

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014_09

30. APRIL 2014

Die Themen:

- Wein – Liebhaberei ohne Eifersucht? – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck* 2
- Sonderpostamt für zwei Tage in der Domäne Wachau 2
- Top & Flop: Der Weinjahrgang 2013 3
- VieVinum 2014: Das Rahmenprogramm von Ambassador bis Zigarre 3
- Sieben Medaillen für Österreich bei internationaler „Wine Challenge“ in Singapur .. 4
- Weltrekord mit 222 m langer Buschenschankjause in Graz 4
- Aus der Wirtschaftsredaktion:
Wein & Co eröffnet in Linz – Expansion geht auch nach Jubiläumsjahr weiter 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Französische Weinexporte bleiben stabil 5
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Alkoholexzess zieht oft Fressattacke nach sich 5
- Termine – Termine – Termine 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 9
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 10

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

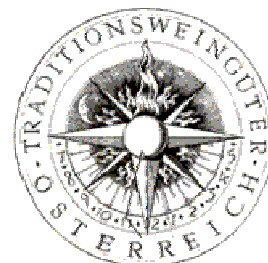
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) Wein – Liebhaberei ohne Eifersucht? – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Wie viele Stunden haben Sie sich mit schon Wein beschäftigt, wie viele Kilometer zurückgelegt um neuen Wein zu entdecken, wie viel Geld haben Sie dabei ausgegeben? Hobby oder Liebhaberei, die Beschäftigung mit Wein ist zeit- und kostenintensiv!

Und es kann auch hin und wieder kleine Konflikte mit dem Partner geben. Wenn Sie den Partner in Ihre Weinwelt einbinden, ... könnte das zur Konfliktvermeidung beitragen. Wenn nicht, sind Sie in einem Weinkeller ohnedies von jedem Mobilfunk abgeschnitten und per Handy nicht erreichbar. Das schlechte Gewissen „Ich habe schon wieder viel mehr eingekauft als ich mir vorgenommen habe“ wird spätestens beruhigt, wenn Sie bei der nächsten Einladung von Freunden für Ihre Weine gelobt werden. So machen Sie allen eine Freude, sind stolz auf Ihr Hobby und werden sogar noch wegen Ihrer Weine beneidet. Also doch ein wenig Eifersucht? (hb) (www.actcom.at, www.urbaniritter.at)



„Ein Dichten ist auch das Weingenießen,
nur dass die Verse nach innen fließen.“

(Bremer Ratskellerspruch)



***) Sonderpostamt für zwei Tage in der Domäne Wachau**

Auch heuer wieder läutet der Wachauer Weinfrühling die Wein-Saison in der Region so richtig ein: Für die Winzer, für die Smaragde, für Weingenießer und in diesem Jahr auch für Philatelisten.

Die Pforten stehen offen! Zwischen Loiben und Spitz, Mautern und den Arnsdörfern haben mehr als 100 Vinea Wachau-Winzer beim Wachauer Weinfrühling ihre Türen aufgesperrt, um den Jahrgang 2013 vorzustellen. Steinfedern und Federspiele gibt es schon seit geraumer Zeit, doch nun sind es die ersten Smaragde, über die ein Urteil gefällt werden kann.

Die Domäne Wachau ist an diesem Wochenende jedoch nicht nur Anziehungspunkt für Vinophile: Am Samstag, 3. Mai hat die Österreichische Post von 14 bis 17 Uhr im Kellerschlüssel, man lese und staune, ein Sonderpostamt eingerichtet. Der Grund ist nicht alltäglich: an diesem Samstag erscheint die „Wachau“-Briefmarke und ein Teil des Motivs ist der Ausgabeort selbst: das Dürnsteiner Kellerschlüssel. Im Sonderpostamt hat man die Möglichkeit der Marke ihren Stempel aufzudrücken, einen sogenannten Ersttagsstempel, der unter Philatelisten heißbegehrt ist und für Vinophile definitiv ein Objekt der Erinnerung darstellen sollte. (www.domaene-wachau.at)

Samstag & Sonntag, 3. und 4. Mai 2014, 10 - 18 Uhr | Vinothek der Domäne Wachau
Sonderpostamt im Kellerschlüssel: Samstag, 3. Mai | 14 - 17 Uhr – Eintritt FREI!

***) Top & Flop: Der Weinjahrgang 2013**

Während Bordeaux ein katastrophales Weinjahr erlebte, jubeln Kaliforniens Winzer über einen „wirklich großen Jahrgang“. Im Falstaff-online war kürzlich zu lesen, was man sich international vom Jahrgang 2013 erwarten darf.

So ist beispielsweise für *Deutschland* ein Top-Jahrgang vorausgesagt, der – verglichen mit 2010 – zwar sehr geringe Erntemengen und hohe handwerkliche Fähigkeiten beim Winzer verlangte, dafür aber die deutschen Tugenden insbesondere für Weißweine aus der Rebsorte Riesling – hohe Säure, ausgeprägte Mineralität und große Lagerfähigkeit – in ausreichendem Maße zu bieten hat.

Für *Österreich* wird ein hochwertiger und zugleich trinkfreudiger Jahrgang vorausgesagt, der relativ niedrige Alkoholwerte in den einfacheren Weinkategorien mit fruchtbetontem Trinkspaß bietet, bei

den höheren Qualitäten jedoch dank des guten Witterungsverlaufes eine schöne Ausreifung für Lagen- und Reserveweine abgewartet werden konnte.

Die Beurteilung des Weinjahres in *Italien* fällt äußerst unterschiedlich aus: Sehr gut in Sizilien und der südlichen Toskana (Montalcino), gut in Südtirol, aber deutlich schwieriger und auch schwächer in der nördlichen Toskana, im Veneto, im Friaul und vielen anderen Teilen des Landes, die mit zu vielen Niederschlägen zu kämpfen hatten.

Dieselben hohen Niederschlagsmengen sorgten hingegen in *Spanien* für Freude und mancherorts gar Euphorie. Nicht wegen der großen Qualitäten – die sind nicht zu erwarten –, sondern wegen der hohen Erntemengen. In Portugal hat der Regen im Frühjahr und Herbst für solide Quantitäten gesorgt, allerdings gleichzeitig auch dafür, dass vermutlich kein „Vintage“-Jahr für Portweine erklärt werden kann; die Qualität der Weine reicht dafür vermutlich nicht aus.

Für *Frankreich* ist man sich durchwegs einig: Qualitativ und quantitativ katastrophal.

Nach dem hervorragenden Jahr 2012 konnten sich die Winzer in *Kalifornien* über ein weiteres ertragsstarkes und qualitativ sehr ansprechendes Jahr freuen. Paul *Draper* von Ridge Vineyards spricht voll Enthusiasmus von einem „wirklich großen Jahrgang“, während James *Hall* von Patz & Hall in Sonoma von Bedingungen spricht, die er nur als „verschiedene Grade von wundervoll“ beschreiben kann. 2013 ist somit schlicht und einfach ein Superjahr. Mehr zu den Jahrgangs-Beurteilungen weltweit u.a. für Südafrika, Australien, Neuseeland, die Schweiz, Griechenland unter: <http://www.falstaff.at/nc/news/newsartikel/top-flop-der-weinjahrgang-2013-7928.html>

***) VieVinum 2014: Das Rahmenprogramm von Ambassador bis Zigarre**

Verkosten und sich informieren – das ist auf der VieVinum in vielfältiger Weise möglich. Während rund 550 Winzer an den Messeständen direkt Auskunft über ihre Weine geben, bietet das Rahmenprogramm an allen drei Veranstaltungstagen die Möglichkeit, sich im Detail u. a. mit der Charakteristik einer Rebsorte oder eines gebietstypischen Terroirs zu beschäftigen. Bei den zahlreichen kommentierten Verkostungen kann das bestehende Wissen vertieft und erweitert werden. Zudem bietet sich hier die Gelegenheit aktuelle und brisante Themen zu diskutieren. Der Spannungsbogen reicht dabei von der Stärkung der Region durch die Entstehung von Winzer-Gruppen („Die Weinviertel Ambassadors“, 14. Juni) über die Bedeutung qualitätsvollen Österreichischen Sekts („Prickelndes Österreich“, 15. Juni) bis zum Power-Duo Zigarre und Wein („Davidoff meets Fine Wine“, 16. Juni).

Bodenkunde, das jüngste DAC-Gebiet und der Einfluss des Klimawandels

Inwiefern Geologie, Boden und Klima die Vielfalt und auch Einheit in der Wachau begründen, ist am 14. Juni von Winzern der Vinea Wachau gemeinsam mit Journalist David *Schildknecht* und Bodenforscher Walter *Fitz* zu erfahren. Der Wiener Gemischte Satz ist ab dem Jahrgang 2013 als DAC-Herkunft klassifiziert. Unter der profunden Leitung des Wiener Winzers Fritz *Wieninger* wird dabei am 14. Juni verkostet, neues Wissen vermittelt und die Lagerfähigkeit eines aktuellen Jahrgangs mit einer Vertikale an gereiften Beispielen erforscht. Eine erstklassige Möglichkeit für spannende Diskussionen bietet das IMW („Institute of Masters of Wine“-)Seminar zum Thema „Verändert der Klimawandel bereits die Wein-Stile?“, das am 15. Juni in englischer Sprache abgehalten wird. Ein Panel mit Masters of Wine wird dabei die neuen Herausforderungen der Winzer weltweit aufzeigen. Infos zum Rahmenprogramm: www.vievinum.at/allgemeines/rahmenprogramm-2014

Anmeldeschluss für das Rahmenprogramm: 10. Juni

Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz – Datum: Samstag, 14., bis Montag, 16. Juni 2014

Öffnungszeiten: Sa bis Mo 12-18 Uhr – Eintritt: Vorverkauf 30, Fachbesucher nach Akkreditierung 29 Euro, Tageskarte 40 Euro, Dauerkarte 70 Euro – www.vievinum.at/tickets

***) Sieben Medaillen für Österreich bei internationaler „Wine Challenge“ in Singapur**

Im Rahmen der „International Wine Challenge“ auf der Food & Hotel Asia (FHA) Singapur 2014 – der bedeutendsten überregionalen internationalen Fachmesse für Südostasien – konnte Österreichs Weinwirtschaft mehrere Medaillen erobern. Die „Wine Challenge“ fand im Vorfeld der Messe statt – eine internationale Jury anerkannter Sommeliers bewertete in einer Blindverkostung die eingereichten 400 Weine. Die ausgezeichneten österreichischen Weingüter:

- Goldmedaille: Weingut Scheiblhofer für „Big John“ 2012
- Silbermedaillen: Weingut Alfred Fischer für „Selegd“ 2011
Weingut Mayer am Pfarrplatz für „Wiener Gemischter Satz DAC“ 2013
- Bronzemedailles: Weingut Alfred Fischer für „Grande Rosalia Limited“ 2011
Weingut Skoff Original für „Sauvignon Blanc Obegg“ 2011
Weingut Skoff Original für „Chardonnay Royal“ 2011
Weingut Skoff Original für „Morillon Grassnitzberg“ 2011

Am zweiten Messetag wurden im Rahmen des „Austrian Wine Tastings“, das von der AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA gemeinsam mit dem österreichischen AußenwirtschaftsCenter Singapur veranstaltet wurde, alle Weine am Österreichstand verkostet. Insgesamt beteiligten sich 25 heimische Firmen auf vier Österreich-Ständen der Exportinitiative go-international der Wirtschaftskammer Österreich und des Wirtschaftsministeriums.

Die FHA 2014 umfasste 3.213 Aussteller aus 65 Nationen, 63 Länderpavillons auf 102.000 m² Ausstellungsfläche und mehr als 65.000 Fachbesucher aus ganz Südostasien bis Australien und Neuseeland.

***) Weltrekord mit 222 m langer Buschenschankjause in Graz**

222 Laufmeter mit 674 Jausen, Brettl an Brettl – das ist Weltrekord: Die steirische Landwirtschaftskammer in Graz anlässlich der „Woche der Landwirtschaft“ die Leistungen der steirischen Bauern in den Vordergrund gerückt. Der bisherige Rekord lag bei 440 aneinandergereihten Brettljausen und wurde unter den Arkadenbögen des Grazer Priesterseminars vom neuen Weltrekord abgelöst. Die Jausen mit Schinken, Speck, geselchten Würsteln, frisch geriebenen Kren, Käse, Eiern und Bauernbrot wurden auf Biertischen präsentiert, die aneinandergereiht etwa so lang wie zwei Fußballfelder waren.

Nachdem das Ziel erreicht war, wurden die Jausen inklusive Brettl um 15 Euro, im Paket mit einer Flasche Wein um 20 Euro verkauft. Der Erlös wird über den „Dr. Karl Schwer Fonds“ notleidenden steirischen Bauernfamilien zur Verfügung gestellt. Was nach dem Verkauf übrig blieb, wurde an die Feuerwehr und das Vinzidorf verschenkt. Ausschließlich Buschenschanken mit dem Gütesiegel „Ausgezeichnet“ servierten die Jausenplatten. In der Steiermark betreiben mehr als 800 bäuerliche Betriebe einen Buschenschank, 71 von ihnen tragen dieses höchste Gütesiegel.

Jeder steirische Weinbauer hat im Schnitt zehn Weinsorten im Angebot: Damit hält die Grüne Mark in Sachen Weinvielfalt internationalen Rekord. Weiters zählt die Steiermark als größtes Bergweingebiet Österreichs und hat auch mit Bernhard *Malli* aus Kitzack den Landwirt mit dem steilsten Weingut Österreichs: Von seinen 5,5 ha hat etwa ein Hektar eine Neigung von 49 Grad. Seinen Traktor muss er in diesem Hang mit einer Seilwinde sichern. Die Neigung sei steiler als die meisten Hausdächer. Wenn er ohne Fahrzeug in den Hang muss, sei er nur mit „guten Schuhen und strammen Wadeln ausgerüstet“.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion:**

Wein & Co eröffnet in Linz – Expansion geht auch nach Jubiläumsjahr weiter

Am 25. 4. eröffnete Wein & Co seinen zweiten Standort in Oberösterreich. An der Ecke Pummererstraße/Industriezeile präsentieren 5 ausgewiesene Weinexperten das breite Wein & Co Sortiment. Mehr als 2.000 verschiedene Weine werden auf einer Verkaufsfläche von 180 m² angeboten. Auch

wenn schon im Jubiläumsjahr 2013 – mit 3 Mio. verkauften Flaschen – eine Umsatzsteigerung von 3 % erzielt werden konnte, stehen bei Wein & Co nach wie vor alle Zeichen auf Expansion. Schließlich braucht es laut Geschäftsführer Florian *Grösswang* Mut zu gut überlegten Investitionen, um langfristig Marktführer zu bleiben.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: Französische Weinexporte bleiben stabil**

Mit einem Wert von 11,1 Mrd. Euro lagen die französischen Weinexporte 2013 annähernd auf dem hohen Niveau des Vorjahres. Der Rückgang gegenüber 2012 betrug 0,4 %. Der Weinsektor stellt demnach mit einem Handelsbilanzüberschuss von 9,5 Mrd. Euro die zweitwichtigste Einnahmequelle für die französische Exportwirtschaft dar. Auf Platz eins rangiert die Luftfahrtbranche, auf Platz drei die Chemie- und Kosmetikindustrie. „Das 2013er Ergebnis ist angesichts des aktuellen wirtschaftlichen Umfelds und des Wandels auf dem Weltmarkt für Weine und Spirituosen eine beachtliche Leistung“, so Louis Fabrice *Latour*, Vorsitzender des Verbands der französischen Wein- und Spirituosenexporteure (FEVS). „Unsere Branche bleibt der wichtigste Wachstumsmotor des französischen Exports. Nach dieser guten Performance sollten sich die gesamte Branche und die Regierung dafür einsetzen, unsere Wachstums-, Investitions- und Innovationsfähigkeit in den kommenden Jahren zu schützen.“

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Alkoholexzess zieht oft Fressattacke nach sich**

Das Trinken von mehr als drei großen Gläsern Wein kann Menschen über einen kritischen Punkt bringen, nach dem sie in den darauffolgenden Stunden rund 6.300 zusätzliche Kalorien zu sich nehmen. Das hat das Meinungsforschungsinstitut YouGov <http://today.yougov.com> im Auftrag von Slimming World <http://slimmingworld.com> im Zuge einer Befragung von 2.042 Teilnehmern in Großbritannien herausgefunden. Diese zusätzlichen Kalorien können zu einer Gewichtszunahme von 900 Gramm pro Woche führen. Rund die Hälfte der befragten Briten gab an, dass das Überschreiten der Grenze dazu geführt hat, dass sie große Mengen an Chips, Pizza und Kebab zu sich nahmen. Laut Slimming World hatte die Hälfte der Befragten nach mehr als vier großen Bieren am nächsten Tag auch auf den Sport verzichtet. Die Teilnehmer entschieden sich, um den Kater loszuwerden, stattdessen für das Bett, den Fernseher und Social Media. In der Nacht hatten sie rund 2.829 Kalorien in Form von Essen und 1.476 Kalorien mit dem Alkohol zu sich genommen. *Jacque Lavin* zufolge lockert der Alkohol die Selbstkontrolle. Teilnehmer, die mehr getrunken hatten, neigten auch dazu, mehr und länger zu essen. „Der Alkohol macht das Essen noch attraktiver. Es schmeckt besser und fühlt sich besser an als es normal der Fall sein würde“, verdeutlicht *Lavin*. Sie fordert die britische Regierung daher auf, eine Informationskampagne zu starten, welche Auswirkungen das Trinken von Alkohol auf das Körpergewicht hat. Ein erster Schritt in diese Richtung könnten Etiketten auf Alkoholflaschen sein, die zusätzliche Informationen zu den enthaltenen Kalorien aufweisen.

*) **Termine – Termine – Termine**

- Samstag, 3. Mai, und Sonntag, 4. Mai 2014, 10:00 bis 18:00 Uhr: **20. „Tour de Vin“ der Österreichischen Traditionsweingüter**
 Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die 26 Betriebe zum 20. Mal alle Weininteressierten ein! Den TdV-Button erhalten Sie bei jedem der Mitgliedswinzer. Kosten: € 20,- Sie kaufen den Button im 1. Weingut, das Sie besuchen. Mit diesem Button sind Sie berechtigt alle weiteren Weingüter Samstag & Sonntag zu besuchen. (www.traditionsweingueter.at)
 Samstag, 3. Mai, 21:00 bis 01:00 Uhr: Magnumparty der Österreichischen Traditionsweingüter im Kloster Und in Krems – 26 verschiedene Weine aus der Magnum, Livemusik und DJ – Kosten: € 10,- mit gültigem TdV-Button – € 20,- ohne gültigem TdV-Button (das Kostglas kann als Souvenir mit nach Hause genommen werden)
- Samstag, 3. Mai, und Sonntag, 4. Mai 2014, 10:00 bis 18:00 Uhr: **Die Wachau beeindruckt – Wachauer Weinfrühling**
 Der Wachauer Weinfrühling ist bereits zu einem Veranstaltungsfestpunkt in der Wachau geworden. Verbringen Sie eine entspannte Zeit in der Wachau und verkosten Sie die Weine bei den einzelnen Winzern. Entdecken Sie den neuen Jahrgang beim Weinfrühling in der Kulturlandschaft Wachau. Besuchen Sie über 100 Vinea-Winzer und öffnen Sie sich für den Jahrgang 2013. (www.vinea-wachau.at)
 Samstag, 3. Mai, ab 18:00 Uhr: Steinfeder-Night 2014 im Schloss Spitz: Hier treffen sich Gäste und Winzer nach einem spannenden Verkostungstag mit Live-Musik von Julian' flat7 und regionalen Schmankerl von der Schwarzen Kuchl. Freuen Sie sich auf Steinfeder- und Feder-spiel-Weine von und mit den teilnehmenden Winzern. Eintritt: € 20,- (inkl. Wein und Wasser) Heimreise: Shuttlebus nach Krems 23 & 1 Uhr (€ 5 pro Person).
- Freitag, 9. Mai, ab 14:00 Uhr, bis Samstag, 10. Mai 2014, 17:00 Uhr: **Der Leithaberg bebt!**
 Am Freitag, den 9.5.2014 findet in den Prunksälen des Schloss Esterhazy in Eisenstadt das alljährliche Tasting statt, im Rahmen dessen fast 50 Winzer 6 ihrer Weine präsentieren. Nicht nur den aktuellen Jahrgang sondern auch Gereiftes aus den ersten DAC Jahrgängen darf man erwarten. Im Anschluss an diese Präsentation wird auf der ersten „Leithaberg bebt Party“ gefeiert! Und zwar gleich gegenüber in der Vinothek Selektion Burgenland mit Live Musik, allen ausstellenden Winzern, kleinen Köstlichkeiten und jeder Menge gutem Wein. Shuttlebusse von und nach Wien stehen an diesem Tag gegen Anmeldung unter: wein@leithaberg.at bereit.
 Am Samstag haben dann alle teilnehmenden Winzer ihre Keller- oder Hoftüren aufgesperrt und freuen sich auf regen Besuch. Allerdings nur bis 17:00 Uhr, denn danach geht's in einigen Restaurants der Region ab 19:00 Uhr weiter mit „Leithaberg bebt – Das Dinner“ ... ein Beispiel? Gerne: Im Gut Purbach (www.gutpurbach.at) gibt's als kulinarisches Highlight ein fünfgängiges „Private Dinner“ von Küchenchef Max *Stiegl* mit den Top-Weinen von Markus *Altenburger* und den feinen Gut Purbach-Weinen von Dr. *Bichler* in Doppelkonferenz um € 75,-.
- Samstag, 10. Mai, und Sonntag, 11. Mai 2014: **127. Badische Weinmesse in Offenburg (D)**
 Am 10. und 11. Mai findet in Offenburg zum 127. Mal die Badische Weinmesse statt. Mehr als 80 Erzeuger und Händler präsentieren erstmalig auf einer erweiterten Fläche in zwei Messehallen rund 1.000 Weine, Sekte, Edelbrände und Liköre. Auch regionale und internationale Feinkost, Schokolade, Confiserie und Pâtisserie sowie Weinzubehör, Reisen und Literatur werden angeboten. Die Aussteller verteilen sich jeweils zur Hälfte auf die Baden-Arena und die Ortenauhalle.
 Viele Winzer bieten einen Direktverkauf oder die Bestellung und den Versand ihrer Produkte an. Im Rahmenprogramm widmen sich Weinseminare der Verbindung zwischen Wein und Kulinariik. Themen sind etwa „Badens Originale“ mit Sommelière Natalie *Lumpp* über typisch badische Rebsorten oder auch „Dufte Typen“ über die Kombination von Wein und Käse sowie

„Wein und Grillen“. Peter *Wohlfarth*, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbands, bezieht in seinen Workshop die diesjährige Gastregion der Messe, Langhe e Roero in Norditalien, ein und erklärt unter dem Titel „Baden trifft Piemont“ die Unterschiede zwischen Spätburgunder und Barolo.

Beliebt sind jedes Jahr auch die „Menus Oenologiques“ in Restaurants in der Region mit jeweils fünf Gängen, die von 15 eigens zu den Gerichten ausgewählten badischen Weinen begleitet werden. (www.badische-weinmesse.de)

- Freitag, 16. Mai, bis Freitag, 23. Mai 2014: **Weinfestival Thermenregion**

Bei allen Events in Baden, Perchtoldsdorf und der gesamten Thermenregion steht der Wein im Mittelpunkt

- Kulinarischer Auftakt: G'SCHICHTL'N & G'RICHTL'N in Baden mit Adi *Hirschal* am 16. Mai
An außergewöhnlichen Orten speisen, Wein und Kultur live genießen: Am Vorabend von WEIN IM PARK wird im Kurpark ein sommerliches Menü serviert. Das Casino Restaurant unter der Leitung von Harry *Mittermaier* und Küchenchef Walter *Zwiletitsch* verwöhnt mit einem 4-gängigen Menü begleitet von Thermenregion Weinen folgender Winzer: Philipp *Breyer* (Baden), Johann *Stadlmann* (Traiskirchen), Harald *Zierer* (Gumpoldskirchen), Leopold *Auer* (Tattendorf), Andreas *Artner* (Trumau) und Johann *Schwertführer* (Sooss). Tickets nur im Vorverkauf ab Mitte April erhältlich unter: www.thermenregion-wienerwald.at



- WEIN IM PARK, 17. Mai: 500 Weine von 60 Winzern, Kurpark Baden (*Bild oben*)
Der heimliche Höhepunkt des Festivals ist WEIN IM PARK im Badener Kurpark! Mehr als 500 Weine von rund 60 Weinbaubetrieben können in den historischen Parkanlagen von 15 bis 22 Uhr verkostet werden. Zwischen Undinenbrunnen, Musikpavillon und Lanner-Strauß-Denkmal präsentieren die Winzer in weißen Pagodenzelten ihre aktuellen Weiß-, Rot- und Süßweine. Eine einmalige Gelegenheit, die Fülle an regionstypischen Weinen wie St. Laurent, Pinot Noir, Rotgipfler, Zierfandler und mehr parallel zu verkosten. Für das kulinarische Wohl sorgen Betriebe von „So schmeckt Niederösterreich“.
- Direktverkauf beim Winzer: WEIN AB HOF, am 18. Mai, Thermenregion
An diesem Tag öffnen viele Weinbaufamilien der Thermenregion ihre Türen zum Ab-Hof-Einkauf. Die Besucher können den aktuellen Jahrgang verkosten und in entspannter Atmosphäre Weine für den privaten Weinkeller auswählen. „Mit dieser Veranstaltung möchten wir die Tradition des Ab-Hof-Verkaufs wieder beleben und die Kunden direkt zu den Winzern bringen“, unterstreicht Martina *Babouck*, Geschäftsführerin Weinforum, die Initiative. Der im Ticket inkludierte Einkaufsgutschein soll dazu motivieren.
- Sortensieger in Perchtoldsdorf: WEIN IN DER BURG, am 23. Mai
Den krönenden Abschluss des Weinfestivals bildet WEIN IN DER BURG, das vom Weinbauverein Perchtoldsdorf organisiert wird. Die Sieger des regionalen Weinwettbewerbs „Best of

Thermenregion“ werden von 18 bis 22 Uhr in der Neuen Burg in Perchtoldsdorf präsentiert. Neu ist das kostenlose Shuttleservice nach der Veranstaltung von Perchtoldsdorf nach Wien-Liesing (Busbahnhof) für alle Gäste von WEIN IN DER BURG.

- Von 1. bis 31. Mai Weinmenüs in Gasthöfen, Wirtshäusern & Restaurants der Thermenregion
Die Restaurants der Thermenregion feiern den Mai als „Weinmonat“ mit feinen Menüs. Jeder Abend steht unter der Patronanz eines Winzers. Die teilnehmenden Winzer sind: Andreas Artner, Othmar Biegler, Bernhard Ceidl, Christian Fischer, Johannes Gebeshuber, Johann Gisperg, Robert Grill, Heinrich Hartl, Hannes Hofer, Gustav Krug, Josef Piriwe und Vinterra Zöchling. Die Weine zu den Menüs werden gemeinsam mit den Sommeliers ausgewählt.

Alle Termine und Weinmenüs im Überblick gibt es auf www.weinfestival.at

- 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 17 Newsletters (noch 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: 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



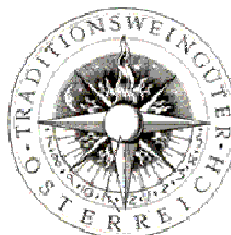
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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
