und speziell die Rieslinge werden von Anfang an wesentlich harmonischer sein“, wie Roman *Horvath* das formuliert. „Aufgrund der herrlichen Herbst-Temperaturen erwarten wir hohe Extraktwerte und komplexe Aromen und das nicht nur bei den Smaragden. Deren Trauben hängen noch an den Stöcken, doch wird auch bei den Top-Gewächsen in den nächsten Tagen mit der Lese begonnen werden.“

***) Was für eine Weinpresse!**

Am 13. 10. presste die weltgrößte, antike Baumpresse wieder Rebensaft – das älteste Weingut Österreichs lud Weinliebhaber dazu ein, beim Befüllen der Weinpresse und beim Pressen zu helfen. „Der Nikolaihof Wachau hat heuer eine der besten Ernten seit Jahren“, freute sich Nikolaus *Saahs* jun., „mit einer außergewöhnlichen Reife und einem sehr guten Ertrag“.

Der Pressbaum bei der historischen Baumpresse ist mehr als 12 m lang und wurde aus dem Stamm einer ein-



© Nikolaihof Wachau

zigen Ulme gehackt. Der Pressstein, der ca. 2.000 kg wiegt, wird von Hand in die Höhe gekurbelt. Der Korb fasst bis zu 10 Tonnen Weintrauben, die über Nacht gepresst werden. „Bis vor 20 Jahren wurden die Trauben ausschließlich auf diese Art gepresst“, erklärte Nikolaus *Saahs* jun., der das historische Stück restaurierte. Der Nikolaihof Wachau ist das älteste Weingut Österreichs und verfügt neben der weltgrößten Baumpresse auch über einen römischen Holzfasskeller, der heute ebenfalls noch in Verwendung ist. Im Hofverband des Nikolaihofes befinden sich Überreste der frühchristlichen Agapitus Basilika, in der unter Bischof Pilgrim von Passau 985 n. Chr. eine Synode stattfand. Der Nikolaihof Wachau zählt zu den Vorreitern im bio-dynamischen Weinbau und arbeitet bereits seit 1971 nach bio-dynamischen Richtlinien des Demeter Bundes.

Übrigens: Noch bis zum 12. November gibt's im Nikolaihof das Martiniloben mit Waldviertler Bio-Weideganserln. Traditionell wird das Waldviertler Weidegansl mit Servietten- und Erdäpfelknödl, warmem Krautsalat, Rotkraut und Bratapfel mit Johanninuss serviert. Leckere Vorspeisen vom Bio Weidegansl sind das Ganslgrammelschmalz oder die hausgemachte Gänseleber.

(www.nikolaihof.at)

***) Was für Sommeliers!**

Am 3. 10. fand der Wettbewerb „Bester Sommelier Österreichs 2011“ in Langenlois statt. 17 Kandidaten stellten sich einer 19köpfigen Jury. Sieger des Wettkampfes wurde Alexander *Koblinger* vom Restaurant Obauer in Werfen – er wird Österreich bei der Weltmeisterschaft in Japan 2013 vertreten. Andreas *Jechsmayer* erreichte den zweiten Platz und wird Österreich bereits zum zweiten Mal bei der Europameisterschaft in San Remo 2013 vertreten.

***) Traditionelle Lese im kleinsten Weingarten Wiens**

Mitten im Herzen der Stadt liegt der kleinste Weingarten Wiens. Am 17. 10. lud Bürgermeister Michael *Häupl* zur bereits traditionellen Weinlese am Schwarzenbergplatz. Dort befindet sich der mehr als 100 Jahre alte „Hausweingarten“, der knapp 60 Weinstöcke beherbergt und seit Mitte der 90er Jahre vom Weingut Mayer am Pfarrplatz (19. Bezirk) bewirtschaftet wird. Wiens Bürgermeister freute sich bei der Lese über die hohe Qualität der Trauben. Durch den „perfekten“ Herbst werde der Jahrgang 2011 sowohl bei Weiß- wie auch Rotwein „ausgezeichnet“ ausfallen, waren Häupl und die anwesenden Winzer einig. Etwa 50 bis 60 Flaschen Wein sind aus dem kleinen Garten zu erwarten. Diese werden auch heuer wieder Anfang Dezember bei einer Veranstaltung im Rathaus zu Gunsten von „Licht ins Dunkel“ versteigert.

***) WeinWisser Online**

Abonnenten der Zeitschrift WeinWisser haben seit September d. J. die Möglichkeit, auf das elektronische Archiv des bekannten Schweizer Weinkritikers und Journalisten René Gabriel und seinen Mitstreitern der WeinWisser-Redaktion zurück greifen zu können. Beiträge und Kostnotizen, Gastkommentare und Weinbewertungen aus den letzten 11 Jahren finden sich da zum Schmökern und Vergleichen. Die Seite ist ansprechend aufbereitet und bietet eine enorme Fülle an Informationen für die zumeist ohnehin mehr als einfach nur "weininteressierte" Leserschaft des WeinWisser. Wir gratulieren zu diesem neuen Service! (www.weinwisser.com)

***) Der Top-Medientipp: dok.film: „Zweigelt – Wein und Wahrheit“**

„In vino veritas“ wussten schon die alten Römer. Dass im Wein die Wahrheit liegt, ist allgemein bekannt, doch dass die Wahrheit manchmal erst eine Weile braucht, bis sie ans Tageslicht kommt, zeigt ein neuer ORF-„dok.film“. Die Dokumentation „Zweigelt – Wein und Wahrheit“ von Gerald *Teufel*, die am 23. Oktober um 23 Uhr in ORF 2 sowie am 29. Oktober um 11.30 Uhr in 3sat zu sehen sein wird, erzählt die Geschichte der erfolgreichsten österreichischen Rotweinsorte und ihres Züchters Friedrich *Zweigelt*. Dieser war nicht nur der anerkannteste Önologe seiner Zeit, sondern

als überzeugter Deutschnationaler auch tief in den Nationalsozialismus verstrickt. Erst jetzt, Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg, kommt aufgrund von Zeitzeugenberichten, Archivrecherchen und dank der Mithilfe der Nachkommen Zweigelts die ganze Wahrheit über den bekannten österreichischen Wissenschaftler an die Öffentlichkeit.

TV-Kulturchef Martin *Traxl*: „Der Zweigelt ist ein österreichisches Erfolgsprodukt und hierzulande fast ein Grundnahrungsmittel. Doch nur wenige wissen über seine Geschichte Bescheid, die nicht nur eine Erfolgsgeschichte ist, sondern auch mit dunklen Flecken behaftet. Man könnte sogar sagen, eine typisch österreichische Geschichte. Der Film von Gerald *Teufel* ist keine Abrechnung damit, sondern eine möglichst objektive Aufarbeitung der Vorkommnisse. Ein gutes Stück österreichischer Historie.“

Für Regisseur Teufel war die Arbeit an „Zweigelt – Wein und Wahrheit“ aufgrund der intensiven Recherche zwar „staubtrocken“, aber höchst interessant: „Ich hatte bei diesem Projekt gemischte Gefühle, und zwar im Hinblick auf die österreichische Geschichte. Geschichte ist ja nicht nur schwarz-weiß, auch nicht diese. Zweigelt war ein genialer, guter und anerkannter Fachmann – genauso gut wie Karajan in der Musik. Und er war ein interessanter Mensch, der früh in eine Falle getappt ist und von etwas trunken war, was jetzt nicht einmal seine Nachkommen verstehen. Was mich sehr überrascht hat in diesem Zusammenhang, war das jahrzehntelange Schweigen auf beiden Seiten: sowohl bei den Tätern als auch bei den Opfern.“ Originalzitate und Texte Friedrich *Zweigelts* werden im Film von Erwin *Steinhauer* gelesen. Als Sprecher fungieren Andrea *Kloc-Radakovits* und Cornelius *Obonya*.

***) Poysdorf feiert „Tag des Österreichischen Sekts“**

Ein Glas Sekt belebt zwischendurch, krönt Begegnungen und vermag es, Tage zu Festtagen zu machen. Am Tag des Österreichischen Sekts lädt Poysdorf, die Sekthochburg Österreichs, in Kooperation mit der Schlumberger Wein- und Sektkellerei zum zweiten Mal zu prickelnden Genüssen in den alten Klosterkeller der Familie Riegelhofer ein. Die dortige, mit viel Liebe zusammengestellte Schlumberger Sektwelt des Winzers Max *Riegelhofer* gibt einen Einblick in die Sektherstellung, zeigt eine umfangreiche Sammlung an Sektkühlern aus allen Epochen, lässt das größte Sektglas der Welt bestaunen und erzählt Geschichten und Legenden rund um die belebenden Schaumweine.

Am 22. Oktober, dem Tag des Österreichischen Sekts, zeigt Poysdorf mit einem perlenden Programm seine Führung als Sekthauptstadt des Landes. Um 17 Uhr lädt man im alten Klosterkeller zur Führung mit Live-Vorführung des Sabrierens und zur Verkostung edler Winzersekte aus Poysdorf mit der berühmten Champagner-Arie als stimmungsvolle musikalische Begleitung ein. „Diese Veranstaltung ist nicht nur ein prickelndes Erlebnis, sie zeigt uns einmal mehr, dass Poysdorf mit ausgezeichneten Winzersekten und mit der Kooperation mit Schlumberger zu Recht als Sekthochburg Österreichs gilt“, erklärt Bürgermeisterin Gertrude *Riegelhofer*.

***) Aus der Auslandsredaktion (1): Jancis Robinson präsentiert Weine jenseits von Bordeaux**

Auf der Kongressmesse „WineFuture Hong Kong 2011“, die vom 6. bis zum 8. 11. stattfindet, wird die britische Weinjournalistin Jancis *Robinson* ein „Grand Tasting“ mit 15 besonderen Weinen aus der Alten und Neuen Welt durchführen. Die Gewächse aus Europa, Nord- und Südamerika, der Türkei, China und von Down Under verdienen laut Veranstalter „mehr Aufmerksamkeit – zum Trinken, Sammeln und Investieren“. An der Probe mit dem Titel „Beyond Bordeaux“ können bis zu 1.000 Kongressbesucher teilnehmen. Eine Liste der Weine ist im Internet abrufbar unter www.winefuture.hk.

Jancis *Robinson*, die den Titel Master of Wine führt, ist u. a. Kolumnistin für die Financial Times und Autorin des Oxford Weinlexikons. Sie wird auf dem Kongress auch darüber sprechen, wie das Internet und soziale Medien die Weinkommunikation beeinflussen. „Ich kommuniziere gern mit

meinen über 100.000 Followern auf Twitter, während Weinproduzenten und Händler diese neuen Medien leichtsinnig ignorieren“, so Robinson.

Die „WineFuture Hong Kong 2011“ wird organisiert von The Wine Academy of Spain und unterstützt von Madwine sowie dem Asia Wine Service & Education Centre (AWSEC).

***) Aus der Auslandsredaktion (2): Neue schwedische Küche und Weine auf Feinschmecker-Event**

Patrik *Fredriksson* und Viktor *Westerlind* sind Mitglieder der schwedischen Köche-Nationalmannschaft. Die beiden Mitglieder des „Sweden Culinary Teams“ haben sich erst vergangenes Jahr die Silbermedaille im prestigeträchtigen „Culinary World Cup“ erkocht. Jetzt haben sie auf dem eat! berlin Feinschmeckerfestival in der Spree-Metropole zum ersten Mal neue schwedische Küche mit original schwedischen Weinen von der Insel Gotland verkostigt. Unter dem Motto „Rezepte voll Wald und Meer“ wurden interessierten Feinschmeckern im Scandic Hotel Berlin neu arrangierte nordische Kreationen wie z. B. schwedischer Zander in Zitronen-Weißweinjus oder gebratenes Rentierentrecôte mit Steinpilzen und schwarzen Johannisbeeren präsentiert. „Typisch für die schwedische Küche ist, dass sie viel mehr landestypische Produkte auf ihrer Karte hat als die klassische westeuropäische“, sagte Jörg *Wangemann*, Chefkoch vom Scandic Hotel Berlin. Besonderer Wert werde auf saisonale und regionale Produkte gelegt, vorrangig aus nachhaltigem Anbau und mit kurzen Lieferwegen.

Überrascht haben vor allem ausgereifte Weißweine von der schwedischen Ostseeinsel Gotland, die zum Essen gereicht wurden (Weißwein: Batels 2010, Rebsorten Solaris und Phönix, sechs Monate auf der Hefe gelegen, kalt vergoren; Rotwein: Lukase 2006, Rebsorte Rondo, Jahresproduktion 1.800 Flaschen). Diese Weine stammen aus Breitengraden, die traditionell nicht für den Weinanbau prädestiniert sind. Begünstigt durch neue Technologien im Weinanbau und in der Önologie sowie durch die hohe Anzahl an Sonnenstunden auf der Ostseeinsel im schwedischen Sommer sind so ausdrucksstarke Weiß- und Rotweine entwickelt worden, die einen Vergleich mit Produkten aus traditionellen Weinregionen nicht scheuen müssen.

„Vor 15 Jahren war die Feinschmeckerwelt von Österreich begeistert, vor fünf Jahren dann von Spanien und seinen Spitzenköchen. Heute ist es Schweden, das begeistert.“, sagt der aus Österreich stammende Bernhard *Moser*, der auch eat!-berlin-Festivalleiter ist. eat! berlin will die Vielfältigkeit im kulinarischen Angebot und in der Berliner Restaurant-Kultur mit verschiedenen, völlig unterschiedlichen Events Rechnung tragen und hat für die Veranstaltungen auch prominente Partner gewonnen. Eine Neuauflage des Festivals im kommenden Jahr ist daher bereits eingepplant.

(www.eat-berlin-festival.de)

***) Aus der englischsprachigen Redaktion: „Melchior's a Must for any Christmas Party – 192 glasses from one bottle!”**

In the build up to Christmas what could be better than a bottle of wine that holds 192 glasses! With Christmas parties and family get togethers in abundance during the festive season, a special occasion can be made even more special, by everyone sharing the same delicious wine from the same bottle. A unique collection of highly rare 'Melchior's', is being offered by The Antique Wine Company, just in time for the festive season. The name 'Melchior' refers to one of the three wise men bearing gifts in biblical times and in the wine world it is used to define the biggest size bottle of all - holding a staggering 18 litres each, or 24 bottles in one!



Exceptionally rare, this unique group of five bottles, known as the Colgin Cellars Collection, is one of only two sets ever produced. The other set is held in great esteem in Colgin's vintage library. The collection is from the renowned Herb Lamb Vineyard and is one of Napa Valley's finest Cabernet Sauvignon wines. Its strictly limited production coupled with restricted availability through a members-only mailing list, makes the wine highly desirable and therefore a very exciting offering. The vintages in the set range from 1992-1996, so are all highly acclaimed. They have also all been rated 95 points or more by international wine critic, Robert Parker.

Parker described the 1992 Colgin Herb Lamb Cabernet as follows: "This wine slipped through the blind tasting with everyone mistaking it for a sumptuous First-Growth Bordeaux. When told the identity of the wine, one of the Belgian tasters quickly announced he was going to order 100 cases. I was quick to point out that 1. The wine is already sold out and 2. Less than 1,000 cases were ever produced." There is no doubt then that this trophy collection would brighten anyone's collection, not just at Christmas, but all year round! The collection is priced at £300,000.

Now if that price ticket is a little to rich for some, it's no surprise that The Antique Wine Company have not just one, but another significant Melchior collection set to enhance the festivities.

The second offering is a superb collection of Melchiors from the greatest estate in St.-Estephe, France. The Chateau Cos D'Estournel Melchior Collection consists of a vertical of seven Melchiors, each holding 18 litres, which were specially bottled for a Cos d'Estournel family member. Only five Melchiors were ever produced in each vintage, making this outstanding collection incredibly rare. The Melchiors were intended to remain within the Cos d'Estournel family, so it was a wonderful surprise when these large formats were discovered, lying in the cellar of one of the most prominent wine collectors in the world. The vintages in the collection range from 1995-2001 highlighted by the stunning 1995 vintage "A wine of extraordinary intensity and accessibility, the 1995 Cos d'Estournel is a sexier, more hedonistic offering than the muscular, backward 1996. Opulent, with forward aromatics (gobs of black fruits intermixed with toasty pain grille scents and a boatload of spice), this terrific Cos possesses remarkable intensity, full body, and layers of jammy fruit nicely framed by the wine's new oak. Because of low acidity and sweet tannin, the 1995 will be difficult to resist young, although it will age for 2-3 decades." The collection is being offered at £20,100. (www.antiquewine.com)



***) Aus der Hedonismus-Redaktion (1): Veuve Clicquot Rosé Champagne**

Bereits im Jahr 1775 kreierte Veuve Clicquot den ersten Rosé Champagner. Dies ist nur eine von vielen innovativen Ideen, mit denen Veuve Clicquot im Laufe der Jahrhunderte zur Legende unter den Champagner-Häusern wurde. Der Stil von Veuve Clicquot ist einzigartig: stark geprägt durch den Pinot Noir, zeichnet er sich durch eine ausgezeichnete Struktur aus. Der Chardonnay verleiht ihm seine Eleganz und Finesse, die für eine perfekte Ausgewogenheit notwendig sind. Die Zugabe von Pinot Meunier rundet die Komposition ab. Dieser besonderen Auswahl verdankt Veuve Clicquot Rosé sein wunderbares Gleichgewicht.

Dass Taschen das Lieblingsaccessoire der Frau sind – selbstverständlich neben Schuhen – wissen wir schon lange. Aber dass sie jetzt unser Lieblingsgetränk auch noch 2 Stunden auf optimaler Trinktemperatur halten, ist neu. Die Veuve Clicquot Shopping-Bag umschließt elegant die Flasche



Veuve Clicquot Rosé und dabei sieht sie noch stylisch aus. Die Shopping-Bag von Veuve Clicquot ist exklusiv bei Wein & Co. um 59,99 Euro (unverbindliche Preisempfehlung) erhältlich.

***) Aus der Hedonismus-Redaktion (2): „The Gift“ von Moët & Chandon – Edle Geschenkbox für Weihnachten**

Seit 1743 produziert Moët & Chandon die beliebtesten Champagner der Welt. Sie zeichnen sich durch fruchtige Ausstrahlung aus, schmeicheln den Gaumen und überzeugen durch die Eleganz ihrer Reife. Moët & Chandon, seit über 260 Jahren Marktführer bei den Champagnern, ist eine der fünf beliebtesten Marken für Premium Weine und Spirituosen weltweit.

Moët & Chandon ist noch heute der zukunftsweisenden Vision von Jean-Rémy Moët, dem Gründer der weltweit ersten Luxus-Marke, verbunden und gilt weltweit als Inbegriff des Champagners. In dem über 1000 Hektar großen, erlesensten Anbaugebiet der Champagne befinden sich 16 der 17 Grands Crus. Die hiesige Winzerphilosophie ist stolz darauf, frischen Wind in die Champagnertradition zu bringen: Sie baut auf die Kombination von Qualität und Innovation und steht Neuerungen jederzeit offen gegenüber.

„The Gift“ von Moët & Chandon

In diesem Jahr bringt Moët & Chandon für die schönsten Tage des Jahres eine ganz besondere Geschenkbox auf den Markt: „The Gift“. Die Box ist eine goldene Schatulle mit einer eleganten und festlichen Schleife für den legendären Champagner, den Moët & Chandon Impérial. "The Gift" ist eine isolierte Geschenkverpackung, die den Champagner elegant umschließt und die Flasche für bis zu zwei Stunden auf der idealen Trinktemperatur von 12°C hält.

„The Gift“ von Moët & Chandon ist exklusiv bei Wein & Co um 42,99 € (unverbindliche Preisempfehlung) erhältlich.



*) Termine – Termine – Termine

- Für Schnellentschlossene: Mittwoch, 19. Okt. 2011, 19:00 – 22:00 Uhr:
Wein trifft Käse im Wein & Design Hotel Rathaus: „Festival der Sinne“ (49 Euro)
Wenn Christina *Nussbaumer*, Käsesommeliere des Jahres 2011, zum Festival der Sinne einlädt, darf man freudig gespannt sein. Tatsächlich hat sie rare Käsespezialitäten aus ganz Österreich ausfindig gemacht, die sie am 19. Oktober im Hotel Rathaus präsentieren wird. Die meisten davon entstanden dieses oder vergangenes Jahr in handwerklicher Arbeit auf kleinen, privat betriebenen Almen. So kommt u. a. aus Vorarlberg ein 12 Monate gereifter Alpkäse (Familie *Bär*), aus Kärnten mit dabei sind in Asche gereifter Bioschafkäse und mit Almb Blüten affiniertes, zart schmelzender Schnittkäse (Familie *Nuart*). Die Steiermark grüßt mit „Roter Traube“ (Hofkäserei *Deutschmann*) während Salzburg mit einem Rauchkuchlkas (Dorfkäserei *Pötzelsberger*) aufwartet. Auch die Weinauswahl verspricht die Sinne anzuregen – ob mit Chardonnay im Kastanienfass gereift, Traminer mit zartem Süßeschmelz oder hochreifem Sauvignon Blanc.
Wein & Design Hotel Rathaus, 1080 Wien, Lange Gasse 13
Verkostungsbeitrag: 49 Euro pro Person inklusive Unterlagen (www.kaesesommelier.at)
- Mittwoch, 9. Nov. 2011, 18:30 – ca. 21:00 Uhr: Dégustation Cognac, Amuse Gueules und Schokoladen im Café & Wein im Ursinhaus in Langenlois (20 Euro)
Cognaisseur Christian *Wolf*, Cognacs und Weinbrände für Kenner und Genießer, „Café und Wein“ im Ursinhaus in Langenlois sowie Klaus *Gutmann* präsentieren ausgewählte Cognacspezialitäten sowie darauf abgestimmte Amuse Gueules aus der Küche Kurt *Fuchsbergers*. Erlesene Schokoladen von der Pralinenwerkstatt Klaus Gutmann runden einen schönen Abend im Ambiente des Café und Wein ab. Lassen Sie sich durch völlig neue Geschmackskompositionen führen, und erfahren Sie dabei mehr aus der Welt des Cognacs.
Aufgrund begrenzter Teilnehmerzahl wird um Anmeldung entweder telefonisch unter 0676 / 32 32 032 unter info@cognaisseur.com oder direkt im Café & Wein bis spätestens 6. Nov. 2011 gebeten. (www.cognaisseur.com)
- Donnerstag, 24. Nov. 2011, ab 19:00: Felix kocht beim Pani und Martin liest
Der Jungkoch Felix *Sommer* ist nach seinen Wanderjahren, von Wien über die Schweiz bis Mexiko, nach Auersthal zurückgekehrt. Am 24.11.2011 ab 19:00 Uhr kocht Felix im Heurigenlokal des Bioweinguts Hermann und Maria *Hofer* in Auersthal, Neubaugasse 66, ein fünfgängiges Menü, und dabei darf man ihm gerne über die Schulter schauen. Hermann „Pani“ *Hofer* verwöhnt mit korrespondierenden Weinen und Martin *Neid*, ein Obersdorfer Rechtsanwalt und G’schichtlerzähler, gibt Einblicke ins Weinviertler Leben. (45 Euro)
Wegen begrenzter Teilnehmerzahl ist eine Reservierung bis spätestens 17.11.2011 unbedingt erforderlich. Sie ist nach Einzahlung auf das Bankkonto 56001760000 (BLZ 40100) gültig.
- Montag, 28. Nov. 2011, 19:00 – 22:00 Uhr: Traditionelle Weinverkostung in der Villa kunterbunt in 3021 Pressbaum, Pfalzauerstraße. (Kein Eintritt; begrenzte Teilnehmerzahl)
Seit 1839 besteht das Weingut Prechtl in Zellerndorf im Retzer Land. Das Familiengut wird inzwischen von DI Franz *Prechtl* geführt. Der Winzer legt größten Wert auf naturnahen Weinbau – das Know-how dazu erwarb er an der Universität für Bodenkultur. Der Fokus des 14 ha großen Weinguts liegt auf der Sorte Grüner Veltliner – sechs unterschiedliche können angeboten werden. Grundlage dafür ist das Herausarbeiten der Qualitäten verschiedener Bodentypen, Lagen und das Alter der Stöcke. Exportiert wird von Japan bis Skandinavien.
In Österreich findet man die Prechtl-Weine bei Wein & Co, Morandell sowie in der Top Gastronomie. Auszeichnungen wie Grand Cru Sieger bei Weinviertel DAC Reserve – mit dem „GV



Äußere Bergen“ – im letzten Jahr und 10 mal im „Salon Österreichischer Wein“ zeugen von der außergewöhnlichen Qualität der Weine. Die Bearbeitung der Weingärten ist ganz auf ökologische Prinzipien ausgerichtet. Beim Pflanzenschutz achtet die Familie Prechtl besonders auf die Verwendung möglichst umweltschonender Mittel und deren Einsatz zum richtigen Zeitpunkt. Die Bodengesundheit wird durch Begrünung im Frühjahr und im Herbst erhalten, wodurch die Humusproduktion angeregt wird. Anmeldung erforderlich: www.villa.or.at/index.php?id=119.

- **Superservice: Weinherbst Niederösterreich**

Mehr als 800 große und kleine vinophile Feste finden in über 150 Weinstraßen-Gemeinden quer durch Niederösterreich statt. (www.weinherbst.at)

SAMSTAG, 22./23. OKTOBER

- Höflein: Höfleiner Winzerpfad. Höfleiner Winzer öffnen ihre Keller, Tel.: +43 2162/625 53

MITTWOCH, 26. OKTOBER

- Herzogenburg: Präsentation der Jungweine im Augustinersaal im Stift Herzogenburg, Bauernbuffet. 5 Euro, Tel.: +43 660/2514155

FREITAG, 4. NOVEMBER

- Furth/Göttweig, Jungweinverkostung von Vinum Circa Montem. Stift Göttweig; 9 Euro, Tel.: +43 2736/72 62

SAMSTAG, 5. NOVEMBER

- Perchtoldsdorf: Weingartenwanderung. Geführte Wanderung mit Weinverkostung, Tel.: +43 664/3854042

FREITAG, 11. NOVEMBER - DIENSTAG, 15. NOVEMBER

- Klosterneuburg: Leopoldifest. Rathausplatz Tel.: +43 2243/32038

SONNTAG, 13. NOVEMBER

- Hohenruppersdorf: Leopoldiwandertag und Tag der offenen Kellertüren. Streckenverpflegung. Tel.: +43 664/490 26 22

FREITAG, 18. NOVEMBER

- Grafenegg: Kamptaler Weinnacht im Schloss Grafenegg Anmeldung: +43 2734/20 00-0

SAMSTAG, 19./20. NOVEMBER

- Göttlesbrunn: Leopoldigang. Rund 20 Top-Betriebe öffnen ihre Keller, Tel.: +43 2162/82 76

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei www.aufzumwein.at

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 319 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 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 539 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 2011 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 979 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 2011 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 Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Der Top-Tipp: Noch schnell für 2011 eine redaktionelle Meldung, ein Event oder eine Verkostung im BBJ-Wein-Newsletter ankündigen! Bernulf Bruckner jun. hat die aktuellen Top-Angebote - Tel. +43 / (0)664 / 421 00 28 oder bernulf.bruckner@gmx.at

2011 erscheinen nach dem heutigen noch fünf Newsletters (drei im November, zwei im Dezember). 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.braunoek@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntägig 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.

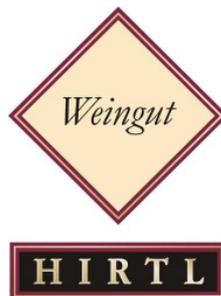
Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



WEINGUT RABL
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois
 Tel.: +43(0)2734/2303
office@weingut-rabl.at
www.weingut-rabl.at



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