

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2012_17

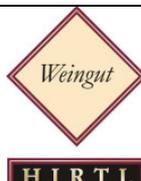
22. AUGUST 2012

Die Themen:

- Das Wein-Geschenk zeigt den Kenner – Das Top-Thema von Herbert Braunöck 2
- Kanalanschlüsse für Kellerstöckl 3
- Italienische Weinernte musste wegen Hitzewelle vorverlegt werden 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
Chinesische Winzer fordern Schutz vor Billig-Wein aus Europa 3
- Deutschland vs. Österreich – Zwei Welten treffen aufeinander 4
- Riesenerfolg für die Domäne Wachau: 98 süße Punkte 5
- Weinbau in Luxemburg? – Teil 1 5
- Reisetipps für Kenner und Freunde des Weines 6
- Termine – Termine – Termine 8
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012 10
- Die BBJ-Partner 11

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK



WEINGUT
STEININGER



*) Das Wein-Geschenk zeigt den Kenner – Das Top-Thema von Herbert Braunöck

Der Wein als Geschenk ist ein Klassiker in unserem Kulturkreis. Zu jedem Anlass passend, von einigen zwar als einfallslos gegeißelt, ist er ein Produkt mit einer enormen Bandbreite bei Menge, Qualität, Originalität und Preis.

Nehmen wir zum Beispiel eine Einladung. Sie kennen den Gastgeber, seine Vorlieben für bestimmte Weine und suchen den richtigen Wein als Geschenk an den Hausherrn oder die Hausfrau aus.

Wenn Sie darüber nicht Bescheid wissen, empfehle ich Ihnen einen Riesling aus der Wachau. Mit dem Riesling ist es wie mit Rosen bei den Blumen. Damit können sie eigentlich nichts falsch machen, es gibt kaum eine Frau, die Rosen schrecklich findet. So ähnlich verhält es sich mit dem Riesling bei den Weinen.

Je mehr Sie aber über die Vorlieben des Gastgebers wissen und bei der Weinauswahl berücksichtigen, desto persönlicher wird Ihr Weingeschenk werden. Der Wein als Zeichen der besonderen Wertschätzung. Der passende Wein zeichnet Sie auch als Weinkenner aus und bietet Ihnen ein erstes Thema an diesem Abend.

Und nun zum Preis. Da gibt es kaum einen allgemeinen Richtwert. Ich überlege mir, welchen Aufwand der Gastgeber hat und passe mein Weingeschenk an. Ehrlich gesagt: Ärgern Sie sich nicht auch, wenn Sie zu einem 5- bis 7-Gang-Menü einladen und Ihr Gast einen Weißburgunder aus „Niederösterreich“ überreicht, von dem Sie annehmen dürfen, dass er im Supermarkt nicht mehr als 5,- € gekostet hat? Zum Schluss erwartet er noch, dass Sie sich laut darüber freuen. (hb) (www.actcom.at, www.urhani-ritter.at)



an die seele des weins

in deine seele bin ich eingesunken
und ward berauscht von ihrer warmen glut ...
was macht es aus, ob nüchtern oder trunken,
wenn bruderliebe rieselt sanft im blut.

der kerker wände sind jetzt eingebrochen,
das bleiche glas, - es siegelt dich nicht mehr.
von fern her kommt ein schwacher leib gekrochen
und kostet öl von deiner blumenehr.

ich weiß, du forderst schweiß und auch viel mühe,
du bettest dich auf höh'n im sonnenschein.
mich drängt's zu dir, und wenn ich glühe,
will ich dein gast und auch dein liebster sein!

so tief und schön der zarten augenblicke
empfind' ich himmlisch fordernd auf uns ruh'n
den leisen sinn, - und küsse und verstricke
mich dem gold'nen wein zu ruhigem tun.

was kümmern uns noch all' die leeren worte,
die schallverstärkt sich durch arenen zieh'n.
das ohr ist taub für diese lose horte,
das auge blind für puppen und ihr flieh'n.

so reiten wir auf uns'ren eig'nen wellen
wohlan zur spitze uns'rer seelenpracht, -
und ein beschwingter stern gießt rot-weiß-hellen
berauschten wein ins hohe lied der nacht!



Der Verfasser: Reinhard Fischbach

***) Kanalanschlüsse für Kellerstöckl**

Alle 400 Kellerstöckl und Heurigenbetriebe in der südburgenländischen Weinidylle sind seit neuestem an das Kanalnetz angeschlossen. Das Abwasserprojekt hat sich über mehrere Jahre hingezogen. Bis zum Bau des Kanalnetzes mündete so mancher Überlauf der Senkgruben im Straßengraben, was im Sommer immer wieder für Geruchsbelästigung sorgte. Doch damit ist nun Schluss, sagt Walter *Strobl*, Bürgermeister in Eberau. „In unserer Gemeinde haben wir rund 420 Bergkeller. Dort entstehen immer mehr Ferienwohnungen und Wochenendhäuser. Es gab auch schon arge Geruchsbelästigung. Der Gesetzgeber hat uns dann dazu gezwungen, den Kanal zu errichten. Wir haben rund 22 Kilometer Schmutzwasserkanäle errichtet.“

Rund 2,5 Millionen Euro wurden für die Errichtung des Kanalnetzes aufgewendet. Für die touristische Weiterentwicklung der Region war der Kanal unverzichtbar, sagt die Winzerin Elisabeth *Kopfer-Grosz*. „Er ist sehr wichtig, weil man nur so einen ordentlichen Weinbaubetrieb führen kann.“ Auch so mancher Buschenschank konnte nicht expandieren, sagt Melanie *Herczeg* mit einem Heurigenbetrieb in Gaas. „Für die Wirtschaft war das deshalb sicher sehr wichtig.“ Im Zuge der Kanalisierung wurde auch das Wegenetz in den Weinbergen teilweise saniert. Gleichzeitig hat auch der Trinkwasserverband sein Leitungsnetz ausgebaut.

***) Italienische Weinernte musste wegen Hitzewelle vorverlegt werden**

Die italienischen Landwirte befürchten schwere Ernteauffälle und Schäden wegen der seit Wochen anhaltenden Hitzewelle. In mehreren italienischen Regionen ist die Weinernte vorverlegt worden, weil die Trauben wegen der hohen Temperaturen längst reif sind – so etwa in Sizilien und Kalabrien, wo in den vergangenen Tagen Temperaturen von mehr als 45 Grad gemessen wurden. Würde nicht geerntet, könnten die Trauben ausdörren. Auch in der lombardischen Weingegend Franciacorta startete die Ernte bereits – um einen Monat früher als üblich. Die Weinproduzenten rechnen in der Region mit einem 20-prozentigen Produktionsrückgang aber exzellenter Qualität. Die Weinproduktion in Italien bringt jährlich 8,5 Mrd. Euro und bringt Arbeit für 1,2 Mio. Personen. Die Produktion soll dieses Jahr nach Angaben des Landwirtschaftsverbandes Coldiretti 43 Mio. hl betragen, im Vorjahr waren es noch 44 Mio. hl gewesen.

Laut Coldiretti lagen die Temperaturen in Italien im Juli um 1,94 Grad höher als im langjährigen Durchschnitt. Damit erlebte Italien den sechstheißesten Juli der vergangenen zwei Jahrhunderte. Wegen der hohen Temperaturen und der Dürre seien für die Landwirtschaft Schäden in Höhe von insgesamt rund einer halben Milliarde Euro entstanden.

) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:*Chinesische Winzer fordern Schutz vor Billig-Wein aus Europa**

Weinproduzenten in China setzen sich gegen die Verdrängung durch Billig-Wein aus Europa zur Wehr. Der chinesische Verband für alkoholische Getränke forderte die Regierung auf, Dumping-Preise sowie Subventionen für europäische Weinhersteller zu prüfen. Wein-Importe aus der EU sind in den vergangenen Jahren rasant gestiegen: 2011 wurden dem Verband zufolge 169 Mio. l ins Reich der Mitte geliefert, fast fünfmal so viel wie 2008. Dieser „Angriff“ lasse die Geschäfte und Marktanteile chinesischer Anbieter schmelzen, so die chinesischen Winzer.

China ist mittlerweile weltweit der fünftgrößte Weinabnehmer. Vor allem günstige ausländische Weine sind zunehmend gefragt. So macht spanischer Wein Branchenexperten zufolge gut 9 % des in China verkauften Volumens aus, aber nur etwa 5 % des Wertes. Wohlhabende Chinesen greifen zudem oftmals nicht zur Flasche aus heimischer Produktion, sondern fragen edle Weine – vor allem aus Frankreich – nach.

*) Deutschland vs. Österreich – Zwei Welten treffen aufeinander

Für Kurz-Entschlossene, da nur noch wenige Restplätze vorhanden sind, gibt's übermorgen, am Donnerstag, 23. August 2012, ab 18.00 Uhr in Göttlesbrunn eine Veranstaltung mit vier starken Persönlichkeiten:



1) Winzer Walter *Glatzer* aus Göttlesbrunn, der Jahr für Jahr zu den höchstprämierten Rotweinwinzern zählt.

2) Hochdekorierter Koch Adi *Bittermann*, der Carnuntum zu einem kulinarischen HotSpot gemacht hat.



3) Winzer Johannes *Leitz* aus dem Rheingau, der seit Jahren einen unglaublichen Höhenflug erlebt.



4) Joachim *Kaiser* vom Meyers Keller in Bayern, der als Verfeinerer regionaler Produkte zu den beliebtesten deutschen Köchen zählt.



Zunächst gibt's im Weingarten Schmankerln aus Küche und Keller, dazu einen Sauvignon blanc 2011 von *Glatzer* und einen Riesling „Magic Mountain“ 2011 von *Leitz*.

Dann geht's ab ins Restaurant und Joachim *Kaiser* startet die Menüfolge mit einer „Rieser Culatello Riserva“, einer 30 Monate im eigenen Kellergewölbe gereiften Creme vom schwarzen Knoblauch mit Senfrisotto und Waldpilzsorbet, dazu von *Leitz* einen Riesling Spätlese 2011 Rüdesheimer Berg Roseneck und *Glatzers* Grünen Veltliner 2011 Dornenvogel.

Dann steigt Adi *Bittermann* ins „Kochduell“ ein und präsentiert ein Offenes Crêpe mit sautierten Steinpilzen und Göttlesbrunner Weideei, wozu Johannes *Leitz* seinen Riesling „Ehrenfels“ 2011 Rüdesheimer Berg Schlossberg und Walter *Glatzer* seinen Chardonnay 2011 Kräften servieren.

Nach einem kurzen Intermezzo mit Adi *Bittermanns* Artischocken-Melange mit Maiskuchen forciert Joachim *Kaiser* das Tempo mit einem Bayrischen Seesaibling auf Selleriecreme mit rohem Apfel und Staudensellerie. Dazu servieren die Winzer einen Riesling „Terrassen“ 2011 Rüdesheimer Berg Kaiserfels bzw. einen Sauvignon blanc 2011 Schüttenberg. Unmittelbar darauf folgt *Kaisers* nächster Paukenschlag mit einem Ragout mit Aprikosen und zart gebratener Brust vom Rieser Bauerngockel mit Wildkäuter-Riebele-Risotto. Johannes *Leitz* und Walter *Glatzer* lassen sich nicht lange bitten und warten mit Riesling „Katerloch“ 2011 Rüdesheimer Berg Roseneck und einem Pinot Noir 2008 aus Göttlesbrunn auf.

Dann holt Adi *Bittermann* zum finalen Doppelschlag aus: Zunächst gibt's Confierten Schweinsbauch mit Koriander Shiitake-Sud und knusprigem Erdäpfelröllchen, wozu sich sowohl der Riesling „Hinterhaus“ 2011 Rüdesheimer Berg Rottland von *Leitz* als auch der St. Laurent 2009 Altenberg von *Glatzer* sehr gut machen werden. Ohne große Pause folgt dann allerdings auch schon der nächste *Bittermannsche* Streich mit einem Kardamom-Schokoauflauf mit Birnen-Safran-Confit und Kokossorbet, den Johannes *Leitz* mit seinem Riesling Auslese 2010 Rüdesheimer Dachstein und Walter *Glatzer* mit seinem erst kürzlich neu vorgestellten Blaufränkisch 2009 Bernreiser begleiten werden. Danach hilft garantiert der vorgesehene Kaffee & „Carnuntum Trester“. (*bbj*)

bittermann - Vinarium Göttlesbrunn | Abt Bruno Heinrich Platz 1 | 2464 Göttlesbrunn

Eintritt: 145 Euro | Begrenzte Teilnehmerzahl | Anmeldung: info@bittermann-vinarium.at

*) Riesenerfolg für die Domäne Wachau: 98 süße Punkte

Die Trockenbeerenauslese der Domäne Wachau hat für eine kleine Sensation gesorgt. Im Falstaff, einem der wichtigsten Weinguides Österreichs, wurde sie zum besten Süßwein des Landes gekürt.



2 kleine Punkte fehlten zwar noch zur totalen Perfektion, aber, wie Weingutsleiter Roman *Horvath* MW (li.) und Kellermeister Heinz *Frischengruber* (re.) unisono in ambitionierter Weise gleich dazu anmerkten: „Wir arbeiten daran, freuen uns aber fürs erste und erzählen ihnen kurz wie alles begann. Dazu müssen wir allerdings zwei Jahre

zurückgehen.“

Anfang des Winters 2010 fokussierte sich der Blick auf die letzten Rieslingtrauben am Kellerberg. Dort hingen noch ein paar gesunde und von Botrytis befallene Beeren in ausgewählten Parzellen für eine Essenz der Extraklasse. In den letzten Herbsttagen rückten die ersten Domänen-Trupps aus, entfernten die Netze, die vor Vogelfraß schützen sollten und holten selektiv und in mehreren Durchgängen Chargen an botrytisbefallenen Trauben ein. Minimale Mengen, die sanft gepresst hochkonzentrierte und ölige Moste ergaben. Um dabei nicht die gewünscht und notwendige Eleganz zu verlieren, mischte man auch ein paar gesunde Trauben darunter, die dem Süßwein im Endstadium die nötige Präzision geben sollten.

„Langsam aber stetig bahnte sich der Gärprozess an, Hefen kämpften sich durch Unmengen an Zucker und gaben sich bei 6 % Alkohol und erstaunlicher 248 Gramm Restzucker geschlagen. Dem stehen sagenhafte 11,7 ‰ Säure gegenüber – Extreme wurden hier ausgereizt, doch geben sie in Symbiose ein rares Meisterwerk ab. Das meint auch der Falstaff: 98 Punkte sind der profunde Beleg für dieses süße Monument.“ So liest sich das aus heutiger Sicht und ein P.S. gab's auch: „Lagerbar bis 2100!“ Mögen es uns unsere Urenkel dereinst einmal danken, diesen Wein rechtzeitig eingekauft zu haben! (*bbj*)

Anmerkung: Bei Falstaff gibt's online eine Magnum (1,5 l) von eben diesem Riesling Kellerberg Trockenbeerenauslese 2010 der Domäne Wachau zu gewinnen!

(siehe unter: www.falstaff.at/weinartikel/riesling-kellerberg-tba-magnum-2010-der-domaene-wachau-gewinnen-4767.html)



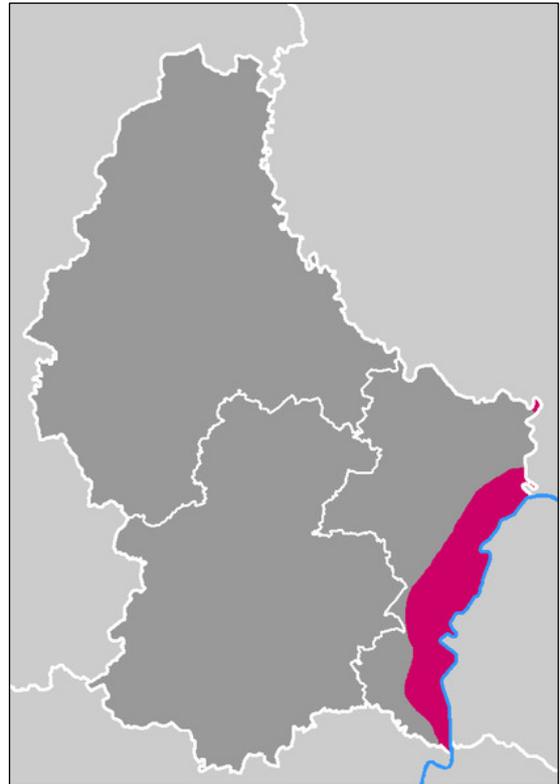
*) Weinbau in Luxemburg? – Teil 1

Aber ja doch! Auf einer heute ca. 1.300 ha großen Fläche (etwas kleiner als die der Wachau) wird seit dem 1. Jahrhundert v. Chr. Wein angebaut. Die Römer brachten die ersten Weinreben ins obere Moseltal, also in den Südosten des heutigen Luxemburg, wo sie auf etwa 36 km Länge an den Hängen über dem östlichen Flussufer angebaut werden. Auf der anderen Seite des Flusses findet sich das deutsche Weinbaugebiet Mosel – früher Mosel-Saar-Ruwer.

Die wichtigste Rebsorte ist der Rivaner (Müller-Thurgau; 28,5 %), danach folgt der hierzulande weitestgehend unbekannte Auxerrois (eine natürliche Kreuzung zwischen Pinot und Gouais Blanc, dem Weißen Heunisch; 14,5 %). Die Burgundergruppe ist mit Grau- (14 %), Weiß- (11 %) und Blauburgunder (7,5 %) auf den Plätzen drei, fünf und sieben der Rebsortenstatistik vertreten. Der Riesling (12,5 %) liegt auf dem vierten Platz und an sechster Stelle findet man den bei uns ebenfalls praktisch nicht bekannten Elbling (9 %). Dieser ist vermutlich aber auch die erste Rebsorte gewesen, die von den Römern in dieser Region angepflanzt worden war und ziemlich sicher –

aufgrund von DNA-Analysen – eine Kreuzung aus Gouais Blanc und einem Traminer-Sämling, wodurch er genetisch dem Riesling sehr ähnlich ist. Traminer und Chardonnay komplettieren (mit 1,5 bzw. 1,3 %) das Sortiment der zugelassenen Qualitätswein-Rebsorten auf den Plätzen acht und neun.

In insgesamt 27 Weinorten in Luxemburg wurden über 130 Einzellagen identifiziert und voneinander abgegrenzt, die – ähnlich der deutschen Bezeichnungspraxis – immer in Verbindung mit dem Weinort genannt werden. Heute gibt es ca. 450 Haupt- und Nebenerwerbswinzer, die den größten Anteil an die Kellereigenensschaften „Domaines de Vinsmoselle“ (knapp 60 % der Landesproduktion) abliefern, während die Vereinigung der Privatwinzer (www.privatwenzer.info) – 28 Traubenproduzenten und 50 selbstvermarktende Betriebe – auf etwa 40 % der Flächen nur knapp 30 % der Gesamtmenge produziert. Der Rest – etwas mehr als 10 % der Produktion – wird vom Weinhandel selbst bestritten.



***) Reisetipps für Kenner und Freunde des Weines**

In Gegenden, wo guter Wein wächst, wird auch gut gegessen und gerne gefeiert. Der Eindruck drängt sich jedenfalls auf, wenn man die Veranstaltungen und Angebote aus Weinregionen in Niederösterreich und Südtirol betrachtet. In der Weinstadt Retz wird über und unter der Erde gefeiert und in Bozen freut man sich schon aufs „Törggelen“. Hotels mit guter Küche legen auch Wert auf gut bestückte Weinkeller, wie das La Perla in Alta Badia und das Borgobianco in Apulien zeigen.

+) RETZER WEINLESEFEST IM NIEDERÖSTERREICHISCHEN WEINVIERTEL

So etwas kennt man eigentlich nur aus dem Schlaraffenland: Ein Brunnen, der statt Wasser Wein spendet. Anlässlich des Bezirksweinlesefestes vom 28. bis 30. September lassen die Bürger der Weinstadt Retz das Märchen wahr werden. Am 30. September fließt tatsächlich Wein aus dem Brunnen auf dem Retzer Hauptplatz und kann gratis probiert werden. Weinverkostungen und viel Musik, ein Hauermarkt und ein Winzerumzug, ein Vergnügungspark und ein Nachmittag für Kinder stehen auf dem Programm, den Abschluss bildet ein großes Feuerwerk. Die außergewöhnlichste Sehenswürdigkeit von Retz ist oberirdisch gar nicht sichtbar: Der Retzer Erlebniskeller ist ein über 20 km langes und bis zu vier Geschosse tiefes Labyrinth von Weinkellern und kann bei Führungen besichtigt werden.

Bei vinophilen Gastgebern findet man die passende Unterkunft, wenn man nach dem Fest nicht ins Auto steigen will. Auf dem Weingut Norbert Bauer in Jetzelsdorf ist das Genusspackage mit zwei Übernachtungen mit Frühstück, einer Flasche Weinviertler Wein und weiteren Extras für 155 Euro pro Person buchbar. Direkt im historischen Stadtzentrum liegt das 4-Sterne-Hotel Althof Retz, das die Weinviertler Genießertage mit zwei Übernachtungen inkl. Frühstück, einem 4-gängigem Degustationsmenü mit Weinbegleitung, einem Abendessen bei einem Heurigen, Erlebniskellerführung und Rieden-Wanderung für 258 Euro pro Person anbietet. (www.weinviertel.at)

+) WEINE UND KÜCHE APULIENS IM BORGObIANCO RESORT & SPA

Weine aus Apulien wurden schon auf den Festen im antiken Rom getrunken, denn der Weinbau hat in der Region am Stiefelabsatz Italiens eine lange Tradition. Heute ist Apulien der größte Weinproduzent Italiens, es gibt 25 D.O.C.-Weine, von denen der Primitivo di Manduria die bekannteste Sorte ist. Die Weinkultur Apuliens erlebte in den vergangenen Jahren einen beachtlichen Aufschwung. Die vielen alteingesessenen Rebsorten wie Negroamaro, schwarze Malvasia, Bombino oder Primitivo wurden wieder geschätzt, die Weinqualität stetig gesteigert.

Im familiengeführten 5-Sterne Resort Borgobianco kann man die gehaltvollen apulischen Weine sozusagen an der Quelle kennen lernen und die authentische apulische Küche gleich mit dazu. Schlicht und herzlich lässt sie den natürlichen Geschmack der frischen Zutaten aus der Region zur Geltung kommen. Dazu werden aus dem gut sortierten Weinkeller des Borgobianco die passenden Weine serviert. Wer seine önologischen Kenntnisse vertiefen will, kann im Borgobianco einen Weinverkostungs-Kurs absolvieren. Das Resort liegt bei Polignano a Mare, inmitten von Olivenhainen mit Blick auf die Adria. Der nächstgelegene Flughafen Bari (50 km, 40 min Anfahrt) wird von mehreren deutschen Städten aus angeflogen. (www.borgobianco.it)

+) WO DER WEIN IN DER STADT WÄCHST - WEINSTADT BOZEN

Bozen und Weinbau gehören zusammen. Das erkennt man schon daran, dass die Weingärten sich bis ins Zentrum der Südtiroler Landeshauptstadt erstrecken. Mehr als 20 Kellereien verarbeiten die Trauben, die auf den sonnigen Hanglagen im Bozner Talkessel prächtig gedeihen. Die bekanntesten Sorten sind die autochtonen Reben Lagrein und St. Magdalener. Seit 1971 garantiert das D.O.C. Siegel, dass die St. Magdalener-Weine von den amtlich festgelegten Anbauflächen stammen. Im Rahmen der Initiative „Bacchus Urbanus“ organisiert das Verkehrsamt der Stadt Bozen im Oktober eine Reihe von geführten Wanderungen in die Anbaugelände des St. Magdalenas und des Lagreins mit anschließender Kellereibesichtigung und kommentierter Weinverkostung. Die Führungen finden am Samstagnachmittag statt, pro Teilnehmer werden 6 Euro als Kostenbeitrag erhoben.

Im Herbst kommen die Menschen nicht „nur“ wegen der schönen Landschaft nach Bozen. Im Oktober beginnt nämlich die Törggelen-Saison. In Gasthöfen und Buschenschänken werden der neue Wein vom Vorjahr und der „Suse“, der junge, leicht vergorene Traubenmost ausgeschenkt. Dazu speist man traditionell gebratene Kastanien und regionale Spezialitäten wie Schlutzkrapfen (gefüllte Teigtaschen), Knödel, Schlachtplatten mit Sauerkraut und Krapfen. (www.bolzano-bozen.it)

***) EINE PERLE DER WEINKULTUR IN DEN SÜDTIROLER DOLOMITEN**

Mitten im UNESCO Weltnaturerbe Dolomiten liegt das Hotel La Perla in Corvara in Alta Badia. Das hoteleigene Gourmet-Restaurant „La Stüa de Michil“ wurde seit 2002 ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im wichtigsten italienischen Weinführer, dem Gambero Rosso, rangiert der Weinkeller unter den führenden Adressen des Landes und wurde für die „beste Weinkarte sämtlicher ‚Tre Forchette‘-Restaurants“ (tre forchette sind die höchste kulinarische Note des Gambero Rosso) prämiert. In den Kellergewölben des La Perla, dem „Mahatma Wine“, lagern rund 30.000 Flaschen von über 2.000 verschiedenen Weinen, nachzulesen im über 70 Seiten starken Weinbuch. Den Weinkeller verwandelte Hausherr Michil Costa in einen multimedialen Erlebniskeller, in dem Champagner-Flaschen zu den punkigen Rhythmen der Ramones tanzen. Seiner einzigartigen Sammlung des Super-Tuscans „Sassicaia“ widmet er einen eigenen kleinen Weintempel. Nur Hausgäste und Gäste des „La Stüa“ dürfen „Mahatma Wine“ besichtigen. Das „Gourmet Paket“ des Hotels La Perla bietet drei Übernachtungen zwischen Donnerstag und Sonntag oder vier zwischen Sonntag und Donnerstag sowie jeweils ein Abendessen im „La Stüa de Michil“ und anderen ausgesuchten Restaurants des Tales. Das Paket kostet ab 750 Euro pro Person im Doppelzimmer, buchbar vom 25. 8. bis zum 16. 9. (www.hotel-laperla.it)

***) Termine – Termine – Termine**

- Noch bis Sonntag, 2. September 2012: Carnuntum Experience
Etwa 70 Veranstaltungen in knapp drei Wochen sorgen für reichlich Anlässe zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen. (www.carnuntum-experience.com)
Abschließend die Rubin Carnuntum Präsentation – Das Fest für die ganz Familie – 20 Jahre Rubin Carnuntum am Sonntag, 2. September 2012, ab 10 Uhr (Verkostung ab 14 Uhr).
- Donnerstag, 30. August 2012, ab 15 Uhr: Launch der „Ersten Lagen 2011“
Die 23 Traditionsweingüter und die neun kooperierenden Weingüter präsentieren ihre „Erste Lagen-Weine“ aus dem Jahrgang 2011 sowie die fünf Weine der „Edition Grafenegg“ im Schloss Grafenegg. Begleitet wird die Präsentation durch ein Konzert des London Philharmonic Orchestra im Wolkenurm um 19.15 Uhr. Die Weine aus den ‚Ersten Lagen‘ können ab 15 Uhr bis Konzertbeginn und im Anschluss an das Konzert verkostet werden
- Samstag, 1. September, bis Montag, 3. September 2012: Weinrieder extrem
Schon zum siebten Mal gibt’s heuer jeweils von 14 bis 21 Uhr „Das Beste vom Wein“ am Weingut *Weinrieder* in Kleinhadersdorf bei Poysdorf. Dabei sind heuer nicht nur erstmals 36 Weine aus kleinen und großen Flaschen vom Weinrieder selbst – aus vielen verschiedenen Jahrgängen – zu verkosten, sondern erstmals mit Eduard *Tscheppe* und Stephanie *Tscheppe-Eselböck* vom Gut Oggau (www.gutoggau.com) auch ein Gastwinzer vertreten, dessen Weine sich sehen und kosten lassen können. Die kulinarische Verpflegung übernimmt Erich *Schreiber* vom *WINO* (www.wino.at) in Poysdorf.
Anmeldung erforderlich: Tel.: 02552 / 2241, E-Mail: weinrieder@netway.at
Unkostenbeitrag für die Verkostung: 20 Euro p. P. (exkl. Verpflegung) wird bei Weineinkauf von 200 Euro p. P. gutgeschrieben. Nähere Infos: www.weinrieder.at
- Samstag, 8. Sept. 2012, 13 bis 18 Uhr: Salonweine aus dem Archiv im Zöbinger Rathauskeller
Im Zöbinger Rathauskeller lagern über 4000 Salonweine Österreichs bis in das Jahr 1988 zurück. Einmal im Jahr hat diese gigantische Vinothek am Fuße des Heiligensteins geöffnet. 100 ausgesuchte Spitzenweine Österreichs stehen zur Degustation für Sie bereit.
Eröffnet wird der Nachmittag um 14 Uhr durch Weinbaupräsident Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef *Pleil*. Anschließend stehen die ausgesuchten Salonraritäten zur Degustation bereit.
Info & Anmeldung zur Verkostung:
Ursin Haus Langenlois, Kampstalstraße 3. 3550 Langenlois, Tel: 02734-2000, www.ursinhaus.at
Preis p. P.: 15 Euro. Dieser Preis beinhaltet die Degustation im Rathauskeller, Brot & Wasser
- Freitag, 14. September 2012, ab 15 Uhr: Mystische Wachau – Wein.Rieden.Wanderung
Begeben Sie sich mit uns auf eine Wanderung durch die Wachauer Rieden und ihre Geschichte. Wir entziffern die Abdrücke der Zeit, Mythen der Wachau und schenken Ihnen reinen Wein ein.
Vinothek Domäne Wachau, Preis p. P.: 25 Euro. Anmeldung erforderlich! (www.domaene-wachau.at)
- Vorschau: Ein „Autochtona Award“ für die besten autochthonen Weine Italiens
Am 22. Oktober fällt der Startschuss für die nunmehr neunte Auflage der Autochtona, Forum für autochthone Weine der Messe Bozen. Mit Spannung erwartet wird auch in diesem Jahr der Wettbewerb „Autochthone Leidenschaft“, bei dem es darum geht unter den vorgestellten Etiketten autochthoner Weine die Besten zu ermitteln. Eine internationale Fachjury aus Sommeliers und Weinjournalisten wird die Weine der in den Hallen der Messe Bozen ausstellenden Betriebe und Kellereien sowie der Genossenschaften und Markenschutzgenossenschaften verkosten. Am Ende wird der „Autochtona Award“ in folgenden sechs Kategorien vergeben: „Bester Rotwein“, „Bes-

ter Weißwein“, „Bester Dessertwein“, „Bester Roséwein“, „Bester Schaumwein“ und „Bestes Anbaugebiet“. Zu diesen Kategorien kommt der „Besucherpreis“ hinzu, der aufgrund der Präferenz des Publikums am letzten Messetag vergeben wird.

Der „Autochtona Award“ ist zu einem festen Bestandteil dieses Forums geworden, das Qualität und Ursprünglichkeit der Weine in den Mittelpunkt stellt und sich als Schaufenster Jahrhunderte alter Winzertraditionen versteht. Die strengen Bedingungen für die Teilnahme an Autochtona schreiben vor, dass der Anteil an autochthonen Weinen 95 % betragen muss.

Autochtona 2012 vom 22. bis 23. Oktober ist das 9. Forum für autochthone Weine Italiens und wird von der Messe Bozen und dem Pressebüro Fruitecom in Zusammenarbeit mit AIS (Italienische Vereinigung der Sommeliers) organisiert. Es ist ein wichtiger Treffpunkt für Unternehmen, Genossenschaften und Fachbesucher und eine ausgezeichnete Möglichkeit autochthone italienische Weine hervorzuheben und Käufern, Chefs, Sommeliers sowie nationalen und internationalen Weinjournalisten vorzustellen (www.fierabolzano.it/autochtona/de/index.htm).

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2012:**

a) Das *Basis-Halbjahrespackage* für alle: Um 180 Euro Jahresbeitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 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 299 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2012 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 499 Euro gibt's noch 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), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2012 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 einmal auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck (www.actcom.at) und Bernulf Bruckner jun. (www.lrtc.at) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2012 erscheinen insgesamt noch mindestens neun Newsletters (zwei im September, drei im Oktober, sowie je zwei im November und im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun. (LRTC GmbH), Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: bernulf.bruckner@gmx.at - h.braunoek@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010* zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

* Mehr als ein halbes Hundert: Am 18. Juli 2012 ist mit der vierzehnten Ausgabe 2012 bereits der 50. BBJ-Wein-Newsletter erschienen!

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



R A B L

WEINGUT RABL
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois
 Tel.: +43(0)2734/2303
office@weingut-rabl.at
www.weingut-rabl.at

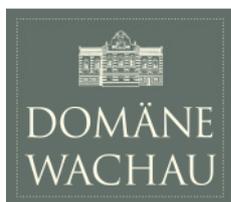


WINZER KREMS eG
 Sandgrube 13, 3500 KREMS
 Tel.: +43(0)2732/85511-0
 Fax: +43(0)2732/85511-6
office@winzerkrams.at
www.winzerkrams.at



H I R T L

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



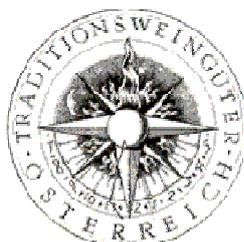
DOMÄNE WACHAU
 3601 Dürnstein 107
 Tel: +43(0)2711/371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

WEINGUT STEININGER

WEINGUT STEININGER
 Walterstraße 2, 3550 Langenlois
 Tel: +43(0)2734/2372
office@weingut-steininger.at
www.weingut-steininger.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