

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_22

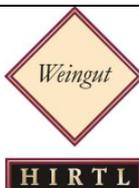
31. OKTOBER 2012

Die Themen:

- Wein – Weinbau – Weinbauschule Klosterneuburg
– Das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- Ungarns Weinbauern leiden unter beträchtlichen Einbußen 2
- Sektverkostung im Loisium zum Tag des Sektes 2012 – Eine Nachlese 3
- Der Weinkenner des Jahres 2012 heißt Alexander Hirt 3
- Martiniloben im Burgenland: Brauchtum mit Wettbewerb für Winzer 4
- Weinstraße Wagram ins Tourismuskonzept Weinstraßen an der Donau einbezogen 4
- Ein Job in der Weinbranche? 5
- Wein & Co bereitet Expansion nach Deutschland vor 5
- Termine – Termine – Termine 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012 8
- Die BBJ-Partner 9

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



WEINGUT
STEININGER



***) Wein – Weinbau – Weinbauschule Klosterneuburg
– Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Spätestens seit dem Weinskandal 1985 war klar: die neue Generation an Jungwinzern musste sich ab sofort einer fundierten Ausbildung unterziehen. Von der Schule zurückgekehrt, trafen dann die traditionelle Welt des Vaters mit der neuen Welt des Sohnes und der Tochter aufeinander. Im besten Fall entstand ein Zusammenspiel aus Erfahrung und Aufbruchsstimmung, das einen einmaligen Qualitätssprung zur Folge hatte. Mit dem Wissen aus der Weinbauschule, erweitert durch einen Auslandsaufenthalt in einem bekannten und berühmten Weingut, ging der Jungwinzer an die Arbeit. Aber was produziert der Betrieb einer Weinbauschule? Kennen Sie die Weine? Nein, nicht die des Stiftes Klosterneuburg, sondern die der Klosterneuburger Weinbauschule?! Bei einer Verkostung hatte ich nun die Gelegenheit, die Weine der Obst- und Weinbauschule Klosterneuburg kennen zu lernen. Auf 50 Hektar produzieren die Weinzöglinge unter strenger Aufsicht der Professoren Grünen Veltliner, Muskateller, Riesling, eine Weiß- und Rotweincuvée als Landwein und einen Blauen Burgunder. Dazu kommen noch ein Rathay und ein Cabernet Sauvignon Merlot.

Eines vorweg, ich war von der hohen Qualität der Weine ebenso überrascht wie vom Preis, den die Rebwissenschaftler für ihre Kreszenzen verlangen. Der Blaue Burgunder 09 – vergessen Sie die Bezeichnung Pinot Noir, damit kommen Sie dort nicht weiter – hat mich überzeugt.

In einer verdeckten, privaten Verkostung waren alle Teilnehmer einig. Produkte sehr gut, Täter unbekannt, Preise sensationell. Wenn Sie jetzt neugierig geworden sind, möchte ich Sie noch auf die Bezugsmöglichkeiten hinweisen. Diese sind nämlich genauso ungewöhnlich und passen irgendwie zur ganzen Geschichte. Diese Weine gibt es nur in der Weinbauschule, nur am Freitag, nur zwischen 8 und 11.30 Uhr, nur während des Schulbetriebes, nur ohne Verkostung in einem garageähnlichen Verkaufsraum. Frei nach Farkas: „Schau'n Sie sich das an" – es zahlt sich aus! (hb)

(www.weinobstklosterneuburg.at, www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Es ist eine platte Ansicht zu glauben, dass der Wein unmittelbar aus sich selbst alle die Wirkungen hervorbringt, die wir ihm zuschreiben. Sein Duft und Hauch erweckt nur die Qualitäten, die in uns ruhen.“

(Ludwig Tieck)



***) Ungarns Weinbauern leiden unter beträchtlichen Einbußen**

Die Weinlese in Ungarn ist weit unter den Erwartungen geblieben. Anstelle der 2,5 Mio. hl füllen heuer nur 1,8 Mio. hl Wein die Fässer. Damit ist das Jahr 2012 ein „wirtschaftlich schlechtes Jahr“ für die Weinbauern, erinnert Csaba *Horvath*, Generalsekretär des Nationalrates der Berggemeinden (HNT), an die „außerordentlichen Witterungsbedingungen“, die auch dem Weinbau schaden.

Aus dem Grunde wurden heuer nur 340.000 Tonnen Trauben gelesen, anstelle der 450.000 Tonnen vom Vorjahr. Trotz geringerer Erträge wird den Trauben eine „ausgezeichnete Qualität“ bestätigt. Die Weinlese wurde auf 98 % der 58.000 ha Weinanbau-Fläche abgeschlossen.

Ungarn sei auf den Import billiger Weine angewiesen, die laut *Horvath* wahrscheinlich zum Großteil auch weiter aus Italien kommen. Weine aus Österreich seien vorrangig im Handel in der ungarisch-österreichischen Grenzregion zu finden.

Bereits im ersten Halbjahr 2012 wurden laut Statistischem Zentralamt 420.000 hl Wein aus Italien importiert. 2011 waren es insgesamt 456.000 hl. Der ungarische Gesamtimport 2011 wiederum betrug 515.000 hl. Der ungarische Weinexport umfasste im Vorjahr 590.000 hl, während der

Weinkonsum des Landes jährlich bei rund 2,3 Mio. hl liegt. Die Jahres-Einnahmen der Weinbranche bezifferte Horvath auf 80 bis 90 Mrd. Forint (281,1 Mio. bis 316,3 Mio. Euro).

***) Sektverkostung im Loisium zum Tag des Sektes 2012 – Eine Nachlese**

Die traditionelle Themenverkostung im Loisium am Freitag den 19.10.2012 war dem diesjährigen Tag des österreichischen Sekts gewidmet. Die beiden Prunkräume im „10er-Haus“ waren bis auf den letzten Platz gefüllt. Sowohl die Produzenten der großen Sekthäuser als auch Sektwinzer und viele andere interessierte sowie kundige Wein- und Sektprofis fanden hier zum sensorischen Höhepunkt derartiger Veranstaltungen rund um den Sekt in Österreich zusammen. So konnten auch Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef *Pleil*, Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes und Vize-Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, und der geschäftsführende Direktor des Österreichischen Weinbauverbandes, Dipl.-Ing. Josef *Glatt*, begrüßt werden.

Die 56 Proben wurden in professioneller Weise verdeckt verkostet und konnten grob in drei Kategorien unterteilt werden: Neben der Gruppe der sorten- und fruchtbetonten Sekte, gab es den Typus der Cuvées – meist aus Burgunder-Sorten – und die stilistisch ebenfalls eindeutig abgrenzbare Kategorie der Rosé- und roten Sekte. Im Anschluss an die Verkostung wurde im Zuge einer ausführlichen Diskussion sehr deutlich zum Ausdruck gebracht, dass die Qualität der in Österreich produzierten Sekte auch international als sehr gut angesehen werden kann.

Die Verkostung zeigte darüber hinaus, dass die typischen österreichischen Sorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling und Muskateller hierzulande auch die beliebtesten Sorten für Sekt darstellen. Bei den Sekten aus den Burgundersorten konnte festgestellt werden, dass sich Österreichs Produzenten an die internationale Stilistik anlehnen.

Ein weiterer großer Diskussionspart war dann auch das Image des österreichischen Sektes im In- und Ausland. Hier wurde wiederholt angemerkt, dass er teilweise unter seinem Wert gehandelt wird und sowohl national als auch international oft noch mit einem Imageproblem konfrontiert ist. Das zweifelsfrei feststellbare Potential zu heben, macht allerdings auch noch einiges an Aufbauarbeit notwendig. Insgesamt bot dieser Abend aber einen höchst interessanten und vielfältigen Einblick in die Qualität und die heute bereits enorme Bandbreite unterschiedlicher Stilistiken österreichischer Sekte.

***) Der Weinkenner des Jahres 2012 heißt Alexander Hirt**

Bereits zum 10. Mal veranstaltete Vinorama, der Weinversandhandel des Weinspezialisten Morandell International aus Tirol, den Wettbewerb „Weinkenner/in des Jahres“. Aufgerufen waren alle Weinliebhaber, ihre Erfahrung und ihr Wissen rund um den Wein in einem fairen Wettbewerb zu demonstrieren.

Als erster Schritt erfolgte die Qualifikation für das Halbfinale über ein Online-Weinquiz. Bei dieser ersten Qualifikationsrunde ging es darum, in der vorgegebenen Zeit möglichst viele Fragen richtig zu beantworten. Die 60 erfolgreichsten Kandidaten wurden zum Halbfinale eingeladen, das gleichzeitig an drei verschiedenen Orten in Österreich ausgetragen wurde. Dabei erwarteten die Kandidaten mehrere Aufgaben, bei denen sie Weinwissen und Geschick beim Blindverkosten unter Beweis stellen konnten.

Im Finale, das im Grand Hotel Vienna in Wien im Rahmen eines exquisiten Galadiners durchgeführt wurde, setzte sich am 19. 10. der Burgenländer Alexander *Hirt* gegen elf weitere Weinkenner aus ganz Österreich durch. In der Endrunde warteten auf die Kandidaten schwierige theoretische Fragen und praktische Prüfungen. Zum Beispiel hatten die Teilnehmer die Rebsorte, das Anbaugebiet und den Jahrgang zu bestimmen oder auch Restzucker und Alkoholwerte zu schätzen. Nach einem spannenden Finale verkündete der Sprecher der Jury, Mario *Morandell*, die Preisträger. Hinter dem Sieger belegten Klaus *Bobak* aus Zwettl, Michael *Holzer* aus Wiener Neustadt und Peter *Barilits* aus Eisenstadt die Plätze.

Der „Weinkenner des Jahres 2012“ erhielt aus den Händen von Tim *Banks*, Europe Area Manager der Tenuta dell'Ornellaia, einen Gutschein für ein verlängertes Wochenende für 2 Personen auf der Tenuta dell'Ornellaia, inklusive Flug und Mietwagen. Die weiteren Teilnehmer wurden mit einem Wein-Weekend am Gut Pössnitzberg, einem verlängerten Wochenende mit einer Mercedes-Luxuslimousine, 36 Flaschen Weinraritäten aus dem Salonarchiv der ÖWM für ihre eindrucksvollen Leistungen belohnt.

***) Martiniloben im Burgenland: Brauchtum mit Werbewert für Winzer**

Am 11. November feiert das Burgenland seinen Landespatron, den Heiligen Martin. Im kulinarischen Mittelpunkt steht in den kommenden Tagen das „Gansl-Essen“, andererseits der Jungwein. Beim traditionellen Martiniloben in den Gemeinden rund um den Neusiedler See öffnen die Winzer die Kellertüren und laden zum Kosten ein. Dieser Brauch hat mittlerweile einen „enormen Werbewert“ und bringt den Winzern „einen schönen Umsatz“, erklärt Wein Burgenland-Geschäftsführer *Christian Zechmeister*.

Früher gingen die Winzer rund um den 11. November in den eigenen Keller oder zu Kollegen, um den jungen Wein zu probieren. Seit einigen Jahren werden die Kellertüren aber auch für Weinliebhaber und Kunden geöffnet. „Gols war eine der ersten Gemeinden, die das gemacht hat. Aber in den letzten Jahren hat sich das so entwickelt, dass viele Gemeinden rund um den See etwas machen. Es haben deutlich mehr Winzer offen und es wird auch stärker beworben“, sagt *Zechmeister*.

Beworben wird das Martiniloben in den einzelnen Gemeinden meist einheitlich und von mehreren oder allen Winzern gemeinsam. Für einen einmaligen Eintrittspreis (von Ort zu Ort verschieden) kann ab den Nachmittagsstunden von Keller zu Keller gewandert oder vereinzelt auch mit Shuttlebussen gefahren werden. Das hat auch einen hohen weintouristischen Wert, weil viele Gäste über Nacht bleiben, hier schlafen und essen. Das freut auch die Gastronomen und ist wichtig für die ganze Region. Die Gäste stammen sowohl aus dem In- als auch Ausland. „Gols hat einen relativ großen Zustrom aus der Slowakei und ich weiß, dass in St. Margarethen einige deutsche Gäste unterwegs sind“, so *Zechmeister*.

In St. Margarethen geht es beispielsweise bereits am Mittwoch los. Das Martiniloben zu Halloween wird dort als „Hallowein“ beworben. „Das gehört für mich schon dazu. Dann geht es am Freitag weiter mit den offenen Kellertüren, mit dem Martinigansl-Essen. Es sind immer zwei Wochen rund um Martini herum. Der Höhepunkt wird dann natürlich am 11. November erreicht.“ Mit dem heurigen Jahrgang ist *Zechmeister* sehr zufrieden. „Es war eine sehr gute Weinernte. Wir sind im langjährigen Durchschnitt, was die Menge betrifft, und qualitativ in einem absolut sehr guten Jahr.“ Sowohl bei den Weiß- als auch bei den Rotweinen erwarte die Weinliebhaber „ein toller Jahrgang“.

***) Weinstraße Wagram ins Tourismuskonzept Weinstraßen an der Donau einbezogen**

Mit dem Schwerpunktthema „Kultur – Kulinarik – Wein“ hat die Donau Niederösterreich Tourismus GmbH im Sommer dieses Jahres die Neupositionierung der Weinstraßen Kremstal sowie Kamptal gestartet. Nun erfährt dieses Konzept eine geografische Erweiterung, indem es auch auf die Weinstraße Wagram umgelegt wird: Unter dem Marketingdach „Weinstraßen an der Donau“ soll das weintouristische Angebot bis Juli 2014 verstärkt auf den für die Region relevanten Märkten kommuniziert werden. Auf Initiative von Landesrätin Petra *Bohuslav* hat das Land Niederösterreich die Unterstützung dieses Vorhabens, dessen Projektkosten sich auf rund 277.000 Euro belaufen, aus Mitteln der ecoplus-Regionalförderung unter Einbindung von EU-Kofinanzierungsmitteln (LEADER) beschlossen. „Im Tourismusmarketing gilt es, die Besonderheiten einer ganzen Region herauszuarbeiten. Dafür ist es notwendig, sämtliche Akteure einzubinden, die bereits vorhandenen Angebote miteinander zu vernetzen und überregionale Kooperationen zu schaffen. So können sämtliche Gemeinden nachhaltig profitieren und den Tourismus einer ganzen Region mittragen“, zeigt sich *Bohuslav* vom Konzept überzeugt.

Als sehr wesentlich in der Positionierung gilt, die regionalen Weinstraßen strukturell zu erhalten, diese zugleich aber neu zu positionieren und die Weinstraßen entlang der Donau mithilfe verschiedenster Kommunikationsmaßnahmen einheitlich touristisch zu bewerben. Für die Weinstraße Wagram richtet sich der Fokus dabei vor allem auf die Mitgliedsgemeinden Absdorf, Fels am Wagram, Grafenwörth, Großriedenthal, Großweikersdorf, Kirchberg am Wagram, Königsbrunn am Wagram sowie Stetteldorf am Wagram. Geplant sind u. a. Medienkooperationen, wobei die investierten Kosten auch z.B. in die Entwicklung und den Druck des VINARIA-Sonderhefts „Weinstraße Donau“ fließen.

***) Ein Job in der Weinbranche?**

Eine ganz ansehnliche und aktuelle Liste an „Jobs für Weinfachleute, Önologen und mehr“ bietet www.weinjobs.com. Das Portal wird von www.agrovitis.at betrieben und hat als namhaften und kompetenten Gründer Dipl.-Ing. Franz Regner. Besuchenswert!

***) Wein & Co bereitet Expansion nach Deutschland vor**

Den Einstieg in den deutschen Markt kündigte Wein & Co bereits vor einigen Jahren an, doch es kamen immer wieder andere Projekte dazwischen, welche die Expansion in das Nachbarland hintanstellten. Nun nimmt die Weinhandelskette erneut einen Anlauf und wird den Eintritt ab Frühjahr 2013 vorbereiten, kündigt Florian *Größwang*, seit dem operativen Rückzug von Wein & Co-Gründer und Eigentümer Heinz *Kammerer* im April neuer Chef der Kette, an.

Der erste Deutschland-Standort soll im Herbst 2014 oder im Frühjahr 2015 in München aufmachen. *Größwang* kann sich im Raum Bayern noch drei bis vier weitere Shops vorstellen. Auch an eine Zusammenarbeit mit Partnern werde gedacht, wenngleich die Logistik über Innsbruck leicht möglich sei. Der Schritt nach Deutschland sei ein logischer gewesen, nachdem der österreichische Markt mit aktuell 19 Standorten „gut abgedeckt“ sei, so *Größwang*.

Einige weiße Flecken gebe es aber auch noch hierzulande. Drei bis vier Stores verträge Österreich noch – ganz oben stehe Linz, sagte *Größwang*. Geplant sei auch ein neuer, kleinerer Filialtypus. „Eine Mischung aus Bar und Handel auf 200 m².“

Bestehende Standorte sollen nach und nach „optimiert“ werden. So etwa die Filiale am Wiener Naschmarkt, die beginnend mit November bei laufendem Betrieb umgebaut wird und nach Fertigstellung doppelt so groß sein soll. 2 Mio. Euro nimmt das Unternehmen dafür in die Hand. Weitere 2 Mio. Euro werden in eine neue Warenwirtschaft und Logistik investiert.

Die Kooperation mit der Lebensmittelkette Merkur will Wein & Co ab dem Frühjahr 2013 ausbauen. Im April 2011 integrierte der Merkur-Markt in der Wiener Neustädter Stadiongasse teilweise einen rund 100 m² großen Wein & Co-Shop.

Wein & Co knackte im abgelaufenen Geschäftsjahr 2011/12 (per Ende September) die 50-Mio.-Euro-Umsatzmarke, nach 47 Mio. Euro im Jahr davor. Das Wachstum kam vor allem aus dem Online-Geschäft (+21 %). In den Bars erwirtschaftete die Kette 4 % mehr Umsatz, im Handel knapp 3 % mehr.

„Viel Potenzial“ sieht *Größwang* noch im Online-Geschäft. In den vergangenen Jahren sei der Online-Bereich jedes Jahr um 20 Prozent gewachsen. Auch für 2012/13 wird ein Wachstum in dieser Größenordnung erwartet. Derzeit trägt das Geschäft im Internet 10 bis 15 % zum Gesamtumsatz bei. 15 bis 20 % kommen aus den Bars, 70 bis 75 aus dem Handel.

*) Termine – Termine – Termine

- 3. November bis 23. Dezember 2012: Advent in der LOISIUM Weinerlebniswelt.
Erstmals findet heuer der 1. Langenloiser Wein|Garten|Advent in der LOISIUM Weinerlebniswelt statt. Der Wein, der Garten und der Advent, das sind drei gute Gründe um nach Langenlois in Niederösterreich zu kommen. Acht Wochen lang ist der Advent als bezaubernde und besinnliche Zeit in den beiden Ausflugszielen LOISIUM Weinerlebniswelt und Kittenberger erlebbar. Highlight in dieser Zeit ist der bereits alljährlich stattfindende 6. Weihnachtsmarkt "Fröhliche LOISIUM" am 15. - 16. Dezember 2012. Das umfangreiche Weihnachtsprogramm ist einer der ersten Höhepunkte für das Jubiläumsjahr zum 10jährigen Bestehen der LOISIUM Weinerlebniswelt. (www.loisium-weinwelt.at)
- Donnerstag, 8. November 2012 von 16.30 bis 20 Uhr: Burgunder-Jahrgangspräsentation in der Ferstelpassage des Beaulieu (www.beaulieu-wien.at) in Wien, Herrengasse 14/18.
Burgunderweine Peter *Palmeshofer* (www.burgunderweine.at) lädt zur Präsentation der aktuellen Weine des Jahrgans 2010 der Domaines J.J. Confuron, Bruno Clavelier, de Chézeaux (Ponsot), Lamarche und Trapet aus Burgund.
„Der Jahrgang 2010 zeichnet sich durch Frische bei gleichzeitiger Konzentration der Frucht aus, ist bei Burgunderfreaks heiß begehrt, einziges Manko ist die deutlich reduzierte Erntemenge. Weltweit ist die Weinregion Burgund in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit gerückt, die Chinesen drängen in den Markt, dies spiegelt sich inzwischen in den Preisen wieder. Nichtsdestotrotz kann ich Ihnen eines Versprechen: Wer zur Verkostung kommen wird, wird ein Feuerwerk der Aromen erleben!“ so Peter *Palmeshofer* im Begleittext zur Einladung.
Gratis für Kunden und solche, die es am 8. November werden, aber € 25,- für Interessenten.
Infos und Anmeldung unter: peter@burgunderweine.at bzw. +43 / (0)699 / 126 76 885
- Samstag, 10., und Sonntag, 11. November 2012, ab 14 Uhr: Weinherbst in Arbesthal
Auf den Südhängen des Arbesthaller Hügellandes gedeihen die Weingärten von Arbesthal, Göttlesbrunn und Höflein, sie bilden mit 600 Hektar in zusammenhängender Flur das Zentrum des Weinbaugebietes Carnuntum. Der Arbesthaller Weinherbst bietet alljährlich Gelegenheit, in die herbstliche Schönheit dieser Landschaft einzutauchen. An beiden Tagen von 14 bis 19 Uhr können Besucher von Keller zu Keller zu wandern, bei Jungweinen, Nussbrot und anderen Köstlichkeiten die Zeit still stehen zu lassen. Wer nicht mit dem eigenen Auto anreisen möchte, dem steht ein Shuttlebus (ab Bahnhof Fischamend und Bruck/Leitha) zur Verfügung. Eintritt: € 10,-.
- Samstag, 17. Nov. 2012, ab 11.30 Uhr: 8. STK-Lagenweinverkostung auf Schloss Kapfenstein
Die Steirischen Terroir- und Klassik-Winzer laden wieder zur Vertikalverkostung ihrer Lagenweine ein. Gastwinzer sind dieses Jahr die Thermenwinzer *Alphart, Aumann, Biegler, Gebeshuber, Loimer, Reinisch, Stadlmann* und *Fischer* aus der Thermenregion.
Von 11.30 bis 16.30 Uhr findet die Verkostung von – zum Teil nicht mehr erhältlichen Weinen – im „Langen Keller“ vom Weingut Winkler-Hermaden statt. Jeder Winzer präsentiert 2 - 3 Weine aus seinen Top-Lagen in Vertikalen von mehreren Jahrgängen.



Anschließend beginnt ab 17 Uhr die „STK-Party“ im Schloss Kapfenstein mit junger steirischer Musik, vielen kalten und warmen Köstlichkeiten aus der Schlossküche und den Lagenweinen der anwesenden Winzer solange der Vorrat reicht ... ein Tag unter dem Motto: Verkosten und feiern mit den Winzern! Anmeldung unbedingt notwendig unter: Tel. 03157 300 30-0 oder per Mail hotel@schloss-kapfenstein.at. Preise: Lagenweinverkostung im Langen Keller € 22,-; Eintritt STK-Party inklusive Buffet: € 50,-; Kombination Verkostung und Fest € 67,- (jeweils p.P.)

- Samstag, 17., und Sonntag, 18. November 2012, ab 14 Uhr: Göttlesbrunner Leopoldigang
Der Weinort Göttlesbrunn im Zentrum des Arbesthaler Hügellandes mit etwa 25 Vollerwerbsweingütern auf höchstem Qualitätsniveau, lädt Jahr für Jahr im Herbst zu einem ganz besonderen Ereignis in unvergleichlichem Ambiente ein: dem Göttlesbrunner Leopoldigang, der heuer bereits zum 17. Mal stattfindet und aus dem Weinherbst-Veranstaltungskalender nicht mehr wegzudenken ist. Die Göttlesbrunner Winzer präsentieren ihr aktuelles Sortiment und freuen sich an beiden Tagen von 14 bis 20 Uhr auf Ihren Besuch. Für eine stressfreie An- und Abreise steht ein eigener Gratis-Shuttlebus zur Verfügung. Eintritt: € 25,-. (www.leopoldigang.at)
- Freitag, 23. November 2012, 18.30 Uhr: Kamptaler Wein Nacht 2012 auf Schloss Grafenegg
Die Weinstraße und das Regionale Weinkomitee Kamptal laden wieder zur „Kamptaler Wein Nacht“ – einer kulinarischen Gala zu Ehren des Kamptaler Weines – in das Schloss Grafenegg. An diesem Abend lässt man das Weinjahr Revue passieren und präsentiert die besten Weine aus dem Kamptal – Grüne Veltliner und Rieslinge Kamptal Reserve DAC sowie die preisgekrönten Rotweine des Kamptaler Zweigelt Preis. Zum Aperitif gibt es bereits die ersten Jungweine aus dem Kamptal. Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht aber die Verleihung des „Kamptal DAC Reserve Cups 2012“ und des „Kamptaler Zweigelt Preises 2012“ durch den österreichischen Weinbaupräsident Josef *Pleil*, der die begehrten Trophäen des Künstlers Fritz *Gall* an die Siegerwinzer überreichen wird.
Genuss und Stimmung erfüllen anschließend die Bel Etage des Schlosses Grafenegg, wenn die die Kamptaler Wirte kulinarische Highlights beim vier-gängigen Weinherbst-Menü kredenzen. Verkosten Sie dazu die prämierten Spitzenweine aus dem Kamptal. Musikalisch umrahmt wird der Abend von Wolfgang Friedrich und der Weinherbst Dixieland Band. Tauchen Sie ein in das einzigartige Ambiente der Wein Nacht 2012.
Freitag, 23. November 2012, 18.30 Uhr im Schloss Grafenegg (NÖ). Eintritt: € 44,- p.P.; Kartenvorverkauf im Ursin Haus Langenlois unter Tel: 02734/2000-0 oder weinstrasse@kamptal.at.
- Freitag, 7. Dezember 2012, ab 14 Uhr: Adventmarkt beim Kellerschlüssel
Die Domäne Wachau feiert das Ende eines langen Jahres mit einem großen Adventmarkt und deshalb stehen vor dem Kellerschlüssel in Dürnstein Glühwein und Branntwein, Federspiel und Smaragd bereit. Maronibrater und regionale Spezialitäten ergänzen eine Auswahl zahlreicher letzter Geschenksideen. Eintritt frei. (www.domaene-wachau.at)

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 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 549 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 2012 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 998 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 2012 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.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen insgesamt mindestens 26 Newsletters (je zwei im Jänner, Februar und März, drei im April, je zwei im Mai, Juni, Juli, August und September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und 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.braunoeck@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.

* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



R A B L

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



H I R T L

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



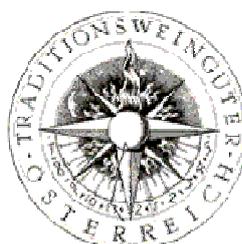
DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

WEINGUT STEININGER

WEINGUT STEININGER
 Walterstraße 2, 3550 Langenlois
 Tel: +43(0)2734/2372
office@weingut-steininger.at
www.weingut-steininger.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