

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2013\_18

## 4. SEPTEMBER 2013

### Die Themen:

- Wein – der Count Down hat begonnen – das Top-Thema von Herbert Braunöck.....2
- Ernte 2013: Heuer werden 2,4 Mio. hl Wein in guter Qualität erwartet.....2
- 5 Vinaria-Sterne für ... ! – Teil 3: Eine Auswahl aus Kremstal und Traisental.....3
- Stimmungsvoller Auftakt zum Weinherbst Niederösterreich.....4
- Weinrieder extrem ... oder: Eine Lehrstunde für Anfänger und Fortgeschrittene!.....4
- Burgenland „Gans“ kulinarisch .....6
- Zur Novelle des Wiener Buschenschankgesetzes.....6
- 10 Jahre „Douro Boys“ – Masterclass und Versteigerung von Top-Weinen .....7
- Wein im TV bis Mitte September.....7
- Termine – Termine – Termine.....13
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2013 .....15
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner .....16

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

KAMPTAL WINERY

R A B L

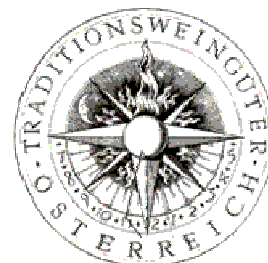
Weingut

H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13

DOMÄNE  
WACHAU

gläser



**\*) Wein – der Count Down hat begonnen – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Am 11.11. um 11 Uhr wird der Jahrgang 2013 aus der Taufe gehoben. Bis dahin wird an der Erwartungshaltung geschraubt und gefeilt. „Ja, ja, sehr gut aber weniger als in normalen Jahren wird der 2013er. Was schließt der aufmerksame Weinliebhaber und Sammler daraus? Bestellen und reservieren, damit ja nichts passiert. Man will seinen Gästen den neuen Jahrgang servieren können und zeigen, dass man auch zu den Topwinzern den guten Kontakt pflegt und zu den Auserwählten gehört, die bei F.X. und Co gelistet sind. Die Qualität haben schon andere beurteilt, richtige Experten, die dafür bezahlt werden, dass sie riechen und schmecken können. Dazu kommt noch die wortreiche, blumige Beschreibung und schon ist die Grundlage für den Erfolg des neuen Jahrganges geschaffen. 2005, 2007 und 2010 wurden auch toll „präsentiert“, und heute? Die wahre Qualität eines Jahrganges zeigt sich erst in 2, 3, 4 Jahren und später. Aber spätestens dann haben es ja alle gewusst. Über die schwachen Jahrgänge spricht dann keiner mehr, die verschwinden im Punsch und Glühwein in den kalten Monaten. Ein paar Flaschen hat man noch von den schwachen Jahrgängen, zum Vergleich mit den guten. Welchen guten? Es gibt ja nur gute, oder doch nicht?

(hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urband-ritter.at](http://www.urband-ritter.at))



„Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt,  
solange es nicht in meinen Wein läuft“

(Gilbert Keith Chesterton)

**\*) Ernte 2013: Heuer werden 2,4 Mio. hl Wein in guter Qualität erwartet****Zum vierten Mal in Folge unterdurchschnittliche Erntemenge**

Gute Traubenqualität, starke Verrieselungsschäden – so fasst die Landwirtschaftskammer die heurige Menge und Qualität der heimischen Weinernte zusammen. Zum vierten Mal in Folge sei – heuer wegen ungünstiger Witterung in der Blütezeit und einer langen Trockenheit mit Hitze in der Vegetationsphase – eine leicht unterdurchschnittliche Weinmenge zu erwarten, und zwar 2,4 Mio. hl Rebensaft.

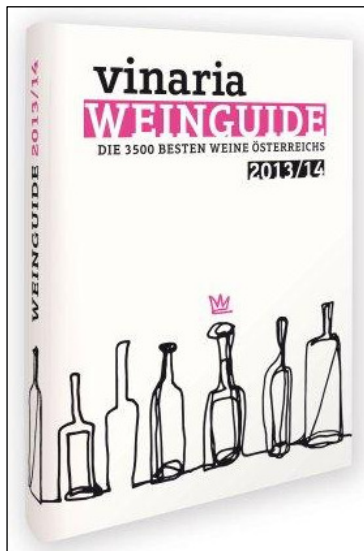
Verrieselungsschäden sind Probleme bei der Befruchtung der Weinpflanze. Zu diesen kam es heuer verstärkt, weil es rasche Wechsel von enormer Hitze zu nasskalter Witterung gab, so die Landwirtschaftskammer. Hauptbetroffen ist hierbei der Grüne Veltliner bzw. Gebiete entlang der Donau wie die Wachau sowie das Krems- und Kamptal. Gelitten haben auch Junganlagen und Weingärten mit seichtem und durchlässigem Boden. Hagelschäden gab es heuer im Ausmaß von 5 Mio. Euro. Insgesamt waren von Mai bis Ende August 2.500 ha betroffen – in Niederösterreich und dem Burgenland jeweils mehr als 1.000 ha, in der Steiermark 200 ha. Dafür gab es – vor allem im Vergleich zum „historischen Frostjahr 2012“ – heuer keine nennenswerten Frostschäden.

Im Burgenland im Seewinkel ist die Lese von Frühsorten vor allem für Sturm bereits angelaufen. Die Hauptlese im östlichsten Bundesland wird für Mitte September erwartet. In Niederösterreich und der Steiermark werde diese Anfang Oktober starten. Indes wird das Einhebungssystem der Weinmarketingbeiträge, geregelt im Weingesetz, zum 30. November neu organisiert, der Aufwand bei der Einhebung soll sinken. So würden mehr Mittel für das Österreich Wein Marketing frei, so die Landwirtschaftskammer. Statt eines Flächenbeitrages von 55 Euro pro ha und eines Literbeitrages für die Handelsbetriebe wird künftig generell ein Literbeitrag eingehoben werden. Jeder, der mehr als 3.000 Liter Wein per anno erntet, zahlt 1,1 Cent pro Liter.

In der Neuregelung zur Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der EU gibt es auch neue Spielregeln im Weinbereich – ab 2016. Beispielsweise müssen Weinbaubetriebe, die dann neue Weinbauflächen

auspflanzen wollen, eine Autorisierung einholen. Dabei darf die Weinbaufläche eines Mitgliedslandes insgesamt aber nicht mehr als um ein Prozent anwachsen. Zudem werden u. a. künftig Dauerkulturen und somit Weinbauflächen in das Direktzahlungssystem der EU aufgenommen. Insgesamt könne die Weinwirtschaft in Österreich mit den neuen Regeln gut leben, so die Landwirtschaftskammer.

### \*) 5 Vinaria-Sterne für ... ! – Teil 3: Eine Auswahl aus Kremstal und Traisental



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. Schlägt man nun im Weinbaugebiet Kremstal nach, sind's hier neben den altbekannten Klassikern, auch die zumeist weniger bekannten, aufstrebenden, jungen Winzer, die sich über die Top-Wertungen freuen.



Dass wie mittlerweile jedes Jahr auch heuer wieder Martin Nigl (Bild re.) mit einem Wein unter den besten Österreichs liegt, überrascht niemanden mehr. Der Grüne Veltliner Herzstück vom Kirchenberg zählt jedes Jahr zu den großen Weinen des Landes und konnte dies auch mit dem aktuellen Jahrgang 2012 wieder unter Beweis stellen. ([www.weingutnigl.at](http://www.weingutnigl.at))



Dass die Senftenberger Lagen im Tal entlang der Krems zu den großen Potentialträgern der Region gehören, beweist auch der „Nachbar“ Franz Proidl (Bild li.), der gleich für drei seiner 2012er Weine die begehrten Auszeichnungen erringen konnte. Beim Grünen Veltliner schaffte es der Ehrenfels **1<sup>GW</sup>** Kremstal DAC Reserve, beim Riesling waren es der Pfenningberg Kremstal DAC Reserve und die Trockenbeerenauslese. ([www.proidl.com](http://www.proidl.com)) Weiter flussabwärts in Rehberg tut es ihm Anton Hagen mit seinem 2012 Grüner Veltliner Alte Reben Kremstal DAC Reserve gleich

([www.weingut-hagen.at](http://www.weingut-hagen.at))

In Gedersdorf konnten Walter Buchegger mit dem 2012 Grünen Veltliner Vordernberg **1<sup>GW</sup>** Kremstal DAC Reserve ([www.buchegger.at](http://www.buchegger.at), Bild re.) und Erich Berger mit dem 2012 Grünen Veltliner Wieland Kremstal DAC Reserve ([www.weingut-berger.com](http://www.weingut-berger.com)) volle Punkte erreichen.



Sepp Mantler (Bild li.) vom im Nachbarort Brunn ansässigen Mantlerhof freut sich über die Top-Wertung für seinen 2012 Riesling Wieland **1<sup>GW</sup>** Kremstal DAC Reserve ([www.mantlerhof.com](http://www.mantlerhof.com)).

Josef Schmid aus Stratzing bringt mit dem 2012 Grüner Veltliner Kremser Gebling Kremstal DAC Reserve und dem 2012 Riesling

Sunogln Kremstal DAC Reserve seine beiden Top-Weine aus den jeweiligen Sorten in das Top-Ranking ([www.j-schmid.at](http://www.j-schmid.at)) und Franz *Türk* platziert seinen 2012 Gelben Muskateller Eiswein unter die Top-Süßweine des Landes. ([www.weinguttuerk.at](http://www.weinguttuerk.at)) Im Nachbarort Gneixendorf konnte Richard Walzer vom Weingut ® *Walzer* ebenfalls die Vorzüge der Lage Gebling nutzen und schaffte die 5 Sterne mit seinem 2012 Grüner Veltliner Gebling Kremstal DAC Reserve ([www.richardwalzer.at](http://www.richardwalzer.at)).



Für das Weingut der Stadt Krems konnte Fritz *Miesbauer* (Bild li.) mit dem 2012 Riesling Grillenparz <sup>1</sup> Kremstal DAC Reserve ([www.weingutstadtkrems.at](http://www.weingutstadtkrems.at)) die Fahnen hoch halten. Südlich der Donau sind es die Winzer Rudolf *Fritz* aus Thallern mit dem 2012 Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve ([www.rudolf-fritz.at](http://www.rudolf-fritz.at)) und Josef *Dockner* ([www.dockner.at](http://www.dockner.at)) aus Höbenbach mit dem 2012 Riesling Leithen „Privatfüllung Sepp“ Kremstal DAC Reserve, die die Gruppe der

Kremstaler 5-Sterne-Weine abrunden.

Das **Traisental** ist mit Ludwig *Neumayer* (Bild re., © Johann *Werfring*) und seinem 2012 Sauvignon Blanc *Der Wein vom Stein* zwar nur einmal, dafür aber ganz prominent vertreten. Mit den Top-Weinen der jeweiligen Rebsorten, die er „*Der Wein vom Stein*“ nennt, reiht er sich schon seit zwei Jahrzehnten regelmäßig unter die Spitzenwinzer des Landes, heuer eben mal mit dem Sauvignon. ([www.weinvomstein.at](http://www.weinvomstein.at)) Wir gratulieren den ausgezeichneten Top-Winzern ganz herzlich! Mehr Infos: [www.vinaria.at](http://www.vinaria.at).



#### \*) **Stimmungsvoller Auftakt zum Weinherbst Niederösterreich**

Das größte Weinfestival Europas dauert über 100 Tage und wird in rund 100 Weinbaugemeinden gefeiert: Weinherbst Niederösterreich heißt der bunte, aus rund 800 Veranstaltungen bestehende Festreigen, in dem sich bereits zum 18. Mal Wein, Kulinarik und Brauchtum von Ende August bis Ende November zu einem großen, genussvollen Ganzen verbinden.

Erstmals wurde heuer die Auszeichnung „TOP-Weinfest des Jahres 2013“ verliehen – gewonnen hat den Titel die „Kamptaler Weinnacht“. „Aus einer kleinen Initiative – beim ersten Weinherbst im Jahr 1996 zählte man 214 Veranstaltungen – ist in der 18. Saison ein facettenreiches Genussprogramm geworden, um das uns andere Tourismusregionen beneiden. Eines der Erfolgsgeheimnisse des Weinherbst Niederösterreich ist das ausgewogene Verhältnis zwischen Bewahrung von Traditionen und kontinuierlicher Weiterentwicklung des Angebots. Eine solche Qualitätsoffensive ist beispielsweise die Aktion ‚TOP-Weinfest des Jahres‘, bei der 29 Veranstaltungen auf freiwilliger Basis anonym getestet und bewertet wurden. Mit der auf Schloss Grafenegg prachtvoll inszenierten ‚Kamptaler Weinnacht‘ hat die Auszeichnung einen würdigen ersten Preisträger gefunden. Die Ende November gefeierte ‚Kamptaler Weinnacht‘ ist traditionell eines der letzten Feste im Weinherbst Niederösterreich.“ Alle Termine und Informationen zum Weinherbst: [www.weinherbst.at](http://www.weinherbst.at).

#### \*) **Weinrieder extrem ... oder: Eine Lehrstunde für Anfänger und Fortgeschrittene!**



Wer? Fritz *Rieder*, Weinrieder? Kleinhadersdorf? Wo ist denn das? ... So oder so ähnlich sind mancherorts nach wie vor die Reaktionen, selbst wenn man Weinliebhabern hierzulande von enorm langlebigen, großkalibrigen, fein strukturierten, also einfach großartigen Veltlinern und Rieslingen, vor allem aber von der unglaublichen Palette an reifen Süßweinen vorschwärmt; und das alles aus dem nördlichen Weinviertel. Wenn sich ein Winzer aber seit drei Jahrzehnten konsequent

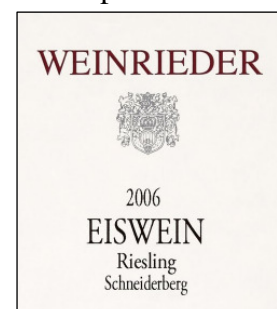
entgegen aller kurzfristigen Strömungen, vorübergehenden Modeerscheinungen und oberflächlichen Seitenblicke-Sternchen-Meinungen verhält, kompromisslos auf höchstmögliche Qualität achtet, mikroklimatische Unterschiede herausarbeitet und damit Terroir-Weine macht, bevor das Wort in Österreich überhaupt bekannt war und dann auch noch auf den Exportmärkten Riesenerfolge feiert, wundert er sich nicht darüber, dass er dem Wein-Mainstream bisher entgangen ist. Dann ergreift er die Initiative und macht einmal im Jahr für drei Tage den Keller auf, dass sich die Tische biegen.

Hier prosten sich wie selbstverständlich die prominenten Sommeliers der 3- und 4-Haubenrestaurants zu, einschlägig bekannte Wein-Journalisten lassen sich derartiges nicht entgehen und zaghaft und zögerlich folgen den lokalen Weinnasen auch interessierte Weinkonsumenten, die aus welchen Gründen immer auf einen Wein von Fritz Rieder gestoßen sind, der sie neugierig gemacht hat. Kurz: Ein bunt gemischtes Publikum kostet sich durch eine Serie von 80 Weinen, von denen sechs – alle rot – vom Gastwinzer Hans „The Butcher“ Schwarz aus Illmitz beigesteuert werden. 74 mal Weiß in trocken, halbtrocken, halbsüß und süß stammt aus den Jahren 2012 bis 1980 und kommt aus den geheimen Kellerabteilen von Fritz Rieder. (*Anm.:* Die gesamte Verkostungsliste zum Download unter: [www.weinrieder.at/Presse/weinrieder\\_extrem2013\\_verkostungsliste.pdf](http://www.weinrieder.at/Presse/weinrieder_extrem2013_verkostungsliste.pdf))



Was er damit beweisen will? Ganz einfach: Dass in dieser dafür gar nicht bekannten Region Weine mit Komplexität und einem Reifepotential für Jahrzehnte zu erzeugen möglich ist. Und das gelingt so eindrucksvoll, dass noch Tage später die Kostnotizen und Bewertungen studiert und in Gedanken noch einmal nachvollzogen werden, um zum Schluss zu kommen: So viele derart profilierte, denkwürdige und erinnernswerte Weine in so kurzer Zeit zu verkosten, kommt selbst im Leben fortgeschrittener Weinliebhaber nur sehr selten vor. Daher hier ein kurzer Auszug der besten Weine der Verkostung: Grüner Veltliner Alte Reben und Grüner Veltliner Reserve aus den Jahren 2011, 2009, 2007 und 2006 – jeweils aus den Magnums, jeweils paarweise, jeweils groß – und klar erkennbar, dass die Reserve die Selektion der besten Trauben aus den Alten Reben ist. Dann die Weißburgunder Lagenreserve Kugler aus den Jahren 2011 und 2008 – gehören zum Besten der Sorte aus Österreich. Ein 2002 Veltliner Alte Reben aus der Einzelflasche am Höhepunkt seiner Reife ... jetzt (!) sau... äh, pardon ... trinken! Die Riesling Reserven 2009 und 2007 zeigen deutsche Stilistik und österreichischen Schmelz, die Grande Reserve 2007 vom Riesling ist Weltklasse: Eigentlich eine Auslese, knapp süß, und ein Charmebündel mit konzentrierter Frucht, Mineralik und perfekt balancierter Säure.

Die Top-Riesling Eisweine von der Lage Schneiderberg aus den Jahren 2012, 2008, 2003 und 1997 sowie allen voran 2009, 2006 (Bild li.) und 2002 – schon wieder Weltklasse – können es problemlos mit jedem drei-, vier- oder fünfmal so teuren Rheingauer, Moselaner, Nahe-, Pfalz- oder Rheinhessen-Riesling-Eiswein aufnehmen: Transparente Rebsorten-Charakteristik, blitzsauber, Mineralik und Spiel – nahezu erfrischend im Finale. Einfach wow! Dazu 2008 Chardonnay TBA „Sweet Selection Nr. 4“: Großes Kino!



Weitere herausragende Weine? Gerne: 1999 Chardonnay Trockenbeerenauslese Hohenleiten, 1999 Riesling Eiswein Kugler, 1986 Welschriesling Eiswein Hölzler und 1988 Welschriesling Eiswein Hohenleiten. Das finale Trio 1983 – „30 years after“ (!) – Weißburgunder Privat (Beerenauslese ohne Botrytis, mit Herbstsonne auf 28°KMW geschrumpft), Eiswein Müller-Thurgau und Eiswein Neuburger – beide damals von Falstaff mit 20/20 Punkten höchstdekoriert, immer noch spannend und erfreulich jung gepaart mit der cremig-fülligen Textur dieses Ausnahme-Jahrgangs. Übrigens: Verkostet wurden alle Weine aus Rotweinkelchen nach dem Motto „Großer Wein braucht großes Glas!“ – welche angenehme Unüblichkeit! Mein Tipp: Heuer schon für nächstes Jahr anmelden! Der Unkostenbeitrag für die Verkostung wird bei Weinkauf angerechnet! (bbj) ([www.weinrieder.at](http://www.weinrieder.at))

**\*) Burgenland „Gans“ kulinarisch**

Wenn sich die Zugvögel schön langsam auf ihren langen Weg gegen Süden vorbereiten, ist es wieder Zeit für die kulinarischen Genüsse im Burgenland: „Gans Burgenland“ heißt jetzt die grammatisch zwar nicht korrekte, dafür umso kulinarisch hochwertigere Devise. Die traditionelle Weidegans ist es, die jetzt schon ab September die Küchen und vor allem die Speisekarten der ausgezeichneten Gastronomie dominiert. Und zwar von der pannonischen Tiefebene rund um den Neusiedler See bis hin ins Südburgenland. Die burgenländischen Gastgeber haben dazu kreative Programme und Pauschalen auch für nächtigende Gourmets gezaubert.

Zeit genug, die lukullischen Genüsse zu genießen hat man ja im Burgenland. Schließlich kommt dann schon bald der frische Wein. Natürlich wird auch im äußersten Osten Österreichs am 11. November Martini gefeiert. Schließlich ist der heilige Martin Landespatron des Burgenlandes. An diesem Tag wird der „staubige“ Wein getauft – der damit zum „Heurigen“ erhoben wird. Doch es sind eher die dunkelbeerigen Aromen und reifen Tannine der schon berühmten Rotweine der Sorten Zweigelt und Blaufränkisch, die das intensive Bratenaroma des Martinigansls unterstreicht. Und dann ist da noch das „Martiniloben“, das jährlich viele tausende Weinfreunde anlockt. Allorts stehen die Kellertüren offen, es gibt Musik und bodenständige Köstlichkeiten und natürlich wird der frische Wein verkostet. Ach ja: Der Martinibus sorgt etwa am Neusiedler See für komfortable und vor allem sichere Heimkehr zu den zahlreichen Gastgebern ... [www.burgenland-schmeckt.info](http://www.burgenland-schmeckt.info).

**\*) Zur Novelle des Wiener Buschenschankgesetzes:****Temporäre Buschenschanken in den Weinbergen bei strengem Schutz der Natur**

Eine Novelle des Buschenschankgesetzes hat am 3. 9. der Umweltausschuss des Wiener Gemeinderates beschlossen. SPÖ, ÖVP und Grüne wollen damit dem Trend von Buschenschankbetrieben in den Sommermonaten in den Weinbergen entgegenkommen. „Klar ist aber, dass es strenge Regelungen braucht, um die Umwelt in den Weinbergen maximal zu schonen“, betont SPÖ-Umweltausschussvorsitzender Erich *Valentin*. Die Wiener schätzen das Angebot der Buschenschanken, die Einrichtung ist weltweit berühmt und untrennbar mit dem Image und der hohen Lebensqualität der Stadt Wien verbunden.

Ausgehend von Aktivitäten wie dem jährlich im Herbst stattfindenden „Wiener Weinwandertag“, bei dem tausende Wiener durch die herrliche Landschaft der Wiener Weinberge wandern und dabei direkt in den Weingärten mit Wiener Weinspezialitäten und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt werden, hat sich in den letzten Jahren ein Trend zu Buschenschankbetrieben entwickelt. In den Weingärten wird in den Sommermonaten tageweise zusätzlich Wein buschenschankmäßig ausgeschenkt. In der Regel sind diese Ausschankpunkte auf Straßen und Wanderwegen liegenden Weingärten lokalisiert, wobei vielfach auch dort vorhandene Gerätehütten in diese Ausschanktätigkeit einbezogen werden.

Um für diese neue Entwicklung auch die notwendigen rechtlichen Voraussetzungen zu schaffen, ist eine Novellierung des Wiener Buschenschankgesetzes notwendig, die es den Buschenschankbetrieben ermöglicht, zusätzlich zu dem normalen Buschenschankbetrieb am Betriebsstandort auch an einem weiteren Standort im Weingarten in eingeschränkter Form buschenschankmäßig tätig zu sein. „Dabei ist besonders darauf zu achten, dass Fahrverbote eingehalten und sämtliche Kraftfahrzeuge ohne Genehmigung von diesen neuen Standorten ferngehalten werden“, so Rüdiger *Maresch*, Umweltsprecher der Grünen.

Ziel der gegenständlichen Novelle ist es daher, eine „sanfte“ Form dieser Buschenschanktätigkeit in Weingärten. "Die Regelung soll sowohl den Bedürfnissen der Bevölkerung als auch den Ansprüchen der Buschenschankbetriebe entgegenkommen und die Naturbelassenheit der Weinberge nicht beeinträchtigen“, so Karin *Holdhaus*, Umweltsprecherin der ÖVP. Gleichzeitig wird aber darauf Bedacht genommen, dass es sich bei diesen Ausschankorten in der Regel um sensible Gebiete, wie Landschaftsschutzgebiete handelt.

So sollen die Zeiten für diese Form der Buschenschank auf die Monate (Mitte April bis Oktober) und auf Wochenenden (Freitag bis Sonntag) und Feiertage eingeschränkt werden. Der Ausschank und die Verabreichung von kalten Speisen dürfen ausschließlich im Freien erfolgen. Am Ausschankort befindliche Gerätehütten dürfen keinesfalls als „Gastraum“ genutzt, sondern lediglich für die vorübergehende Lagerung der für den Buschenschankbetrieb erforderlichen Betriebsmittel verwendet werden. Andere Rechtsvorschriften wie das Wiener Naturschutzgesetz und daraus resultierende Bewilligungen sind natürlich einzuhalten bzw. einzuholen.

### **\*) 10 Jahre „Douro Boys“ – Masterclass und Versteigerung von Top-Weinen**

Die fünf berühmten Weingüter („Quintas“) der Region Douro im Norden Portugals feiern ihr 10jähriges Jubiläum als Gemeinschaft „Douro Boys“: Quinta do Vallado, Niepoort, Quinta do Crasto, Quinta do Vale D. Maria und Quinta do Vale Meão. Am Freitag, 13. September 2013, werden im Aquapura Douro Valley Hotel in Regua (Region Douro) in einer bereits traditionellen



„Masterclass“ um 14.00 Uhr die neuen Weine jedes Weinguts vorgestellt: Die weißen 2012er und die roten 2011er. Anschließend verwandelt sich der Saal in eine Auktionshalle und ab 18.00 Uhr kommen rund 50 Lots mit Ausrufpreisen zwischen 250 und 9.600 Euro zur Versteigerung.

Insgesamt 750 Magnums Douro Boys Cuvée 2011 und 250 Magnums Douro Boys Vintage Port 2011 sind in diese 50 Lots verpackt, die Christie's Wein Auktionator Peter *Mansell* ausrufen wird. Die Lots gehen dabei von Einzelflaschen bis zu 120 Flaschen-Paketen, wobei in nahezu jedem Lot auch ein klassisches „Douro Boys“-Extra aufscheint: Etwa ein Schachspiel mit Dirk Niepoort, an irgendeiner Stelle dieser Welt, die man sich selbst aussuchen darf. Dirk bringt sich selbst, das Schachbrett und eine Flasche Colheita 1937 mit. Oder Fliegenfischen mit João Ferreira oder zwei VIP-Tickets bei einem Spiel von FC Porto mit anschließendem Dinner im Relais & Châteaux Hotel „The Yeatman“ ... !

Platzreservierungen für Masterclass (14 Uhr) & Auktion (18 Uhr): [info@douroboys.com](mailto:info@douroboys.com), Katalog: [www.wine-partners.at/wp-content/uploads/2013/07/db\\_auction\\_CATALOGUE\\_to-send\\_new.pdf](http://www.wine-partners.at/wp-content/uploads/2013/07/db_auction_CATALOGUE_to-send_new.pdf)

### **\*) Wein im TV bis Mitte September**

(ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich)

- Donnerstag, 5. September, 14:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Bilderbuch: Die Nahe  
Manche behaupten, an der Nahe wechsle alle 50 Meter der Boden – und damit der Geschmack des Weines. Die Winzer machen das Beste aus Rotliegendem, Löss, Grünschiefer, Quarzit und Phyllit. Die bevorzugte Rebsorte, der Riesling, entwickelt auf den wechselnden Böden ganz unterschiedliche Charakteristiken. Nach rund 130 km mündet die Nahe bei Bingen in den Rhein.
- Freitag, 6. September, 13:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Fahr mal hin: Mehr Sein als Schein: Ingelheim am Rhein  
Karl der Große soll den Anbau von Rotwein in Ingelheim veranlasst haben. Diese Tradition wird bis heute gepflegt und findet im alljährlichen Rotweinfest, eingeleitet von der Krönung der neuen Rotweinkönigin, einen prunkvollen Höhepunkt. Die Weine der örtlichen Winzer sind überregional bekannt.

- Freitag, 6. September, 14:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Gernstl in Griechenland: Peloponnes und Athen  
In Nafplio, 150 Kilometer südlich von Athen, baut Sophokles *Papaioannou* Wein an. Eine uralte Sorte, 3.500 Jahre alt.
- Freitag, 6. September, 20:15 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Melodien der Berge: Bozen, Wein und Dolomiten  
Das geheimnisvolle Zauberreich der Dolomiten mit seinen mächtigen Gipfeln und bleichen Felsen, die beschwingte Weinwelt des Südens mit ihren alten Burgen und sonnigen Rebhängen und das traditionsreiche Kulturland mit seinen romantischen Städtchen – all das ist der Süden Südtirols rund um Bozen. Das pulsierende städtische Zentrum von Bozen mit seinen vielen Schlössern und Plätzen sowie der pittoresken Altstadt ist die drittgrößte Weinanbaugemeinde Südtirols mit Rebhängen mitten in der Stadt. Anschließend geht es zum Kalterer See, nach Castelfeder, Neumarkt und Magreid. Vor allem im Herbst, wenn der neue Wein ausgeschenkt wird, ist hier der (Wein-)Teufel los. Am Ende dieses Trips gibt es eine fröhliche Weinprobe bei einer Top-Winzerin.
- Samstag, 7. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Eisenbahn-Romantik in Österreich  
Die Zuschauer werden diesmal in historischen Wagen vom „Wein in den Wald“ schaukeln. Durch die Rebhänge von Retz in Niederösterreich windet sich der Reblaus Express bergauf und rollt gemächlich 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. Wein wächst auch rund um den Neusiedler See und mittendrin fährt die Eisenbahn. Hier im Burgenland kreuzen sich die Magistralen nach Ungarn mit verschiedenen Nebenbahnen. Hier, wo die beiden Länder im Herzen Europas aneinander grenzen, kann man noch K&K-Flair genießen. Eine Region zwischen Nostalgie und Moderne.
- Samstag, 7. September, 21:40 Uhr | hr fernsehen  
Tatort: Bittere Trauben - Fernsehfilm, Deutschland 2009  
Der Weinkontrolleur des saarländischen Instituts für Lebensmittelchemie Gerhard *Nieser* wird am Stadtrand von Saarbrücken ermordet aufgefunden. Winzer zitterten vor ihm, Weinhandlungen fürchteten seinen Besuch. Die letzte Weinprüfung fand an Niesers Todestag bei Winzern im saarländischen Bernheim, einer kleinen Gemeinde nahe der französisch-luxemburgischen Grenze, statt. Für die Kommissare *Kappl* und *Deininger* liegt der Verdacht nahe, dass der Mord damit in Verbindung steht. Schnell rücken die Weinbauern Richard *Altpeter* und Alwin *Eckes* ins Visier der Ermittler. Doch auch das Ehepaar Jean-Paul und Isabel *Weickert*, das in der Landeshauptstadt eine Weinhandlung betreibt, weckt das Interesse der Kommissare. Auf dem Bernheimer Weinfest, bei dem die Weinkönigin den Hauptkommissaren den Kopf verdreht, machen sie interessante Entdeckungen. Währenddessen kommen sich in Saarbrücken Ludwig *Kappl* und Gerda *Braun* näher.
- Sonntag, 8. September, 11:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Schätze der Welt – Erbe der Menschheit: Die Weinterrassen des Lavaux, Schweiz
- Sonntag, 8. September, 13:05 Uhr | 3sat  
Eingeschenkt – Weinland Österreich (1/12): Wien – Weltstadt mit Weltwein  
Wien ist eine Weltstadt, in der nennenswerter Weinanbau stattfindet und auch ganz spezifische Weine entstehen. Die Stadt ist berühmt für ihre „Heurigenkultur“: Das waren ursprünglich ein-



fache Lokale, die nur zu bestimmten Zeiten geöffnet und den sogenannten „Heurigen“, also jungen Wein, ausgeschenkt hatten.

Heute gibt es dort ein durchaus vielfältiges Gastronomieangebot typischer Wiener Spezialitäten wie Backhenderl, Schnitzel und Erdäpfelsalat. Das gemütliche Zusammensitzen und gemeinsame Raunzen ist ein Wiener Wesenszug. Eine ganz typische Wiener Weinspezialität ist der „Wiener Gemischte Satz“, der weit über die Landesgrenzen hinaus in der ganzen Welt angeboten wird.

Die zwölfteilige Serie „Eingeschenkt – Weinland Österreich“ stellt die 16 österreichischen Weinbaugebiete vor, die Niederösterreich, dem Burgenland, der Steiermark und Wien zugeordnet sind, und das „Bergland“, eine Bezeichnung, unter der Weinbauaktivitäten in den fünf Bundesländern außerhalb der traditionellen Wein-Bundesländer zusammengefasst werden. Teil eins beschäftigt sich mit Wein aus der Großstadt Wien. Die vier großen Weinlagen Wiens werden ebenso gezeigt, wie die Philosophie einiger Wiener Winzer.

- Sonntag, 8. September, 13:15 Uhr | MDR Fernsehen  
Der Winzerkönig (3): Ein neues Testament. Fernsehserie Deutschland/Österreich 2006  
Thomas plant eine grundlegende Renovierung des ganzen Weingutes. Georg Plattner indessen versucht verzweifelt, neue Trauben für seine Verarbeitung zu finden. Thomas nimmt einen Kredit für die Modernisierung seines Weingutes auf. Von Claudia Plattner, seiner ehemaligen Geliebten und Kellermeisterin des Schnell-Hofs, wird er bei seinen Plänen unterstützt und in die Geheimnisse des Weinbaus eingeführt.
- Sonntag, 8. September, 16 Uhr | SWR Fernsehen  
Die Alpen von oben: Vom Vinschgau zum Gardasee / Vom Engadin zum Zürichsee  
Aus der Luft entdeckt man die Weinberge Südtirols. 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
- Montag, 9. September, 13:20 Uhr | 3sat  
Sehnsuchtsland Italien: Friaul und Venetien  
Wer Berge und Meer gleichermaßen liebt und dazu gerne gut isst und trinkt, der ist in den italienischen Regionen Friaul und Venetien gut aufgehoben. An der österreichischen Grenze in Sauris kann man seine Ferientage inmitten der Stille der Berge verbringen. Südlicher, in Richtung Treviso, liegen die Weinberge, in denen die Trauben für Prosecco und Grappa wachsen.
- Mittwoch, 11. September, 12:05 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Ardèche, Weine und Esskastanien  
Am Ende der Tour steht die Besichtigung des mittelalterlichen Dorfes Vinezac. Hier wird eine Tradition des Weinbaus verfolgt, die auf die Römer zurückgeht.
- Donnerstag, 12. September, 14 Uhr | ORF 2  
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Wien – Weltstadt mit Weltwein  
Wien ist die einzige Weltstadt, in der nennenswerter Weinanbau stattfindet und auch ganz spezifische Weine entstehen. Die Stadt hat eine hohe Wein- und „Heurigenkultur“: ursprünglich einfache Lokale, die nur zu bestimmten Zeiten geöffnet und den sogenannten „Heurigen“, also jungen Wein, ausgeschenkt hatten. Heute Lokale mit durchaus vielfältigem Gastronomieangebot typischer Wiener Spezialitäten: Backhenderl, Schnitzel und Erdäpfelsalat dürfen da nicht fehlen. Das gemütliche Zusammensitzen und gemeinsame Raunzen ist ein Wiener Wesenszug, dem in dieser Folge nachgegangen wird.  
Die vier großen Weinlagen Wiens werden ebenso gezeigt, wie die Philosophie einiger Wiener Winzer. Eine ganz typische und in den letzten Jahren eine regelrechte Renaissance erlebende

Wiener Weinspezialität ist der „Wiener Gemischte Satz“, der weit über die Landesgrenzen hinaus in der ganzen Welt angeboten wird. Als Grüvi in New York ebenso wie als passender Speisenbegleiter in Japan.

Ein richtiger „G'spritzer“ wird mit Sodawasser gemacht. Warum das so ist und wie der Spritzer richtig zubereitet wird, erfahren die Zuschauer in dieser Folge. Außerdem geht's um die Geheimnisse und Techniken der in Wien ansässigen traditionellen Sektbetrieben und ihrer Kellereien.

- Freitag, 13. September, 12 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Castellet, Provence  
An der Küste von Bandol, auf der Insel Île de Bendor, liegt das Museum für Weine und Spirituosen, das von Paul Ricard 1958 gegründet wurde. Hier wird auch die bekannte Bezeichnung „AOC Bandol“ erläutert. In diesem Teil des Var und der Provence gibt es die besten und teuersten Roséweine der ganzen Welt.
- Freitag, 13. September, 14 Uhr | ORF 2  
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Wachau – Steile Lagen, große Weine  
Der Donauabschnitt zwischen Melk und Krems ist eine der ältesten Kulturlandschaften Europas mit einer Weinbau-Tradition, die fast zwei Jahrtausende zurückreicht. Die Wachau ist eine Region der Nostalgie und der Klischees und zugleich ein lebendiger und kraftvoller Lebensraum, in dem ganz besondere Weine gedeihen. Und außergewöhnliche Weinmacher am Werk sind.  
In einer der berühmtesten Rieden, in der Achleiten bei Weißenkirchen, begegnet „Eingeschenkt“ einem Terroir-Spezialisten. Wohltuend wirkt sich das Klima in der Wachau auch auf die Seele aus und auf circa 150.000 Marillenbäume, auf deren Blüte und Früchte Bewohner und Besucher sehnsüchtig warten. Nach einer Fahrt mit der Wachaubahn macht das „Eingeschenkt“-Team Halt in der Domäne Wachau bei Dürnstein.
- Freitag, 13. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Das Finale (live aus Offenburg)  
Bei diesem Wettbewerb geht es nicht um High Heels, Outfits und Fotoshootings. Bei der Wahl der Deutschen Weinkönigin machen die Kandidatinnen mit Fachwissen, Eloquenz und charmanthem Auftreten eine gute Figur. Sie stellen sich einer Jury mit Experten aus Politik, Medien und Weinwirtschaft. Von den zwölf Kandidatinnen aus diesem Jahr – die fränkische Weinkönigin hatte auf ihre Kandidatur verzichtet – haben sich Anfang September in einer Vorentscheidung sechs durchgesetzt.  
In der Oberrheinhalle Offenburg stehen sie nun im Finale. In dieser entscheidenden Runde testet Moderator Holger *Wienpahl* die Schlagfertigkeit der Kandidatinnen mit kniffligen Aufgaben – ein Test für den selbstbewussten Auftritt in der Öffentlichkeit. Wer wird die Nachfolge von Julia *Bertram* aus Dernau an der Ahr antreten? Die Suche verspricht eine unterhaltsame Sendung, in der unter anderem „Queen of Piano“ aus Freiburg und das Schattentheater „Die Mobilés“ aus Köln für mit Musik untermalte Verschnaufpausen sorgen.
- Samstag, 14. September, 14 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Wildes Rumänien  
Wenn in Siebenbürgen der Sommer zu Ende geht, werden die süßen Trauben geerntet. Die Weinlese ist der Höhepunkt im Erntejahr.
- Samstag, 14. September, 16:40 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Natur im Garten  
Dass Wein und Garten nicht nur im Weingarten gut zueinander passen, weil sie gleichermaßen Ausdruck von Genuss, Lebensfreude und Vielfalt verkörpern, das weiß man. Dass der Garten einer Winzerin aber nicht nur der Weingarten sein muss, das sieht sich Karl *Polberger* an. Dies-

mal begibt er sich in Krems-Rehberg bei einer Weinbäuerin auf Spurensuche nach weiteren Gemeinsamkeiten von Garten und Wein.

- Samstag, 14. September, 17:05 Uhr | ORF III  
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Wachau – Steile Lagen, große Weine  
Der Donauabschnitt zwischen Melk und Krems ist eine der ältesten Kulturlandschaften Europas mit einer Weinbau-Tradition, die fast 2 Jahrtausende zurückreicht. Die Wachau ist eine Region der Nostalgie und der Klischees und zugleich ein lebendiger und kraftvoller Lebensraum, in dem ganz besondere Weine gedeihen. Und außergewöhnliche Weinmacher am Werk sind. In einer der berühmtesten Rieden, in der Achleiten bei Weißenkirchen, begegnet „Eingeschenkt“ einem Terroir-Spezialisten. Wohltuend wirkt sich das Klima in der Wachau auch auf die Seele aus und auf circa 150.000 Marillenbäume, auf deren Blüte und Früchte Bewohner und Besucher sehnsüchtigst warten.
- Samstag, 14. September, 18 Uhr | ORF III  
Klingendes Österreich: Im Rebenland – Zwischen Stainz und Leibnitz  
Auf den ersten Blick scheint die 167. Sendung Klingendes Österreich ein „weinseliges“ Schwergewicht zu bekommen. Die Namen: Stainz, Arnfels, Leutschach und Gamlitz stehen dafür. Allerdings besteht der Reichtum des Rebenlandes auch aus vielen großartigen kulturellen Schätzen.
- Samstag, 14. September, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise (1/5) in die Pfalz zu Christine *Bernhard*  
In dieser Folge führt der Weg der Landfrauen in die Pfalz zum Weingut von Christine *Bernhard*. Die Öko-Winzerin ist im Zellertal zuhause und hat sich ganz ihren Weinen und der Renovierung ihres Guts verschrieben. Die Gegend verströmt mediterranes Flair und entsprechend leben Christine *Bernhards* Rezepte von Wein, Früchten und Kräutern. Als Nachspeise glasiert sie Ziegenfrischkäse aus der Region mit einem selbstgemachten Rosengelee. Wie wohl dieses Dessert bei den anderen Landfrauen ankommt.
- Sonntag, 15. September, 13:05 Uhr | 3sat  
Eingeschenkt – Weinland Österreich (2/12): Steile Lagen, große Weine – Wachau  
Die Wachau, der Donauabschnitt zwischen Melk und Krems, ist eine der ältesten Kulturlandschaften Europas mit einer Weinbautradition, die fast zwei Jahrtausende zurückreicht. Die Wachau ist eine Region der Nostalgie und der Klischees und zugleich ein lebendiger und kraftvoller Lebensraum, in dem ganz besondere Weine gedeihen und außergewöhnliche Weinmacher am Werk sind. Das Klima dort wirkt sich wohltuend auf Körper und Seele aus – und auf circa 150.000 Marillenbäume, auf deren Blüten und Früchte Bewohner und Besucher jedes Jahr sehnsüchtigst warten.  
Der zweite Teil der zwölfteiligen Reihe „Eingeschenkt – Weinland Österreich“ führt in die Wachau. In einer der berühmtesten Rieden, in der Achleiten bei Weißenkirchen, begegnet Filmemacherin Claudia *Pöchlauer* einem Terroir-Spezialisten. Nach einer Fahrt mit der Wachaubahn macht sie Halt in der Domäne Wachau bei Dürnstein.
- Sonntag, 15. September, 18:45 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Bekannt im Land  
Architektur und Wein  
Von „Winzerhäusern“ an der Mosel, designt von einem international renommierten Star-Architekten, bis zum Entwurf eines ungewöhnlichen Weinbergshäuschens von einem Architekturstudenten: Weit spannt sich der Bogen einer Reihe jüngerer Bauprojekte zum spannenden Themenfeld Wein und Architektur.

Aus rund 40 bundesweit eingereichten Beiträgen hat eine Jury 15 Betriebe nominiert, allein neun aus Rheinland-Pfalz. Fünf dieser Wettbewerber stellt die Sendung vor: Die Sanierung und Umgestaltung einer historischen „Kuhkapelle“ im rheinhessischen Bernersheim zu einem Weinverkostungsraum, Sanierung und Umbau eines Weinguts in Bernkastel-Wehlen an der Mosel, Sanierung und Umgestaltung eines denkmalgeschützten Weinguts in Deidesheim in der Pfalz – wobei hier eine große Parkanlage zu restaurieren war – der Neubau von Gästezimmern als „Winzerhäuser“ auf einem Weinkulturgut in Longuich an der Mosel und ein „Weinbergshaus“ in Wörrstadt als Umsetzung eines Versuchsgebäudes im Rahmen einer von der Technischen Universität Kaiserslautern gestellten Aufgabe. Bauherren und Architekten werden vorgestellt, vor allem aber die realisierten Entwürfe, die zum Teil markante Akzente in ihrer neuen Umgebung setzen.

- Montag, 16. September, 6:45 Uhr | SWR Fernsehen  
 Mikroorganismen und Viren  
 Der Film zeigt Aufbau und Vorkommen von Bakterien, Hefe- und Schimmelpilzen und Viren. Nicht alle Mikroorganismen sind gefährliche Krankheitserreger. Brot, Käse, Sauerkraut und Getränke wie Bier und Wein gäbe es ohne Mikroorganismen nicht. Trickfilmaufnahmen erläutern den Bau von Bakterien und Viren. Mikroskopische Aufnahmen zeigen wie Hefe- und Schimmelpilze und ihre Sporen aussehen.
- Montag, 16. September, 14 Uhr | ORF 2  
 Eingeschenkt – Weinland Österreich: Neusiedlersee Hügelland – Mineralität in rot, weiß und süß  
 Das Leithagebirge und der Neusiedlersee prägen hier die Weine im Besonderen. Für „Eingeschenkt“ begeben sich Birgit *Braunstein* und Heidi *Schröck* mit Scheibtruhe und Spaten in den Weingarten, um das Geheimnis des Bodens am Leithagebirge ans Tageslicht zu bringen, das dort sichtbar wird, wo nur die Wurzeln der Rebstöcke hinkommen: Quarz, Glimmerschiefer und vor allem Muschelkalk des einstigen Urmeeres bestimmen hier die Geologie. Weine, die daraus hervorgehen, sind Terroir-Weine, wie sie im Buche stehen. Deshalb steht beim Leithaberg DAC auch die Herkunft im Vordergrund und nicht die Rebsorten, von denen es hier speziell im weißen Bereich viele gibt.
- Dienstag, 17. September, 11:45 Uhr | 3sat  
 Aufgetischt in und um Grinzing  
 Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts eine eigenständige Gemeinde, ist Grinzing auch heute noch ein „Dorf“ in der Millionenstadt Wien, in dem sich Leben und Kulinarik vor allem um den Wein drehen. Zu einem Besuch in Grinzing gehört eine Fahrt mit der berühmten „Heurigen-Straßenbahn“, der Linie 38, ebenso wie ein Besuch auf der „Terrasse von Wien“, dem Krapfenwaldbad, und im „Theater zum Himmel“, dem ehemaligen Wohnhaus von Attila *Hörbiger* und Paula *Wessely*.  
 Die Dokumentation aus der Reihe „Aufgetischt“ besucht Grinzing und zeigt, wie man dort versucht, Traditionen zu erhalten, diese aber auch weiterzuentwickeln. Das Jahr beginnt mit einem Picknick in den Weinbergen des Winzers Stefan *Hajszan* rund um Grinzing, der Picknickkorb liebevoll mit Heurigen-Schmankerln gefüllt. Auf Korbsesseln inmitten der Reben darf dann geschmaust werden.
- Dienstag, 17. September, 14 Uhr | ORF 2  
 Eingeschenkt – Weinland Österreich: Bergland Österreich – Wein zwischen Alpen und Almen  
 Von den drei Weinbauregionen Österreichs ist das Gebiet "Bergland" das unbekannteste. Es umfasst die Bundesländer Kärnten, Salzburg, Oberösterreich, Tirol und Vorarlberg. Bis zum 17. Jahrhundert gab es auch in den südlichsten und westlichen Bundesländern Weinbauflächen. Klimaverschiebungen und Wirtschaftskrisen verdrängten den Weinbau aus diesen kühleren Teilen

des Landes fast vollständig. Doch einige kleine Weinbauinseln profitieren heute von der Klimaerwärmung. So werden Land auf Land ab dem Boden neue Rebflächen abgetrotzt. Wo findet die Renaissance statt und was kann der neue Wein aus den Bergen?

- Dienstag, 17. September, 14:45 Uhr | SWR Fernsehen  
 Bilderbuch: Die Südpfalz – zwischen Wald, Rhein und Regen  
 Südpfälzer sind nicht belastet von übertriebener Bescheidenheit und erklären unmissverständlich: Die Südpfalz ist die Krone der ganzen Pfalz! Sie können auch durchaus mit Superlativen prunken. Zwischen Landau und Bergzabern lebt man in Deutschlands mildesten Klima-Zone. Frankreich liegt gleich um die Ecke und bringt frischen Wind in die Winzerdörfer, die jedes Jahr 120 Millionen Liter Wein produzieren.  
 Die berühmteste Kaiserburg der Stauferzeit, der Trifels, ragt auf einem Südpfälzer Berggipfel steil in den Himmel. Weitgereiste Kenner schwärmen davon, dass man unmittelbar neben der Reben-Idylle eintauchen kann in den Amazonas-Dschungel ausgedehnter Altrhein-Auen, wo Hechte, Schleie und Aal wieder zu Hause sind. Anno 1840, als die Pfalz bayerisch war, feierte König Ludwig I. das Land zwischen Wald, Rhein und Reben als „schönste Quadratmeile seines Königreichs“. Eine Entdeckungsreise durch Südpfälzer Breiten, zu Winzern, Tabakbauern und Trifels-Rittern.
- Dienstag, 17. September, 18:50 Uhr | hr fernsehen  
 service: reisen | Urlaubsziele für Genießer  
 Ganz in der Nähe von Kapstadt lassen sich Südafrikas Weingüter entdecken, auf denen nicht nur gute Tropfen verkostet werden können, sondern auch sterneverdächtig gekocht wird.

#### \* ) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 6. September 2013, 14.00 bis 23.00 Uhr: **1<sup>W</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)
- Mittwoch, 11. September 2013, 14.00 bis 20.00 Uhr: **Mittelburgenland DAC-Weinpräsentation**  
 in der Aula der Wissenschaften (Wollzeile 27A, Wien I.). Verkostungsbeitrag: € 12,-- p. P.
- Mittwoch, 18. September 2013, 14.00 bis 20.00 Uhr: **Mittelburgenland DAC-Weinpräsentation**  
 in der Alten Universität Graz (Hofgasse 14). Verkostungsbeitrag: € 12,-- p. P.

- Freitag, 20. September 2013, 13.30 Uhr: **Wein.Rieden.Wanderung Wachau**  
Die Wachau hat nicht nur Wein zu bieten. Die Zeichen der Zeit haben Abdrücke hinterlassen und die gilt es anlässlich unserer Wanderung zu entziffern. Sagenhafte Legenden und historische Wahrheiten werden mit Veltliner und Riesling zu einer Reise durch die Wachauer Vergangenheit verknüpft.  
Treffpunkt: Vinothek der Domäne Wachau. Dauer ca. 3 Stunden. € 25,-- p. P.  
Anmeldung erforderlich: [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at), Tel.: + 43 (0)2711 371 | Fax: 13
- Montag, 30. September 2013, ab 15.00 Uhr: **WIFI Wien Weinherbst**  
Netzwerken, Lernen und Genießen: Am 30. September ab 15 Uhr trifft sich die Gastroszene im WIFI Wien, um den Weinherbst gemeinsam zu genießen. Wirtschaftsvertreter treffen auf Ausbilder und Auszubildende im Tourismus und der Gastronomie und viele wissbegierige Weininteressierte. Dieser Nachmittag und Abend bringt Netzwerken, Weiterbildung und Weingenuss in ein harmonisches Zusammenspiel. Am Programm stehen Wein-Workshops und Weingustationen mit Produkten österreichischer Top-Winzer. Der Eintritt ist frei, verbindliche Anmeldung unter [weinherbst@wifwien.at](mailto:weinherbst@wifwien.at) oder bei Sigrid Schrammel 01/47677-5523. ([www.wifwien.at](http://www.wifwien.at))
- Dienstag, 8. Oktober 2013, 14 bis 21 Uhr: **„TOP 100“-Weine der Thermenregion**  
Dieser jährlich stattfindende Weinwettbewerb „TOP 100 Thermenregion“ unterstützt die Bestrebungen, die Weinqualität kontinuierlich zu verbessern und das Profil der Region durch Authentizität zu schärfen, indem ausschließlich gebietstypische Weine eingereicht werden können. Die Kategorien sind klar definiert: Pinot Blanc, Chardonnay, Rotgipfler, Zierfandler, Pinot Noir, St. Laurent sowie Cuvées und Prädikatsweine aus den angeführten Weinsorten.  
Vier Weingüter waren dieses Jahr besonders erfolgreich: So freut sich das Weingut Leopold Auer aus Tattendorf über 5 (!) „TOP 100“-Weine, und die Weingüter Karl Alphart aus Traiskirchen, Leopold Aumann aus Tribuswinkel, sowie Johann Gisperg aus Teesdorf über jeweils 4 (!) „TOP 100“-Weine. Hervorzuheben ist jedoch die Vielfalt – 52 Winzer aus 19 Orten konnten prämiert werden.  
Zu verkosten gibt's auch heuer wieder alle „TOP 100“-Weine in der Ovalhalle und Arena im MuseumsQuartier Wien. Tageskarte € 18,-- p. P., Abendkarte (ab 19:30) € 12,-- p. P.  
Infos + Weinliste: [www.thermenregion-wienerwald.at/die-winzer/top-100-thermenregion.html](http://www.thermenregion-wienerwald.at/die-winzer/top-100-thermenregion.html)

**\*) 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 acht Newsletters (noch einer 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.

\* 80 Wein-Newsletter in drei Jahren: Am 20. August ist mit der siebzehnten Ausgabe 2013 bereits der 80. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! Prost – und bald zum 100er!

## 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)



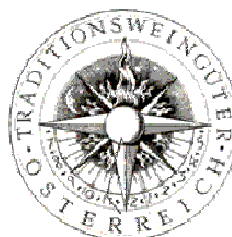
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**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)

---