



80 Wein-Newsletter in 3 Jahren!

*Wir danken allen Partnern, Lesern und Interessierten für die Unterstützung, die zahlreichen Anregungen und die vielen positiven Rückmeldungen!*

*Prost - und bis bald zum 100er!*

## **BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_17** **20. AUGUST 2013**

### **Die Themen:**

- Wein – überall, ein Leben lang – das Top-Thema von Herbert Braunöck ..... 2
- „Vinum et litterae“ - Die Entscheidung ist gefallen ..... 2
- 5 Vinaria-Sterne für ... ! – Teil 2: Eine Auswahl aus dem Kamptal ..... 3
- Kostbares Kamptal Spätsommer Weinkulinarium ..... 4
- Wiener Gemischter Satz erhält DAC-Status ..... 5
- Käse & Wein Happy Hour in Wien ..... 5
- Trotz „Jahr der Extreme“ gute Weinernte im Burgenland erwartet ..... 6
- Aus der Wirtschaftsredaktion:  
Champagner-Ernte dürfte heuer deutlichen Sprung nach oben machen ..... 6
- Kommt jetzt der Korkschauber? ..... 6
- Wein aus Mallorca ..... 7
- Wein im TV bis Ende August ..... 9
- Termine – Termine – Termine ..... 11
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 ..... 13
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 14

Herausgegeben von:

*Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK*

KAMPTAL WINERY

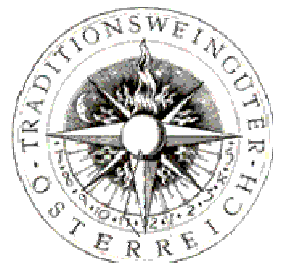


# RABL



## HIRTL

WINZER KREMS  
Sandgrube 13



**\*) Wein – überall, ein Leben lang – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Herr K. (57) wird mit gebrochenem Bein ins Spital eingeliefert. Die Operation verläuft zufriedenstellend, doch am dritten Tag nach der OP geht es Herrn K. gar nicht gut. Das Herz- Kreislaufsystem spielt verrückt, Schweißausbrüche, Schlaflosigkeit und ein Zustand der inneren Unruhe. Die Ärzte sind einigermäßen ratlos, denn von medizinischer Seite ist alles in Ordnung. Da kommt ein junger Spitalsarzt auf die Idee und fragt die Ehefrau von Herrn K. nach seinen Lebensgewohnheiten. Dabei stellt sich heraus, dass er täglich ca. einen Liter Wein über den Tag verteilt getrunken hatte. Jetzt ist klar, bei den oben beschriebenen Symptomen handelt es sich um Entzugserscheinungen, da er im Krankenhaus seit seiner Einlieferung „trocken“ ist. Nach Zustimmung des behandelnden Oberarztes erhält Herr K. seinen gewohnten Wein. Und siehe da, es geht ihm nach kurzer Zeit besser. Die Geschichte ist nicht neu, in der Zwischenzeit wissen die Mediziner um den Wert und die Wichtigkeit der bestehenden Lebensgewohnheiten bei der Genesung. Den Grat zwischen Gewohnheit und Abhängigkeit zu bestimmen ist nicht einfach; den muss Jeder für sich selbst herausfinden. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



Passend zu Herbert *Braunöcks* Top-Thema eine französische Erkenntnis:

„Es ist besser, voll guten Weines zu sterben, als voll Durst.“



**\*) „Vinum et litterae“ - Die Entscheidung ist gefallen**

Dieses Jahr wurden die besten Kurzgeschichten rund um die Faszination Wein gesucht – und nun auch gefunden. Unter den zahlreichen Einsendungen musste die Jury Mitte Juli die 5 besten Werke küren. Keine leichte Aufgabe – wie auch Juryvorsitzender Schriftsteller Gabriel *Barylli* bald erkennen musste.

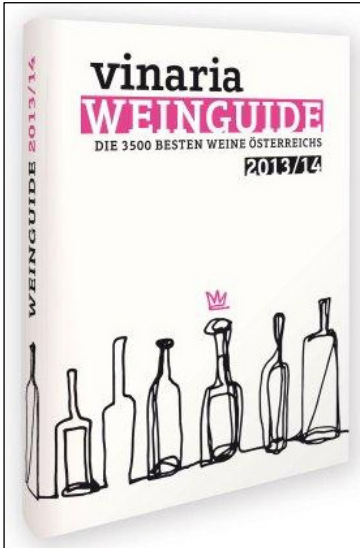


Sehr spannende und angeregte Diskussionen wurden von der Jury, bestehend aus (v.l.n.r.) Prof. Bernulf *Bruckner*, Weinjournalist, NÖN-Chefredakteur Harald *Knabl*, Mag. Erwin *Hameseder*, Obmann der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien, Prof. Gerhard *Tötschinger*, Gabriel *Barylli* (Juryvorsitz), Prof. Dr. Brigitte *Sinhuber-Harenberg*, ORF NÖ Landesdirektor Norbert *Gollinger*, AMI Werbe-

agentur Geschäftsführerin Sandra *Burger*, Kurier Chronik-Chef Michael *Jäger* und Winzer DI Anton *Bodenstein*, geführt um schlussendlich aus den eingesendeten Geschichten die erlesensten auszuwählen.

Die Preisverleihung findet am 17. Oktober 2013 im Kloster UND in Krems statt. Dem Sieger winken 5.000 Euro, der Zweitplatzierte darf sich über 3.000 Euro und drei dritte Plätze über jeweils 2.000 Euro freuen. Ebenfalls wird allen Gewinnern die Bronze Skulptur des niederösterreichischen Künstlers Professor Karl Korab „Werkzeug des Poeten“ überreicht. Wie auch im letzten Jahr wurde auch ein Jungkünstler im Alter zwischen 16 und 20 Jahren mit dem Nachwuchsförderpreis in Höhe von 2.500 Euro prämiert. Alle Teilnehmer werden in einigen Wochen schriftlich verständigt. Wir bitten daher um Verständnis, dass telefonisch keine Angaben zum Ausgang der Jurysitzung gegeben werden können. ([www.raiffeisen.at](http://www.raiffeisen.at))

## \*) 5 Vinaria-Sterne für ... ! – Teil 2: Eine Auswahl aus dem Kamptal



Der aktuelle VINARIA Weinguide 2013/14 ist im Juli erschienen, darin enthalten „die 3800 besten Weine Österreichs“. Neben bekannten Adressen und bewährten Weinqualitäten gibt's auch heuer wieder als besondere Auszeichnung für herausragende Weine die Verleihung von 5 Sternen in Gold. Im Rahmen einer mehrtägigen Blindprobe durch die Redaktionsmitglieder wurden aus insgesamt über 200 eingereichten Weinen 85 Weißweine, 49 Rotweine und 9 Süßweine heraus gekostet, die nun als die „Allerbesten der Besten“ gelten können. Sieht man sich nun im Weinbaugebiet Kamptal ein wenig näher um, finden sich dort einige altbekannte Namen und Weinklassiker, die man als Weinliebhaber ohnehin im „Kreis der üblichen Verdächtigen“ gehabt hätte. Willi *Bründlmayer* (Bild ) hat mit seinen beiden Top-Weinen aus Veltliner und Riesling heuer

mit dem Jahrgang 2012 gleich zweimal abgeräumt: Mit dem Veltliner Lamm Kamptal DAC Reserve und dem Riesling Heiligenstein Alte Reben Kamptal DAC Reserve zeigt er eindrucksvoll, was in den Lagen und dem Jahrgang steckt. ([www.bruendlmayer.at](http://www.bruendlmayer.at))

Ludwig *Hiedler* (Weingut ) aus Langenlois, Kennern schon seit Jahrzehnten



für seine großartigen Weißburgunder bekannt, hat mit seiner Maximum-Linie fast schon regelmäßig einen Fixstarter in der Liga der 5-Sterne-Weine: Heuer ist es der Riesling aus den besten Trauben der besten Lagen (vorwiegend Heiligenstein) in der für diese Rebsorte hierzulande eher untypischen, dafür aber sehr einfach erinnerlichen bauchigen Burgunderflasche. ([www.hiedler.at](http://www.hiedler.at))



Alwin *Jurtschitsch* (am Bild mit Stephanie *Hasselbach*) – der dritte Langenloiser im Bunde – schaffte es mit dem 2012 Grünen Veltliner Lamm Kamptal DAC Reserve, die begehrte Bewertung zu erlangen. ([www.jurtschitsch.com](http://www.jurtschitsch.com))

Mit dem 2012 Grünen Veltliner Gaisberg Kamptal DAC Reserve hielt mit Hans *Topf* (Bild 2.v.l.) auch ein Strasser Winzer die Fahnen



des Kamptals hoch und konnte eindrucksvoll belegen, dass die Weinlagen am Heiligenstein und am Gaisberg zu den besten Terroirs des Kamptals zählen! ([www.weingut-topf.at](http://www.weingut-topf.at))



Die erfolgreichste Serie legte aber Michael *Moosbrugger* vom Weingut Schloss Gobelburg (Bild ) mit gleich drei ausgezeichneten 5-Sterne-Weinen hin. Sein 2012er Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve aus der Riede Lamm – sozu-





sagen am Fuße des Heiligensteins – findet sich ebenso in der Liste der großen Weine wie der 2012 Riesling Heiligenstein Kamptal DAC Reserve und – ganz besonders interessant, weil aus dem Jahrgang 2011 – der Riesling Tradition Kamptal DAC Reserve. ([www.gobelsburg.at](http://www.gobelsburg.at))  
Wir gratulieren den ausgezeichneten Top-Winzern ganz herzlich! Mehr Infos unter [www.vinaria.at](http://www.vinaria.at).

### \*) **Kostbares Kamptal Spätsommer Weinkulinarium**

Von 6. bis 8. September zeigt sich das Kamptal von seiner reifen Seite: Es lädt erstmals zur Veranstaltungsreihe „kostbares kamptal“. Mit offenen Kellertüren, gehaltvollen Weinen und kulinarischen Gesamterlebnissen.

Was der Weinfrühling den Genießern leichter und frischer Weine, soll den Freunden der gehaltvolleren, reiferen Weine die Veranstaltung „kostbares kamptal“ werden. Am Samstag, 7. und Sonntag, 8. September, jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr, halten an die 30 Kamptaler Winzer ihre Kellertüren offen und präsentieren ihre Kamptal DAC Reserve-Weine (Grüner Veltliner und Riesling ab 13 % Alkohol) & mehr, Eintritt: € 15,- für beide Tage (7. & 8. 9.).

Einige der Winzer, aber auch Wirte und Vinotheken, haben sich ein spezielles Zusatzprogramm einfallen lassen, das bereits am Freitag, 6. September startet, denn zum Weingenuss gehört – unverzichtbar – die kulinarische Begleitung.

Das Programm ist so vielfältig wie die Kamptaler Weine: So holt sich das Langenloiser Weingut Fred *Loimer* das Team von Kopenhagens neuem Spitzenrestaurant „Kadeau“ (1 Michelin-Stern) in sein Weingut, das Kammerner Weingut *Hirsch* lädt mit Andreas *Fuchs* vom Wiener Restaurant Yohm einen Top-Koch zu sich. Die Langenloiser Weingüter *Rabl* und *Steininger* verwöhnen die Gäste mitten im Weingarten mit einer Jahrgangs- und Lagenvertikale der besten Weine und Sekte. Dazu gibt's Delikatessen vom Weinbergschnecken-Züchter Andreas *Gugumuck* (siehe Details dazu in der Rubrik „*TERMINE*“).

Im Hauben gekrönten Heurigenhof *Bründlmayer* wartet ein Menü in 5 Gängen mit Kamptal DAC Reserve-Weinen aus der *Bründlmayer*-Vinothek auf die Gäste. Ein besonderes Erlebnis verspricht auch „Kitchentable am Heiligenstein“ zu werden: Die Weingüter *Arndorfer* und *Jurtschitsch*

servieren am berühmten Heiligenstein ein Menü mit Weinbegleitung. Zu späterer Stunde schließlich steigt am Samstag Ursin Haus die „Nacht in Tracht“ und verspricht neben einer Kamptal DAC Reserve-Weinbar auch jede Menge Spaß und tanzbare Beats.

Schon am Freitag, 6. September, bildet das Musik Festival Schloss Grafenegg den eindrucksvollen Rahmen für eine ganz besondere Weinverkostung: Die Österreichischen Traditionsweingüter bieten erstmals ihre Top-Weine, die „Erste Lage“-Weine 2012, zur Verkostung an – ganz bestimmt auch die weiter oben genannten VINARIA 5-Sterne-Weine ... !

Nähere Informationen: Weinstraße Kamptal, c/o Ursin Haus Langenlois

Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois, Tel: 02734/2000, [weinstrasse@kamptal.at](mailto:weinstrasse@kamptal.at), [www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)

Folder: [www.kamptal.at/wp-content/uploads/2013/08/kostbares\\_kamptal\\_folder\\_final.pdf](http://www.kamptal.at/wp-content/uploads/2013/08/kostbares_kamptal_folder_final.pdf)

Ausgewählte Weine aus dem Sortiment von Rudi *Rabl* beschrieben und bewertet von Prof. Bernulf *Bruckner* sen. im Vinaria Weinguide 2013/14 ([www.vinaria.at](http://www.vinaria.at)):

- 2012 Grüner Veltliner V.O. (*Vinum Optimum*) Kamptal DAC Reserve ¶ ¶ ¶  
Walnüsse, Müsli, Havannas, feuchtes Unterholz, dann kräuterige Aromen; schöne Substanz, vielschichtig, ausdrucksvoll mit gutem Finish.
- 2012 Grüner Veltliner Käferberg Kamptal DAC Reserve ¶ ¶ ¶  
Assam-Teeblatt, Hülsenfrüchte, Winteräpfel, Terroir-bedingte kühle Gewürzhaftigkeit nach Thymian, grünem Pfeffer; gibt sich ab der Mitte extrovertiert, mit beachtlichem Druck; braucht noch.
- 2011 Grüner Veltliner Dechant Kamptal DAC Reserve ¶ ¶ ¶ ¶  
Karamell, Eibisch, Vanilleschoten und Haselnüsse, dahinter baut sich die Veltlinerwürze auf, mit Pfeffer- und Wacholdertönen; subtiler Holzeinsatz, satter Schmelz, zugleich finessenreich, mit bemerkenswerter Länge.
- 2012 Riesling V.O. Kamptal DAC Reserve ¶ ¶ ¶  
Ananas, Melonen, Steinobst; streichelweiche, seidige Textur; gleichmäßig strömend, balanciert, voll einnehmendem Charme.
- 2012 Riesling Schenkenbichl Kamptal DAC Reserve ¶ ¶ ¶ ¶  
Dezente Nase, blüht am Gaumen auf mit generöser Fruchtfülle, Weingartenpfirsiche, reife Weintrauben, Grapefruits, Preiselbeeren, rauchige Mineralik; vollmundig, opulent, verliert nie die Contenance; Riesling mit der Lizenz zum Verführen.

### \*) Wiener Gemischter Satz erhält DAC-Status

Ab der in Kürze beginnenden Ernte 2013 ist es nun endlich soweit, die wiederholten Forderungen der WienWein-Winzer wurden in die Tat umgesetzt: Der Wiener Gemischte Satz erhält als neunter österreichischer Weintyp den gesetzlich vorgesehenen und nunmehr auch hier ganz konkret per Verordnung geregelten Status eines DAC-Weines.

Um dann in Folge einem wahren „Districtus Austriae Controllatus“ aber auch zu entsprechen, muss der betreffende Wein besondere Qualitätskriterien und Mindestanforderungen erfüllen, sonst darf er nur mehr als Landwein mit der Herkunftsbezeichnung Weinland und nicht mehr als Qualitätswein aus Wien verkauft werden.



Das WienWein-Quintett hat gut lachen, der DAC-Status ist offiziell: Michael Edlmoser, Rainer Christ, Thomas Podsednik, Fritz Wieninger und Gerhard Lobner ([www.falstaff.at](http://www.falstaff.at), Foto beige stellt, Rumpler)

Die definierten Qualitätskriterien fordern für den Wiener Gemischten Satz DAC, dass er

- aus zumindest drei weiße Qualitätsweinrebsorten stammt, die
- gemeinsam in einem Wiener Weingarten angepflanzt sein müssen,
- der im Kataster des Wiener Rebflächenverzeichnisses als Wiener Gemischter Satz eingetragen ist.
- Der größte Sortenanteil einer Rebsorte darf nicht höher als 50 % sein,
- der drittgrößte Anteil muss zumindest 10 % umfassen.
- Der vorhandene Alkoholgehalt ist mit höchstens 12,5 % vol. am Etikett anzugeben,
- der Wein darf keinen stark wahrnehmbaren Holzeinsatz vorweisen und
- muss trocken sein.

Darüber hinaus kann der Wiener Gemischte Satz DAC auch mit einer Lagenbezeichnung auf den Markt kommen. Bei LAGENWEINEN

- ist der vorhandene Alkoholgehalt mit mindestens 12,5 % vol. am Etikett anzugeben,
- der Wein muss nicht der Geschmacksangabe „trocken“ entsprechen und
- darf nicht vor 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres verkauft werden.

Mehr Infos unter [www.weinaesoesterreich.at](http://www.weinaesoesterreich.at), [www.lk-wien.at](http://www.lk-wien.at), [www.wienerwein.at](http://www.wienerwein.at).

### \*) Käse & Wein Happy Hour in Wien

Glückliche Stunden mit Käse und Wein verbringen! Ganz nach diesem Motto findet am Montag, den 26. August im grosswerk die Käse & Wein Happy Hour statt. Von 14 bis 19 Uhr stellt sich eine Vielfalt an Weinen der Partnerwahl zu feinstem Heumilchkäse. Sowohl die Premiumweingüter Weinviertel als auch die Vitikult Winzer holen dafür einige ihrer besten vinophilen Schätze aus dem Weinkeller – darunter befindet sich so manche gereifte Rarität. Und als „Special Guest“ führt François Laliberté (Restaurant „François im Vierzehnten“) von 15 bis 17 Uhr vor Augen, wie einfach es ist aus Käse köstliche Gerichte zu zaubern.

Daten und Fakten:

WAS: Käse & Wein Happy Hour

WER: ARGE Heumilch, Premiumweingüter Weinviertel, Vitikult Winzer

WANN: Montag, 26. August 2013, 14:00 bis 19:00

Kochen mit François Laliberté: 15:00 bis 17:00

WO: grosswerk, Liniengasse 20/6, 1060 Wien

WIEVIEL: € 20,- Happy Hour- Eintritt pro Person

Anmeldung & Presseakkreditierung: Iris Schiffrer, [i.schiffrer@grosswerk.com](mailto:i.schiffrer@grosswerk.com) oder 01 236 26 63

**\*) Trotz „Jahr der Extreme“ gute Weinernte im Burgenland erwartet**

Eine gute Weinernte erwartet trotz einem „Jahr der Extreme“ der burgenländische Agrarlandesrat und Präsident des Burgenländischen Weinbauverbandes Andreas *Liegenfeld*. Die Qualität sei bisher sehr gut. Mengemäßig erwarte man sich etwas weniger als die im Vorjahr geernteten rund 600.000 hl. 2013 sei auch „ein Jahrgang des Winzers“, meint *Liegenfeld*: „Derjenige, der perfekt gearbeitet hat, der wird perfekte Qualität bekommen.“ Heuer gebe es eine extrem heiße und trockene Witterung – passend zum Sprichwort „Da Wei' und die Goas hot's gern hoäß“ (der Wein und die Geiß haben es gerne heiß, Anm.).

Vom Winter her sei der Grundwasserstand in den Weinbaugebieten immer noch sehr hoch, erläutert *Liegenfeld*. Wein als Tiefwurzler hole sich das Wasser aus den tieferen Schichten. Auf sandigen Böden gebe es hingegen die Möglichkeit der Bewässerung. Zwar sei der Blütebeginn verzögert gewesen. Doch das trockene, heiße Wetter der vergangenen Monate habe die Reife beschleunigt: „Wir erwarten einen sehr reifen Jahrgang, vor allem bei den Rotweinen.“ Einige Tausend Kilogramm Trauben seien bereits für die Sturmerzeugung geerntet worden. Der Preis für die Frühsorte Bouvier bewege sich etwa um die 70 Cent pro Kilogramm. Den Beginn der Haupternte erwartet *Liegenfeld* im Seewinkel rund um den 10. September. Wein sei für das Burgenland ein wichtiges Produkt: Allein die Wertschöpfung durch die Weinproduktion liegt bei rund 200 Mio. Euro. Im Burgenland verfügen rund 15.000 Weinbaubetriebe über eine Betriebsnummer. Geschätzte 3.000 Winzer produzieren Qualitätswein, etwa 1.500 Betriebe hätten „wirtschaftliche Bedeutung“.

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion (1):**

**Champagner-Ernte dürfte heuer deutlichen Sprung nach oben machen**

Die Weinbauern der französischen Champagne werden in diesem Jahr voraussichtlich deutlich mehr des edlen Schaumweins produzieren als 2012. Laut einer Schätzung des französischen Landwirtschaftsministeriums in Paris dürfte die Produktion mit knapp 3,1 Mio. hl um 56 % höher liegen als im vergangenen Jahr, das allerdings ein schlechtes Erntejahr war. Aber auch im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre ist der erwartete Ertrag mit einem Plus von 16 % deutlich höher.

Insgesamt dürfte die Weinproduktion in Frankreich laut Landwirtschaftsministerium um 11 % höher liegen als 2012 und damit wieder ein normales Niveau erreichen. Nicht eingerechnet sind in der Schätzung aber die Unwetter in den vergangenen Wochen, die u. a. das berühmte Weinbaugebiet Bordeaux im Südwesten Frankreichs trafen. Auch andere Anbaugebiete waren betroffen. Die Champagne dagegen blieb von den Stürmen mit Hagel weitestgehend verschont. Dort waren die Trauben in diesem Jahr auch nur wenig von Krankheiten und Schädlingen befallen. Im Juli konnten sie zudem gut reifen, was die erwartete reiche Ernte erklärt.

**\*) Kommt jetzt der Korkschauber?**

Auf der jüngsten Vinexpo in Bordeaux wurde eine neue Verschlussvariante präsentiert, die der Korkindustrie das Überleben sichern soll. Der neu vorgestellte Korkschauber namens Helix besteht aus gepresstem Korkgranulat, in das eine kleine Spirale eingearbeitet ist und das in die Flasche geschraubt wird.

Aus dem Granulat werden mithilfe eines speziellen Verfahrens (System „Rosa“ – Rate of Optimal Steam Application), das sämtliche flüchtigen Bestandteile der Eichenrinde erfasst, unter Druck und mit Wasser angeblich bis zu 80 % des eventuell vorhandenen TCA, des Verursachers von Korkschmeckern, herausgewaschen. Dabei sollen, so hätten vierjährige Laborversuche gezeigt, die physikalischen Eigenschaften des Korkens wie Dichtigkeit und Elastizität keine Verschlechterung erfahren. Ob sich die neuen Korkschauber auch für längere Lagerzeiten eignen, lassen die Erzeuger offen. Leider, so bedauert man, bedeute diese neue Erfindung das Ende der Korkenzieher-Roman-

tik, aber immerhin, werden die Traditionalisten unter den Weinfreunden versichert, soll das charakteristische „Plop“ des Naturkorks beim Öffnen der Flaschen weiterhin gewährleistet sein.

### \*) Wein aus Mallorca

Mallorca ist aus zahlreichen Medienberichten vor allem für die ausgelassene Partystimmung an den zahlreich bevölkerten und dafür bestens ausgestatteten Stränden bekannt. Auch die Tatsache, dass sich seit den 1960er Jahren wohlhabende Briten, Deutsche und später auch Skandinavier hier mit dem Erwerb von Finca ihre Sommerresidenzen einrichteten zieht sich „prominent“ durch die Medien. Die kulinarische Seite Mallorcas bleibt dabei oftmals auf der Strecke, obwohl in den letzten ca. 15 bis 20 Jahren Olivenöl und – mittlerweile ganz besonders – der Wein wieder an Bedeutung gewinnen.

Historisch betrachtet war die Zeit unmittelbar vor der großen Reblauskatastrophe im späten 19. Jahrhundert die Zeit der Hochblüte des Weins auf Mallorca. Die internationale Reputation für den süßen Malvasia der Insel war ebenso hoch wie die des Madeira. Die Rebfläche betrug damals etwa um die 30.000 ha, die Gesamtproduktion lag bei ca. 50 Mio. Litern Wein. Danach war alles anders. Erst etwa 100 Jahre später, Anfang/Mitte der 1990er Jahre wurde dem Weinbau wieder mehr Aufmerksamkeit geschenkt und den alten Stöcken aus **autochthonen Rebsorten** kam wieder jene Anerkennung und behutsame Fürsorge zu, die sie verdienen: Callet, Manto Negro und Fogoneu bei den Roten sowie bei den Weißen Prensal Blanc bzw. Moll oder auch die am Festland in Katalonien für Cava verwendeten Macabeu und Parellada.

Besonderes Kennzeichen der mallorquinischen Weinkultur und Kulinarik ganz allgemein ist die weite Verbreitung von mittel- bis schwergewichtigen Rosé-Weinen, die eisgekühlt (ca. 6 – 8°C) zum landestypischen Essen getrunken werden. Dazu zählen mit mediterranen Gewürzen geschmorte oder gebratene Kaninchen und Wachteln, Braten vom Hausschwein oder einer speziellen einheimischen Rasse des „porc negre“ sowie eine Fülle an Fischen und Meeresfrüchten, die zu überraschend großen Teilen tatsächlich noch aus den Gewässern rund um die Insel stammen. Insbesondere aber die Sobrasada de Mallorca, eine aus klein gehacktem Schweinefleisch, rotem Paprika, Salz und einheimischen Gewürzen erzeugte Wurstspezialität bietet sich für Frühstück, Gabelfrühstück, Mittagessen, Nachmittagsjause, Tapas und Abendessen an – vielleicht nicht am selben Tag, aber ganz grundsätzlich. Und dazu passt der Rosé ganz genial.

Heute verfügt Mallorca wiederum etwa über mehr als 2.000 ha Weingärten und ca. 70 aktive Weingüter, die etwa 4,5 Mio. Liter Wein produzieren. Die Insel wird heute in drei Weinbaugebiete unterteilt, die jeweils unterschiedliche Stilrichtungen verfolgen und den Weinen wiedererkennbare Profile verleihen:

- **Binissalem D.O.** (*Denominación de origen*): Die Verleihung des DO-Status geschah bereits im Jahr 1991 und markierte den Wiederaufstieg des mallorquinischen Weinbaus. Die Region erstreckt sich entlang der Ausläufer der Serra de Tramuntana von Palma aus Richtung Nordosten und umfasst etwas mehr als 600 ha in den Gemeinden Santa Maria del Camí, Consell, Sencelles, Binissalem und Sante Eugènia. Die Weingüter sind traditionell in den Zentren der Dörfer und Kleinstädte angesiedelt, einige schon über mehrere Generationen hinweg in Familienhand bewirtschaftet und die Weingärten liegen relativ nah und kompakt um diese herum und sind leicht erreichbar. Hier befindet sich nicht nur das größte Weingut Mallorcas, nämlich *J. L. Ferrer* in Binissalem ([www.vinosferrer.com](http://www.vinosferrer.com)), sondern auch eines der ältesten und hinsichtlich des Gebäudes für Weingut und Keller eindrucksvollsten und mächtigsten, nämlich *Macià Batle* in Santa Maria del Camí ([www.maciabatle.com](http://www.maciabatle.com)). Dazu kommen das seit über einem Jahrzehnt ständig Spitzenweine produzierende *Binigrau Vins i Vinyes* der Brüder *Batle* in Biniali bei Sencelles ([www.binigrau.es](http://www.binigrau.es)) und das moderne, erst im Aufbau begriffene Vorzeigeweingut von *Celler Tianna Negre* ([www.tiannanegre.com](http://www.tiannanegre.com)) in Binissalem.





Bild: [www.reisewelten.de](http://www.reisewelten.de)

- **Pla i Llevant D.O.:** Das zweite DO-Gebiet der Insel folgte im Jahr 1999 und umfasst mit ca. 1.500 ha den gesamten Süden und Osten mit den Gemeinden Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu und Villafranca de Bonany. Die Weingärten sind deutlich weiter verstreut, zumeist erst in den letzten 10 bis 15 Jahren neu angelegt und zeugen von einer sehr modernen, dennoch aber nachhaltigen, biologischen – oftmals sogar biodynamischen – und zukunftsorientierten Weinbauphilosophie. Hier finden sich die Kultwinzer der Insel „4 kilos“ ([www.4kilos.com](http://www.4kilos.com)) und Anima Negra ([www.animanegra.com](http://www.animanegra.com)) in Felanitx im Süden. Daneben rührt die dynamische Barbara *Mesquida Mora* vom gleichnamigen zertifiziert biologisch und nach Demeter-Kriterien biodynamisch arbeitenden Weingut ([www.mesquidamora.com](http://www.mesquidamora.com)) in Porreres im Zentrum ganz ordentlich um. Und ganz im Osten der Insel in Santa Margalida sind es zum Beispiel Winzerinnen wie Catalina *Ribot* vom Weingut *Galmes i Ribot* ([www.galmesiribot.com](http://www.galmesiribot.com)), die sich der Wiederentdeckung alter Rebsorten, der Wiederauspflanzung alter Getreidesorten und der nachhaltigen Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Nutzflächen verschrieben haben.

- **Serra de Tramuntana-Costa Nord VdIT (Vino de la Tierra):** Die ausgedehnte und langgezogene Hügelkette mit zum Teil recht gebirgig anmutenden Felsen und Schluchten und mehr als 40 Gipfeln über 1.000 m Seehöhe erstreckt sich vom äußersten Westen, der Insel Sa Dragonera bzw. dem kleinen Städtchen Andratx weg, bis über Pollença hinaus zum nördlichsten Punkt der Insel am Cabo Formentor. Das gesamte Gebiet ist für Vino de la Tierra (Landwein), zugelassen, die Rebfläche umfasst dabei aber gerade einmal knapp über 200 ha an Weingärten. Vornehmlich Weißweine aus Malvasia und Chardonnay sowie Rote aus Cabernet und Merlot prägen die vinophile Seite des Gebietes.

Mehr zu den Weingütern und Weinen von Mallorca samt Fotos, Besuchsberichten und weiteren Tipps folgt in den nächsten Ausgaben des BBJ-Wein-Newsletter!



**\*) Wein im TV bis Ende August**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Mittwoch, 21. August, 12:00 Uhr | arte  
Weinprobe – Tokaj  
Zu Besuch in Ungarn, wo der Tokajer eine Spezialität ist. Der kostbare Süßwein wurde über Jahrhunderte im entlegenen Nordosten des Landes, im Tokajer Weingebiet, kultiviert. Mit dem Kommunismus brach die alte Weinkultur dort völlig zusammen. Masse statt Klasse hieß die Parole. Inzwischen wollen einheimische Winzer und ausländische Kapitalgeber wieder an die alte Tradition des Tokajer-Weins anknüpfen. Die Sommelière Christina *Fischer* hat sich vor Ort umgeschaut.
- Mittwoch, 21. August, 19:15 Uhr | ORF III  
Reisen & Speisen – Stadt Land Österreich: Mild und wild – das Mostviertel  
Hügelige Landschaften mit Millionen Obstbäumen und schroffe Täler mit Urwaldresten - das niederösterreichische Mostviertel ist eine kontrastreiche Region. Wie ein riesiger Obstgarten präsentiert sich das sanft-hügelige Land südlich der Donau. Hier ist die Heimat der Mostbarone, Winzer und Bauern.
- Donnerstag, 22. August, 11:00 Uhr | arte  
Die Alpen von oben – Vom Vinschgau zum Gardasee  
Aus der Luft lassen sich die Weinberge Südtirols entdecken. Elena Walch ist eigentlich gelernte Architektin, doch irgendwann überredete sie ihren Mann, ihr einen Weinberg des Familienguts zu überlassen. Inzwischen ist sie eine der erfolgreichsten Winzerinnen der Region.
- Donnerstag, 22. August, 12:00 Uhr | arte  
Weinprobe – Roussillon  
Das Weinanbaugebiet des Roussillon, im äußersten Südosten Frankreichs gelegen, leidet seit Jahren unter einer schweren Absatzkrise - die Weine verkaufen sich nicht mehr wie früher von allein. Auch der dort traditionell beheimatete Likörwein "Vin doux naturel" ist aus der Mode gekommen. Nur langsam setzt ein Umdenken weg vom Massenwein zugunsten niedrigerer Erträge und hoher Qualität ein. Der Weinjournalist Joel Payne hat die Region besucht, um neue Impulse und Entwicklungen aufzuspüren und ist dabei der jungen Winzerin Marjorie Gallet begegnet, deren unbeirrbare Leidenschaft fürs Roussillon beeindruckt.
- Donnerstag, 22. August, 23:00 Uhr | hr fernsehen  
Die beliebtesten Weinorte Deutschlands  
Wenn der Herbst naht und die Weintrauben groß und saftig an den Reben hängen, dann ist die beste Zeit, um den zahlreichen Weinorten Deutschlands einen Besuch abzustatten. Beim Winzer lässt es sich nicht nur einkehren, hier kann man auch die verschiedensten Weine aus der Region direkt vom Weinberg probieren, vergleichen und alles über die edlen Getränke erfahren. Wenn der Geruch des ersten Federweißen, des ersten noch nicht ganz vergorenen jungen Weines des Jahres, aus den kühlen Weinkellern steigt, dann muss man einfach probieren. Oft wird man eingeladen, bei der Ernte zuzuschauen und einen Blick auf die Herstellung zu werfen. Ob Mosel, Elbe, Rhein oder Saale, die Wein- und Winzerorte sind immer einen Besuch wert. Olaf *Berger* stellt in seiner Sendung die zehn beliebtesten Weinorte vor.
- Freitag, 23. August, 12:00 Uhr | arte  
Weinprobe – Pomerol  
Die kaum 800 Hektar große Appellation Pomerol, vierzig Kilometer östlich von Bordeaux gelegen, bietet nur flaches Land, soweit das Auge reicht. Die Weine, die hier gekeltert werden,

meist sogenannte Château-Weine, gehören international zur Spitzenklasse. Pomerol-Weinen sagt man zudem nach, sie hätten weibliche Züge. Der Weinjournalist Joel *Payne* begibt sich nach Pomerol, um zu ergründen, warum man ausgerechnet diesem Tropfen „Weiblichkeit“ attestiert. Ist dafür die Merlot-Traube verantwortlich oder doch eher der besondere Boden, auf dem die Trauben wurzeln? Keltern Frauen ihren Wein anders als ihre männlichen Kollegen? Fragen, auf die sich Joel *Payne* beim Besuch verschiedener Winzer des Pomerol eine Antwort erhofft.

- Freitag, 23. August, 19:15 Uhr | ORF III  
Reisen & Speisen – Stadt Land Österreich: Winzer, Weine und Vulkane  
Bizarre Klippen prägen die Landschaft der Südoststeiermark. Sie rühren von erloschenen Vulkanen her, und das ist für die Weine ein Segen. Sie erhalten dadurch, verstärkt durch das kühle Klima, ihre unverkennbare Würze und ihr Aroma. Die Weststeiermark gilt als die eigenwilligste Weinbauregion Österreichs, in der auch der eigenwilligste Wein gedeiht. Auf den 430 ha Rebflächen wird überwiegend die Rebsorte „Blauer Wildbacher“ angebaut. Diese Rebsorte wird ausschließlich für den Schilcher verarbeitet. In Graz und Wien erlebte der ehemalige Bauertrunk eine beachtliche Karriere zum Kultwein. Ernst A. *Grandits* führt durch die Steiermark und stellt Weinsorten und Anbauggebiete vor.
- Samstag, 24. August, 19:30 Uhr | ZDF  
Terra X – Die Macht der Jahreszeiten: Herbst & Winter  
Alle Hände werden im Herbst gebraucht. Auch bei Winzern wie Kilian Franzen und Angelina *Lenz* am Calmont an der Mosel, am steilsten Weinberg Europas. Seit einigen Jahren fangen sie mit der Lese immer früher an. Die Klimaerwärmung macht es möglich. Sie sorgt nicht nur für eine zeitigere Fruchtreife, sondern vor allem für neue Rebsorten, wie sie eigentlich nur in Italien oder Frankreich wachsen.
- Montag, 26. August, 12:00 Uhr | arte  
Weinprobe – Toskana  
Die Weine Sassicaia, Tignanello und „Il Pergole torte“ markierten den Anfang der italienischen Weinrenaissance zu Beginn der 70er Jahre. Mit diesen drei Gewächsen verbinden sich auch die Namen ihrer Erzeuger: Nicolò *Incisa della Rocchetta*, Piero *Antinori* und die Familie *Manetti*. „Weinprobe“ begibt sich auf die Spuren dieser „Revolution im Eichenfass“, dem die Weinwelt die so genannten Super Tuscans zu verdanken hat. Mit dabei ist die Kölner Sommelière Christina *Fischer*, die die drei Gründerweine des toskanischen Weinwunders auf ihren Rang hin überprüfen will.
- Montag, 26. August, 13:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Fahr mal hin: Weine, Burgen und Gebete – Entlang der elsässischen Weinstraße  
Ein Streifzug durch das herbstliche Elsass. Zur Zeit der Weinlese eine wahre Bilderbuchlandschaft. Für Massen an Touristen ist das herausgeputzte Winzerörtchen Kaysersberg der Inbegriff des Elsass. Dort hat vor Jahren ein deutsches Professorenehepaar das Alte Zehnhaus nahezu originalgetreu renoviert. Eine andere Immobilie hat sich auch ein anderer Deutscher schon mal im Elsass geleistet: die Hochkönigsburg. Majestätisch, mit weitem Blick über die Rheinebene, war sie der ganze Stolz des letzten deutschen Kaisers. Mit dem Titel „Eines der hundert schönsten Dörfer Frankreichs“ darf sich der Winzerort Mittelbergheim schmücken. Die Brüder Thomas und Jean-Daniel *Boeckel* haben den Familienbetrieb mit seinem einzigartigen Weinkeller übernommen. Sie sind nicht nur stolz auf hervorragende Grand-Cru-Lagen, auf denen „Große Gewächse“ gedeihen. Geschätzt sind auch ihre Crémants – Schaumweine, die nach dem Champagnerverfahren produziert werden.

- Dienstag, 27. August, 12:00 Uhr | arte  
Weinprobe – Sizilien  
Auf Sizilien erlebt die Weinkultur zur Zeit eine Renaissance. Mit dazu beigetragen haben die Winzer Guiseppa *Benanti* und der Belgier Frank *Cornelissen*. Während der eine mit modernster Kellertechnik arbeitet, besinnt sich der andere auf die Tradition des Handwerks. Die Realität im Weinanbau könnte unterschiedlicher nicht sein.
- Mittwoch, 28. August, 13:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Der Reblaus Express – Eine Reise vom Wein- ins Waldviertel  
Durch die Rebhänge von Retz windet sich der Reblaus Express bergauf: Gemächlich fährt er vom Wein- ins Waldviertel. Eine alte Strecke, eigentlich längst stillgelegt, in einem dünn besiedelten Gebiet. Reben, Felder und Wälder wechseln sich ab, ein Paradies für Radfahrer und die benutzen den von einem Verein betriebenen Reblaus Express überaus gerne. Früher wurden hier vor allem Holz und Getreide transportiert, inzwischen denkt man sogar darüber nach, den Güterverkehr wieder aufzunehmen. Zumindest an Wochenenden erlebt die idyllische Bahn eine Renaissance, genau wie die Waldviertler Schmalspurbahn, die mit Dampfzügen wieder Gäste anlockt. Auch hier gilt: totgesagte leben länger. Eisenbahn-Romantik ließ sich in historischen Wagen vom „Wein in den Wald“ schaukeln
- Mittwoch, 28. August, 14:05 Uhr | 3sat  
Gipfel der Genüsse: Das Matragebirge in Nord-Ungarn  
Die vierteilige Dokumentationsreihe „Gipfel der Genüsse“ begibt sich auf eine Reise durch die vielfältige europäische Gebirgswelt und trifft auf Menschen, die Einblicke in ihr Leben und in ihre Küchen geben. Im Mittelpunkt des zweiten Teils steht das Matragebirge in Nord-Ungarn. Vor 18 Jahren ist Magdi *Bernáth* in ihren Geburtsort Gyöngyöspata zurückgekehrt, obwohl sie eine Stelle als Managerin hatte. Heute ist sie Winzerin.

### \*) Termine – Termine – Termine

- Mittwoch, 14. August, bis Sonntag, 1. September 2013: Carnuntum Experience  
Etwa 70 Veranstaltungen in knapp drei Wochen sorgen für reichlich Anlässe zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen. ([www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com))
  - Freitag, 23. August 2013, ab 15.00 Uhr: Genuss<sup>7</sup>  
Start auf der Terrasse des Weinguts Franz & Christine *Netzl* in Göttlesbrunn  
Die sieben Göttlesbrunner Betriebe *Netzl*, *Glatzer*, *Grassl*, *Taferner*, *Markowitsch*, *Jungwirth* und *Bittermann* laden gemeinsam mit ihren Genuss-Partnern *Kracher*, *Machherndl*, Zum lustigen Bauern, Retzbacher Hof, *Floh*, *Schrot* und Triad zu einem kulinarischen Parcours durch Göttlesbrunn. An sieben Genuss-Stationen warten festlich gedeckte Tische, wo jeweils eine regionale Spezialität serviert wird. Dazu werden weiße und rote Spitzenweine gereicht. Das „Finale Grande“ mit Flying Dessert und DJ-Musik findet bei Bittermann statt.  
(Anmeldung erforderlich, begrenzte Teilnehmerzahl, € 159,-- p.P.)
  - Freitag, 30. und Samstag, 31. August 2013, ab 19.00 Uhr:  
ExQUIZit! im Weingut Franz & Christine *Netzl* in Göttlesbrunn  
Für Gourmets wie Quizfans gleichermaßen grandios: Ein spannender Abend mit raffinierten Quizfragen, beeindruckenden Showeinlagen und einem exklusiven Menü von Johannes Jungwirth, das von ausgesuchten Weinen aus dem Hause Franz und Christine *Netzl* begleitet wird. Die legendären „Eventpartner Austria“ (bekannt durch Dinner&Crime, City Hund und Opera al Dente) kommen ins Weingut *Netzl* und präsentieren ihre neue Dinnershow: ExQUIZit!.  
Das ist wirklich exquisit! (Anmeldung erforderlich, begrenzte Teilnehmerzahl, € 98,-- p.P.)



- Sonntag, 1. September 2013, 14.00 bis 19.00 Uhr:  
Rubin Carnuntum Präsentation und Degustation, Schloss Hof  
(Degustation inkl. Schloss-Eintritt für Erwachsene: € 25,--, Vorverkauf: € 22,--, Kinder € 8,--)
- Donnerstag, 22. August, bis Sonntag, 1. September 2013, ab 11.00 Uhr: **Wachauer Volksfest**  
KREMS AN DER DONAU lässt es krachen. Elf Tage lang. Das größte Volksfest Niederösterreichs öffnet am 22. August ab 18.00 Uhr seine Pforten.  
Die Wachau kommt nur selten zur Ruhe. Ein Fest jagt das nächste und würde man es denn wollen, könnte man den Sommer hindurch wohl an jedem Wochenende die Nächte durchtanzen. Bevor sich die Wachau nun langsam in Richtung Herbst und Weinlese begibt, wird noch ein letztes Mal so richtig Gas gegeben. Liest man sich das Programm des Wachauer Volksfestes durch, kann man es durchaus mit der Angst zu tun bekommen: Steirerbluat gibt schon am ersten Tag den Takt vor und auch in den nächsten Tagen geht es stimmungsvoll weiter: The Monroes, Los Hermanos, die New Orleans Dixieland Band und viele mehr garantieren dafür, dass die Nächte länger und der Schlaf kürzer werden.  
Zum Frühschoppen steigt man dann auf gemächlichere Töne um. Da geben die Trachtenkapellen den Ton an und leiten über zu Modeschauen und Volkstanzgruppen, Bodypainting und Benefizkickereien, deren Einkünfte den flutgeschädigten Familien zu Gute kommen.  
Den eigentlichen Höhepunkt bilden aber, wie fast immer in der Wachau, die kulinarischen und vinophilen Stände. Zwischen Hendlbrater und Kistensau (unbedingt probieren!) findet sich dann auch der eine und andere Stand mit den großartigen Weinen z.B. der Domäne Wachau ([www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)), der Winzer Krems ([www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)), vom Weingut Rabl ([www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)), vom Weingut Hirtl ([www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)) oder von den Österreichischen Traditionsweingütern ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)). Wir wünschen jetzt schon gute Unterhaltung und sagen: Prost! (Mehr Info unter: [www.wachauervolksfest.at](http://www.wachauervolksfest.at))
- Samstag, 31. August, bis Montag, 2. September 2013, 14.00 bis 21.00 Uhr: *WEINRIEDER extrem*  
Das Beste vom Wein – mit Gastwinzer Johann „the butcher“ Schwarz.  
(Anm. bbj: Ein unbedingtes Muss für experimentierfreudige und kostfeste Weinliebhaber und „freaks“!!!)  
Infos und Anmeldung: [www.weinrieder.at](http://www.weinrieder.at))
- Freitag, 6. September 2013, 14.00 bis 23.00 Uhr: **1<sup>er</sup> Erste Lagen Präsentation**  
Weinverkostung und Klassik-Konzert auf Schloss Grafenegg: Verkostung von 14 Uhr bis Konzertbeginn und von Konzertende bis 23 Uhr, ohne Konzertkarte nur von 14 bis 19 Uhr möglich.  
19.15 Uhr: Open-Air Konzert im Rahmen des Musik-Festivals Grafenegg:  
Philharmonia Orchestra London unter Esa-Pekka Salonen (Dirigent) mit Janine Jansen (Violine)  
- Brett Dean: „Testament“ Musik für Orchester  
- Sergej Prokofjew: Konzert für Violine und Orchester Nr. 2 g-moll op. 63  
- Ludwig van Beethoven: Symphonie Nr. 3 Es-Dur op. 55 „Eroica“  
Wir empfehlen, die Konzertkarten so schnell wie möglich zu buchen: Tel +43 (0) 2732 5500 oder unter [www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com). Weitere Infos und Anmeldung: [www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at).
- Samstag, 7. September 2013, 17.00 bis 21.00 Uhr:  
**Escargots & Terroir – Weinbergschnecken im Weinberg**  
Der Weinbergschneckenzüchter Andreas Gugumuck serviert seine Delikatessen in verschiedenen Zubereitungsarten im Weingarten am Steinhaus. Die Winzer Rudi Rabl und Karl Steininger präsentieren dazu eine Jahrgangs- und Lagenvertikale ihrer besten Weine und Sekte.  
Weingut Rabl ([www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)) und Weingut Steininger ([www.weingut-steininger.at](http://www.weingut-steininger.at)):  
Riede Steinhaus am WeinWeg beim großen Sektrüttelpult, 3550 Langenlois, Preis € 30,-- p. P.  
Anmeldung: 02734/2303, [office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at), 02734/2372 [office@weingut-steininger.at](mailto:office@weingut-steininger.at)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Halbjahresbeitrag gibt's zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 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 330 Euro Halbjahresbeitrag 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), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2013 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 500 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2013 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](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2013 erscheinen noch mindestens zehn Newsletters (noch einer im August, 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](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto: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

---

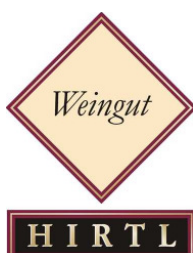


# R A B L

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



**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)



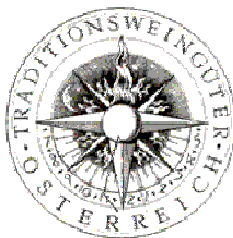
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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)

---