

BBJ WEIN-NEWSLETTER 2018_20

19. SEPTEMBER 2018

Die Themen:

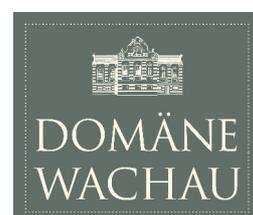
- Trauben, Nüsse, Sturm – was der Mensch zum Leben braucht
– Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- Des Weinprofessors neues Buch: „Schüttelfieber“ 2
- ROSINAS ROSINEN: Hexenjagd..... 3
- Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion:
 - (1) Online-Weinhandel boomt weltweit 3
 - (2) US Investor kauft 20 % an Château Pétrus 4
 - (3) LG launcht sprachgesteuerten Weinschrank..... 4
- Unter der Burg Kreuzenstein wächst Europas erster Bananenwein 4
- Die Wein-TV-Tipps für das letzte September-Drittel 5
- Termine – Termine – Termine:
 - (1) Verkostungen | Präsentationen | Messen..... 8
 - (2) Seminare | Workshops | Trainings 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2018 12
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner 13

Herausgegeben von:

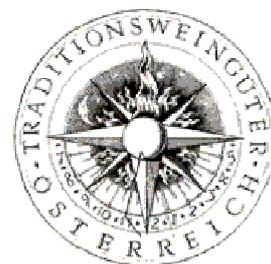
Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



HIRTL



glatzer
barnuntum



***) Trauben, Nüsse, Sturm – was der Mensch zum Leben braucht
– Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Herbst ist die Zeit zum Innehalten, Besinnen, Reflektieren. Das Jahr mit seinem Klima spiegelt sich in den Trauben wieder. Das Weinjahr neigt sich seinem Ende zu. Am 11.11. feiern wir Wein-Silvester. Die „Geburt“ des Heurigen mit Weintaufe und einem Prosit auf ein neues Weinjahr. Wir schätzen den Wein, weil er Parallelen zu unserem Leben hat. Die Traube als Schwangerschaft, die Lese als Geburt, der Most als Kind und der Sturm als Metapher für die Pubertät. Wir begleiten diesen Prozess und freuen uns an jedem Stadium. Ich liebe den Sturm und für mich könnte die Pubertät gerne länger dauern. Hier ist es wie bei uns Menschen. Wir wissen erst was aus uns wird, wenn wir Erwachsen sind. Die ersten Weinproben werden zeigen, ob sich die Arbeit übers Jahr hin gelohnt hat und die „Weinerziehung“ des Winzers, im wahrsten Sinn des Wortes, Früchte getragen hat. (hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



Exklusiv dürfen wir hier an dieser Stelle weiterhin auszugsweise Schüttelreime aus dem im Herbst 2018 erscheinenden Buch von „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* abdrucken. Wir freuen uns sehr und danken herzlichst für das entgegen gebrachte Vertrauen!

Des Weinprofessors aktueller Schüttelreim:

Ich hatt' schon früher keine Wahl,
trink seither alle Weine kahl.

(Prof. Bernulf *Bruckner* sen.)

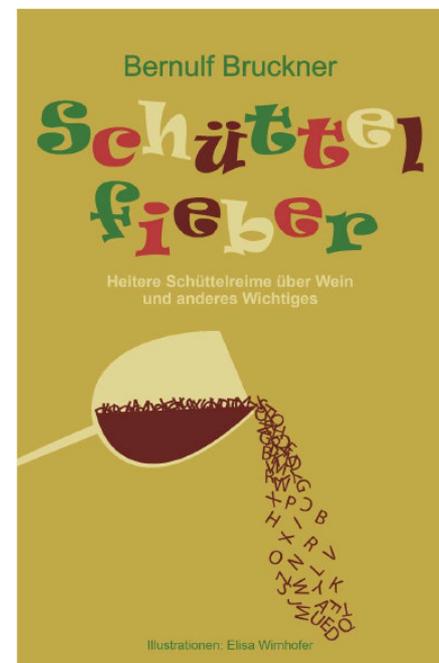


***) Des Weinprofessors neues Buch: „Schüttelfieber“**

Anfang November kommt das neue Buch des „Weinprofessors“, Prof. Bernulf *Bruckner* sen., in den Buchhandel. Wir dürfen ja schon seit Anfang dieses Jahres Auszüge in unserem BBJ Wein-Newsletter vorab drucken und zitieren heute aus dem Presstext: „Schüttelreime sind etwas Besonderes, sind Magie der Sprache, ein pffiffiges Spiel mit Worten, Silben und Buchstaben, ein Feuerwerk der Wortkunst. Genau ein solches wird von Bernulf *Bruckner* im vorliegenden Band abgefeuert, geistreich, witzig, aberwitzig, zuweilen auch durchaus mit deftigen Inhalten gespickt. Dass dabei der Wein einen Ehrenplatz einnimmt, ist der Intention des Verfassers geschuldet, der, wie schon in seinen Weinbüchern, im vorliegenden Band neuerlich den Beweis dafür abliefern, nichts ernst zu nehmen, außer den Wein.

Der inhaltliche Bogen ist freilich weiter gespannt, nicht nur der Wein, sondern auch Sport, Gesundheit, Musik, Kulinarik, Bäuerliches u.v.a. sind vertreten, ebenso wie Themen aus der Beziehungskiste, Menschliches und Zwischenmenschliches – all das in den vielfältigen Nuancen, die das Leben so bereithält. Die spritzigen Zeichnungen in diesem „Gute-Laune-Buch“ hat Elisa *Wimhofer* beigesteuert.

Seit seiner Jugend beschäftigt sich der Kremser Autor bereits mit der trickreichen Welt des Schüttelreimens, bei der pro Verszeile zwei (statt nur einer) Silben reimen müssen, deren Anfangskon-



sonanten noch dazu vertauscht werden. Kompliziert? Nein, gar nicht! Wer seine Verse kennt, weiß, dass sie zum Nachdenken oder Schmunzeln einladen und oft für schallendes Gelächter sorgen.

Bruckner sieht sie als eigene Kunstform in der Literatur und untermauert dies im Buch mit zahlreichen Beispielen. Dass er bei weitem nicht der erste ist, der sich diesem Genre zugewandt hat, bezeugen klingende Namen, wie Heinz *Erhardt*, Eugen *Roth* oder Franz *Mittler*. Und selbst Ferdinand *Raimund* hat in manchen Couplets auf den Schüttelreim als besonderes Ausdrucksmittel gesetzt.

Die Fülle an Reimen aus der Feder des Autors wird von einer prominenten Riege an im gesamten deutschsprachigen Raum verstreuten „Schüttelkolleg(inn)en“ ergänzt, aus deren Werken einige der schönsten Verse ausgewählt wurden, alle fein gerührt, geschüttelt, und mit einer ausgiebigen Prise Humor gewürzt – einhundert Prozent Schmunzelgarantie inbegriffen.“

BUCHDATEN: Bernulf *Bruckner*: „Schüttelfieber – heitere Schüttelreime über Wein und anderes Wichtiges“. Hardcover, 136 Seiten, LW Werbe- und Verlags GmbH, Krems-Wien, ISBN 978-3-9504163-7-4. Ab Anfang November im Buchhandel oder direkt beim Autor erhältlich um € 17,90 (inkl. USt., inkl. portofreier Zusendung). Bei Bestellung direkt beim „Weinprofessor“ bis 20. Oktober (wein.consulting@aon.at) erhält man das Buch zum einmaligen Subskriptionspreis von € 15,- (inkl. USt.) portofrei zugestellt. (*bbj*)

***) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion:**

(1) Online-Weinhandel boomt weltweit

Den Löwenanteil der globalen Online-Verkäufe von Alkoholika macht mit nunmehr 60 – 70 % der Weinhandel aus. Das geht aus einem Forschungsbericht des IWSR (International Wines and Spirits Record) hervor. Die wichtigsten Märkte sind der Meldung zufolge China, Frankreich und Großbritannien. Emily *Neill*, Forschungsleiterin beim IWSR, wies auf die Wichtigkeit von E-Commerce-Strategien für Weinproduzenten hin und sprach von zweistelligen Wachstumsraten in allen Märkten. Der Bericht legt außerdem nahe, dass der Faktor Bequemlichkeit für Konsumenten weltweit relevanter ist als der Preis.

In Frankreich macht der Online-Bereich sogar 9 % des Gesamtabsatzes an Wein aus, damit setzt sich Frankreich an die Spitze was den Marktanteil der Online-Verkäufe angeht. Das ist laut des Berichts vor allem auf ein Click-and-Drive-Modell zurückzuführen, bei dem Kunden online ihren Wein bestellen und ihn in einem Drive-in selbst abholen. (*pcj*)

Rosinas Rosinen:

Hexenjagd



Was derzeit in Bezug auf Alkohol geschieht – weltweit, wie es scheint – kommt einer Hexenjagd gleich. Ich fühle mich wahrlich um Jahrhunderte zurückversetzt. Das Böse muss entlarvt und dann zerstört werden:

„Auf den Scheiterhaufen mit ihm!!!“

„Auf den Scheiterhaufen mit ihm!!!“

Jegliches Fürsprechen vonseiten anderer, unvoreingenommener Stellen bleibt ungehört. Die Inquisition hat ihr Urteil gefällt, hatte es wohl schon getan, bevor die Anhörung, sprich Studie, überhaupt in Angriff genommen wurde. Es konnte und durfte im Land der Großen Inquisitoren nur einen Schuldspruch geben.

Was mich allerdings verwundert, ist dann doch, dass selbst im 21. Jahrhundert, also 3. Jahrtausend (!), so gut wie alle auf den Zug aufspringen, ohne darüber nachzudenken, ob das „Verhör“ korrekt vonstattengegangen ist, und ob bis zum letztlichen Schuldspruch stets die Unschuldsvermutung galt, wie man das von einem Rechtsstaat erwarten kann.

Tief in unserem Inneren wollen wir anscheinend noch heute jemanden „hängen“, das Böse bezwungen sehen. Wollen Rache üben in einer Gesellschaft, in der es uns mittlerweile verwehrt ist, diese in uns schlummernden und gut verdrängten Triebe legal auszuleben. Innerlich freuen wir uns über klare Feindbilder im Außen, gegen die man aufhetzen und ungestraft einschlagen darf, egal ob Salz, Zucker oder Alkohol...

Wie immer meine Bitte am Schluss:

@ALLE: Weinerfahrungen und Kommentare an:

rosina.bruckner@gmx.at, Betreff: *Rosinas Rosinen*

***) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: (2) US Investor kauft 20 % an Château Pétrus**

Der US-Amerikanische Investor und Unternehmer Alejandro *Santo Domingo* hat laut „La Revue des Vins de France“ 20 % der Anteile an Château Pétrus übernommen. Obwohl noch keine bestätigten Zahlen zum tatsächlichen Kaufpreis vorliegen, berichtet u.a. „the drinks business“, dass dem Käufer die Anteile gut 200 Mio. Euro wert waren. Dies würde einer Bewertung des Weinguts von rund einer Milliarde Euro entsprechen.

Sollten sich diese Werte als richtig erweisen, würden mit dieser Transaktion gleich zwei neue Rekorde aufgestellt. Zum einen wäre Château Pétrus mit einer Bewertung von einer Milliarde das wertvollste Weingut der Welt, zum anderen wäre es der höchste Preis der jemals für 1 ha im Bordeaux (bzw. weltweit) bezahlt wurde.

Château Pétrus besitzt gut 11,4 ha Rebfläche was bei einem Verkaufspreis von 200 Mio. Euro einen Preis pro ha von 87 Mio. Euro bedeuten würde, was in weiterer Folge einen Quadratmeterpreis für dieses besondere Stück Weingarten von 8.700 Euro bedeuten würde. Die meisten Eigentumswohnungen in Österreich liegen preislich hier wohl noch deutlich darunter.

Zum Vergleich: Erst letztes Jahr wurden die 7,5 ha von Clos de Tart zu 200 Millionen Euro verkauft, was einem Hektarpreis von 26 Mio. Euro entspricht.

Der 41jährige Alejandro *Santo Domingo* ist ein Amerikanischer Unternehmer kolumbianischer Herkunft. Er ist u.a. Geschäftsführer einer Investmentberatung in New York City, Mitglied des Vorstands von Anheuser-Busch InBev und führt noch weitere Ämter als Vorstandsmitglied und Direktor aus. Nach Angaben des US-amerikanischen Portals Bloomberg gehört er 2017 mit 15,6 Mrd. Dollar zu den reichsten Kolumbianern. Der Verkauf soll bereits vor gut 12 Monaten realisiert worden sein, wurde allerdings bis heute nicht bestätigt. (pcj/bbj)

***) Aus der Wein-Wirtschaftsredaktion: (3) LG launcht sprachgesteuerten Weinschrank**

Das südkoreanische Elektronik-Unternehmen LG hat auf der IFA tech conference den ersten sprachgesteuerten Weinklimaschrank vorgestellt. Der LG Signature Wine Cellar ist ein Weinkühlschrank, der Rot-, Weiß- und Schaumweine in nur einem Schrank, aber auf verschiedenen Ebenen kühlen kann. Per Sprachbefehl ist es beispielsweise möglich, das Licht ein- und auszuschalten und die Weine zu begutachten, ohne den Schrank zu öffnen. Der Schrank besteht aus mehreren voneinander getrennten Ebenen, die jeweils von getöntem Glas vor Licht geschützt werden. Eine weitere Funktion ist der Smart Sensor, der die Tür des Klimaschranks automatisch öffnet, wenn jemand an ihn herantritt.

Der LG Signature Wine Cellar hat ein Fassungsvermögen von 65 Flaschen Wein und wird wohl preislich im obersten Segment der Klimaschränke angesiedelt werden; LG selbst nennt das „ultra-premium line“ für diese Art von Küchen- und Einbaugeräten. (pcj/bbj)

www.lgnewsroom.com/2018/08/lg-expands-ultra-premium-lineup-with-new-products-highlighted-by-wine-cellar/

***) Unter der Burg Kreuzenstein wächst Europas erster Bananenwein**

Sogar das Zweite Deutsche Fernsehen (ZDF) hat schon über das nicht alltägliche Produkt und seinen Schöpfer berichtet. Am Entstehungsort der Kuriosität im südlichen Weinviertel allerdings sind beide nahezu unbekannt: Im Erdgeschoß eines Einfamilienhauses in Leobendorf im Bezirk Korneuburg erzeugt der gebürtige Kongolese Yves *Chikuru* den – nach eigenen Angaben – ersten Bananenwein Europas. Aus 100 Kilogramm alten Bananen, deren Qualität top ist, die aber aufgrund der Verfärbung ihrer Außenhaut keinen Verzehr mehr finden, gewinnt er 30 bis 40 Liter Wein.

„Wenn eine Banane braune Punkte auf der Schale hat oder zu süß schmeckt, wird sie meist weggeschmissen“, stellt Chikuru fest. Solche Früchte kauft er um den Hälftepreis – zehn Euro pro Kiste – einem Wiener Obstgroßhändler ab, verarbeitet sie zu dem alkoholischen Getränk und hat so bereits 30 Tonnen Bananen „gerettet“. Wegen seines vergleichsweise hohen Zuckergehaltes entfaltet Bana-

nenwein ein besonderes Aroma und schmeckt ähnlich einem Dessertwein, wie z.B. einer Beeren- auslese oder einem Sherry, erklärt *Chikuru*.

Unter der Burg Kreuzenstein schreitet der Weinmacher aus Zentralafrika drei- bis viermal pro Jahr an die Produktion. Dazu schält er die Bananen, püriert das Fruchtfleisch durch eine Quetsche und sammelt die trübe Flüssigkeit, die sich nach einiger Zeit vom Bananenmark absetzt. Nach Zugabe von Hefe, wochenlangem Gärung im Stahltank, Schwefelung und Filtration füllt er den Bananenwein schließlich in Glasgebinde.

„Bis jetzt habe ich mehr als 4.000 Flaschen produziert und die gesamte Menge verkauft.“ Erhältlich ist der Bananenwein um 9,50 Euro pro Flasche an seinem Stand am Wiener Naschmarkt. Aufgrund des Erfolges mit der Paradiesfeige wagt er sich jetzt an die Verarbeitung weiterer reifer, unverkäuflicher Früchte und produziert u.a. Mangolikör, Ananaswein und Essig aus Bananen. (*pcj*)

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

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

○ Mittwoch, 19. September, 17:10 | arte

So isst Israel – Von den jüdischen Hügeln nach Galiläa

Die Jüdin Elisa *Moed* und die Palästinenserin Christina *Samara* organisieren kulinarische Begegnungen mit Einwohnern auf beiden Seiten des Heiligen Landes und nehmen den arte-Reporter mit auf eine Tour ins Palästinensergebiet. Gemeinsam besuchen sie einen jüdischen Winzer im Westjordanland, der in der israelischen Siedlung Har Bracha koscheren Wein produziert. Die kulinarische Reise geht weiter vorbei an Olivenhainen und Bananenplantagen, hoch in den Norden von Israel: nach Galiläa, das als eines der besten Weinanbaugebiete in Israel gilt. Schon vor 6.000 Jahren wurde hier Wein angebaut. Unter islamischer Herrschaft war die Produktion von Alkohol jahrhundertlang verboten. Baron *Rothschild* investierte Ende des 19. Jahrhunderts Millionen, aber erst in den 1980er Jahren begann in Israel die Weinrevolution. Heute gibt es über 200 Boutique-Weingüter. An der Grenze zum Libanon hilft Tom bei der Weinlese der Tulip Winery. Der junge Besitzer Roy *Itzhaki* hat mit Tulip eine Vision verwirklicht: Er produziert Spitzenwein mit Mitarbeitern, die geistig behindert sind. Sein Weingut liegt mitten in dem Behindertendorf Kfar Tikva, dem „Dorf der Hoffnung“.

○ Donnerstag, 20. September, 12:15 | rbb Fernsehen

Bordeaux und Frankreichs Südwesten – Wo Genießer zu Hause sind

In Frankreich munkelt man schon länger, Bordeaux sei eine ernst zu nehmende Konkurrenz für Paris. Bordeaux hat die Philosophen Michel *de Montaigne* und *Montesquieu* hervorgebracht, ihre Architektur ist ein Paradebeispiel der Klassik, und Bordeaux ist die Welthauptstadt des Weins. Ein Besuch des Wein-Museum „Cité du Vin“ ist ein Muss. Die Filmautorin Christine *Seemann* erkundet die Stadt auf französische Art mit einer restaurierten 2CV-Dame im Charleston-Look. Ihre Besitzerin Martine *Marcheras* führt auf charmante Art durch die Stadt an der Garonne. Christine *Seemann* kehrt der Küste den Rücken und fährt ostwärts ins Herz des Bordelais nach Saint Émilion. Das sanft hügelige Weinanbaugebiet war das erste, das die UNESCO auf die Welterbe-Liste setzte. Denn Saint Émilion ist ein Gesamtkunstwerk, wie es sich malerisch in die Landschaft schmiegt, voller verwunschener Winkel und architektonischer Schätze. Und der Wein ist das Lebenselixier, um das sich alles dreht. Im September erteilt die Jurade, die Weinbruderschaft, die Genehmigung zur Traubenlese – ein Grund zum Feiern. Ein emotionales Spektakel, das nicht nur Weinliebhaber verzaubert.

○ Donnerstag, 20. September, 20:15 | SR Fernsehen

Alte Reben, neue Ideen — Jungwinzer an Saar und Obermosel

In der Weinszene an Saar und Obermosel tut sich was. Die Kinder von alteingesessenen Winzerfamilien beginnen, in den Betrieben mitzuarbeiten, und gehen neue Wege. Oder junge Leute machen ihr eigenes ungewöhnliches Weinprojekt. Wir sind im Weinanbaugebiet Mosel unterwegs, dem fünftgrößten Deutschlands, und nirgendwo gibt es steilere Weinberge. Die teuersten Rieslinge kommen von dort. Das Feature zeigt die persönlichen Geschichten von sechs jungen Winzern oder Winzerfamilien. Alle verbindet die Freude am Weinmachen. Durch die Sendung führt Roman *Bonnaire*.

- Freitag, 21. September, 21:00 | hr fernsehen
Sonniges Südtirol – Wo der Süden beginnt
Die beliebte Urlaubsregion Südtirol liegt eingebettet zwischen Ostalpen und Dolomiten, dort, wo schroffe Berge auf liebliche Weinlandschaften treffen, wo die Sonne an 300 Tagen im Jahr scheint und wo sich Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit die Hand geben.
- Samstag, 22. September, 09:30 | ARD-alpha
selbstbestimmt! Die Reportage: Winzer unter Hochdruck – Weinlese mit Handicap
Jan *Hock* ist kein normaler Winzer: Er arbeitet mit 33 geistig behinderten Menschen zusammen und leitet den Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim. Kein Job wie jeder andere. Der 30jährige Winzer gibt Menschen mit geistiger Behinderung ein Stück Normalität zurück, indem sie bei ihm Arbeit finden.
- Samstag, 22. September, 16:45 | 3sat
Weltkulturerbe Neusiedlersee
Die Dokumentation begleitet das Leben am See, das durch sanften Tourismus, Festivals, eine zukunftsorientierte Weinwirtschaft und das Zusammentreffen verschiedener Kulturkreise bestimmt wird.
- Sonntag, 23. September, 13:10 | 3sat
Blaue Reben - Grünes Gold: Das Schilcherland
Weitläufige Almen, unberührte Flusslandschaften, liebliche Weinhänge und goldene Kürbisfelder – das Schilcherland. Kulinarisch ist die Region vor allem eines: Steiermark pur. So wird hier das weltberühmte Kürbiskernöl produziert, auch bekannt als „das grüne Gold der Steiermark“. Und als Namensgeber des Landes ist es die Heimat des beliebten Schilcherweins. Der unverwechselbare Rosé-Wein wird aus der Blauen Wildbachertraube gewonnen. Der Wein hat eine lange Geschichte: Es war der steirische Prinz Erzherzog Johann, der diese Reben im großen Stil anbauen ließ. Nur im Schilcherland von Stainz über Deutschlandsberg bis nach Eibiswald findet die Rebsorte die besten Böden und das passende Klima.
- Sonntag, 23. September, 13:45 | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung – Moderation: Holger *Wienpahl*
Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit um die Krone der Deutschen Weinkönigin an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Dieses Mal stellen sich 12 Bewerberinnen der Vorentscheidung für die Wahl der 70. Deutschen Weinkönigin. Bis auf die Vertreterin der Ahr nehmen alle Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete an der Wahl teil. Holger *Wienpahl* moderiert die Sendung, in der sich die Bewerberinnen vor der 70-köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden. Dabei müssen sie insbesondere ihr Fachwissen zeigen und komplexe Fragen rund um die Weinbereitung, den Weinbau und das Weinmarketing kompetent, verständlich und prägnant beantworten – und dies auch in englischer Sprache. Die Jury wählt sechs Finalistinnen, die am 28. September an gleicher Stelle zum Finale antreten.
- Sonntag, 23. September, 14:45 | WDR Fernsehen
Wunderschön! Die südliche Toskana – Musik und Wein in Montepulciano
Auf einem Hügel, umsäumt von Weinbergen, liegt Montepulciano. Zu den prachtvollsten der vielen Renaissance-Bauten gehört der Palazzo Ricci. Hier betreibt die Kölner Hochschule für Musik die Europäische Akademie für Musik und Darstellende Kunst. Tamina *Kallert* bekommt eine Führung mit Musik und besichtigt den historischen Weinkeller.
- Sonntag, 23. September, 18:30 | 3sat
SCHWEIZWEIT: Von Wald und Wein – Barriquefässer – ein aufwendiges Handwerk
Sie sind gute Freunde. Der eine ist Waldhüter, der andere Holzfäller. Beide lieben ihren Wald über alles – und beide mögen sie Wein. So kam ihnen die Idee, Wald und Wein zusammenzuführen. Ihr Traum war es, ihren eigenen Wein in einem Barriquefass auszubauen. Kurzerhand schlugen die beiden Freunde in ihrem Wald eine Eiche. Mit der hilfreichen Unterstützung eines Böttchers und eines Winzers wurde aus dem Traum Realität. Vom Fällen eines Baumes bis zur Weinprobe, vom Kanton Waadt bis ins Burgund folgte der Filmautor Romain *Guélat* dem Projekt der beiden Freunde über vier Jahre. Eine spannende Geschichte von Freundschaft, Geduld und Respekt für die Natur.

- Montag, 24. September, 11:55 | Bayerisches Fernsehen
Unentdeckte Mosel – Römer, Wein und Wandern
Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jeder Menge Burgen in der Landschaft. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber. Unter anderem deshalb gehört die Moselregion längst zu den beliebtesten Urlaubsgebieten Deutschlands. Die Filmautorin Monika Birk ist unterwegs zwischen Trier und Cochem, entdeckt Winzer und ihre Weine, wandert und wandelt auf den Spuren der Römer, verkostet die leckere Küche der Region und genießt vor allem die sanft-liebliche Landschaft – vom Land und auch mal vom Schiff aus.
- Dienstag, 25. September, 16:00 | ARD-alpha
alpha-retro: Genossenschaftliche Selbsthilfe – Eine Winzergenossenschaft im Fränkischen
In diesem Filmdokument aus dem Jahr 1965 wird gezeigt, was eine Winzergenossenschaft ist, wie sie arbeitet und wie sich das in der Winzergenossenschaft in Iphofen in Unterfranken darstellt. Es gibt Aufnahmen von der Weinlese zu sehen und von der Prüfung des Zuckergehalts, man sieht den Kellermeister, wie er die Gärung vorbereitet und man sieht auch eine halbautomatische Abfüllanlage, an deren Ende letztlich die berühmten Bocksbeutelflaschen herauskommen. In der Winzergenossenschaft, auch Kellereigenossenschaft genannt, keltern die Weinbauern ihre Trauben zentral, um den Wein dann unter einem gemeinsamen Namen zu vermarkten. Die Winzergenossenschaft ist also eine Vereinigung von Winzern eines Ortes oder eines Anbaugebietes und bietet ihren Mitgliedern einige Vorteile: Es können Fachleute wie Önologen oder Marketingspezialisten engagiert werden, es kann aufgrund der größeren gemeinsamen Rebfläche eine verbesserte Selektion besonderer Traubenqualitäten stattfinden usw.
- Freitag, 28. September, 20:15 | SWR Fernsehen
Wahl der Deutschen Weinkönigin: Das Finale – Moderation: Holger *Wienpahl*
Wer wird die neue Deutsche Weinkönigin? Sechs Bewerberinnen haben es in das Finale für die Wahl der 70. Deutschen Weinkönigin geschafft. Zwölf Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete waren bei der Vorentscheidung dabei. Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Holger *Wienpahl* moderiert die Live-Sendung, in der sich die Bewerberinnen vor der 70köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden. Dabei müssen sie insbesondere mit ihrem Weinwissen glänzen, aber Schlagfertigkeit und Charme spielen bei der großen Show natürlich auch eine große Rolle.
- Samstag, 29. September, 15:00 | 3sat
Traumgärten auf Mallorca
Biogärtner Karl *Ploberger* kann sich der Magie dieser Insel nicht entziehen. Er wandelt zwischen duftenden Pinien, Orangenhainen sowie schönen Weinreben im Hinterland.
- Sonntag, 30. September, 13:05 | 3sat
Wein im Gebirge – Der Klimawandel und seine Folgen
Das EU-Interreg-Programm "Rebecka" erforscht die Auswirkungen der Erderwärmung auf den Anbau von Wein, insbesondere der Sorte Blauburgunder, in hohen Lagen. Grenzüberschreitend arbeiten entsprechende Einrichtungen in Bozen, Graz und Klagenfurt zusammen. In den letzten Jahren wurden in Kärnten 150 ha mit Reben bestückt und 2011 erstmals 100.000 Flaschen Wein abgefüllt. Kein anderes Land in der EU pflegt so hohen Weinbau wie Südtirol. Bis auf 1400 Meter Meereshöhe gedeiht bester Wein. Die Gründe dafür sind zum einen der Klimawandel, zum anderen aber auch neue, frost- und pilzresistente Sorten. Immer mehr Wald- und Weideland über 1000 Meter macht dem Wein Platz. Das alles ist natürlich streng kontrolliert und reglementiert. Während viele Weinbaugebiete in Europa verkleinert werden und die Rodungsprämien der EU den Anreiz dafür geben, wird Weinbau in den hohen Bergen heimisch. Der Weingürtel ist auch nach Norden gewachsen, bis Schweden, England und Dänemark. Auch in Nordtirol wächst wieder Wein. Denn Weinbau hatte in Nordtirol Tradition. Schon die Römer sollen vor gut 2000 Jahren in den Alpen gekeltert haben. Die erste urkundliche Erwähnung Nordtiroler Weine stammt aus dem Jahr 869. In der Gegend um Imst zeugen Flurnamen wie „Weinberg“ oder „Weinleiten“ von der Winzerhistorie. Im Jahr 2017 beträgt die gesamte Nordtiroler Weinbaufläche rund 10 ha.

- Sonntag, 30. September, 19:30 | arte (online verfügbar von 30.09. bis 07.10.)
Der Geist von Bad Ragaz-Pfäfers
Die Gegend um Bad Ragaz im Schweizer Kanton St. Gallen ist der Geheimtipp unter den Weinbaugebieten der Welt. Kräftige Barriqueweine, vornehmlich Spätburgunder, sind hier das Aushängeschild.

*) Termine – Termine – Termine

(1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 21., und Samstag, 22. September 2018: **Lagenverkostung im Johanneshof Reinisch**
Jedes Jahr Ende September laden die 3 *Reinisch*-Brüder, Hannes, Christian und Michael, zur Lagenverkostung auf den Johanneshof nach Tattendorf ein. Dieses Jahr gibt es am 21. und 22. September einen kleinen Vorgeschmack auf die Topweine der Familie *Reinisch*. Gleichzeitig startet die Subskription für die roten Lagenweine. Zu probieren gibt es neben Fassproben der Ried Holzspur 2017 auch die bereits abgefüllten weißen Lagenweine 2017, wie zum Beispiel den Chardonnay Ried Lores BIO, sowie die roten Premiumweine Jahrgang 2016. Um Voranmeldung wird gebeten unter office@j-r.at. Weitere Infos unter www.j-r.at.
- Freitag, 5. Oktober 2018, 14 – 20 Uhr: **Vinorama Weinfestival VINOPTIKUM (Wien)**
Einmal mehr geben sich namhafte Weingüter aus Italien und Österreich im Palais Ferstel (Strauchgasse 4, 1010 Wien) ein genussvolles Stelldichein und begeistern mit Top-Cuvées und den berühmten Super Tuscans, mit grandiosen Lagenweinen und erstklassigen Top-Jahrgängen! Mit dabei sind u.a. die italienischen Weingüter von Antinori, Masi, Ornellaia und Sassicaia. Aus Österreich begrüßen Sie neben vielen weiteren die Weingüter Salzl, Jurtschitsch und Domäne Wachau. Weingüter wie Valdemar, Norton und Mount Nelson sorgen außerdem für internationales Flair. Zum Abschluss erwartet Sie eine Auswahl angesagter Premium-Spirituosen.
Ticketpreise: € 29,-- p.P. im Vorverkauf bis 31.08. | € 35,-- p.P. ab 31.08. und an der Tageskasse
Anmeldung und Tickets unter: + 43 50 220 500 | info@vinorama.at | www.vinoptikum.at
- Sonntag, 7. Oktober 2018, 8 - 16 Uhr: **13. Wandertag Göttlesbrunn – Arbesthal (Carnuntum)**
Wandern, laufen oder walken Sie durch die Weingärten zwischen Göttlesbrunn und Arbesthal und laben Sie sich bei den beiden Labestellen um wieder Kraft zu tanken. Im Ziel erwarten Sie Weine aus Göttlesbrunn und Arbesthal, bodenständige Schmankerl, Kaffee & Kuchen.
Start: 8 - 11 Uhr: Feuerwehrhaus Göttlesbrunn (<http://www.goettlesbrunn-arbesthal.gv.at/>)
- Dienstag, 9. Oktober 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 1“: Leo Rögner, Winzerhof Rögner, Großengersdorf, Weinviertel
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. Oktober 2018, 18:30 – 24:00 Uhr: **WIENWEIN Big Bottle Party – Wiener Wiesn**
DJs STARI & BERLÜ (U4, Platzhirsch, Volksgarten, Büroschluß/Le Meridien etc.) meet WIENWEIN aus der Großflasche (Grüner Veltliner, Riesling, Gemischter Satz DAC, Zweigelt, Muskateller etc.) ... d.h.: Die angesagtesten DJs der Stadt treffen auf legendäre Wiener Weine im WIENWEIN WINZERSTADL auf der Wiener Wiesn!
Eintritt (inkl. aller Weine & Römerquelle): € 26,- VVK (wiesnfestwirt.at), € 29,- Abendkasse
Start: 8 - 11 Uhr: Feuerwehrhaus Göttlesbrunn (<http://www.goettlesbrunn-arbesthal.gv.at/>)
- Samstag, 13., und Sonntag, 14. Oktober 2018: **Offene Kellertüren in Gumpoldskirchen**
Verkosten Sie mehr als 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um € 35,- (inkl. € 15,- Eintritt und € 20,- Weingutschein). Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost. Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst geht's von Winzer zu Winzer.

Weinexperten führen jeweils um 15 Uhr kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens (Treffpunkt bei der Information im Tourismusbüro).

Eine geführte Zierfandler-Verkostung zeigt aktuelle Jahrgänge im Riedenvergleich (Sa, 17 Uhr im Tourismusbüro Gumpoldskirchens, Verkostungsbeitrag: € 5,-). Limitierte Teilnehmerzahl! Um Voranmeldung unter 02252/63536 wird gebeten! Infos & Tickets: www.offene-kellertuer.at.

- **Dienstag, 16. Oktober 2018, 17 - 22 Uhr: Carnuntum in Wien**

Im Kursalon Hübner in Wien findet mit der Veranstaltung „Carnuntum in Wien“ die jährliche Leistungsschau der Rubin Carnuntum Weingüter statt. 41 Winzerinnen und Winzer stellen mehr als 200 verschiedene Weine vor. Den Schwerpunkt bilden in diesem Jahr die Weine aus Einzel-lagen sowie der neue Rubin Carnuntum Jahrgang 2017. | Ticket: € 20,- (Vorverkauf € 17,-). Weitere Infos, Anmeldung & Tickets: www.carnuntum.com.

- **Samstag, 20., & Sonntag, 21. Oktober 2018, 14 - 18 Uhr: Höfleiner Winzerpfad (Carnuntum)**

In Höflein öffnen die Winzer ihre Keller und laden zur Verkostung von Wein, Destillaten und kleinen Gerichten ein. Entlang eines Winzerlehrpfades kann man sich noch genauer über die Wein der Region informieren. | Weitere Infos, Anmeldung & Tickets: www.carnuntum.com.

- **Montag, 22. Oktober 2018, 16 – 21 Uhr: Österreichische Sektgala mit einer Premiere (Wien)**

Das Warten hat ein Ende: Nach 36 Monaten der Reife ist „die Pyramide komplett“ und auf der Sekt-Gala 2018 werden die österreichischen Sektspezialitäten der höchsten Stufe „Große Reserve“ präsentiert. Damit ist erstmals österreichischer Sekt in allen drei Stufen der Qualitätspyramide zu verkosten.

Vielfältig und facettenreich kündigt sich zudem das Angebot auf dem Verkostungsparcours an, wo auch kleinere Sekthersteller mit nur einem einzelnen Produkt vertreten sein werden.

Der 22. Oktober ist der offizielle Tag des österreichischen Sekts. Diesen begehen die Hersteller bereits am Wochenende davor mit individuellen Programmen in ihren Kellern und Betrieben.

Österreichische Sektgala

ZEIT: Montag, 22. Oktober 2018, 16 – 21 Uhr (14:30 - 16 Uhr für Presse & Fachbesucher)

ORT: Österreichische Nationalbibliothek, Camineum & Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien

- **Montag, 22. Oktober 2018, 17 – 22 Uhr: Thermenregion TOP 100 @ WINE AFFAIRS (Wien)**

Jakob *Lackner* präsentiert die besten 100 Weine der Thermenregion im Rahmen seiner Eventreihe „WINE AFFAIRS“ im Hotel Hilton Stadtpark. Das sind neben Rotgipfler und Zierfandler auch Cuvées daraus, weiße Burgunder (Weißburgunder, Ruländer und Chardonnay), rote Burgunder (Pinot Noir und St. Laurent) sowie Prädikatsweine in den Stufen Spätlese, Auslese und Beerenauslese. „Die TOP-100-Weine werden jedes Jahr bei einer Weinkost von einer Fachjury ermittelt“ betont Heinrich *Hartl* in seiner Funktion als Obmann des Weinforums Thermenregion. Tickets ab sofort unter: www.wine-affairs.at. | Eintritt: € 20,- (VVK: € 17,-)

- **Dienstag, 13. November 2018, 18 – 22 Uhr: SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**

„FOLGE 2“: Roland *Steindorfer*, Weingut *Steindorfer*, Apetlon, Neusiedlersee

Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)

Um Voranmeldung unter info@schlossquadrat.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!

Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

- **Donnerstag, 15. November 2018, 14 – 20 Uhr: Mittelburgenland DAC in Graz**

Sie sind da, die Mittelburgenland DAC Reserveweine Jahrgang 2016. Ein Jahrgang, dessen Weine es frostbedingt nur in kleiner Menge gibt. Nützen Sie also die Chance sie zu verkosten in der Alten Universität Graz (Hofgasse 14, 8010 Graz).

Details zur Veranstaltung und Weingüterliste unter: www.blaufraenkischland.at



- Freitag, 16. November 2018: **WEINRIEDERs Großes Riesling Gala Dinner (Wien)**

WEINRIEDER's
GROßES RIESLING GALA DINNER

Fr., 16. November 2018 im Restaurant Meinl am Graben – Wien

Meisterkoch Alexander David kreiert ein 5-gängiges Gala-Dinner zu den spannendsten Rieslingen vom Weingut WEINRIEDER

€ 129,- / Person, Infos und Anmeldung auf weinrieder.at

ACHTUNG: Der Termin am 16. November ist bereits ausgebucht, daher gibt es einen Ersatztermin am Samstag, 17. November! Schnell reservieren, die Nachfrage ist groß!

VORSCHAU 2019:

- Dienstag, 8. Jänner 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 3“: Kerstin *Schwertführer*, Weingut *Schwertführer 35*, Sooß, Thermenregion
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. Februar 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 4“: Michael *Gruber*, Weingut am Berg, Mittelberg, Kamptal
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 12. März 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 5“: Patrick *Altenbacher*, Weingut *Altenbacher*, Tieschen, Vulkanland Steiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 9. April 2019, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FOLGE 6“: Jakob *Jakope*, Weingut Kästenburg, Ehrenhausen, Südsteiermark
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 11,- p.P. (inkl. Fingerfood, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien
- Dienstag, 21. Mai 2019, ab 17:30 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**
„FINALE“: Alle Winzer der Folgen 1 bis 6 gemeinsam im großen Finale
Veranstaltungsort: Schlossquadrat Innenhof (*Gergely's* & Silberwirt), Schlossg. 21, 1050 Wien
Kostbeitrag: € 22,- p.P. (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot und Wasser)
Um Voranmeldung unter info@schlossquadr.at oder + 43 1 544 07 67 wird gebeten!
Infos: www.schlossquadrat-trophy.at, www.facebook.com/schlossquadrat.wien

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS• **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 09:00 - 16:30 Uhr

DATUM: 13. Okt. 2018

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 3. November 2018, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 24. November 2018, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, www.oekgv.at)

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter www.wein-consulting.at oder 02732 / 87678.

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2018:**

a) Das *Basis-Halbjahres-Package* für alle: Um 195 Euro Beitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 325 Euro Halbjahresbeitrag gibt's noch 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), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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 625 Euro gibt's für das verbleibende Halbjahr noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2018 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), Dr. Bernulf *Bruckner* jun. (www.lrtc.at) und dem Österreichischen Koch- und Genuss-Verband (www.oekgv.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. (*bbj*; LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (*hb*; Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek* (*pcj*)

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.

*** Mehr als zweihundert Wein-Newsletter in acht Jahren!!!! ***

*** Mit der achten Ausgabe 2018 am 18. April ist bereits der 200. 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
www.winzerkrems.at



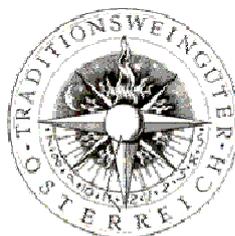
WEINGUT HIRTL
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
office@weingut-hirtl.at
www.weingut-hirtl.at



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
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Österreichischer Koch- und Genussverband
 Ansprechpartnerin: Michaela Lefor, MBA
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@oekgv.at
www.oekgv.at