

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_05

6. MÄRZ 2014

Die Themen:

- Wein – Wohlbefinden „Wohlrusch“ zum Faschingsende –
Das Top-Thema von Herbert *Braunöck*..... 2
- Der Wein in Zahlen: Ernte 2013 trotz Wetterextremen okay 2
- Weinviertel DAC verkauft über vier Millionen Flaschen..... 3
- VINARIA-Süßwein-Finale:
Spitze rund um den Neusiedlersee ... und aus dem Kamptal (!) 3
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Akne-Bakterium befällt auch Wein..... 4
- Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion:
Rotkäppchen-Mumm peilt Märkte jenseits der Grenzen an 4
- Aus der Society-Redaktion: Hohes Ehrenzeichen des Landes NÖ an Josef Pleil
LH Pröll: „Ein unverzichtbarer Botschafter des niederösterreichischen Weins“ 5
- Die Wein-TV-Tipps für März..... 6
- Termine – Termine – Termine..... 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

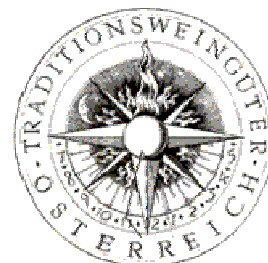
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) Wein – Wohlbefinden „Wohlrausch“ zum Faschingsende – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

In den letzten Jahren wurde viel über die gesundheitlichen Auswirkungen von Wein geschrieben. Das Französische Paradoxon einer durchschnittlich höheren Lebenserwartung trotz ungesunder Ernährung und Tabakkonsum, wurde mit dem hohen Rotweinkonsum der Franzosen erklärt. Die Alkohol-Gegner sagen, dass nichts davon wissenschaftlich bewiesen ist.

Soweit die Theorie, in der Praxis gibt es vergorenen Rebsaft seit tausenden Jahren. Die positive Wirkung von Wein auf Verdauung, Herz-Kreislauf, Immunsystem bis hin zur Krebsvorsorge wurde oftmals in der praktischen Anwendung festgestellt. Auf den Punkt gebracht: maßvoller Weinkonsum sorgt für Wohlbefinden und erhält die Gesundheit. Wie beim Essen, Schlafen oder Sport ist auch beim Trinken ein „Alltag“ festzustellen, der mit der Zeit zu einem Gewöhnungseffekt führt. So verteidigen auch die Kaffeetrinker IHR schwarzes Wasser, weil sie damit ihr Wohlbefinden steigern.

Der „Wohlrausch“ bildet die Grenze zwischen Wohlbefinden und Schädigung. Es gibt nichts, das, ohne Schäden zu verursachen, unlimitiert genossen werden kann. Der Körper hat bei Alkohol einen natürlichen Regulator eingebaut, die Berausung. Bei übermäßigem Konsum soll sie zusammen mit Übelkeit vor einer Vergiftung des Körpers schützen. Dieses System funktioniert sehr gut.

Dazu haben viele Kulturkreise und Religionen einmal pro Jahr die Fastenzeit im Programm. Damit sich die Organe des Körpers erholen können und der Geist gestärkt wird. Auch Selbstdisziplin führt zu mehr Wohlbefinden, garantiert. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Guter Wein hat diesen Lohn,
dass man lange red't davon.“

(Sprichwort)



***) Der Wein in Zahlen: Ernte 2013 trotz Wetterextremen okay**

Nach dem Jahr 2012 mit Frostschäden hat sich die Weinproduktion in Österreich im Vorjahr wieder dem langjährigen Durchschnitt angenähert. Dem Grünen Veltliner hat die Witterung bei der Menge aber einen Strich durch die Rechnung gemacht, so war Niederösterreich die einzige Region mit einer unterdurchschnittlichen Ernte.

Insgesamt erzeugten Österreichs Weinbauern vergangenes Jahr 2,4 Mio. hl Wein, ein Minus von 1 % zum Fünfjahresschnitt, aber ein Plus von 11 % gegenüber dem Vorjahr. 2012 war die Weinernte wegen erheblicher Spätfrostschäden um 23 % eingebrochen.

2013 kam es heiß-kalt: Ausgerechnet zur Weinblüte wechselten sich Hitze und feucht-kaltes Wetter ab, was zu einer uneinheitlichen Befruchtung und hernach hohen Ausfällen führte, wie die Statistik Austria am Montag mitteilte. Besonders betroffen war die Hauptsorte Grüner Veltliner in Teilen Niederösterreichs. In den nordöstlichen Landesteilen machte der Jahrhundertssommer den Trauben arg zu schaffen. Letztendlich glichen aber optimale Witterungsbedingungen im Herbst die regionalen Defizite weitgehend aus. Die Ausfälle beim Weißwein (1,5 Mio. hl) waren mit einem Minus von 3 % zum Fünfjahresschnitt geringer als befürchtet. Beim Rotwein war der Ertrag sogar überdurchschnittlich (909.900 hl; + 4 % zum Fünfjahresschnitt).

Niederösterreich verzeichnete als einzige Region Einbußen: Der Ernteertrag lag mit 1,5 Mio. hl 4 % unter dem Fünfjahresschnitt, beim Weißwein (1 Mio. hl) betrug das Minus sogar 6 %. Rotweine legten zum Ernteschnitt leicht auf 440.200 hl zu (+ 1 %). Besonders hohe Ernteabschläge verbuch-

ten die Thermenregion (- 11 % zum Fünfjahresschnitt), das Kamptal (- 7 %) und das Weinviertel (- 5 %). Im Weinbaugebiet Wagram lief es deutlich besser (+ 6 %).

In anderen Bundesländern fiel die Weinernte dagegen überdurchschnittlich aus. Sowohl das Burgenland (695.200 hl) als auch die Steiermark (220.700 hl) übertrafen das Produktionsniveau der vergangenen fünf Jahre um 4 %. Wien legte sogar um 17 % auf 23.900 hl zu. Bei Prädikats- und Qualitätsweinen – auf sie entfiel das Gros der Ernte – gab es einen deutlichen Zuwachs von 8 % gegenüber dem Fünfjahresschnitt bzw. 16 % gegenüber 2012. Dagegen brach die Produktion von Landweinen – auch Sturm zählt zu dieser Kategorie – gegenüber dem Vorjahr um 26 % auf 208.700 hl ein.

Der Lagerbestand schrumpfte 2013 leicht um 1 % auf 2,7 Mio. hl. In erster Linie ging das Weißweinlager zurück (- 2 % auf 1,4 Mio. hl), bei den Rotweinen blieb der Vorrat im Jahresvergleich stabil (1,3 Mio. hl).

***) Weinviertel DAC verkauft über vier Millionen Flaschen**

Bei den Konsumenten immer beliebter werden die Grünen Veltliner aus dem Weinviertel, die unter der Dachmarke „Weinviertel DAC“ vermarktet werden. 2013 konnten die rund 620 produzierenden Winzerbetriebe in Summe erstmals mehr vier Millionen Flaschen Weinviertel DAC verkaufen. „Das ist ein neuer Rekord“, stellt Ulrike *Hager*, Geschäftsführerin des Weinkomitees Weinviertel, fest. Mit den neuen Weinviertel DAC-Weinen des Jahrgangs 2013 wollen die Winzer aus dem Gebiet zwischen dem Manhartsberg im Westen und der March im Osten ihren schon bisher eindrucksvollen Markterfolg heuer weiter ausbauen. Obwohl die gesamte Veltliner-Ernte witterungsbedingt mengenmäßig schwach ausgefallen ist, „wird es auch heuer genug Weinviertel DAC-Wein geben“, versichert *Hager*. Gerade die Sorte Grüner Veltliner hatte ja im Weinjahr 2013 unter starken Verrieselungsschäden zu leiden gehabt.

Rund 140 Winzer werden die mehr als 250 neuen Weinviertel DAC-Veltliner am 11. März von 15 bis 21 Uhr in der Wiener Hofburg dem Publikum zur Verkostung präsentieren. Bei dieser Veranstaltung mit dabei sind u.a. auch der Weinviertel Tourismus und die Genuss Region „Weinviertler Wild“. Am 7. April vereinigen sich die DAC-Veltliner aus dem Weinviertel zusammen mit den DAC-Blaufränkischen aus dem Mittelburgenland zu einer gemeinsamen Präsentation in München. Diese Tournee im Duett führt in der Folge auch noch nach Götzis in Vorarlberg und nach Salzburg. (www.weinvierteldac.at)

***) VINARIA-Süßwein-Finale: Spitze rund um den Neusiedlersee ... und aus dem Kamptal (!)**

Im Burgenland gibt's schon länger großartige Süßweine aus edelfaulen Trauben, nicht erst seit dem berühmten „Lutherwein“ aus Donnerskirchen aus dem Jahr 1526. Allen voran die Freistadt Rust am westlichen Ufer und die Orte Illmitz und Apetlon östlich des Neusiedlersees gelten seit Jahrhunderten als Heimatgemeinden der besten und wertvollsten edelsüßen Kreszenzen der Welt. Diese Feststellung besteht regelmäßig alle empirischen Überprüfungen, sieht man sich die Resultate einschlägiger Verkostungen aus aller Welt an.

Auf den vordersten Plätzen finden sich regelmäßig die Weingüter Angerhof *Tschida* aus Apetlon und Weinlaubenhof *Kracher* aus Illmitz. Die Ruster Vertreter auf den Podestplätzen der letzten Jahre stammen vorwiegend aus den Betrieben *Feiler-Artinger* und *Schröck*.

Allerdings ebenso regelmäßig mischen zwei Weingüter aus dem Kamptal – beide Mitglieder des Vereins Österreichischer Traditionsweingüter ÖTW – auf den vordersten Plätzen mit, wie sich kürzlich wieder einmal eindrucksvoll in der Prädikatswein-Verkostung der Österreichischen Wein-Fachzeitschrift VINARIA herausstellte: In der etwas weniger süßen Kategorie „Spätlese, Auslese, Beerenauslese“ katapultierte sich Willi *Bründlmayer* auf den fantastischen zweiten Platz (17,5 Punkte; geschlagen nur um einen Zehntelpunkt) mit seiner „vor puristischer Frucht strotzender und mit unvergleichlicher Brillanz und Vitalität glänzender Gelber Muskateller Auslese 2012“ (Vinaria

01/2014, S. 55). Auf der Toplist der Kategorie „Eiswein, Strohwein, Ausbruch, TBA“ platzierte Michael *Moosbrugger* das Weingut Schloss Gobelsburg mit seiner Riesling TBA 2012 als hervorragenden Zweiten zwischen dem Sieger Hans *Tschida* und dem Dritten Gerhard *Kracher*. Damit bewies er, „einmal mehr, dass es auch in Niederösterreich beste Voraussetzungen für erstklassige TBA gibt.“ (Vinaria 01/2014, S. 55).

Wir können das aus unseren Erfahrungen doppelt unterstreichen und gratulieren ganz herzlich! (*bbj*)

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Akne-Bakterium befällt auch Wein**

Akne ist eine Erkrankung der Haut, die durch bestimmte Bakterien mitverursacht wird. Forscher haben nun entdeckt, dass Akne-Bakterien auch Weinpflanzen infizieren können. Laut Studie haben Menschen die Bakterien vor etwa 7.000 Jahren auf die Pflanzen übertragen. Das Bakterium existiert in der Rinde und im Mark des Weinstocks und sei für sein Überleben auf den pflanzlichen Wirt angewiesen, berichten Andrea *Campisano* und Omar *Rota-Stabelli* von der Fondazione Edmund Mach in S. Michele all'Adige (Italien).

Das ungewöhnliche Verhalten und der unerwartete Lebensraum des Bakteriums inspirierte die Forscher bei der Namensgebung des nun entdeckten Stammes: Sie wählten dafür den Namen *Propionibacterium acnes type Zappae*. Der 1993 gestorbene Musiker Frank *Zappa* ist für seine schrägen Kompositionen und teils kontroversen Texte bekannt. „Als wir das Bakterium entdeckten, hörten wir gerade ein Zappa-Album in unseren Autos“, erläutern die beiden Studienautoren. In dem satirischen Song „Jewish Princess“ singt Zappa von „sandgestrahlten Pickeln“ (sand-blasted zits). „Zappa“ ist außerdem das italienische Wort für Hacke.

Die Wissenschaftler hatten die Bakterien bei genetischen Analysen von Pflanzen-Proben entdeckt, die sie an verschiedenen Orten im Nordosten Italiens genommen hatten. Sie könnten sich im Inneren der Zellen verstecken, berichten die Forscher. Scheinbar haben sich die Bakterien in den Weinpflanzen an eine völlig neue, intrazelluläre Nische angepasst.

Die Forscher untersuchten dann die evolutionäre Entwicklung des Bakteriums. Dabei stellten sie fest, dass es ursprünglich von Menschen stammt, die es vermutlich vor etwa 7.000 Jahren auf die Weinpflanzen übertragen hatten. Zu dieser Zeit begannen Menschen, Wein zu kultivieren. Zudem entdeckten die Wissenschaftler, dass aus dem Genom des Bakteriums ein Gen verschwunden ist. Dieses Gen bildet normalerweise ein Protein zur Reparatur des Erbguts. Ohne dieses Protein sei *P. Zappae* auf die Weinpflanze zum Überleben angewiesen, schreiben die Forscher.

Propionibacterium acnes ist ein gewöhnliches Bakterium der Haut. Einige Stämme des Erregers können jedoch in bestimmten Fällen an der Entstehung von Akne beteiligt sein.

Die entsprechende Studie ist am 19. Februar im Fachblatt "Molecular Biology and Evolution" erschienen.

***) Aus der Auslands-Wirtschaftsredaktion:**

Rotkäppchen-Mumm peilt Märkte jenseits der Grenzen an

Der deutsche Sekthersteller Rotkäppchen-Mumm peilt verstärkt ausländische Märkte an. Bei einem Marktanteil von knapp 50 % gehe Wachstum in Deutschland nicht mehr mit großen Schritten voran. „Die Luft in Deutschland wird dünner, das heißt, wir werden die Internationalisierung weiter vorantreiben“, sagt der neue Vorstandschef der Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien, Christof *Queisser*. Erste Erfolge gebe es in Kanada. Eine eigene Niederlassung sei nicht geplant. „Wir arbeiten mit Importeuren zusammen.“ Auch in Russland und Österreich werde Sekt von Rotkäppchen-Mumm verkauft. Firmenzukäufe im Ausland seien nicht ausdrücklich geplant. „Aber wir sind offen dafür“, erklärt *Queisser*.

Insgesamt ist das Ausmaß des Exports noch bescheiden. 2012 verkaufte Rotkäppchen-Mumm gerade eine Million Flaschen Sekt ins Ausland. „Man wartet dort nicht auf uns“, sagte der frühere Vorstandschef Gunter *Heise*. Die Zahlen für das Geschäftsjahr 2013 legt das Unternehmen bei

seiner Bilanz-Presskonferenz am 2. April vor. 2012 verkaufte Rotkäppchen-Mumm 240,4 Millionen Flaschen Sekt, Wein und Spirituosen. Der Umsatz stieg um 2,9 % auf 855,6 Mio. Euro. Das Unternehmen hatte im August 2013 einen Generationswechsel an der Führungsspitze vollzogen. Seither leitet der 44-jährige *Queiser* die Rotkäppchen-Mumm-Gruppe. Er folgte auf den langjährigen Vorstandschef und Mitgesellschafter *Heise* (62), der in den Ruhestand gegangen ist und noch im Beirat des Unternehmens mitarbeitet. Die Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien produzieren in Hochheim am Main und Eltville am Rhein (Hessen), in Breisach am Rhein (Baden-Württemberg), in Thüringen und am Hauptsitz im sachsen-anhaltischen Freyburg. Die Gruppe hat rund 440 Mitarbeiter. Hauptkonkurrenten sind vor allem Schloss Wachenheim und Henkell. Mit etwa 3,9 Litern ist der Pro-Kopf-Verbrauch bei Sekt in Deutschland seit Jahren etwa konstant. Am Gesamtmarkt haben die deutschen Sekte einen Anteil von knapp 82 %.

***) Aus der Society-Redaktion: Hohes Ehrenzeichen des Landes NÖ an Josef Pleil**

LH Pröll: „Ein unverzichtbarer Botschafter des niederösterreichischen Weins“

Der ehemalige Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes und ehemalige Vizepräsident der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, Ökonomierat Dipl.-HLFL-Ing. Josef *Pleil*, bekam von Dr. Erwin *Pröll* das „Silberne Komturkreuz des Ehrenzeichens für Verdienste um das Bundesland Niederösterreich“ überreicht. Der Landeshauptmann bezeichnete den Geehrten in seiner Laudatio als „unverzichtbaren Botschafter des niederösterreichischen Weins“ und „unbeugsamen Kämpfer für die Interessen des niederösterreichischen Weinbaus“. Der Weinbau sei Grundlage für vielfältige Entwicklungen in Niederösterreich und „etwas Prägendes für die Lebensart und die Lebenskultur in unserem Land“, so *Pröll*. Für ihn persönlich sei *Pleil* stets ein „treuer Wegbegleiter“ und „wertvoller Ratgeber, der den Wein von der Pike auf kennt“, gewesen.

Pleil, der von 1990 bis 2013 das Amt des Präsidenten des Österreichischen Weinbauverbandes bekleidete, richtete seine Worte „an alle Wegbegleiter und Mitarbeiter“ und dankte ihnen für die gemeinsame Arbeit „über viele Jahre“.

***) Die Wein-TV-Tipps für März**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Freitag, 7. März, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
Weinwunder Deutschland: Jäger der verlorenen Schätze
Am Anfang war die Lage! Wo genau ein Wein wächst, die Trauben reifen – das bestimmt das Endprodukt vielleicht mehr als alles andere. Beim Wein gilt die Lage als der Komponist des Werkes! „Terroir-Geschwafel“ ist Stuart *Pigott* zuwider. Er besucht Winzer, die verwilderte alte Steillagen der Vergessenheit entrissen haben und auf denen heute wieder große Weine wachsen: Daniel *Vollenweider* an der Mosel, Roman *Niewodniczanski* (van Volxem) an der Saar, Eva *Fricke* am Rhein und die Jungwinzervereinigung „Südpfalz-Connexion“ in der Pfalz. Und diese Winzer erweisen sich als begnadete Interpreten ihrer Steillagen-Kompositionen!
- Freitag, 7. März, 18:25 Uhr | N24
N24 Cassini – Das Geheimnis der Holzfässer: Wie Barriques entstehen
Weinkenner wissen, ein edler Barriquewein ist immer nur so gut wie sein Fass. Denn erst das Holz verleiht ihm die typische Geschmacksnote. Spalten, krümmen, hobeln, tosten – ein Böttchermeister muss einige Tage harte Arbeit investieren bis ein solches Fass fertig ist.
- Montag, 10. März, 19:30 Uhr | arte
Frankreich, Geschichte(n) eines Landes
Die Reihe blickt weit in die Vergangenheit Frankreichs zurück und lässt mehr als 30.000 Jahre Geschichte lebendig werden. Im südfranzösischen Cabrières begegnet das Kamerateam einer jungen Winzerin, die den Wein wie einst die Römer in Amphoren lagert.

- Freitag, 14. März, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
Weinwunder Deutschland: Spätburgunder – drei Farben Rot
In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Welt des Weins grundlegend verändert. In wenigen Ländern mit langen Weinbautraditionen fiel dieser Wandel so dramatisch aus wie in Deutschland. Gestiegen ist die Qualität und damit der gesellschaftliche und ökonomische Stellenwert des deutschen Weins. Es wird mehr und vor allem besserer Wein getrunken. Auch ist heute Wein nicht mehr nur Thema gesellschaftlicher Eliten, Wein gilt auch unter den Jüngeren als cool und akzeptierte Alternative. Vollzogen hat sich ein Paradigmenwechsel, sowohl bei den Produzenten als auch bei den Konsumenten.
- Sonntag, 16. März, 11:00 Uhr | ZDF
ZDF-Fernsehgarten on tour: Andrea *Kiewel* präsentiert Außergewöhnliches von La Palma
Vulkanische Landschaft, besonderer Wein, unberührte Natur und hochtechnologische Astronomie: das und Vieles mehr hat die kleine kanarische Insel La Palma zu bieten. Andrea *Kiewel* lädt die Zuschauer zu einer Entdeckungsreise über die Insel ein. Der gebürtige Spanier *Llambi* erkundet den besonderen „Malvasia“ Wein. Einen Besuch der vulkanischen Weinberge können sich Andrea *Kiewel* und Joachim *Llambi* nicht entgehen lassen – der „palmerische“ Wein wächst in unmittelbarer Nähe des Vulkans Teneguía, der noch aktiv ist.
- Dienstag, 18. März, 12:05 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Ardèche, Weine und Esskastanien
Eine weitere Station auf den „Reisen für Genießer“ ist der Süden der Ardèche in der Region Rhône-Alpes. Hier liegt das französische Zentrum der Edelkastanienproduktion. Am Ende dieser Tour steht die Besichtigung des mittelalterlichen Dorfes Vinezac. Hier wird eine Tradition des Weinbaus verfolgt, die auf die Römer zurückgeht.
- Dienstag, 18. März, 17:40 Uhr | 3sat
Wachau - Land am Strome
Es zählt zu den schönsten Schauspielen der Natur, wenn in der Wachau im Frühling die Marillenbäume zu blühen beginnen und den ganzen Landstrich in ein duftendes Blütenmeer verwandeln. Die Wachau ist mit 36 Kilometern Länge nur ein kurzer Abschnitt der 2.800 Kilometer langen Donau – und zählt zum UNESCO-Welterbe. Seit der Römerzeit ist die Wachau Weinland – heute kann sich das „Land am Strome“ mit seinen Weißweinen mit jeder Weinbauregion der Welt messen.
- Mittwoch, 19. März, 12 Uhr | arte
Reisen für Genießer: Le Castellet, Provence
An der Küste von Bandol, auf der Insel „Ile de Bendor“, liegt das Museum für Weine und Spirituosen, das von Paul *Ricard* 1958 gegründet wurde. Hier wird auch die bekannte Bezeichnung „AOC Bandol“ erläutert. In diesem Teil des Var und der Provence gibt es die besten und teuersten Roséweine der ganzen Welt. Zum Abschluss der Reise wird eine Rast bei Dédé eingelegt, und zwar in seiner Bar „La Souquo“. Verköstigt wird hier Roséwein oder Pastis bei einer Partie Manille, dem Lieblingskartenspiel von Pagnol.
- Freitag, 21. März, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
Weinwunder Deutschland: Schaumwein
Parallel zum deutschen Weinwunder fand ein deutsches Sektwunder statt. Spitzensekte, die besser und viel günstiger sein können als die französische Champagner-Konkurrenz. Als Engländer fasst Stuart *Pigott* alles was schäumt – Schampus, Sekt, Cava, Crémant, Spumante, Prosecco – pragmatisch unter „bubbles“ zusammen, unterscheidet aber sehr fein in seinen Bezugskategorien „Preis“ und „Qualität“. Vom Spitzenweingut ‚Wagner-Stempel‘ in Rheinhessen verkostet er sich

über den „Großversekter“ Volker *Raumland* und das Weingut *Kirsten* bis zu den kreativen Köpfen hinter der neuen Erfolgsmarke „Fritz Müller“ durch. Aber außer der extrem hohen deutschen Schaumweinqualität birgt diese Folge noch ganz andere Überraschungen für *Pigott* ...

- Samstag, 22. März, 18:10 Uhr | ORF III
 Unser Österreich: Ein Liter Wien. Tagebuch einer Winzerin
 Frauen haben Männern rein gar nichts voraus. Wenn Frauen Wein machen, kommt Wein dabei raus, den viele Männer gerne machen würden. Elf Frauen aus Wien, NÖ und dem Burgenland produzieren ausgezeichneten Wein in einer männer-dominierten Welt. ORF Wien porträtiert eine der elf Winzerinnen, Jutta *Kalchbrenner*, die mittlerweile etwa drei Hektar beste Lagen am Nussberg, in Grinzing und Sievering bewirtschaftet. Eine Dokumentation aus dem Landesstudio Wien von Kathi *Reigersberg*.
- Montag, 24. März, 15:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
 Gernstl – Sieben mal Bayern
 In Oberfranken ist das Bier zu Hause, in Unterfranken der Wein. Im Fränkischen Weinland liegt das Städtchen Volkach. Hier lebt Gustav *Weissenseel*, der jedes Jahr den Weinwagen für die neue Weinprinzessin baut.
- Dienstag, 25. März, 18:50 Uhr | hr fernsehen
 service: reisen – Rothenburg und das Taubertal
 Lieblich wird es genannt, wegen des Weins und weil es hier so schön ist: Das Taubertal liegt nicht ohne Grund an der Romantischen Straße. „service: reisen“ führt zu hochherrschaftlichen Gärten, wie dem Schlossgarten von Weikersheim, in die Weinregion rund um Bad Mergentheim, wo vor allem Tauberschwarz, die seltene heimische Rebsorte, angebaut wird, und in das mittelalterliche Schmuckkästlein Rothenburg ob der Tauber. Rothenburg ist selbst schon da romantisch, wenn man noch nicht mal durch die Stadtmauer gekommen ist. Das Taubermühlental rund um Rothenburg mit seinen historischen Mühlen und Brücken, dem wildromantischen Flussverlauf und der bezaubernden Ufervegetation ist ein landschaftliches Paradies.
- Mittwoch, 26. März, 12:00 Uhr | arte
 Reisen für Genießer: Frankreich – Die Champagne
 Die Reise führt nach Riceys, einem Dorf, das sich gleich dreier AOC (Appellation d'origine contrôlée) rühmen darf: Es darf die Schutzsiegel für seinen Champagner, für den Wein Coteaux Champenois und für den begehrten Rosé des Riceys verwenden
- Freitag, 28. März, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen
 Weinwunder Deutschland – Im Osten viel Neues
 Stuart *Pigott* besucht den Ostteil des deutschen Weinwunders. Wo bis zum Mauerfall noch null Qualitätsweinbau war, gibt es heute wirklich die „blühenden Landschaften“! In Sachsen besucht Stuart *Pigott* die VDP-Weingüter Klaus *Zimmerling* und Schloss Proschwitz, wo er von Dr. Prinz Georg zur *Lippe* dessen außergewöhnliche Familiengeschichte erfährt.
- Freitag, 28. März, 19:30 Uhr | arte
 Die Mosel (3/3) – Von Trier bis nach Koblenz
 In Deutschland verbindet man mit der Mosel vor allem eins: Wein. Nachdem jahrelang der Ruf des Moselweins sehr schlecht war, zählen inzwischen einige hiesige Winzer zu den besten ihres Fachs. So zum Beispiel das junge Winzerpaar Kilian *Franzen* und Angelina *Lenz*. Für ihre edelsten Tropfen müssen sie hinauf in den steilsten Weinberg Europas. Aber die Mühe lohnt sich – für den englischen Weinpapst Stuart *Pigott* zählen die Rieslinge der Jung-Winzer zu den besten der Welt.

- Freitag, 28. März, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen
Expedition in die Heimat – unterwegs an der Terrassenmosel
Die Terrassenmosel ist rekordverdächtig. Der Calmont bei Bremm gilt als steilster Weinberg Europas. Die ehemalige Mosel-Weinkönigin Martina Servaty aus Mesenich hält den Weltrekord im Traubenstampfen. Ob Karen Markwardt da mithalten kann? Außerdem trifft sie mit dem Gewinner Winzer Reinhard Löwenstein einen der bekanntesten und originellsten seiner Zunft, dessen berühmte Weine im Schatten der einstmals höchsten Autobahnbrücke Deutschlands wachsen
- Sonntag, 30. März, 18:30 Uhr | n-tv
n-tv Wissen: Die Fassbauer
Dass Wein und Cognac in Fässern gelagert werden ist bekannt. Warum aber lagern diese edlen Getränke nicht in Flaschen und warum sollten für einen guten Cognac die Fässer mindestens 100 Jahre alt sein? n-tv Wissen ist nach Frankreich gereist und hat den traditionellen Küfern bei ihrer Arbeit über die Schulter geschaut. Eine feurige Angelegenheit!

*) **Termine – Termine – Termine**

- 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)
- Dienstag, 11. März 2014, 9 – 17 Uhr: **Fachtagung „Önologisch XIII“ in Deutschkreutz**
Vinatrium Gebietsvinothek, Hauptstrasse 55, 7301 Deutschkreutz.
Die Renommierten Weingüter Burgenland haben sich zum Ziel gesetzt, mit der Veranstaltungsreihe „Önologisch“ den Fachdialog rund um das Thema Wein anzuregen und zu fördern. Im Fachseminar werden aktuelle Themen aufgegriffen, zur Diskussion gestellt und fundiertes Fachwissen angeboten.
Themen & Referenten:
 - „Pflanzengemeinschaften im Weinbau – ein Beitrag zu Boden- und Rebengesundheit“
 - DI Dr. Michael *Machatschek* (Forschungsstelle für Landschafts- und Vegetationskunde)
 - DI Karin *Böhmer* (Voitsauer Wildblumensamen)
 - Dr. Armin *Djamei* (Gregor Mendel Institut für Molekulare Pflanzenbiologie)
 - „PIWI-Sorten – Alternativen mit Zukunft?“
 - Ing. Wolfgang *Renner* (Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg)
 - HR DI Dr. Ferdinand *Regner* (Abteilung Rebenzüchtung, HBLA Wein- und Obstbau Klosterneuburg)
 - Alexander *Morandell* (INNOVITIS GmbH, Meran, Südtirol)
 - DI Dr. Miloš *Michlovský* (Vinselekt Michlovský, Mähren, Tschechien)
 Kosten: Euro 70,-- (inkl. Seminarpausen, Mittagsbuffet, Seminarunterlagen)
Anmeldung im RWB-Büro unter Tel. +43 2173 24365 oder office@rwb.at.
- Dienstag, 11. März 2014, 15 – 21 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation WIEN**
Hofburg, Heldenplatz, 1014 Wien, Einlass bis 20 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.

Eintritt Abendkassa: EUR 14,- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)

- Freitag, 14. März, bis Sonntag, 16. März 2014: **Red Turns auf 2.000 m Höhe**

Red Turns

Weingenuß auf 2.000 m

Verkosten Sie mit uns die besten Rotweine aus Österreichs Rotweingebiet Nummer 1 Mittelburgenland-Blaufränkischland!

AM BERG 14.–16. März, 11.00–16.00 Uhr

Areitalm
Berghotel Blaickner's Sonnalm
Berghotel Jaga Alm
Berghotel Schmittenhöhe
Breiteckalm
Kettingalm
Panorama Restaurant
Schmiedhofalm
Ebenbergalm
Sonnkogel Restaurant

IM TAL 14. März, ab 19.00 Uhr

Ferry Porsche Congress Center
Brucker Bundesstraße 1a
5700 Zell am See
Alle Weine können Sie hier zu Ab-Hof-Preisen bestellen oder auch gleich mitnehmen!

TEILNEHMENDE WEINGÜTER

Weingut Artner Bernhard · Weingut Bauer-Pörtl · Weingut Bayer Heribert
Weingut Gesellmann · Weingut Guber A&O · Weingut Iby Lehrner
Weingut Iglar Josef · Weingut K+K Kimbauer · Weingut Kerschbaum Maria
Weingut Kerstinger · Weingut Lange Reinhold · Weingut Lehrner
Weingut Moritz Alfred · Weingut Rohrer Hans · Weingut Schumitsch-Stocker
Weingut Strass · Weinhof Szemes Illa & Oscar · Weingut Weber · Weingut Weninger

WEITERE INFOS www.schmitten.at

Red Turns

Weingenuß auf 2.000 m

14.–16.3.2014

Blaufränkischland
WEINBERG TRIFFT SKIBERG
Schmitten

19 Winzer, 10 Hütten – ein Genuss!

www.schmitten.at







- Montag, 17. März 2014, 13:00 – 19:00 Uhr: **Jahrgangspräsentation der Domäne Wachau**
Die Domäne Wachau komplett zum Durchkosten: Steinfedern und Federspiele machen den Anfang, während die Domänen-Smaragde als Fassproben erste Zeugnisse ablegen. Auch Einzel-

lagen-Smaragde 2012 sind mit dabei und natürlich die eine oder andere Überraschung aus ferner Vergangenheit.

Ort: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein – Eintritt frei – Anmeldung erbeten!

Kontakt für Leserfragen: Domäne Wachau | 3601 Dürnstein 107 | +43 (0)2711/ 371-10 | www.domaene-wachau.at | d.auer@domaene-wachau.at.

Für Wiener Wachau-Freunde bietet die Domäne Wachau einen gratis Shuttle-Bus an. Anmelden dazu kann man sich unter 02711/ 371-10 oder d.auer@domaene-wachau.at.

Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)

- Dienstag, 18. März 2014, 15:30 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation LINZ**
Design Center, Haupteingang Nord, Europaplatz 1, 4020 Linz, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- Sonntag, 23. März, bis Dienstag, 25. März 2014: **ProWein 2014 in Düsseldorf**
Internationale Fachmesse für Wein und Spirituosen, täglich von 9 – 18 Uhr.
Über 4.000 Aussteller aus rund 50 Ländern, ein umfangreiches Rahmenprogramm und zahlreiche Spezialthemen sowie ein einzigartiges Angebot an Weinen und Spirituosen aus der ganzen Welt machen die größte Wein-Fachmesse im deutschsprachigen Raum zum absoluten Must für Journalisten, Weinliebhaber und Fachbesucher aus Handel, Gastronomie und Weinbau.
Vorverkauf online: Tageskarte € 30,-- – 3-Tageskarte € 55,--
An Ort und Stelle: Tageskarte: € 45,-- – 3-Tageskarte € 70,-- (www.prowein.at)
- 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)
- Samstag, 5. April 2014, ab 13 Uhr: **Losgelös(s)t im Atrium 2014**
Auch heuer wieder: Die 17 losgelös(s)t-Winzer stellen ihre Weine des Jahrgangs 2013 vor. Nicht nur, denn auch reifere Weine können natürlich verkostet werden. Wie immer gibt es auch ein Rahmenprogramm: Schon zur Tradition geworden ist die Kellergassenführung durch den ausgebildeten Kellergassenführer *Christian Krappel* um 15 Uhr. Ihre Kleinen werden durch ausgebildete Kindergärtnerinnen liebevoll betreut, gratis selbstverständlich und bis 19 Uhr. Auch zwei Gastwinzer – die sind noch eine Überraschung – werden uns wieder beehren. Für das Kulinarische sorgt *Monika Knechtl* vom Gasthaus *Knechtl* in Gedersdorf.

Am Abend wird das Atrium dann zur Party-Zone. Zur Einstimmung spielt der in Krems und Umgebung sehr geschätzte Jan *Scheer* und singt dazu altbekannte „Haderm“. Ab 22 Uhr sorgt DJ *Murati* an den Turntables für Stimmung.

Die Weinverkostung dauert von 13 bis 19 Uhr, der Eintritt dafür kostet 12 Euro und gilt auch für den Abend. Wer nur am Abend kommen möchte, zahlt ab 19 Uhr einen Eintritt von 5 Euro. Die Weine der losgelös(s)t-Winzer kann man an der Weinbar weiterhin genießen, sind aber dann zu bezahlen. Ebenso gibt's eine Cocktailbar und kulinarische Versorgung. Und die Musik von unserem DJ, der auch schon im Vorjahr das Atrium zum Beben brachte! (www.losgeloesst.at)

Freuen Sie sich also auf einen abwechslungsreichen Event mit viel Genuss und Spaß!

Adresse: Atriumhaus Weingut Sepp *Moser*, Untere Wiener Straße 1, 3495 Rohrendorf.

- Montag, 7. April 2014, 17 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation MÜNCHEN**
Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15, 80339 München, Deutschland, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- Dienstag, 8. April 2014, 16 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation GÖTZIS**
Kulturbühne Ambach, Am Bach 10, 6840 Götzis, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- Mittwoch, 9. April 2014, 15:30 – 20 Uhr: **Weinviertel DAC Jahrgangspräsentation Salzburg**
Amadeus Terminal 2, Salzburg Airport W. A. Mozart, Innsbrucker Bundesstraße 95, 5020 Salzburg, Einlass bis 19 Uhr.
Glaspfand: Bitte beachten Sie, dass wir für unsere Gläser ein Pfand von EUR 5,-- einrechnen. Selbstverständlich erhalten Sie das Geld im Tausch gegen Glas und Bon zurück.
Eintritt Abendkassa: EUR 14,-- (Download Ermäßigungsgutschein: im Wert von EUR 2,-- unter www.weinvierteldac.at. Der ausgefüllte Gutschein ist am Abend der Veranstaltung bei der Kassa einzulösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.)
- VORSCHAU:
Samstag, 14. Juni, bis Montag, 16. Juni 2014, 12 – 18 Uhr: **VieVinum 2014 Hofburg (Wien)**
Die nur alle zwei Jahre stattfindende, größte Weinmesse Österreichs bietet mit 550 Ausstellern, einem tollen Rahmenprogramm, vielen Spezial-Verkostungen und weiteren kulinarischen Höhepunkten die einmalige Gelegenheit für einen kompakten Überblick über Neues und Bewährtes in der nationalen und internationalen Weinszene. Ein Pflichttermin für Vinophile!
Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz – Zeit: Samstag, 14., bis Montag, 16. Juni 2014
Öffnungszeiten: Sa bis Mo 12-18 Uhr – Fachbesucher & Presse: 10-12 Uhr
Eintritt: Vorverkauf € 30,-- (www.vievinum.at/tickets)
Fachbesucher nach Akkreditierung: € 29,-- – Tageskarte: € 40,-- – Dauerkarte: € 70,--

***) 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 21 Newsletters (einer im 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.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.

* 90 Wein-Newsletter in dreieinhalb Jahren: Mit der ersten Ausgabe 2014 ist 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



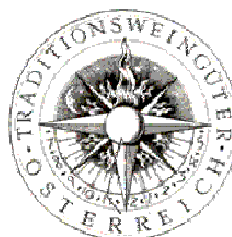
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
