

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_01

7. JÄNNER 2014

Die Themen:

- Wein – was es nicht alles gibt – das Top-Thema von Herbert Braunöck..... 2
- Von der Sektsteuer wären niederösterreichische Weinbauern besonders betroffen 2
- Weinakademiker feierten 20. Geburtstag 3
- Faschingszeit & Ballsaison: Winzer Krets Frizzante passt! 4
- Ski- und Weingenuss in Österreichs größtem Skivergnügen 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Alkoholpreise im Überblick..... 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Übertragung durch Alkoholmoleküle statt Wellen – Neue Kommunikation soll traditionellen Datentransfer revolutionieren 5
- Die Wein-TV-Tipps für Jänner..... 6
- Termine – Termine – Termine..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 11
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 12

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

KAMPTAL WINERY

R A B L

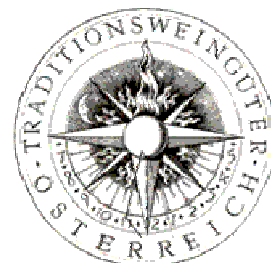
Weingut

H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13

DOMÄNE
WACHAU

Glatzer



Der erste BBJ-Wein-Newsletter 2014 ...

... ist gleichzeitig der bereits NEUNZIGSTE!

(Am 20. August 2013 war der 80. BBJ-Wein-Newsletter erschienen.)

Wir danken Ihnen für Ihre treue Leserschaft und wünschen Ihnen nebst der spannenden Lektüre ein glückliches, erfolgreiches und wein-seliges Jahr 2014!

Herbert Braunöck
Bernulf Bruckner jun.
Paul Christian Jezek

***) Wein – was es nicht alles gibt – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Der deutsche Riesling ist weltweit ein Begriff. Wir kennen ihn von trocken über „feinherb“ bis hin zur süßen Spätlese.

Dazu mein Aha-Erlebnis aus den USA. Ich bin zu einer Geburtstagsfeier in ein nobles Restaurant in San Francisco eingeladen. Zu den einzelnen Gängen des Dinners gibt es für die 12 Gäste Softdrinks. Nach dem Cola-Genuss verordnet uns der Gastgeber als Höhepunkt des Abends einen Wein. Irgendjemand behauptet, dass ich als Mitteleuropäer etwas von Wein verstehen müsse. Man bringt mir die Weinkarte und eine kleine Umfrage ergibt, dass mehrheitlich ein Weißwein gewünscht wird.

Mit einem Deutschen Riesling wähne ich mich auf der sicheren Seite. Schmeckt er, dann kann man das meiner Weinexpertise zuschreiben, schmeckt er nicht, dann war es eben der Deutsche Riesling. Der Wein wird gebracht und unter Anteilnahme der Gesellschaft geöffnet. Alles blickt gespannt auf meine Reaktion als ich den Riesling verkoste. Aha (oh je), das ist also ein Deutscher Riesling wie er in den USA getrunken wird. Ein süßer alkoholhaltiger Fruchtsaft. Das Etikett gibt Aufschluss über das unerwartete Geschmackserlebnis: 6 %-vol. Alkohol!! Und das geht so: Von dem Most wird in etwa die Hälfte zu Wein vergoren, während der Rest als Traubensaft aufgehoben wird. Nach der Gärung wird der Wein mit 12 %-vol. Alkohol mit dem Traubensaft verschnitten. Daraus entsteht dann der Deutsche Riesling, wie ihn die Amerikaner zu schätzen scheinen. Die Flasche wurde einigermaßen gerecht auf die 12 Gäste aufgeteilt. Alle waren zufrieden mit dem Wein und meiner Empfehlung. Ehrlich gesagt, ich hätte diesen Wein nicht empfohlen, wenn ich gewusst hätte ... (hb)
(www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„So lang ich leb, lieb ich den Wein.
Denn er vertreibt Furcht und Pein,
verjagt Melancholey und Schmerzen.“

(Johann Michael Moscherosch,
1601-1669)



***) Von der Sektsteuer wären niederösterreichische Weinbauern besonders betroffen**

Niederösterreich wäre von einer Wiedereinführung der Sektsteuer besonders betroffen, weil von den Weinbaugebieten nördlich der Donau der Großteil des Grundweines stammt, den sämtliche heimische Sektproduzenten als Basis verwenden. Dort gedeihen besonders fruchtige Trauben, die

früher reif sind und mit 12 %-vol. einen geringen Alkoholgehalt bewirken, der das Trinken zum Genuss macht. Karl *Inführ*, Chef des gleichnamigen Sektherstellers in Klosterneuburg sowie Innungsmeister dieser Branche in der Wirtschaftskammer, weist darauf hin, dass die Sektsteuer 2005 abgeschafft worden ist, weil sie die Erwartungen nicht erfüllt hat. „Ich hoffe, dass die Vernunft siegt und dass die Sektsteuer, die schon vor 2005 erwiesenermaßen keine Zusatzeinnahmen gebracht hat, nicht eingeführt wird.“

Profitiert hätten in erster Linie die Händler in Grenznähe zu Deutschland, wo die Sektsteuer beibehalten worden ist. „Jetzt werden die sogenannten Reichen besteuert, die Sekt um 1,49 Euro kaufen – wir Sekthersteller haben unsere Verfahren dermaßen optimiert, dass solche Preise möglich sind. Wenn Sekt jetzt einen Euro mehr kostet, dann werden viele, besonders in der Saison ab November, in die Nachbarländer fahren und dort einkaufen. Denn bei 300 Flaschen z. B. erspart man sich dann 300 Euro, und das ist schon ein wesentlicher Betrag.“

Derzeit kauft *Inführ* ausschließlich Trauben aus heimischer Produktion, vor allem aus den niederösterreichischen Weinbaugebieten. Ob das so bleibt, hänge von der weiteren Entwicklung ab. Eines ist für *Inführ* klar: „Wenn immer mehr Konsumenten im benachbarten Ausland einkaufen, verdient die heimische Sektbranche weniger, das bedeutet, dass Arbeitsplätze gestrichen werden müssen, Investitionen müssen zurückgefahren werden und auch den Weinbauern – selbst wenn sich manche Hersteller noch die hochwertigen, aber teuren heimischen Trauben leisten werden können – wird nicht alles abgekauft werden. Letztlich muss sich dieser politische Schachzug negativ auf die Wirtschaft auswirken, denn die Kosten sind höher als die Einnahmen. Wir werden stärker kontrolliert von der Finanz und von der Weinüberwachung. Wir werden aber weniger produzieren, weil der Umsatz sinken wird. Dadurch werden wir auch weniger Mehrwertsteuer abliefern, ebenso wahrscheinlich auch eine geringere Einkommensteuer.“ Etwas ärgert *Inführ* besonders. Er hat für sein Unternehmen erst im Herbst eine neue Maschine angeschafft, um die erwartete Mehrproduktion bewältigen zu können. „Diese Investition hätten wir uns sparen können, weil wir sie nicht benötigen werden.“ (<http://infuehr.at>)

***) Weinakademiker feierten 20. Geburtstag**

Mit dem 20. Absolventenjahrgang der Weinakademiker in Österreich erhöhte sich die Zahl der Weinakademiker auf über 600. Als am 19. Oktober 1994 die ersten 14 Absolventen zum Weinakademiker graduierten, war dies der Anfang einer rasanten Entwicklung der Weinakademie Österreich zur größten Weinschule des Kontinents. Neben der flächendeckenden Basisschulung in Österreich war die Ausbildung einer international respektierten Weinelite – also der späteren Weinakademiker – in den Unternehmenszielen der Weinakademie Österreich – einer 50%-Tochtergesellschaft der Österreich Wein Marketing – bereits bei ihrer Gründung 1991 verankert.

Grundlage dieser internationalen Qualifikation war die Kooperation der Weinakademie Österreich mit dem britischen Wine and Spirit Education Trust (WSET) und die Durchführung des WSET Diploma in Wines and Spirits in deutscher Sprache in Rust. Einen Meilenstein in der internationalen Entwicklung stellte die strategische Partnerschaft mit der deutschen Weinkaderschmiede von Weltformat, der Hochschule Geisenheim, dar, wo die Weinakademie seit 2001 die Ausbildung zum Weinakademiker anbietet. 2007 folgte dann die Partnerschaft mit der Zürcher Hochschule, Campus Wädenswil, wo ebenfalls die Weinakademiker Ausbildung durchgeführt wird. Bereits im April 2013 hatten dort 14 Absolventen zum Weinakademiker graduiert.

Die 20. Graduierung der Weinakademiker im Schloss Esterházy markierte den nächsten wichtigen Schritt: Unter den neuen 20 Weinakademikern waren auch die ersten Absolventen des englischsprachigen Diploma-Seminars, das bereits 2011 gestartet wurde. Durch die Möglichkeit der Ausbildung in englischer Sprache hat sich die Weinakademie nun global positioniert, was wachsende Teilnehmerzahlen auch aus Ländern wie Russland, China oder Indien beweisen. Die Tatsache, dass durch die Partnerschaft mit dem Institute of Masters of Wine nun bereits seit über 10 Jahren auch die

Ausbildung zum Master of Wine am Campus der Weinakademie in Rust seinen Ausgangspunkt nimmt, hat sicherlich sehr zum internationalen Renommee beigetragen. Mit *Caro Maurer*, *Roman Horvath*, *Andreas Wickhoff*, *Frank Roeder* und *Pedro Ballesteros* haben mittlerweile auch fünf Weinakademiker zum Master of Wine graduiert.

***) Faschingszeit & Ballsaison: Winzer Kreams Frizzante passt!**

Als Antwort auf die Frage, was denn der perfekte Start in einen unterhaltsamen Ballabend sein könnte, ist der Frizzante der Winzer Kreams bestens geeignet. Als Grundwein wurde eine Cuvée von Zweigelt und Gelbem Muskateller des Jahrgangs 2012 angelegt. Im Rahmen einer zweiten Vergärung – und nicht wie sonst oft durch Beigabe von Kohlensäure – wurde daraus ein feiner Perlwein, eben ein Frizzante, mit leichten 11,5 %-vol. Alkohol.

Mit seinem fruchtbetonten Duft nach Erdbeeren, weißen Ribiseln und feinen Holunderblüten erfrischt er nicht nur die Nase, sondern betört mit seiner geschmacklichen Leichtigkeit auch noch den Gaumen; zart restsüßes Finale mit herrlich animierendem Trinkfluss, frisch und knackig, kurzweilig und ermunternd.

Der Winzer Kreams Frizzante passt als Aperitif vor dem Ball ebenso wie als Begleiter zu Vorspeisen wie Lachs, Kaviar und Shrimps-Cocktail. Selbstverständlich spricht auch nichts dagegen, ihn zu einem den Ball beschließenden Frühstück zu servieren ... dann geht's gleich vergnüglich weiter in den nächsten Tag.



***) Ski- und Weingenuss in Österreichs größtem Skivergnügen**

„Ski- und Weingenuss – Österreichs größtes Skivergnügen präsentiert bestes österreichisches Weinvergnügen“ so heißt die Initiative von Ski amadé und dem Österreich Wein Marketing (ÖWM) mit dem Ziel, die Genusskultur am Berg zu fördern. Ambitionierte Hüttenwirte, die sich zur qualitätsvollen Weinkultur bekennen und somit ein vielfältiges und hochwertiges Angebot an österreichischen Weinen haben, werden ausgezeichnet und für den Gast gekennzeichnet. Die Betriebe durchlaufen einen Zertifizierungsprozess, der strengen Kriterien unterliegt. Durch fachkundige Prüfer der ÖWM werden sie mit der Plakette „Genuss-Partner“ ausgezeichnet.

Die Skihütten mit der Zertifizierungsplakette müssen strenge Kriterien erfüllen. Diese Kriterien wurden in Zusammenarbeit mit der ÖWM und Ski amadé erarbeitet. So ist z. B. das Angebot von jeweils drei offenen Rot- und Weißweinen sowie ein ebenso breites Flaschensortiment auf den zertifizierten Skihütten garantiert. Im Weinangebot spiegelt sich außerdem die Bandbreite der österreichischen Weine wieder. Speziell darauf abgestimmte Speisen runden das Genusserlebnis ab. Die Weine werden in adäquaten Gläsern serviert und im Service ist mindestens eine Person auf österreichische Weine geschult. Beim Zertifizierungsvorgang ist das fachkundige Urteil des Salzburger Sommelierverbandes ausschlaggebend, die Sommeliers beraten die Skihütten auch in der Weinkartengestaltung. Die Zertifizierungsplakette „Genuss-Partner“ dient dem Skigast so als Orientierungshilfe. Aufgrund der Plakette weiß der Gast genau, welches Angebot er erwarten darf.

In dieser Saison können sich bereits 19 Hütten im Skiverbund mit dieser Plakette schmücken: Lisa Alm in Flachau, Winklalm und Burgstallhüt'n in Flachauwinkl, Oberforsthofalm in Alpendorf, Kühbergalm und die Auhofalm in Wagrain, Schüttalm in Kleinarl, Reitlehenalm in Eben, Du & I Alm am Hauser Kaibling, Schnepf'n Alm auf der Reiteralm, Schafalm auf der Planai, Holzhackerstube am Fastenberg, Weitmoser Schlossalm und Waldgasthof Angertal in Bad Hofgastein, Jungerstube am Stubnerkogel in Bad Gastein, Wengeralm in Dorfgastein, Gehwolf Alm in Großarl, Tiergartenalm in Mühlbach und Steinbock Alm in Maria Alm.

Der Höhepunkt dieser Initiative wird die Ski- und Weingenusswoche sein. Sie findet vom 15. bis 22. März statt. Während dieser Woche bieten die teilnehmenden Skihütten dem Gast erweiterte spezielle Angebote rund um das Thema Ski- und Weingenuss: Die Gäste können sich auf Wein-

verkostungen und Thementage sowie Winzer-Präsentationen und musikalischer Umrandung freuen. Neben Veranstaltungen auf den Skihütten werden in 19 ausgewählten Hotels der Region in dieser Zeit viele Besonderheiten rund um das Thema österreichische Weinkultur angeboten. (www.skiamade.com)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Alkoholpreise im Überblick**

Zuletzt lag das Preisniveau für alkoholische Getränke in Deutschland laut Eurostat bei 82 % des EU-Schnitts. Nur in drei EU-Ländern waren demnach Bier, Wein, Schnaps & Co noch billiger: In Bulgarien (67 % des EU-Durchschnitts), Rumänien (75 %) und Ungarn (79 %).

Besonders tief müssen die Menschen in Finnland für ein Gläschen in die Taschen greifen, wo Alkohol mehr als doppelt so teuer ist wie in Deutschland (175 % des EU-Schnitts) – aber immer noch günstiger als im Nachbarland Norwegen (288 %), das jedoch kein EU-Mitglied ist. Auch in Irland (162 %), Schweden (161 %) und im Vereinigten Königreich (143 %) ist Alkoholgenuss überdurchschnittlich kostspielig.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Übertragung durch Alkoholmoleküle statt Wellen – Neue Kommunikation soll traditionellen Datentransfer revolutionieren**

Forscher der University of Warwick in Großbritannien und der York University in Kanada haben ein neues Datenübertragungssystem entwickelt, das bis dato nur Tiere und Pflanzen in natürlichen Prozessen verwendet haben. Die molekulare Kommunikation überträgt Informationen dort, wo elektromagnetische Wellen nur eingeschränkt funktionieren. „Signalübertragung oder Hinweisreize sind etwas, das wir die ganze Zeit über in der Natur beobachten können. Bienen verwenden zum Beispiel Chemikalien in ihren Pheromonen, um andere zu warnen, wenn der Bienenstock in Gefahr ist“, erklärt Weisi Guo von der University of Warwick. Die Kommunikation und Datenübertragung mittels Molekülen bietet enorme Vorteile: Beispielsweise in Tunnels, Pipelines oder unter Wasser funktionieren elektromagnetische Wellen nicht. Hier könnte die molekulare Kommunikation eingesetzt werden, bei der den Forschern nun der Durchbruch gelungen ist.

Die Studienautoren haben es geschafft, eine Nachricht in einen binären Code umzuwandeln, der dann in verdunstete Alkoholmoleküle übersetzt wurde. Das erste Signal war „O Canada“ aus der kanadischen Nationalhymne. Es wurde über mehrere Meter übertragen, bevor es von einem Empfangsgerät wieder dekodiert wurde. Die Hardware ist aus handelsüblichen elektronischen Bauteilen und kostet etwa 100 Dollar. „Wir glauben, dass wir die erste Textnachricht der Welt gesendet haben, die vollständig über molekulare Kommunikation übermittelt wurde“, sagt der Leiter der Studie, Nariman Farsad. Dabei wird Bit 1 in Alkoholspray übersetzt, Bit 0 bedeutet kein Spray.

Die Anwendungsgebiete der Methode betreffend machen sich die Forscher große Hoffnungen: „Sie kann auch verwendet werden, um im Nanobereich zu kommunizieren, beispielsweise in der Medizin, wo kürzlich erfolgte Fortschritte es möglich machen, Sensoren in Organen einzubauen oder kleinste Roboter zu kreieren, die spezifische Aufgaben wie die Zielausrichtung von Medikamenten auf Krebszellen übernehmen“, so Weisi Guo. Dem Experten zufolge wird die neue Methode in der modernen Menschenwelt elektromagnetische Wellen zwar nicht ersetzen, die den Großteil der Daten übertragen. Es gäbe aber manche Gebiete, in denen konventionelle Kommunikationssysteme nicht besonders gut angepasst seien. (<http://warwick.ac.uk>, <http://yorku.ca>)

*) Die Wein-TV-Tipps für Jänner

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Mittwoch, 8. Jänner, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen
 Bilderbuch: Kaiserstuhl
 Der Kaiserstuhl im Südwesten Baden-Württembergs – zwischen Vogesen und Schwarzwald erhebt sich das Inselgebirge mit seinen Vulkankuppen und den fruchtbaren Lössböden. Der Wein spielt hier die Hauptrolle. Das „Bilderbuch“ begleitet einen Winzer durch das Jahr, beobachtet ihn bei seiner Arbeit, vom Rebenbiegen im Frühjahr bis zur Lese im Herbst.
 Die Landschaft wird durch zahlreiche Orchideenarten und die typischen Hohlwege geprägt. Weitere Stationen der filmischen Reise von Gerd *Ries* sind u. a. Breisach mit seinem berühmten Münster St. Stephan und ein Besuch in einer der größten Weinkellereien Europas.
- Mittwoch, 8. Jänner, 19:30 Uhr | ORF III
 Reisen & Speisen: Zu Tisch in Luxemburg
 Wenn Europa eine Seele haben sollte, dann schwebt sie vielleicht irgendwo über den steilen Weinhängen an der Luxemburger Mosel. Hier kommt das alte Europa zusammen, Frankreich, Deutschland, Benelux. Das hört man schon an der Sprache: Das Letzeburgische ist ein deutscher Dialekt, mit vielen französischen Fremdwörtern. Und man sieht es auch: Das sanft geschwungene Moseltal erinnert an Rhein, Rhone und die Ardennen zugleich. „Zu Tisch in ...“ besucht heute Familie *Schumacher* aus dem luxemburgischen Wormeldingen, die sich gerade ihren eigenen Weinkeller baut.
- Donnerstag, 9. Jänner, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
 Weinwunder Deutschland: Die Riesling-Renaissance
 Der Engländer Stuart *Pigott* zählt zu den renommiertesten Experten, wenn es um deutschen Wein geht. In einer Reise quer durch Deutschland ist er dem „Weinwunder Deutschland“ auf der Spur. Dabei gilt für *Pigott* vor allem eines: Der Wein muss denen schmecken, die ihn trinken – sie sollten nur wissen, warum!
 Der Riesling gilt als die deutsche Rebsorte und weil das so ist, wird sie gerne als die „Königin der Rebsorten“ apostrophiert. Stuart *Pigott* geht noch einen Schritt weiter: „Der Riesling ist eine der bedeutendsten kulturellen Botschaften Deutschlands an die Welt!“ Wahr ist, dass sie ein wichtiger Teil des neuen „Zeitgeistes“ des deutschen Weins ist.
 Was die Riesling-Renaissance ist, klärt und erklärt Stuart *Pigott* gemeinsam mit einigen herausragenden Winzern wie Cornelia *Heymann* und Reinhard *Löwenstein* in Winnigen/Mosel, Dr. Martin *Tesch* von der Nahe und Ernst *Loosen* vom Weingut Dr. Loosen / J.L. Wolf in Wachenheim/Pfalz. Lage und Terroir werden dabei die zentralen und zu klärenden Begriffe sein. Der Wein trägt zwar immer die Handschrift des Winzers, aber die Lage ist entscheidend: Denn aus einer Rebe kann nur das gekeltert werden, was Boden und Lage zulassen.
- Donnerstag, 9. Jänner, 18:25 Uhr | 3sat
 Wein vom Korallenriff: Die Winzer von Rangiroa
 Der Franzose Dominique *Auroy* pflanzte auf der Pazifikinsel Rangiroa Weinreben an. Obwohl die klimatischen Bedingungen Weinbau hier eigentlich nicht zulassen, ist er mit seinem Weingut sehr erfolgreich. Inzwischen verkauft er seinen Wein nach Französisch-Polynesien, Japan und Neuseeland – und wenn es besonders gut läuft, sogar nach Europa. Mitten im Pazifischen Ozean wachsen auf einem paradiesischen Atoll Weinreben zwischen Palmen und umgeben von salziger Meeresluft. Die Winzer von Rangiroa arbeiten das ganze Jahr unter klimatischen Bedingungen, die den Weinanbau eigentlich unmöglich machen. Doch die Weinreben haben sich über die Jahre an die tropischen Temperaturen gewöhnt, und so ernten der Önologe Sébastien *Thepenier* und

sein Team zwei- bis dreimal im Jahr insgesamt circa 23 Tonnen Trauben. Dieses Jahr soll das Weinanbaugebiet vergrößert werden und noch mehr Arbeitsplätze für die Einheimischen schaffen. Doch das Wetter macht den Winzern einen Strich durch die Rechnung. Die Dokumentation begleitet die Winzer bei der Arbeit und erklärt die Besonderheiten des Weinanbaus in der Südsee. Sie entführt den Zuschauer außerdem in die zauberhafte Landschaft Polynesiens und wirft einen Blick auf die traditionellen Aktivitäten: Perlenzucht und Tauchtourismus.

- Samstag, 11. Jänner, 9:35 Uhr | 3sat
 Reben und Legenden – Das Uhdlerland
 Isabella, Noah, Elvira, Ripatella: So klingende Namen tragen jene naturbelassenen Trauben, aus denen der Uhdler erzeugt wird. Angebaut wird der urige helle Rotwein in der sanften Hügellandschaft des Südburgenlands. Als um 1870 die Reblaus alle Edelsorten vernichtet hatte, kelterten die Bauern in ihren strohgedeckten Kellern den fruchtig-herb schmeckenden Haustrunk aus den Hybridrebsorten, den sogenannten Direktträgersorten. Der kurzzeitig sogar mit Auspflanzverbot belegte Uhdler ist heute eine äußerst gefragte Wein-Rarität, die noch mit alten Weinpressen in historischen Kellervierteln gekeltert wird. Die Dokumentation „Reben und Legenden – das Uhdlerland“ stellt den besonderen Wein aus dem Südburgenland vor.
- Samstag, 11. Jänner, 10:00 Uhr | 3sat
 Zweigelt – Wein und Wahrheit
 Die Geschichte des modernen österreichischen Weinbaus beginnt mit der Einschleppung der Reblaus aus Amerika um 1870. Die vergeblichen Versuche, sich mit Giften gegen diesen Schädling zu wehren, führten schließlich zur systematischen Neuzüchtung von Reben – auch des „Zweigelt“.
 Fritz Zweigelt, 1888 in Hitzendorf bei Graz geboren, beschäftigte sich mit Insektenforschung und Botanik. Er war der führende Önologe seiner Zeit. 1920 ist ihm durch die Kreuzung „St. Laurent x Blaufränkisch“ ein Glückswurf gelungen: die Züchtung einer frostresistenten Traube. Doch der Name Zweigelt löst bis heute auch gemischte Gefühle aus: Zweigelt versuchte die Weinbauschule Klosterneuburg, deren Leitung er 1938 übernahm, als „Bollwerk des Nationalsozialismus“ aufzubauen. Schülern, die Widerstand leisteten und von der Gestapo verhaftet wurden, verweigerte Direktor Zweigelt ein „Sittenzeugnis“. „Der Zweigelt - Wein und Wahrheit“ erzählt die Geschichte des Wissenschaftlers Fritz Zweigelt.
- Samstag, 11. Jänner, 18:00 Uhr | 3sat
 Eingeschenkt – Sektland Österreich
 Die hohe Kunst der Sekterzeugung geht in Österreich auf die klassische „Méthode traditionnelle“ zurück, wie sie in der Champagne erfunden wurde und aufgrund der Gebietsbezeichnung bereits seit dem Versailler Vertrag von 1919 nur mehr für Erzeugnisse aus der Champagne verwendet werden darf. In Österreich kommt also „Schaumwein“ oder „Sekt“ auf den Markt, der durch unterschiedliche Verfahren seinen feineren Auftritt erhält. Was ist eine Assemblage, Tirage, Dosage, Agraffe, wofür steht ein Methusalem in der Sektproduktion, und wofür braucht es Hefe für die Herstellung, wie lange wird gerüttelt und in welche Richtung? Diese und weitere Fragen beantwortet die Dokumentation aus der Reihe „Eingeschenkt - Weinland Österreich“.
- Freitag, 17. Jänner, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
 Weinwunder Deutschland: Die Rotwein-Revolution
 „Die Deutschen machen auch Rotwein!“ amüsierten sich noch vor 20 Jahren französische Winzer. Und tatsächlich: Der deutsche Rotwein war dünnfarbig und süßsauer, laut Stuart *Pigott* eine „Gruschkammer des rötlichen Weines“.

Dass heute alles anders ist, zeigt Stuart *Pigott* mit Besuchen bei den Winzern Meike und Werner *Näkel* von *Meyer-Näkel* in Dernau/Ahr, Thomas *Hensel* in Bad Dürkheim/Pfalz und bei Gert *Al-dinger*, einem Revoluzzer der ersten Stunde, in Fellbach bei Stuttgart. Es geht um die Bedeutung von Gerbstoffen und Tanninen in den Reben und um die Frage, warum davon heute mehr zu spüren und zu schmecken ist als früher. Von allen Weingütern nimmt Stuart *Pigott* einen Wein mit und verkostet ihn schließlich blind mit der bekannten Sommelière Paula *Bosch* – mit überraschendem Ergebnis!

- Samstag, 18. Jänner, 6:35 Uhr | arte

Reisen für Genießer: Das Tal der Loire

Das Loire-Tal, das teilweise zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, lädt ein zu einer lieblichen „Reise für Genießer“: Flussabwärts geht es vorbei an renommierten Weinbaugebieten, Höhlenwohnungen und Kalktuff-Kellern, in denen heute Champignons gezüchtet werden. Außerdem stehen Schloss-, Park- und Gartenbesichtigungen auf dem Programm. Das Reiseteam betrachtet die Gegend mit dem Blick von Sterneköchen, Kleinbauern und Feinschmeckern. Zander in Weißweibutter, Flusskrebs in Muscadet und Fouasses (eine einst in Asche gebackene Kuchen-spezialität) sind nur einige der Kostproben, die das Reiseteam für echte Genießer bereithält.

Den Weinbaugebieten wird hier besondere Aufmerksamkeit zuteil. Sie bilden den Leitfaden bei der Entdeckung zahlreicher Qualitätsweine unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. All diese großen Weine haben eines gemeinsam: Sie stehen für Schlichtheit und Freude. Und diese Freude wollen heute immer mehr Winzer teilen, indem sie Reisende in ihren Kellern willkommen heißen.

- Freitag, 24. Jänner, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen

Weinwunder Deutschland: Guter Wein in rauen Mengen?

Kann deutscher Wein aus dem Supermarkt qualitativ und geschmacklich hohen Ansprüchen genügen? Fakt ist: Alle Discounter Deutschlands zusammen machen in der Einkaufsmenge fast zwei Drittel des deutschen Weinhandels aus! Um sich die Großherstellung anzusehen, reist Stuart *Pigott* durchs Land und sammelt deutsche Weine zwischen 1,99 Euro und 6,90 Euro ein, die er am Ende der Reise mit dem Berliner Weinfanatiker Roy *Metzdorf* im „Weinstein“ blind verkostet. Ein „Pirat“ der 20-Euro-Preisklasse wird dabei zwischen die günstigen Weine geschmuggelt. Schmecken *Pigott* und *Metzdorf* alle Unterschiede raus?

Die Stationen der Reise sind die Weingüter von Markus *Schneider* in Ellerstadt/Pfalz und von Fritz *Keller* in Oberbergen/Baden, der für einen großen Discounter Weine zum Preis von 5,99 Euro auf Basis des „Bauhaus-Gedankens“ macht, das Juliusspital in Würzburg und die GWF, die Winzergemeinschaft Franken, aus deren Keller im Jahr bis zu 15 Mio. Flaschen Wein kommen.

- Freitag, 24. Jänner, 15:40 Uhr | arte

Wie das Land, so der Mensch: Ardèche

An steilen Felshängen und auf engen Terrassenflächen ziehen Weinbauern ihre Reben. Heute versucht man, die reizvollen Felslandschaften der Ardèche mit ihren einzigartigen Ökosystemen vor den Auswüchsen des Massentourismus zu bewahren.

- Montag, 27. Jänner, 12:00 Uhr | arte

Landträume – Walachei

Ileana *Kripp* ist die Nachfahrin berühmter Walachenfürsten. Sie bekam gemeinsam mit ihrem österreichischen Mann vor zehn Jahren das alte Weingut der Prinzen *Stirbey* zurückerstattet. Jetzt kämpft sie gegen das schlechte Image Rumäniens im Weinanbau. Denn Ileana und Jakob *Kripp* machen auf dem kleinen Gut Weine der Spitzenklasse und wehren sich dagegen, dass die

Region nur süße und schwere Tropfen hervorbringen soll. Aber die Folgen des Klimawandels stellen sie immer wieder vor neue Herausforderungen.

Besonders in diesem Sommer rollt eine Hitzewelle über die Region südwestlich von Rumäniens Hauptstadt Bukarest. Zwei Monate lang sinkt die Temperatur an den Hügeln zwischen Karpaten und Donau nicht unter 40 Grad Celsius. Normalerweise speichert der Lehmboden die Feuchtigkeit besonders gut. Deswegen hatten die Prinzen *Stirbey* vor 300 Jahren die Hänge über dem Fluss Olt für das fürstliche Weingut ausgesucht. Aber jetzt haben die *Kripps* und ihr Team eine Idee, wie sie die Trauben in ihren Weinbergen noch besser schützen können.

- Freitag, 31. Jänner, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen

Weinwunder Deutschland: Die Ökowein-Welle

Die Anfänge des Ökoweins lagen in den 70er-Jahren. Damals schmeckte dieser Wein meist staubtrocken und sauer. Heute ist Wein aus ökologischem Anbau oft nicht nur gut, er verkauft sich auch gut. Ökoweine gibt es nicht nur in Ökosupermärkten, sondern in fast jedem Geschäft, das Wein anbietet. Steckt hinter dem Label „Ökowein“ nur eine gelungene Marketingstrategie? Richtig ist: „Öko“ hilft im Verkauf bei einer bestimmten Klientel. Richtig ist aber auch, dass viele renommierte Betriebe und viele junge Winzer aus Überzeugung auf ökologischen Weinbau umgestellt haben.

Einer der Vorreiter ist das Traditionsweingut "Ökonomierat Rebholz" in der Pfalz. Weitere Beispiele großer und bekannter ökologisch orientierter Weingüter sind Clemens *Busch* in Pündrich an der Mosel und das Weingut Dr. *Randolf Kauer* in Bacharach am Mittelrhein. Den Experten für biodynamischen Weinbau, *Georg Meißner*, trifft *Stuart Pigott* zum Gedankenaustausch über dieses Thema in der berühmt berüchtigten Drosselgasse in Rudesheim am Rhein.

- Freitag, 31. Jänner, 19:45 Uhr | Bayerisches Fernsehen

Die Närrische Weinprobe aus dem Staatlichen Hofkeller zu Würzburg

Echte fränkische Urgewächse bietet die „Närrische Weinprobe“ aus dem Staatlichen Hofkeller der Residenz in Würzburg. Diese Weinverkostung der besonderen Art präsentieren *Martin Rassau* und *Nicole Then*, unterstützt von fränkischen Kabarettisten. Der „Dreggsagg“ aus der Rhön, *Michl Müller*, garantiert wieder Lachsalven bei den Zuschauern: Er eröffnet mit der „Närrischen Weinprobe“ aus dem Stückfasskeller unter der Würzburger Residenz zusammen mit *Fredi Breunig* aus der Rhön und dem „Weinbäuerle“ *Günter Stock* den fränkischen TV-Faschingsreigen 2014.

*) Termine – Termine – Termine

- Nur noch bis Sonntag, 12. Jänner 2014:

Ausstellung „Dionysos. Rausch und Ekstase“ im Bucerius-Kunstforum Hamburg

Das Bucerius Kunst Forum ist ein von der Zeit-Stiftung Ebelin und Gerd Bucerius getragenes Ausstellungshaus im Zentrum Hamburgs. Zurzeit läuft eine einmalige Ausstellung zum Weinkult in der griechischen und römischen Antike.

Wie kein anderer der antiken Götter fasziniert Dionysos bis heute. Es ist der Reiz der Grenzüberschreitung, das Unheimliche und Wilde im Dionysischen, dessen schöpferische Macht *Friedrich Nietzsche* der von Apollon repräsentierten Vernunft und Beherrschung gegenüber gestellt hat.



Der Gott der Freude, des Rausches und der Fruchtbarkeit wird seit der Antike in einem Siegeszug, mit entfesseltem Gefolge von tanzenden Satyrn und Mänaden, gezeigt. Bei den Griechen und – unter dem Namen Bacchus – bei den Römern im religiösen Mysterienkult verehrt, steht er in der Kunst der Renaissance für den Triumph des Lebens. Die barocke Malerei macht ihn zum Symbol der Lebensfreude, er verkörpert das sinnliche Naturempfinden. Er und seine Braut Ariadne sind eines der am häufigsten gemalten Liebespaare. Bis ins 20. Jahrhundert äußert sich die Begeisterung der Künstler für die leidenschaftliche Welt des Weingottes in Selbstportraits als Bacchus oder Bacchantin. Die Ausstellung vergegenwärtigt in Werken von der Antike bis zur Gegenwart die lebenspralle, ausgelassene Sphäre des Dionysischen.

Kein anderes Thema zeigt so anschaulich, wie die Neuzeit an die antike Bildwelt anknüpft.

Bucerius-Kunstforum Hamburg: Rathausmarkt 2, D-20095 Hamburg, Tel.: +49 40 3609960

Infos, Kontakt und Katalog unter: www.buceriuskunstforum.de

Die Ausstellung entsteht in Kooperation mit den Staatlichen Kunstsammlungen Dresden. Dort wird „Dionysos. Rausch und Ekstase“ vom 6. Februar bis zum 10. Juni 2014 zu sehen sein.

- Dienstag, 4. März, bis Mittwoch, 19. März 2014: **18. Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Zahlreiche Top-Köche mit insgesamt 51 Michelin-Sternen, 25 internationale Spitzenwinzer, die persönlich ihre Weine präsentieren, tägliche Kulinarik- und Wein-Events auf höchstem Qualitätslevel – kurzum: 16 Tage Erlesenes aus Küche und Keller im Rahmen von 50 Veranstaltungen im Kronenschlösschen, in der Georg Müller Stiftung (beides in Eltville-Hattenheim) oder im Kloster Eberbach. (www.rheingau-gourmet-festival.de)
Dazu am 20. Januar 2014, ab 19:00 Uhr, in Frankfurt am Main ein PRE OPENING mit einer spektakulären Party: Die 16 Spitzenköche aus dem Rhein-Main-Gebiet kochen jeweils einen Gang live, 22 Winzer aus dem Rheingau präsentieren dazu ihre Weiß- und Rotweine sowie Sekte. Die Band „Flavius & Eurosound“ spielt in großer Besetzung auf, Gaststar ist Ron White aus Madrid. Dies alles in der prachtvollen Atmosphäre des Gesellschaftshauses im Palmengarten. Pauschalpreis für Essen, Trinken, Musik, Super-Party: € 158,- p.P. (Infos und Anmeldung: <http://www.rheingau-gourmet-festival.de/termin/62-taste-rheingau-goes-frankfurt/>)
- Freitag, 28. März, bis Donnerstag, 10. April 2014: **wachau GOURMETfestival 2014**
Zwei volle Wochen Schlemmen und Genießen von Melk bis Krems: Das wachau GOURMET festival 2014 bietet alles, was das Herz von Weinliebhabern und Gourmets sich wünschen kann: Vertikalverkostungen von Wachauer Spitzenwinzern und -weinen (*Alzinger, Hirtzberger, Högl, Malat*) sowie 18 Jahrgänge der Weine der lebenden Legende des Cornas, *Auguste Clape*, die Lieblingsweine aller drei österreichischen Masters of Wine, *Josef Schuller*, *Roman Horvath* und *Andreas Wickhoff*, zwei Abende mit dem Berliner Spitzenkoch *Tim Raue*, die Grand Cru-Weine des Château Latour von 1985 bis 1945 und viele andere großartige Veranstaltungen mehr. (Preise, Infos und Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at)
Am 4. und 5. April, jeweils von 14:00 bis 20:00 Uhr, präsentiert die österreichische Weinfachzeitschrift VINARIA im Rahmen der **wein.genuss.krems** in der Dominikanerkirche in Krems mit über 50 Top-Weingütern das Beste, das Niederösterreich in Sachen Wein zu bieten hat. (Preise, Infos und Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at bzw. www.vinaria.at)

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 549 Euro Quartalsbeitrag 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 2014 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 2014 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. 2014 erscheinen noch mindestens 25 Newsletters (einer im Jänner, je zwei im Februar und März, drei im April, je zwei im Mai, Juni, Juli und August, drei im September sowie je zwei im Oktober, November und 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.

* 90 Wein-Newsletter in dreieinhalb Jahren: Heute ist mit der ersten Ausgabe 2014 bereits der 90. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! Prost - und bald zum 100er!

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.: -6
office@winzerkrems.at
www.winzerkrems.at



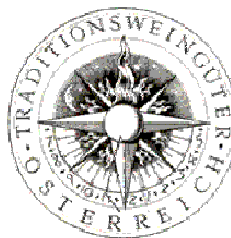
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
