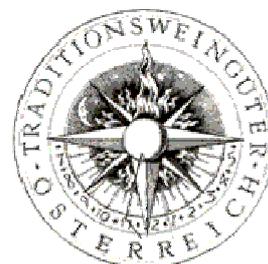
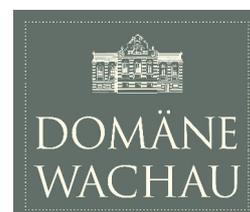


# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2016\_01

## 15. JÄNNER 2016

### Die Themen:

- Füllniveaus bei alten Weinflaschen – das Top-Thema von Dr. Bernulf *Bruckner* ..... 2
- Vier Qualitätsweine der Winzer Krems am Wiener Opernball..... 3
- *Inführ*: „Wenn Zahlen 2015 vorliegen, muss die Sektsteuer fallen!“..... 4
- Special: Demeter Weine. Aus der Nische in die Gläser der Connaisseurs..... 4
- Wachau-Kochbuch von Nikolaihof-Pionierin Christine *Saahs* für Gourmand World Cookbook Awards in China nominiert..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite Jänner-Hälfte..... 7
- Termine – Termine – Termine ..... 10
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016..... 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 13



Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK

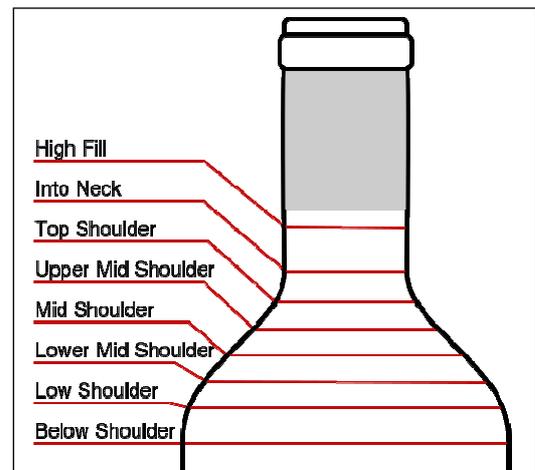
### \*) Füllniveaus bei alten Weinflaschen – Das Top-Thema von Dr. Bernulf Bruckner

Spätestens beim ersten Besuch in einem echten Altwein-Keller, in dem die Weinflaschen schon seit mehreren Jahrzehnten lagern, sieht der Weinfreund das sog. „Kellertuch“ auf den Flaschen liegen. Darunter versteht man den durchaus erwünschten schwarzen/dunklen Schimmel (lat. *Zasmidium cellare*), der sich in feuchten, dunklen, temperaturstabil-kühlen Winzerkellern regelmäßig an den Wänden und auf den Weinflaschen in den Vinothek-Abteilen bildet. Da er keinen unangenehmen Geruch entwickelt wie andere Schimmelpilze und dann am besten wächst, wenn auch die Lagerbedingungen für den Wein optimal sind, wird er üblicherweise auch nicht entfernt. Ob er tatsächlich in der Lage ist – wie überliefert wird –, einen positiven Beitrag auf das Raumklima im Keller zu leisten, ist wissenschaftlich nicht belegt. Allerdings verdeckt er den Blick auf den Zustand des Weines im Inneren der Flasche, weshalb er jedenfalls entfernt werden sollte, wenn man die Höhe des Füllstandes feststellen und damit auf die Dichtheit des Flaschenverschlusses schließen möchte. Je niedriger der Flüssigkeitsspiegel, umso höher ist das Oxidationsrisiko für den Inhalt. Richtige Lagerung und ein hochwertiger Kork reduzieren den Gasaustausch und erhöhen die Chance auf qualitätsvolle, reife Weine.

Da bei frisch befüllten Weinflaschen ein Füllstand knapp unterhalb des Korkes zu erwarten ist, ist bei alten Weinen in allen Flaschenformen außer der klassischen Bordeaux-Flasche der Füllstand in „Zentimeter unterhalb des Korkes“ angegeben. Dabei gelten Angaben von 0,5 oder 1 cm als die bestmöglichen Werte. Ein Wert von „U 4,5“ würde ein Füllniveau von 4,5 cm unterhalb des Korkes angeben (U steht dabei für engl. „ullage“, d.h. Schwund). Das gilt für alte Burgunder ebenso wie für Champagner, Rhône-Weine und Weißweine in den gebräuchlichen Hoch- oder Schlägel-Formen (in grün oder braun) aus Österreich, Deutschland, Norditalien und Frankreich.

Für die Form der Bordeaux-Flasche, die eine ausgeprägte Schulter unterhalb des Flaschenhalses zeigt, haben sich in den letzten hundert Jahren Begriffe in der Weinsprache eingebürgert, die heute als standardisierte Angaben sehr klar zum Ausdruck bringen, was sich ein Weinliebhaber vom Zustand des Flascheninhalts erwarten kann:

- **High Fill** (h.f.): der Wein hat keinen sichtbaren Flüssigkeitsverlust erfahren.
- **Into Neck** (i.n.) oder **Base Neck** (b.n.): der Weinspiegel hat noch immer die gleiche Breite wie bei der Abfüllung; nur geringfügig abgesunken (oder vom Hersteller niedrig befüllt); bedenkenlos zu kaufen oder zu trinken.
- **High Shoulder** (h.s.) oder **Top Shoulder** (t.s.): am Beginn der Schulter einer Weinflasche; der Spiegel verbreitert sich nur geringfügig; akzeptabel für Weine, die älter als 20 Jahre sind.
- **Upper (Mid) Shoulder** (u.(m.)s.) oder **High/Top Mid Shoulder** (h./t.m.s.): der Punkt zwischen high und mid shoulder; normal für einen über 30 Jahre alten Wein; leichtes Oxidationsrisiko.
- **Mid Shoulder** (m.s.): der Bereich in der Mitte der Flaschenschulter; natürlicher Schwund bei über 40 Jahre alten Weinen und immer ein Zeichen für einen alternden Korken. Das Risiko einer Oxidation ist noch überschaubar, aber nicht unwahrscheinlich.
- **Low Shoulder** (l.s.): das Ende der Schulter; nur bei außergewöhnlich gesuchten und raren Weinen akzeptabel; hätte schon vor Jahren neu verkorkt werden sollen; sehr hohes Oxidationsrisiko.
- **Below Shoulder** (b.s.): der Punkt, an dem die Flaschenwände wieder parallel zueinander verlaufen; das Oxidationsrisiko ist nahe 100 %, d.h. der Wein ist vermutlich bereits „hinüber“.



Die entsprechenden Füllstände haben natürlich auch einen erheblichen Einfluss auf den Preis der jeweiligen Flasche. Viel Spaß beim Weineinkauf und Prost! (bbj) (<http://lrtc.at/lrtcbbjwnl.html>)

„Im Wasser kannst du dein Antlitz sehn,  
im Wein der anderen Herz erspähn.“

(Sprichwort)



### \*) Vier Qualitätsweine der Winzer Kreams am Wiener Opernball

Bereits zum 15. Mal können sich die Gäste am Wiener Opernball über die Qualitätsweine der Winzer Kreams freuen. Vier edle Tropfen – ein Grüner Veltliner, ein Gelber Muskateller, ein Riesling und ein Blauer Zweigelt – werden heuer am 4. Februar am Ball der Bälle in der Wiener Staatsoper serviert. Präsentiert wurden diese vor kurzem im Raiffeisenhaus in Wien mit Landeshauptmann Erwin *Pröll*, dem Obmann der Raiffeisen Holding NÖ-Wien, Erwin *Hameseder*, Winzer Kreams-Geschäftsführer Direktor Franz *Ehrenleitner*, Opernball-Organisatorin Desirée *Treichl-Stürgkh* und der NÖ Vize-Weinkönigin Dagmar *Kohl*.

Landeshauptmann *Pröll* sprach über die Bedeutung des Weines: „Wir haben 30.000 Hektar Rebfläche in Niederösterreich, das sind 60 Prozent der gesamten Rebfläche der Republik“. Das zeige die wirtschaftliche Bedeutung des Weines. Wein sei ein Kulturgut und habe in Niederösterreich eine jahrhundertealte Tradition, das würden auch die zahlreichen Weinsegnungen und Weinfeste zeigen, so der Landeshauptmann. Der Wein sei ein Signal dafür „dass man bodenständig ist und tiefe Wurzeln hat“, so *Pröll*. Das führe auch zu einem Selbstbewusstsein, und das sei wichtig, denn jemand, der selbstbewusst sei, könne auch weltoffen nach vorne gehen, so der Landeshauptmann. Zudem sei der Wein „eine Brücke zu all den kulturellen Facetten, wie wir sie in Niederösterreich kennen: der Lebenskultur, der Regional- und Volkskultur bis hin zur zeitgenössischen und modernen Kunst“. Weiters bedeute der Wein „Lebensfreude“, so spüre man, dass die Lebensart von Wein geprägt sei, so *Pröll*. Er wünschte dem Opernball viel Erfolg und dass er auch heuer wieder eine „exzellente Auslage für die exzellente Qualität des niederösterreichischen Weines“ sei.



Stoßen mit den Weinen der Winzer Kreams gemeinsam auf den 60. Opernball an (v.l.n.r.): Winzer Kreams-Geschäftsführer Franz *Ehrenleitner*, Opernball-Chefin Desirée *Treichl-Stürgkh* und Niederösterreichs Landeshauptmann Erwin *Pröll*. © Roland *Rudolph*

Opernball-Organisatorin Desirée *Treichl-Stürgkh* betonte, dass 60 Jahre Opernball „eine große Tradition“ seien. „Wein ist wie eine gute Partnerschaft, eine gute Freundschaft“, so müssten der Geschmack und das Vertrauen stimmen. „Diese Freundschaft haben wir dank Winzer Kreams seit 15 Jahren“, so *Treichl-Stürgkh*. Die Winzer Kreams seien bereits zum 15. Mal mit dem Opernball-Heurigen am Wiener Opernball vertreten, so Direktor *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der Winzer Kreams. Dieser sei von Beginn an ein beliebter Treffpunkt gewesen, da er eine gemütliche Heurigenatmosphäre ausstrahle. „Im letzten Jahr ist uns etwas Besonderes gelungen“, betonte *Ehrenleitner*, dass Winzer Kreams im vergangenen Jahr den Landessieger beim Grünen Veltliner

stellen konnte, ihr Riesling Bundessieger wurde und das US-Weinfachmagazin „Wine Enthusiast“ dem Kremser Wachtberg Grüner Veltliner 94 Punkte gab. Beim diesjährigen Opernball gebe es jeweils zwei Weine aus dem Jahr 2014 und 2015, alle aus der Serie „Kellermeister privat“. Ergänzt

werde das Angebot kulinarisch durch die HLF Krems, sprach *Ehrenleitner* von einem „hohen Niveau aus Küche und Service“. So werden sich die besten Schüler des Maturajahrganges mit ihren Lehrern präsentieren.

Die Weiner der Winzer Krems am Wiener Opernball sind heuer ein kräftig-pfeffriger Grüner Veltliner (Kremstal DAC, trocken, Jahrgang 2015), ein jugendlich-frischer Gelber Muskateller (Qualitätswein, trocken, Jahrgang 2015), ein verspielt-fruchtiger Riesling (Kremstal DAC, trocken, Jahrgang 2014) sowie ein mild-samtiger Blauer Zweigelt (Qualitätswein, trocken, Jahrgang 2014). Beim beliebten „Opernball-Heurigen“ im Untergeschoß der Wiener Staatsoper kann jeder einzelne der vier Weine verkostet werden, der Grüne Veltliner wird auch in den Logen serviert. ([www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at))

Ein paar Eindrücke zum Nachsehen (ORF TVThek): Erster Beitrag in der Sendung „Seitenblicke“ am 14.01.2015, 20:05: <http://tvthek.orf.at/program/Seitenblicke/4790197/Seitenblicke/11633640>.

**\*) *Inführ*: „Wenn Zahlen 2015 vorliegen, muss die Sektsteuer fallen!“**

Sekttrinken hatte zu den Feiertagen rund um Weihnachten und Silvester sowie in der Ballsaison immer Tradition. Zumindest war das viele Jahre so. Diesen Trend hat die Sektsteuer verändert: „Die genauen Zahlen erhalten wir zwar erst im März, wenn die Ergebnisse der Steuereingänge vorliegen. Aus eigener Erfahrung und Gesprächen mit Kollegen gehe ich aber von einem massiv spürbaren Umsatzrückgang in unserem Geschäft aus“, sagt Karl *Inführ*, Chef des gleichnamigen Sektherstellers in Klosterneuburg sowie Sprecher dieser Branche in der NÖ Wirtschaftskammer. „Im Jahr 2014, als die Steuer eingeführt worden ist, wirkten sich noch die Vorkäufe, also das Eindecken mit Sekt vor der Einführung der Steuer, positiv auf den Gesamtumsatz aus.“

Das fehlte 2015 komplett. Dazu kommt: Konsumenten, die in der Nähe der italienischen Grenze wohnen oder dorthin auf Urlaub fahren, kaufen im südlichen Nachbarland ihren Sekt und Sektvorrat ein. „Diese Kofferraumtransporte von Sekt sind aber nicht der einzige Schaden für unsere Branche. Früher kamen die Deutschen, die schon lange eine Sektsteuer haben, nach Österreich und kauften Sekt bei uns ein. Auch diese Konsumenten sind weggefallen.“

Vor allem aber greifen immer mehr Konsumenten zum so genannten Perlwein, was *Inführ* auf die umfassenden Werbemaßnahmen dieser Marken zurückführt. Oft sind das internationale Hersteller, die über ausreichend Budget verfügen, um ihren Bekanntheitsgrad kontinuierlich zu steigern. Der heimische Sekt kann dagegen wenig ausrichten. Hersteller und Wirtschaftskammer bemühen sich jedenfalls, den Verlust an Wertschöpfung in Grenzen zu halten. So ist das österreichische Sekt-Komitee gegründet worden, um für die heimische Herkunft Stimmung zu machen.

„Aber was hilft das, wenn der Sekt im Handel geradezu als Lockartikel verschleudert und regelmäßig in Aktionen angeboten wird?“, fragt *Inführ*. Sekt sei damit zwar trotz seiner Hochwertigkeit oft billiger als Wein, aber oft immer noch teurer als internationaler Perlwein. Trotzdem bleibt der Branchensprecher optimistisch: „Ich bin guter Hoffnung, dass noch Vernunft einkehrt und die Sektsteuer sistiert wird. Wenn im März die Zahlen da sind, werde ich damit wieder bei den entsprechenden Stellen vorsprechen.“ ([www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at))

**\*) *Special*: Demeter Weine. Aus der Nische in die Gläser der Connaisseurs**



Bisher war das grell orange-grüne Logo mit dem extravaganten Demeter-Schriftzug vor allem jenen ein Begriff, die ihre Lebensmittel im Bioladen kaufen. Als Gütesiegel steht es für Purismus, Unverfälschtheit und authentischen Geschmack bei Gemüse, Säften, Haferflocken, Babynahrung und anderen Lebensmitteln.

Dass Demeter-Weine zunehmend auf den Weinkarten der gehobenen Gastronomie und im Wein-fachhandel zu finden sind, ist eine relativ neue Entwicklung.

Noch ist die Demeter-Winzerfamilie klein, doch die Wirtschaftsweise, die sich als „Landwirtschaft der Zukunft“ versteht, erfreut sich gerade unter den Österreichischen Weinbauern einer schnell wachsenden Fangemeinde. Es sind nicht mehr die rauschebärtigen Wurzelsepp-Typen der biologischen Pionierzeiten, die sich heute dieser ganzheitlich orientierten Weise des Weinbaus verschreiben. Durchwegs gut ausgebildete Önologen und Önologinnen, die dem konventionellen Weg der Weinbereitung den Rücken kehren, sehen in diesem Schritt eine Weiterentwicklung in Richtung umweltschonenderem Wirtschaftens und verstärkter Individualität der Weine.

Selbst die günstigsten Supermarktangebote erfüllen einen erstaunlich hohen Grad an Reintönigkeit, sind meist fruchtbetont und – je nach Anspruch – mehr oder weniger gut zu trinken. Allerdings ist es mit Charakter in vielen Fällen nicht weit her, zumal viele dieser Weine mit hohem Einsatz an Technologie produziert werden. Damit wird sehr oft versucht, einen vom Konsumenten erwarteten Geschmack einer „Weinmarke“ möglichst exakt herzustellen und das auch in den Folgejahren zu wiederholen und zu erreichen.

Die Philosophie von Demeter ist eine dieser Entwicklung diametral gegenüberstehende. Wo immer es um den Wein geht, spricht man von „Terroir“, laut Definition die Synergie von Boden, Klima und Mensch und deren Einflüsse auf den Charakter des Weins. Wein ist zweifelsohne das landwirtschaftliche Produkt, das diese Faktoren am besten auszudrücken vermag. Das umweltschonende Wirtschaften ist nicht die einzige Motivation für Demeter-Weinbauern. Vielleicht noch etwas mehr als der Rest der Weinwelt sind sie auf der Suche nach Charakter und Individualität in ihren Weinen. Schlüssige wissenschaftliche Beweise liegen nicht vor, daher klingt es für den Laien auch immer wieder esoterisch, aber die biodynamischen Präparate, in Kuhhörnern gereift und wirkungsvoll geworden, sind für den überzeugten Demeter-Anhänger unentbehrliche Bestandteile dieser Art des Weinbaus. Und so sollen Hornmist und Hornkiesel, in Wasser verdünnt, ähnlich der Homöopathie rhythmisch gerührt und in Kleinstmengen auf Boden und Reben ausgebracht, einen enormen Beitrag zur Harmonisierung leisten. Die Lebendigkeit des Bodens und die Balance zwischen der Rebe und ihrem Umfeld sind das Um und Auf. Man beschränkt sich nicht darauf, Krankheitssymptome zu bekämpfen, sondern Gesundheit zu fördern und aufzubauen.

Gezielt wird mit Kompost und vielfältiger Gründüngung an der Aktivierung des Bodens gearbeitet. Nur durch die Anwesenheit von Myriaden von Mikroorganismen vermag die Rebe geologische Besonderheiten ihres Standorts auch der Traube und letzten Endes dem Wein zu vermitteln. Von mindestens ebensolcher Bedeutung ist die Philosophie der geringstmöglichen Intervention im Keller. Erreicht das Traubengut, prinzipiell manuell gelesen, den Keller, wird es nach den restriktiven Demeter-Vinifizierungsrichtlinien nach dem Credo „weniger ist mehr“ verarbeitet. Österreichische Demeter-Weine vergären ausschließlich spontan, also mit den auf den Trauben natürlich vorkommenden Hefen. Maßnahmen und Zusätze, die heute in konventionellen und auch manchem biologisch zertifizierten Kellereien gang und gäbe sind (Enzyme, Gelatine, Kaseinprodukte, Tannine, granuliertes Eiklar, Aufsäuerung, chemische Weinsteinstabilisierung, Mostkonzentration etc.) kommen bei Demeter-Weinen nicht zum Einsatz. Nur so kann die Natürlichkeit und subtile Ästhetik der Weine ganz ohne Make-up zum Ausdruck kommen.

Demeter-Weine sind keine schnellen Weine und in ihrer Jugend meist zurückhaltend, spät entwickelnd und manchmal sogar fast unnahbar. Sie öffnen sich aber an der Luft oder nach ein paar Jahren Flaschenreife, lassen sich entdecken und geben mit jeder Nase und jedem Schluck eine neue Facette ihres Charakters preis. Demeter-Weine verlangen also nach Zeit, Aufmerksamkeit und Geduld des Verkosters und helfen dabei, ein wenig zu entschleunigen.

Die biodynamische Landwirtschaft fußt auf der anthroposophischen Gedankenwelt von Rudolf Steiner. Der österreichische Philosoph hatte diese ab 1924 als „geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ entwickelt. Dabei erstellte er auch eine Art Anleitung, wie die natürlichen Kräfte von Erde und Pflanze durch den Menschen unterstützt werden können. Von Deutschland ausgehend, erfasste die biologisch-dynamische Bewegung auch Österreich. Vorerst

wurden Steiners Erkenntnisse hierzulande aber nur auf einzelnen Höfen umgesetzt. Durch eine stetige Weiterentwicklung ging schließlich der in Österreich 1969 gegründete Demeterbund hervor. Die weltweite Demeter-Bewegung der einzelnen Länder wurde 1997 formal in einer Internationalen Dachorganisation strukturiert. So hat sich aus der biodynamischen Bewegung die biologische Landwirtschaft herauskristallisiert, indem man alle geisteswissenschaftlichen Erkenntnisse weggelassen hat und reines naturwissenschaftliches Arbeiten in den Mittelpunkt stellte.

Demeter ist heute die einzige biologische Wirtschaftsweise, die ein weltweites Netzwerk aus zertifizierenden Organisationen aufgebaut hat. Die Vereinigung repräsentiert mehr als 4.000 Produzenten mit einer Anbaufläche von 122.000 Hektar in über 40 Ländern.

Demeter umfasst derzeit in Österreich 178 Landwirte mit 5.630 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche, davon 760 ha in Umstellung, sowie 27 Demeter-Verarbeiter. Darunter befinden sich auch insgesamt 45 Weingüter mit etwas mehr als 400 ha Weingärten.

Folgende **Fakten zu Demeter-Weinen** werden von der Demeter-Organisation angeführt:

#### IM WEINGARTEN:

- Keine synthetischen und systemischen Pflanzenschutzmittel, keine Herbizide
- Förderung der größtmöglichen Biodiversität
- Keine Mineralstoffdünger, ausschließlich organische -, meist Kompostdüngung
- Impulse für Boden und Rebe durch biodynamische Präparate Hornmist und Hornkiesel sowie verschiedene Kompostpräparate zur Harmonisierung des Bodens
- Miteinbeziehung der kosmischen Kräfte zur Unterstützung von Wachstum und Reife
- Traubenlese ausschließlich manuell

#### IM KELLER:

- geringstmögliche Intervention bei der Vinifizierung

#### IM WEIN:

- keine schreienden Weine
- niedriger Schwefelgehalt und dadurch meist sehr verträglich
- vegan
- meist nicht für schnellen Konsum, sondern tiefgründig und langlebig

Mittlerweile sind Österreichische Demeter-Weine bei einer Vielzahl an Weinhändlern und Vinotheken sowie in der Gastronomie erhältlich. Die Adressen aller bereits Demeter-zertifizierten und in Umstellung auf Demeter befindlichen landwirtschaftlichen Betriebe (Stand Jänner 2016) findet man unter [http://www.demeter.at/tl\\_files/Homepage%202016/Listen/Landwirte%2005.01.2016.pdf](http://www.demeter.at/tl_files/Homepage%202016/Listen/Landwirte%2005.01.2016.pdf), weitere Infos zu Demeter allgemein unter [www.demeter.at](http://www.demeter.at), zu Demeter-Weinbau im Detail unter [www.demeter.at/weinbau.html](http://www.demeter.at/weinbau.html).

#### **\*) Wachau-Kochbuch von Nikolaihof-Pionierin Christine Saahs für Gourmand World Cookbook Awards in China nominiert**

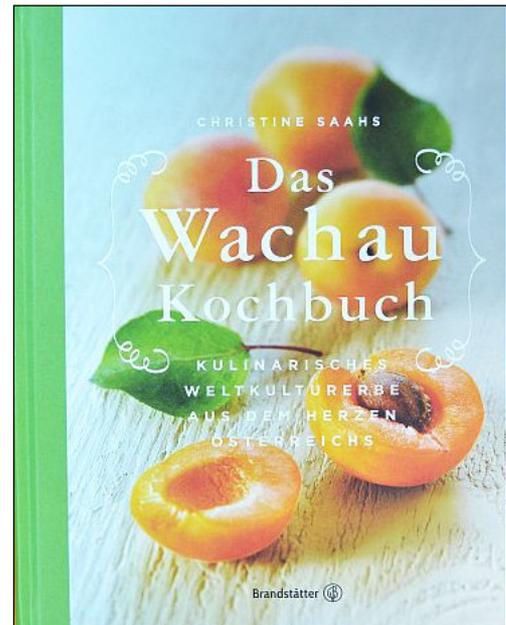
Hohe internationale Anerkennung für die Kulturregion Wachau und das Weingut Nikolaihof Wachau. Bei den weltweit ausgetragenen Gourmand World Cookbook Awards hat „Das Wachau Kochbuch“ von Nikolaihof-Pionierin Christine Saahs die österreichische Vorrangwahl für sich entschieden. „Das Wachau Kochbuch“ geht damit in der Kategorie „Best Local Cuisine Book“ ins Rennen um den Titel des weltweit besten regionalen Kochbuchs. Die Entscheidung wird dazu bei einer Award-Show am 28. Mai 2016 in Yantai, der Wein-Hauptstadt Chinas, bekanntgegeben. Insgesamt nehmen heuer die Bücher aus 209 Ländern der Welt an den Awards teil.

"Das Wachau Kochbuch" versteht sich als kulinarischer Reiseführer durch das Weltkulturerbe Wachau und beinhaltet verborgene Schätze der Familienküche, fast vergessene Speisen und genussreiche Raritäten. Das Buch begeistert dabei mit einem bunten Potpourri an klassischen, traditionellen und neuinterpretierten Gerichten, verrät aber auch die großen und kleinen Tricks und Kniffe

der Küchenchefin. Im Mittelpunkt steht dabei stets der regionale und biologische Bezug der Produkte.

Autorin Christine *Saahs* lebt mit ihrer Familie am Nikolaihof Wachau – einem Weingut, das mit seiner 2.000jährigen Geschichte bis in die Römerzeit zu den ältesten Weingütern Österreichs zählt. Seit 1971 wird hier – im Einklang mit der Natur und ihren Nützlingen – nach den biodynamischen Richtlinien gearbeitet. Die Pioniere des Nikolaihofs, Nikolaus und Christine *Saahs*, waren damit nicht nur in Österreich ihrer Zeit voraus, sondern zählen auch weltweit zu den Vorreitern im streng biozertifizierten Demeter-Weinbau. Die außergewöhnliche Erfolgsgeschichte des Nikolaihofs brachte dem Weingut auch international viel Anerkennung. So werden rund 70 % der Weine weltweit in über 35 Länder exportiert.

Im Jahr 2014 erhielt der 1995 Nikolaihof Vinothek Riesling als erster und bisher einziger österreichischer Wein in Robert *Parker's* „The Wine Advocate“ die Top-Bewertung von 100 Punkten (siehe dazu auch BBJ Wein-Newsletter 2014\_10, 14. Mai 2014, S. 2).



#### \*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite Jänner-Hälfte

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

- Samstag, 16. Jänner, 17:30 Uhr | SRF 2

Winterstarre

Wenn im Jänner die Weinberge kahl und tot wirken, fängt das Winzerjahr an. Weinbauer Hans *Burri* weiß, dass diese Zeit alles andere als leblos ist: „Oft wird der Winter unterschätzt. Mit dem Rebschnitt vor dem Austrieb im Frühjahr wird die Zahl der Fruchtruten bestimmt. Der Schnitt ist im Prinzip eine Ertragssteuerung zugunsten der Qualität.“

- Samstag, 16. Jänner, 18:45 Uhr | SRF 1

Samschtig-Jass

Geny *Hess*, einer der ältesten Freerider, ist im „Samschtig-Jass“ aus seiner Heimat Engelberg. Der Berg ist seine Heimat. Geny *Hess* ist außerdem passionierter Weinkenner und Tierschützer: „Der Wein und die Tiere zeigen uns, wie man sich in der Natur richtig verhält.“ Wie er das meint, erklärt er im „Samschtig-Jass“ aus Engelberg.

- Sonntag, 17. Jänner, 09:30 Uhr | MDR Fernsehen

Jordanien – Jet-Skis, Wüste, edle Weine

Die Jordanierin *Razan* geht sportlich unabhängig durchs Leben. Das ist in der arabischen Welt keine Selbstverständlichkeit. Doch in Jordanien ist vieles anders. „Das ist ein muslimisches Land, ganz klar“, sagt *Razan*, „das verhindert aber nicht, dass Jordanien modern und offen ist.“ Menschen, vor allem Frauen, können ihre Träume verwirklichen und ihren Wünschen nachgehen. Jordanien hat hochqualifizierte Fachkräfte wie *Omar*, der als erfolgreicher Winzer in einem muslimischen Land mit seinem roten „Saint George“ Weltniveau erreicht hat.

- Sonntag, 17. Jänner, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)

Hierzuland: Die Hauptstraße in Niederkirchen

Niederkirchen ist ein Weindorf, vor allem bekannt für seine Martinuskirche – der viereckige Turm ist das Wahrzeichen des Ortes. Die Hauptstraße hat alles zu bieten, was ein Ort braucht: Bäcker, Metzger, Winzer, Schnapsbrenner. Die Besonderheit: Sie windet sich in ganz vielen engen Kurven durchs Dorf. „Hierzuland“ geht der Frage nach, warum. Zum Glück veranstalten

die Jungwinzer jeden Sonntag eine Art Stammtisch auf dem Dorfplatz – und hier findet das Filmteam jemanden, der ihnen die Sache erklärt.

Die Weinmacher, eine der größten Winzergenossenschaften, arbeitet sowohl mit riesigen Stahltanks, die bis zu 200.000 Liter fassen, hat aber auch noch einen kleinen feinen Rotweinkeller mit Holzfässern. Ein Stockwerk oben drüber hat eine neue Vinothek aufgemacht. Hier können die Gäste den Wein aus dem Keller direkt probieren.

- Mittwoch, 20. Jänner, 14:05 Uhr | 3sat  
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Verde – Portugals grüner Norden  
Der Norden Portugals und die Costa Verde gelten als der „Garten Portugals“ mit romantischen Gebirgslandschaften, saftigen Wiesen und immer wieder Weinberge. In den Flusstälern des Douro wachsen die Trauben für den berühmtesten Wein Portugals, den Portwein.
- Mittwoch, 20. Jänner, 14:15 Uhr | rbb Fernsehen  
Ostwärts – Eine Reise durch Georgien: Kaukasische Weinseligkeit  
Das schönste Land der Erde liegt ganz im Osten von Europa: Georgien. Zumindest sagen das die Georgier von ihrer Heimat. Georgische Gastfreundschaft zu erleben ist ganz einfach: Man geht langsam an einem Zaun vorbei, nimmt Blickkontakt mit dem Bewohner dahinter auf und schon wird man eingeladen herein zu kommen!  
Julia und ihr georgischer Reisebegleiter Gia landen bei dem 74-jährigen Schura, der sie ins Haus lockt und dann eine geheimnisvolle Klappe im Boden der Küche öffnet. Eine Leiter führt nach unten in ein düsteres Verlies, das sich als Weindepot entpuppt – probieren inklusive! So ist das mit der Gastfreundschaft in Georgien.  
Schließlich landet Julia in der Weinregion Kachetien – ein Höhepunkt der Reise. Fast jede Familie hat hier ihr eigenes Weingut und baut Obst an. Julia stiehlt sich in die Herzen georgischer Landfrauen, indem sie beim Aussäubern der jungen Weinreben und bei der Erdbeerernte hilft.
- Mittwoch, 20. Jänner, 15:50 Uhr | arte  
Argentinien - Die Weinbauregion von Mendoza  
Mendoza ist die wichtigste Weinanbauregion Argentinien. Die Stadt liegt an der Ruta 40, der legendären Nationalstraße, die am imposanten Gebirgsmassiv der Anden entlangführt und das Land von Norden nach Süden durchquert. Seit Juli 2005 gehört Mendoza zu den sogenannten Great Wine Capitals, international renommierten Weinanbaugebieten.  
In Mendoza werden die roten Trauben der alten französischen Rebsorte Malbec angebaut. Mehr als 1.200 Kellereien in der Region produzieren 70 Prozent des argentinischen Weins. Bereits seit dem 16. Jahrhundert wird hier Wein angebaut. Das Filmteam um David *Yetman* klettert die Weinberge hinauf, macht die eine oder andere Weinprobe in einer Bodega und genießt die argentinische Küche.
- Donnerstag, 21. Jänner, 14:45 Uhr | 3sat  
Sonne, Siesta, Saudade: Costa Blanca – Von Almeria bis Valencia  
Auf einer Hochebene liegt Bullas, eines der kleinsten Weinanbaugebiete Spaniens. Hier wächst die besondere Traube Monastrell. Aus ihr werden schwere Weine gekeltert.
- Donnerstag, 21. Jänner, 20:15 Uhr | NDR Fernsehen  
La Réunion: Frankreichs Tropenparadies  
La Réunion ist nicht nur bekannt für die berühmte Bourbonvanille, die hier angebaut und verarbeitet wird; im entlegenen Gebirgsdorf Cilaos wird auch beste französische Winzertadition gepflegt. Im südlichsten Weinanbaugebiet Frankreichs produziert Nono Dijoux edle Gewächse: Pinot Noir und Chenin Blanc.  
Vielen Dorfbewohnern aber ist sein Spitzenwein zu harmlos. Hobby-Weinbauern setzen auf eine verbotene Rebsorte mit dem lieblich klingenden Namen Isabelle. Treffender ist ihr Spitzname „Le vin qui rend fou“ (der Wein, der verrückt macht). Er enthält bedenklich viel von der giftigen Chemikalie Methanol. Doch die Bewohner lieben Isabelle so sehr, dass sie sich entspannt über

das Anbauverbot hinwegsetzen. Für sie als wahre Nachkommen von Asterix, dem rebellischen Gallier, sind Regeln dazu da, sie zu brechen. Auch das ist eben typisch französisch.

- Freitag, 22. Jänner, 15:10 Uhr | N24  
N24 Cassini - Wer stellt das beste Weinglas her - Mensch oder Maschine?
- Samstag, 23. Jänner, 17:30 Uhr | SRF 2  
Reisen für Genießer: Frankreich – Angers, Coteaux du Layon  
Der Fluss Layon entspringt in der westfranzösischen Region Poitou-Charentes und mündet nach 90 Kilometern bei Chalonnes-sur-Loire in die Loire. Das in der Region von Angers gelegene Département Maine-et-Loire, häufig auch „Anjou“ genannt, ist schon seit langer Zeit für seine Weine bekannt.  
Die angenehmen und reichhaltigen Tropfen des Coteaux du Layon werden nur in geringen Mengen hergestellt und sind durch eine Ursprungsbezeichnung geschützt. Während des Reifeprozesses entfalten die Trauben ihr Aroma in diesem „milden Mikroklima von Angers“, das der bedeutende französische Lyriker Joachim du Bellay, der aus dieser Gegend stammte, bereits im 16. Jahrhundert so treffend beschrieben hat.
- Samstag, 23. Jänner, 17:30 Uhr | SR Fernsehen  
2 Mann für alle Gänge: Rüssel und Andrack  
Der Rotwein zu dem heutigen Gaumenschmaus kommt aus dem nördlichsten und zugleich kleinsten Rotweingebiet Deutschlands, von der Ahr. Werner *Näkel* vom Weingut *Meyer-Näkel* empfiehlt einen Spätburgunder, der sich im Ahrtal Dank des idealen Mikroklimas, der adäquaten geologischen Gegebenheiten und der Kunst des Kellermeisters ganz hervorragend entwickelt.
- Dienstag, 26. Jänner, 15:50 Uhr | arte  
Von Brot, Bier und Wein: Neben-, gegen-, miteinander – Deutsch-französische Geschichten  
Die Esskultur eines Landes ist nicht nur der Spiegel seiner Gesellschaft: Sie gestaltet auch die Landschaft, verleiht ihr über Jahreszeiten und Jahrhunderte hinweg ihre Farben und Strukturen. Welches sind die historischen Ursachen für unterschiedliche Ernährungsweisen in Deutschland und Frankreich?  
Beim Überfliegen der beiden Länder wollen die Filmemacher ergründen, ob es eine spezifisch deutsche und eine spezifisch französische Landschaft gibt. Ist Deutschland wirklich das Land des Roggens und Biers und Frankreich das Land des Weizens und Weins? Geschichtlich gesehen sind diese Gegensätze nicht haltbar: Wie die Karten ausweisen, waren die Grenzen der Ernährungsweise fließend.
- Donnerstag, 28. Jänner, 19:30 Uhr | arte  
Mazedonien  
In der Sendung wird ein modernes Weingut besichtigt, das mit viel Engagement und Öffentlichkeitsarbeit historische Weine neu vermarktet. Traditionelle Rebsorten, die hier schon zu Zeiten der alten Griechen und Römer getrunken wurden, sollen wieder populär gemacht werden. So liegen Vergangenheit und Zukunft in Mazedonien nah beieinander
- Freitag, 29. Jänner, 14:45 Uhr | 3sat  
Wunderland: Das Puschlav – Eine Reise durch die Schweiz  
Im Veltlin haben mehrere Winzer gute Böden gefunden. Marcel *Zanolari* stellt seine Weine biologisch her. Wurde er früher von seinen Kollegen verlacht, zeigen sich seine Böden mittlerweile weit fruchtbarer und gesünder als die anderen.
- Samstag, 30. Jänner, 12:45 Uhr | NDR Fernsehen  
Champagne - Eine Reise für die Sinne  
Ausgelassene Stimmung herrscht im „La Cave au Champagne“ jeden Tag. Küchenchef Bernard *Ocio* hat sich auf Champagner spezialisiert. Das edle Getränk begleitet hier jedes Menü und ist zugleich wichtigste Zutat.

Im Département Aube folgt ein Besuch in einem traditionsreichen Champagnerhaus, seit über 200 Jahren ist es in Familienbesitz. Kellermeister Christophe *Bayen* gewährt Einblicke in die Produktion und in sein zeitintensives Hobby. Er ist passionierter Sammler der kunstvoll gestalteten Metallkapseln, mit der jede Champagnerflasche verschlossen wird. Am Wochenende fährt er Hunderte von Kilometern, um auf Flohmärkten echte Raritäten zu erstehen.

Die Champagne mit den endlosen Weinfeldern, tiefroten Mohnblumen und sanften Hügellandschaften beeindruckte schon Renoir. Der Maler war von dieser Gegend so begeistert, dass er immer mehr Zeit in seinem Atelier in Essoyes verbrachte. Auch Charles de Gaulle verliebte sich in die Champagne und zog mit seiner Familie in das abgeschiedene Dorf Colombey les Deux Églises.

- Samstag, 30. Jänner, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)

Hierzuland: Die Staatsstraße in Edesheim

Im Rücken der Pfälzer Wald, vorne der Blick auf die Rheinebene und ringsherum Reben: die 2.350 Bewohner des südpfälzischen Winzerdorfes Edesheim können über ihre Lage wirklich nicht meckern.

#### \*) Termine – Termine – Termine

- Dienstag, 19. Jänner 2016, 14:30 – 20:30 Uhr: **Tag des Friauler Weines in Wien**

Über zwanzig Winzer präsentieren im Courtyard Marriott Hotel Wien-Messe ihre aktuellen Weine! Kommen, kosten und kaufen: Alle Weine können bei den Produzenten bestellt werden. Urlaub bei den Winzern im Friaul: In diesem Jahr haben viele Betriebe in ihre Gästezimmer investiert, informieren Sie sich persönlich!

Ort: Courtyard Marriott Hotel Wien-Messe, Trabrennstraße 4, 1020 Wien (Das Hotel liegt neben dem ÖMV-Gebäude direkt an der U2 Krieau, 2 Stationen nach Praterstern in Fahrtrichtung Aspern) Eintritt: € 18,--. Ab 19.00 Uhr: € 12,--. Studenten: € 12,--. Glaseinsatz: € 5,--. Kartenverkauf beim Empfangstisch vor den Bankettsälen. Weitere Infos: [www.weintage.at](http://www.weintage.at).

- Freitag, 5., bis Samstag, 6. Februar 2016: **InBianco in Neustadt an der Weinstraße (Pfalz)**

Im Rahmen der Europäischen Weißweinverkostung „InBianco“ in Neustadt an der Weinstraße (Pfalz) gibt es – neben eine Vielzahl weiterer Events – am Freitag Abend das große Gala-Dinner „Magnum in Bianco“ und am Samstag, 6. Februar, von 11 bis 19 Uhr (im Saalbau) die europäische Weinprobe. Die Tageskarte für das Publikum kostet 45 Euro. Kartenvorverkauf und weitere Infos unter [www.inbianco.eu](http://www.inbianco.eu).

- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67

Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

- Donnerstag, 11. Februar 2016, 16 – 19 Uhr: **Der Amarone kommt nach Wien**

Die Weine von 22 Spitzen-Weingütern in den Prunkräumen der italienischen Botschaft in Wien.

22 ausgewählte Spitzenbetriebe kommen auf Einladung von Falstaff nach Wien und präsentieren hier ihre Weine. Mit dabei sind: Aldegheri, Bertani, Buglioni, Cantina Valpantena Verona, Cantina Valpolicella Negrar, Corte Figaretto, Fidora, Flatio, Gruppo Italiano Vini, La Collina dei Ciliegi, Latium, Le Bignele – Aldrighetti, Rubinelli Vajol, San Felice – Tenute Falezza, Santa Sofia, Casa Vinicola Sartori, Scriani, Secondo Marco, Tinazzi, Villa Erbice, Villa Mattielli und Zýme. Lassen auch Sie sich von Amarone und Valpolicella begeistern!

**Das Event ist bereits ausverkauft!** Wer dennoch die Spitzen-Amarone verkosten möchte, hat im Rahmen des Amarone-Dinners im Restaurant „Clementine im Glashauss“ im Palais Coburg Gelegenheit dazu:

ZEIT: Donnerstag, 11. Februar 2016, 19:00 Uhr

ORT: Clementine im Glashaus, Palais Coburg, Coburgbastei 4, 1010 Wien

KOSTEN: € 99,-- für Gourmetclubmitglieder und Abonnenten; Normalpreis € 129,--

TICKETS UNTER: <https://de.amiamo.com/CFDJRNG.html>

- Donnerstag, 25. Februar, bis Sonntag, 13. März 2016: **20. Rheingau Gourmet & Wein Festival**  
Ein Feuerwerk der besten Köche und besten Winzer aus der ganzen Welt! Top-Köchinnen und Köche aus Deutschland, Frankreich, der Schweiz, den USA, dem Libanon, aus Südafrika, Italien und den Niederlanden verwöhnen über mehr als zwei Wochen hinweg bei hochkarätigen, aber auch einfachen Menüs zu Mittag und abends. Dazu werden Weinverkostungen angeboten, bei denen 16 Vertreter von Top-Erzeugern persönlich anwesend sind und – gemeinsam mit anerkannten Raritätensammlern und -händlern – auch nicht mehr erhältliche Kreszenzen verkosten. René *Barbier* von Clos Mogador ist ebenso persönlich anwesend wie Jean-Nicolas *Méo* von Méo-Camuzet, Alois *Lageder*, Ernst *Loosen*, Mario *Cordero* (Vietti), Eric *Baughner* (Ridge) und Marchesa *Incisa* (Sassicaia).

Von € 32,-- für eine Verkostung mit mehr als 50 Weingütern aus dem Rheingau und den verschiedensten Regionen Portugals, über € 38,-- für ein umfangreiches Südafrika-Tasting an einem anderen Nachmittag reicht die Palette der Veranstaltungen und Preise hin zu einem Raritäten Lunch (4 Gänge) mit 12 Jahrgängen Champagne Dom Pérignon zwischen 1961 und 2005, 6 Weißwein-Raritäten (inkl. F.X. Pichler), 6 großartigen roten 1982ern Bordeaux und einem 1947er Sauternes zum Abschluss um € 890,--. Die Top-Veranstaltung dürfte aber der Raritäten-Lunch (auch 4 Gänge von \*- und \*\*-Michelin-Köchen) mit 20 Jahrgängen von Château Le Pin aus den Jahren 1983 bis 2004 nach Champagne Bollinger „La Grande Année“ um wohlfeile € 1.980,-- sein. Unbedingt zu erwähnen sind aber auch das fünfgängige Weltraritätendinner mit Jahrhundertweinen aus den 1930er und 1940er Jahren sowie Weltklasse-Rotweinen aus den USA (z.B. Dominus, Opus One), Spanien (Contador, Pingus) und Bordeaux (Latour, Lafleur, Margaux) um € 1.250,-- sowie eine Art Wiederholung des legendären „Paris-Tasting“ von 1976, in dem erstmals kalifornische Weiß- und Rotweine in einer Blindverkostung französische Weißweine (Burgund) und Rotweine (Bordeaux) schlagen konnten. Mit dabei um € 550,-- sind beim viergängigen Wine-Rarity-Lunch z.B. die 1995er von den Châteaux Montrose, Mouton-Rothschild, Lynch-Bages, Léoville-Las-Cases und Haut-Brion sowie die Top-Cabernets von Montelena, Phelps, Ridge, Caymus und Bacio Divino aus dem gleichen Jahr. Weitere Infos und Reservierungen unter [www.kronenschloessen.de](http://www.kronenschloessen.de) bzw. [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de).

- 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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://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](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2016:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2016 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 1.100 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 2016 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](http://www.actcom.at)) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://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 *Jezeck*

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto: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@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



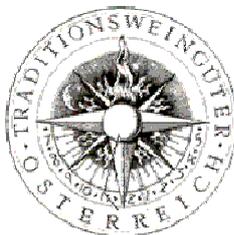
WEINGUT HIRT L  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



WEINGUT WALTER GLATZER  
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://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](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)