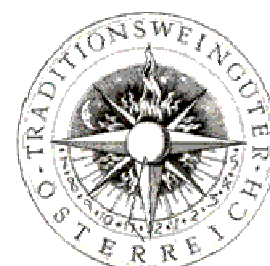


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_23

20. NOVEMBER 2015

Die Themen:

- Der Jungwein – Ein Grund zum Trinken
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Zukunft des Uhdler: *Dunst* warnt vor Obstwein-Variante als Lösung 2
- NÖ Landesweintaufe 2015 in Retz..... 3
- Goldene Traube 2015 an *Mariel, Scheiblhofer* und *Szigeti*..... 3
- Loisium Langenlois feiert runden Geburtstag..... 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Artenvielfalt und Bodenschutz im Weinbau..... 4
- Die Wein-TV-Tipps für das letzte November-Drittel 5
- Termine – Termine – Termine 7
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 9
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 10



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Der Jungwein – Ein Grund zum Trinken – Das Top-Thema von Dr. Herber Braunöck**

Am 11. 11. wird der Heurige jedes Jahr aus der Taufe gehoben. Damit wird der bisherige Heurige zum Alten. So will es die Tradition. Doch was kommt vor „Heuriger“? Der Primus, Primeur, Junker, ... und wie sie noch alle heißen mögen. Kaum ist der erste Rebensaft vergoren, ist der Jungwein schon in der Flasche, am Markt und in der Gastronomie. Bis zu Weihnachten verkauft und bis zum Jahresende getrunken bereiten uns diese Leichtgewichte der Weinkultur als Aperitif und Speisenbegleiter viel Freude. Sie sind aber auch Vorboten und zeigen erstmals, was wir vom neuen Jahrgang 2015 erwarten dürfen. Kurz gesagt: VIEL! Die Winzer sind auf ihren Jungwein stolz und zeigen ihn gerne her. Wir sagen danke und warten gespannt, wie der 2015er unsere Hoffnung auf einen außergewöhnlichen Jahrgang erfüllen wird! (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Wein ist der befeuernde Geist aller Feste
und der König aller Getränke.“

(Theodor Heuss, deutscher Politiker,
in seiner Dissertation über den Wein seiner schwäbischen Heimat)

***) Zukunft des Uhdler: *Dunst* warnt vor Obstwein-Variante als Lösung**

Um die Zukunft des Uhdler-Weines im Südburgenland über 2030 hinaus zu sichern, gibt es verschiedene Lösungsansätze. Während die ÖVP den Uhdler künftig als Obstwein vermarkten will, strebt die SPÖ eine Lösung durch Anerkennung von Mischsorten an. Agrarlandesrätin Verena *Dunst* (SPÖ) warnt ausdrücklich vor der Obstwein-Variante: Diese bringe keine Rechtssicherheit. Nach dem ÖVP-Modell soll der Uhdler in das österreichische Weingesetz, dessen Novellierung derzeit auch das Parlament beschäftigt, als Obstwein Eingang finden. Das Landesverwaltungsgericht habe jedoch bereits festgestellt, dass ein Versuch, bestimmte Weintraubensorten als Obstgewächse zu bezeichnen und damit aus den verbotenen Trauben legales Obst zu machen, eine Umgehung von EU-Recht darstelle und somit jedenfalls unzulässig sei, argumentierte *Dunst*. Zur Pressekonferenz in Stegersbach hatte die Landesrätin einen weißen Tetrapak mit der Aufschrift „Obstwein“ mitgebracht: „So würde der Uhdler in Zukunft ausschauen: Dann ist er kein Uhdler-Wein, sondern dann ist er nur mehr ein Obstsaft, der dann in Tetra-Packungen viel billiger verkauft wird.“

Dunst ortet nach zwei „Runden Tischen“ mit Winzern, wo man sich dafür ausgesprochen habe, eine Lösung zu suchen, dass der Uhdler auch in Zukunft als Wein verkauft werden kann, nun eine „Kehrtwende“ in Richtung Obstwein-Lösung, wie sie von der ÖVP im Burgenland und auch von Landwirtschaftsminister *Andrä Rupprechter* favorisiert werde. Ihre Strategie sei klar: Sie wolle sich weiter um die Zulassung von Rebsorten für den Weinbau bemühen. Eine langfristige Rechtssicherheit gebe es nur, wenn man die bereits laufenden Untersuchungen durch das Bundesamt für Weinbau fortsetze. Nur dann werde man wissen, welche Uhdler-Sorten es gebe und welche davon vermischte Direktträger-Sorten seien. Bei Direktträgersorten, die mit anderen Weinsorten vermischt sind, wie etwa bei der Rebsorte Delaware, bestehe kein EU-Verbot sondern nur eine Einschränkung aufgrund der burgenländischen Weinbauverordnung. Diese Einschränkung solle demnächst aufgehoben werden.

Sollten die Uhdler-Winzer bei einem Treffen kommende Woche die Ergebnisse zweier „Runder Tische“ für obsolet erklären und sich doch für die Obstwein-Variante aussprechen, dann werde sie das akzeptieren, meinte *Dunst*: „Aber wehe denen, die unseren Uhdler-Wein umbringen, und es wird dann trotzdem Rodungen geben. Dann verspreche ich, dann gibt es wirklich schon einen ordentlichen Aufstand.“

***) NÖ Landesweintaufe 2015 in Retz**

Als Weinpate für den 2015er-Jahrgang konnte der beliebte Schauspieler Erwin *Steinhauer* gewonnen werden, der mit einer amüsanten Lesung die geladenen Gäste erfreute. *Steinhauer* verkörperte schon als Gendarm Simon *Polt* in der Geschichte von Alfred *Komarek* die „Weinviertler Seele“. Seine übernommene Patenschaft für den heurigen Täufflingswein – einen Grüner Veltliner vom Bio-Weingut *Graf* aus Klein Höflein im Retzer Land – zeugt von der gesellschaftlichen und kulturellen Bedeutung des Weinbaus in Niederösterreich. Gespannt erwartete das Festpublikum den von *Steinhauer* ausgesuchten Taufnamen: Der erste Schluck, der immer dem Weinpaten gebührt, inspirierte *Steinhauer* zum identitätsstiftenden Namen SIMON. Der junge Grüner Veltliner des Bioweinguts *Graf* mutet spritzig, süffig und würzig an und eignet sich hervorragend zum Anstoßen auf fantastische Weine 2015.

Die Segnung des Weins und der Winzer zelebrierte Univ.-Prof. Friedrich *Schleinzer*, der in seiner Ansprache die biblische Geltung des Weins hervorhob. So wird im Alten und Neuen Testament mehr als 200 Mal vom Wein gesprochen, denn „Gott hält den Wein für etwas Gutes“ und „der Wein erfreut die Herzen der Menschen.“ „Das Jahr 2015 hat es mit den niederösterreichischen Winzern gut gemeint. Nach so einer beeindruckenden Qualität ist es besonders schön, Erntedank zu feiern. Alle Weinliebhaber dürfen sich auf einen herausragenden Jahrgang 2015 freuen.“, waren der NÖ Weinbaupräsident Franz *Backknecht* und LK NÖ-Vizepräsident Otto *Auer* einig. „Weinbau hat in Niederösterreich eine lange Tradition. 30.000 Hektar werden in den Weinregionen bewirtschaftet und sorgen damit jedes Jahr für eine hervorragende Qualität, die nicht nur unsere Gaumen erfreut, sondern international anerkannt ist“, so Landeshauptmann-Stellvertreter Wolfgang *Sobotka*.

Eine Region aus Niederösterreich wird bei der alljährlichen Landesweintaufe in den Vordergrund gestellt. Heuer war wieder das Weinviertel an der Reihe, Austragungsort der Veranstaltung war der Althof Retz. Das „Erntedankfest“ der Winzer wurde vom Bezirksweinbauverband Retz in Kooperation mit dem NÖ Landesweinbauverband und der Landwirtschaftskammer Niederösterreich ausgerichtet. Als charmante Moderatorin aus den „eigenen“ Winzer-Reihen debütierte die ehemalige Weinkönigin Tanja *Dworzak*. Auch Justizminister Wolfgang *Brandstetter*, Landwirtschaftskammerpräsident Hermann *Schultes*, Österreichs Weinbaupräsident Johannes *Schmuckenschlager*, das Führungs-Duo der Niederösterreichischen Versicherung und ihres Zeichens auch NÖ-Weinbotschafter, Generaldirektor Hubert *Schultes* und Vorstandsdirektor Bernhard *Lackner*, sowie NÖ-Weinkönigin Christina I. wohnten unter vielen anderen Ehrengästen der mittlerweile zur liebevollen Tradition gewordenen Veranstaltung bei.

) Goldene Traube 2015 an *Mariel, Scheiblhofner* und *Szigeti

Bereits zum 29. Mal wurde die „Goldene Traube“ als wichtigste Auszeichnung für den burgenländischen Wein von Casinos Austria und Wein Burgenland verliehen. Als bester Wein konnte sich der Gelbe Muskateller 2014 von Konrad *Mariel* aus Wulkaprodersdorf durchsetzen. Johann *Scheiblhofner* sen. aus Andau, dessen Rotwein „Big John“ längst Kultstatus erlangt hat, wurde für sein Lebenswerk geehrt. Die Gebrüder *Szigeti* aus Gols, deren Sekte und Frizzante weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und geschätzt sind, erhielten die Auszeichnung als „Pannonische Botschafter“.

Im prunkvollen Ambiente des Casino Baden hob Generaldirektor Karl *Stoss* in seiner Begrüßung die Bedeutung des burgenländischen Weines hervor und unterstrich einmal mehr das „nachhaltige Engagement von Casinos Austria als österreichischer Leitbetrieb“ und versprach auch die Fortführung der Partnerschaft mit Wein Burgenland, die kommendes Jahr ihr 30-jähriges Jubiläum feiern wird. Vorstandsdirektor Dietmar *Hoscher* hob in seiner Laudatio auf Konrad *Mariel* dessen besonderes Gespür und die „behutsame Selektion der Trauben und die Lese von Hand“ hervor.

Der Einladung von Casinos Austria waren zahlreiche namhafte Vertreter aus Politik und Wirtschaft gefolgt, allen voran Burgenlands Landeshauptmann Hans *Niessl*, Landesrätin Verena *Dunst*, Land-

tagspräsident Christian *Illedits*, Weinbauverband-Präsident Andreas Liegenfeld, Münze Österreich Generaldirektor Gerhard *Starsich*, Schelhammer & Schattera Direktor Gerald *Neuber* und die Intendantin der Seefestspiele Mörbisch, Dagmar *Schellenberger*. Gekommen waren auch zahlreiche Vertreter der heimischen Winzerszene, darunter Hans *Feiler*, Engelbert *Gesellmann*, Franz *Weining*er und Anton *Kollwentz* sowie die Rapid-Legenden Alfred *Körner*, Rudi *Flögel*, Ernst *Dokupil*, Franz *Hasil*, Walter *Skocik*, Jörn *Bjerregaard*, Helmut *Maurer* und Branko *Milanovic*.

***) Loisium Langenlois feiert runden Geburtstag**

Am 1. Oktober feierte das Wine & Spa Resort in der größten Weinstadt Österreichs sein 10-jähriges Jubiläum.

Eine Marke, die für trendigen Zeitgeist und die sinnliche Komposition von urbanem Lifestyle, Genuss und Tradition steht, mit diesem Anspruch wurde vor nunmehr zehn Jahren die Marke Loisium und mit ihr das erste Wine & Spa Resort in Langenlois gelauncht. Mit dem Loisium wurde ein „Meilenstein im Tourismus Niederösterreich und in der Region Langenlois gesetzt“, so Landesrätin Dr.ⁱⁿ Petra *Bohuslav*. Eine Entwicklung, über die sich auch die Betreiber des Loisium Hotels, Gerhard und Tuula *Nidetzky*, sowie KR Mag.^a Susanne *Kraus-Winkler* und Geschäftsführer Mustafa *Özdemir* freuen. Gemeinsam mit zahlreichen prominente Gästen aus Politik, Wirtschaft, Tourismus und Kultur feierte man nun das Jubiläum im Rahmen einer fulminanten Party bis in die frühen Morgenstunden.

Als 2005 das Loisium Wine & Spa Resort Langenlois eröffnete, ging ein hoch ambitioniertes Team von Tourismusprofis an den Start, eine ganz besondere Vision zu verwirklichen: Das Thema Wein sollte auf zeitgenössische und künstlerische Weise gelebt werden und damit einen gänzlich neuen Impuls internationalen Zuschnitts in die Region tragen. Heute, zehn Jahre später, gilt das Loisium Langenlois auch überregional als herausragender Leitbetrieb und wesentlicher Bestandteil der österreichischen Tourismuswirtschaft.

Das außergewöhnliche Konzept blieb allerdings nicht dem Kamptal vorbehalten, sondern wurde mit der Eröffnung des Loisium Wine & Spa an der südsteirischen Weinstraße im Sommer 2012 in eine weitere Weinregion getragen.

***) Aus der Wissenschaftsredaktion: Artenvielfalt und Bodenschutz im Weinbau**

Begrünung in Weingärten kann so bewerkstelligt werden, dass die Pflanzen auch bei Hitzeperioden funktionsfähig bleiben, ohne den Weinreben das Wasser wegzunehmen. Dies wurde zum Ausklang des Extremsommers 2015 in drei für die Wiener Weinbaugebiete repräsentativen Betrieben – *Wieninger* (19.), *Göbel* (21.) und *Distl* (23. Bezirk) – beispielhaft aufgezeigt. Das Projekt wurde vom Wiener Arten- und Lebensraumschutzprogramm Netzwerk Natur gefördert, das in der Wiener Umweltschutzabteilung (MA 22) angesiedelt ist. Artenreiche Weingartenbegrünungen sind multifunktional: ihre Vegetationsdecke verhindert Bodenerosion auf Hanglagen, ihre Wurzeln beleben den Boden, die Leguminosen-Wurzelknöllchen speichern Luftstickstoff für die Weinreben, die Blüten locken Nützlinge gegen Weinschädlinge an oder einfach Schmetterlinge zur Freude der Spaziergänger.

Im Rahmen des Projekts „Artenvielfalt und Bodenschutz im Weinbau“ demonstriert Bio Forschung Austria (www.bioforschung.at), wie artenreiche Weingartenbegrünungen so angebaut und bewirtschaftet werden können, dass sich für den Winzer ökologische und ökonomische Vorteile ergeben. Dadurch wird der Brückenschlag zwischen Naturschutz und Wirtschaftlichkeit für den Winzer möglich.

Die drei Feldtage waren, mit insgesamt über 80 Winzern aus Wien und auch zahlreichen Teilnehmern aus Niederösterreich, sehr gut besucht. Das Begrünungs-Know How wurde vom erfahrenen Forscher Dr. Wilfried *Hartl* vorgetragen und anschließend im Weingarten praktisch demonstriert. Eine Spezialität der Bio Forschung Austria sind die Wurzelschaugruben, in denen unter der Leitung

von Dieter *Haas* die Weinwurzeln in ihrem oft verschlungenen Verlauf zu den Wasserreserven im Boden freigelegt wurden. Dr. *Hartl* erklärte hier eindrücklich, wie leicht die Weinwurzeln durch unüberlegte Bodenbearbeitung geschädigt werden können.

In allen drei Weingärten bestätigten die trotz extremer Trockenheit gute Wüchsigkeit der Weinreben und der starke Behang mit gesunden Trauben die Bedeutung der in den Profilvergabelungen sichtbaren tiefgehenden Wurzeln. Eine nachhaltige, umweltfreundliche und naturschutzverträgliche Weingartenbewirtschaftung braucht „viel Hirn pro Hektar, ist aber gerade im Wiener Weinbau möglich“, wie es Dr. *Hartl* abschließend auf den Punkt brachte.

*) Die Wein-TV-Tipps für das letzte November-Drittel

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Samstag, 21. November, 17:00 Uhr | SR Fernsehen
Amalfiküste, da will ich hin!
Die Amalfiküste ist nicht nur bekannt für das besonders blaue Meer und die besonders gelben Zitronen, sondern auch für hervorragenden Wein.
- Sonntag, 22. November, 12:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Kochgeschichten: Aus dem Burgund
Das Burgund – nirgendwo in Frankreich gibt es eine solche Dichte und Vielfalt von Feinschmeckerrestaurants wie in der Region Burgund. So kann das Reisen durch diese abwechslungsreiche Landschaft mit ihren historischen Sehenswürdigkeiten auch kulinarisch eine Entdeckungsreise sein.
Fleisch, Geflügel und Gemüse sind von bester Qualität und die Wirte in den Restaurants und Gaststätten legen großen Wert auf frische regionale Produkte. Die berühmten Burgunderweine, Weiße oder auch Rote, veredeln besonders die traditionsreichen Gerichte, wie *bœuf bourguignon*, in Rotwein mit Zwiebel und Kräuter geschmortes Rindfleisch oder das zu Recht berühmte *coq au vin*, Hähnchen in Burgunder, auch in Rotwein pochierter, verlorene Eier, *œufs en meurette* zählen zu den Besonderheiten Burgunds.
Das Filmteam ist unterwegs im nördlichen Burgund, in Tanlay und besucht das Restaurant „Le Bonheur Gourmand“, bei der Weinstadt Beaune den Bauernhof „La Chaume des Buis“, in Nolay das Restaurant „Le Burgonde“ und „am Ende der Welt“ in Evelle die „Auberge du Vieux Pressoir“.
- Sonntag, 22. November, 13:05 Uhr | 3sat
Die Geschichte des Südtiroler Törggelen: Eine kulinarische Spurensuche im südlichen Eisacktal
Das Törggelen in Südtirol entstammt dem alten Brauch der Bauern und Weinhändler, zwischen dem letzten Wochenende im September und dem Beginn der Adventszeit den jungen Wein zu verkosten. Aus diesem Brauch ist im Lauf der Jahre ein äußerst lukratives Tourismusangebot geworden. Hartwig *Mumelter* begibt sich auf eine kulinarische Spurensuche im südlichen Eisacktal und zeigt, wie geschickt oder weniger geschickt das Törggelen vermarktet wird.
- Sonntag, 22. November, 19:00 Uhr | Bayerisches Fernsehen
Unter unserem Himmel
Eichenholz aus dem Spessart ist ideal für den Bau von hölzernen Weinfässern, die wieder sehr gefragt sind, seit Barrique-Wein im Trend liegt. Nachdem in Frankreich das Eichenholz knapp wird, werden die Fässer auch dorthin geliefert.
- Sonntag, 22. November, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
Entdeckungen in Rheingau und Taunus: Zwischen Rheinromantik und hessischer Lebensart
Die Sendung entführt in hessische Regionen, wo liebliche Landschaften den Geist der Rheinromantik heraufbeschwören und wo Gemütlichkeit und Gastlichkeit großgeschrieben werden: in

den Rheingau, Deutschlands Weinkammer, und in den Taunus, der mit seiner sanft hügeligen und waldreichen Landschaft zu den schönsten deutschen Mittelgebirgen gehört.

Wald, Wasser und Wein sind die beherrschenden Themen dieser Region. Im Taunus trifft Tanja *Höschele* auf lichte Wälder und zahllose Kulturdenkmäler, im Rheingau unternimmt sie eine Schiffsreise und begegnet Winzern, denen sie bei ihrer täglichen Arbeit über die Schulter schauen darf. Natürlich zeigt die Sendung auch kulinarische Highlights in Rheingau und Taunus und kehrt gemütlich – meistens natürlich bei einem guten Glas Wein – in schönen und besonderen Lokalen ein.

- Montag, 23. November, 08:30 Uhr | ZDFinfo
Genussstricken und Komasaufen: Wie Alkohol wirkt
Alkohol macht uns locker, gesellig und gehört scheinbar bei vielen Gelegenheiten dazu. Doch wie bestimmt unser Trinkverhalten unser Verhältnis zu der gesellschaftlich anerkannten Droge? Wie sich unterschiedliches Trinkverhalten auf Geist und Gesundheit auswirken, untersuchen die Zwillingbrüder und Ärzte Chris und Xand *van Tulleken* in einem vierwöchigen Experiment. Der eine trinkt exzessiv an Wochenenden, der andere konsumiert täglich Alkohol. Zwar fordern uns Warnhinweise auf Flaschenetiketten zu maßvollem Trinken auf, doch möglicherweise ist das vertretbare Maß schneller überschritten, als allgemein angenommen. Wann wird aus dem vermeintlichen Freund ein gefährlicher Verführer?
- Montag, 23. November, 09:15 Uhr | ZDFinfo
WISO plus: Trink mit!
Was ist Alkohol? Droge, Genussmittel, Forschungsobjekt, Verkaufsschlager oder auch Heilmittel? „WISO plus“ – der Service für Verbraucher, User und alle, die Neues entdecken wollen.
- Dienstag, 24. November, 20:15 Uhr | hr-fernsehen
Der Winzer, die Wirtschaft und das Wetter
Ganz hinten im Rheingau liegt Rüdesheim-Assmannshausen – ein ideales Anbaugebiet für Rotwein: steile Lagen, viel Sonne, viel Arbeit. Es ist sieben Uhr morgens. Die mobile Abfüllanlage kommt. 3.000 Flaschen wollen sie heute abfüllen - vor allem Rotwein, denn das Weingut liegt in Rüdesheim-Assmannshausen, einem idealen Anbaugebiet für Rotwein.
Auch wenn Robert *König* seit Monaten schon draußen im Weinberg mit dem neuen Jahrgang beschäftigt ist, muss er heute den Tag ganz dem letzten Jahrgang widmen. Er ist zufrieden mit seinem Wein, aber wird er ihn auch gut verkaufen können? Es ist nicht leicht, sich im Kampf um guten und bezahlbaren Wein am Markt zu behaupten.
- Dienstag, 24. November, 20:15 Uhr | Phoenix
Die Ostküste der USA
Delaware ist bekannt als Steuerparadies, aber an seiner Küste wachsen auch ausgezeichnete Weine. Peggy *Raleys* Weingut ist an der gesamten Ostküste bekannt.
- Mittwoch, 25. November, 12:20 Uhr | 3sat
Vom Gurkerl zum Wein – Reise durch das Retzer und Znaimer Land
In der Region um Retz und Znaim finden sich entlang der Staatsgrenze kaum noch Spuren, die auf die bis 1989 strikte Trennung von Österreich und Tschechien hinweisen – im Gegenteil. Es sind längst wieder „Welten, die einander gleichen“ – mit vielen Gemeinsamkeiten: Prächtige Altstädte gehören dazu, mächtige Türme und geheimnisvolle Kellerlabyrinth, und nicht zuletzt auch Wein und Gurkerl.
- Freitag, 27. November, 08:30 Uhr | arte
Xenius: Klimawandel im Weinberg
Im Weinberg ist der Klimawandel keine Zukunftsmusik, sondern sichtbar und spürbar; vielerorts besorgniserregend, in manchen Regionen dagegen segensreich. Was heißt das für europäische Weine, und wie kann man den Weinberg an den Klimawandel anpassen? Das untersucht „Xenius“ im Languedoc in Südfrankreich und im Rheingau in Deutschland.

Die Moderatoren Emilie *Langlade* und Adrian *Pflug* erleben bei der Weinlese in den Versuchsw Weinbergen des französischen Instituts für Agrarforschung (Inra), wie der Klimawandel Einzug hält. Denn die Trauben bekommen mehr Wärme, dadurch werden sie früher reif und entwickeln außerdem mehr natürlichen Zucker; für den Wein heißt das mehr Alkohol. Das größere Problem aber ist die Trockenheit. Zum einen regnet es weniger, zum anderen müssen die Winzer wegen der Hitze immer mehr bewässern. Die Folge ist Wasserknappheit.

Aber die Forscher entwickeln bereits Strategien, um Wein und Weinberge an den Klimawandel anzupassen, und sie setzen diese in die Praxis um: von neuen Bewässerungssystemen und Zugschnitten der Weinreben bis hin zu technischen Methoden bei der Weinherstellung. Außerdem: Anders als der Languedoc ist der Rheingau ein Klimawandel-Gewinner. Man freut sich über gleichmäßigere Reifegrade und Jahrgänge als vor 30 Jahren. Aber die Idylle hat auch eine Kehrseite: Das Schädlingsproblem nimmt zu.

- Samstag, 28. November, 11:30 Uhr | EinsPlus
Weltreisen: Liebe, die durch die Traube geht – Weinproduktion in Argentinien und Chile.
- Sonntag, 29. November, 13:05 Uhr | 3sat
Die Neusiedlersee Bahn
Die Neusiedler Seebahn führt vom österreichischen Neusiedl am See über die Grenzstation Pamhagen bis nach Ungarn. Der Ausflug in den Seewinkel führt nach Gols in eine Vinothek und in einen biologisch geführten Weinbau- und Viehzuchtbetrieb.

***) Termine – Termine – Termine**

- **Mittwoch, 25. November 2015: Wine Affairs: Shaken und Weinverkosten im Hilton**
Nach den großen Erfolgen der Eventserie geht Wine Affairs in die nächste Runde und präsentiert nebst zahlreichen Top Winzern aus Österreich auch Spitzenwinzer aus Deutschland, Portugal und Frankreich.
Wine Affairs verbindet die professionellen Elemente einer traditionellen Weinverkostung mit dem modernen After Work Gedanken und schafft so einen stimmungsvollen Arbeitsausklang im eleganten Ambiente des Hilton am Stadtpark. Für das passende Soundentertainment sorgen die beiden angesagten Wiener Szene DJs Dan *Bessler* & DJane *Lola Pour*.
Veranstalter Jakob *Lackner*: „Wir freuen uns besonders darüber, dass sich Wine Affairs auch im Ausland einen guten Namen machen konnte und dass wir somit auch Anfragen von Ausstellern aus dem Ausland bekommen, zum Beispiel dem deutschen Jungwinzer des Jahres 2015, Christian *Nett*.“ Wer mit Hunger kommt, darf sich auf verschiedene Schmankerlteller mit regionalen Köstlichkeiten um nur € 3,50 pro Teller freuen, frische Brezn werden in Bauchläden verteilt. Folgende Winzer und Winzerinnen werden ihre Top Weine präsentieren:
Weingut *Alexs*, Hans *Bauer*, Erich *Gangl*, Leo *Hillinger*, Weingut *Pittnauer*, Winzerhof Julius *Steiner*, Weingut *Temer*, Weingut *Vollath*, Prädikatsweingut *Weiss*, alle Neusiedlersee | Weingut *Bergdolt-Reif & Nett* sowie Weingut Altes Schlösschen, beide Pfalz, Deutschland | Weingut *Böheim*, Carnuntum | Weingut *Zöchling*, Thermenregion | Weingut *Fassold*, Südoststeiermark | Weingut *Eichberger* und Weingut *Zeilinger*, beide Weinviertel | Tom *Dockner*, Traisental | Herdade do *Portocarro*, Portugal, Herdade da *Comporta* und Herdade das *Servas*, alle Portugal | Christian *Reiterer*, Weststeiermark | Peter *Uhler* und H.P. *Göbel*, beide Wien | Domäne *Hirschmugl* und Weingut *Zirngast*, beide Südsteiermark | Weingut *Machherndl* und Weingut *Zottl*, beide Wachau | Weingut *Pfneisl* und Weingut *Juliana Wieder*, beide Mittelburgenland | Château Jean *Faux*, Ste. Radegonde, Frankreich | Bernhard *Huber*, alkoholfreier Wein- und Sektgenuss.
Tickets für das Event sind im Vorverkauf (www.wine-affairs.at) um € 15,- inkl. Weinverkostung erhältlich. Für Spätentschlossene gibt es auch Karten an der Abendkassa um € 20,- zu erwerben.

VORSCHAU 2016:

- Dienstag, 12. Jänner 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 3“: Johannes *Kummer*, Weingut *Kummer*, Neusiedlersee
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. Februar 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 4“: Lorenz *Alphart*, Weingut *Alphart* am Mühlbach, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 8. März 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 5“: Peter *Skoff* jun, Weingut *Peter Skoff*, Südsteiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. April 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016**
„FOLGE 6“: Nadine *Schüller*, Weingut *Schüller*, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 10. Mai 2016, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2016 – „FINALE“**
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Anmeldung: info@schlossquadr.at oder 01/544 07 67
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 99 Euro Beitrag gibt's fürs vierte Quartal 2015 noch eine Meldung im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 190 Euro Beitrag gibt's im vierten Quartal 2015 noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 290 Euro gibt's im vierten Quartal noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 Dr. Herbert *Braunöck* (www.actcom.at) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 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 - p.jezek@medianet.at

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

*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! ***

*** Mit der zehnten Ausgabe 2015 am 21. Mai ist bereits der 125. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



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



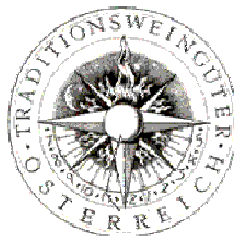
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



WEINGUT 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